

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

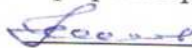
Декан экономического факультета

 В.Е. Левичев

« 7 » июля 201 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 И.А. Косачёв

« 8 » июля 201 г.

Кафедра товароведения и маркетинга

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Безопасность товаров»

Направление подготовки
38.03.07 «Товароведение»

Профиль подготовки "Товарный менеджмент"

Уровень высшего образования – бакалавриат
Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Барнаул 2016

Рабочая программа учебной дисциплины «Внешнеэкономическая деятельность» составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 «Товароведение», в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом университета в:

2016 по направлению «Товароведение» профиль подготовки "Товарный менеджмент" для очной формы обучения (от 29.03.2016);

2016 по направлению «Товароведение» профиль подготовки "Товарный менеджмент" для заочной формы обучения (от 29.03.2016).

Рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 4 от «27» июня 2016 г.»

Зав. кафедрой,
д.э.н., профессор:



И.В. Ковалева

Одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета, протокол № 4 от «30» 06 2016 г.

Председатель методической комиссии,
к.п.н., доцент



Н.В. Тумбаева

Составитель:
старший преподаватель:



Ю.В. Хренова

Лист внесения дополнений и изменений в рабочую программу учебной дисциплины «Безопасность товаров»

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № __ от _____ 201__ г.
В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия
_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой
д.э.н., профессор _____ _____ **И.В. Ковалёва**
ученая степень, ученое звание подпись И.О. Фамилия

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № __ от _____ 201__ г.
В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия
_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой
д.э.н., профессор _____ _____ **И.В. Ковалёва**
ученая степень, ученое звание подпись И.О. Фамилия

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № __ от _____ 201__ г.
В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия
_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой
д.э.н., профессор _____ _____ **И.В. Ковалёва**
ученая степень, ученое звание подпись И.О. Фамилия

на 201__ - 201__ учебный год

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № __ от _____ 201__ г.
В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия
_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой
д.э.н., профессор _____ _____ **И.В. Ковалёва**
ученая степень, ученое звание подпись И.О. Фамилия

Оглавление

1. Цель и задачи освоения дисциплины
2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО
3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины
4. Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий
5. Тематический план освоения дисциплины
6. Образовательные технологии
7. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
 - 7.1 Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости
 - 7.2 Характеристика фондов оценочных средств для промежуточной аттестации
8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Приложения

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Безопасность товаров» является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области качества и безопасности товаров.

Основными задачами учебной дисциплины «Безопасность товаров» являются:

- изучение целей и задач, основных понятий учебной дисциплины;
- ознакомление с основными факторами риска продовольственного сырья;
- ознакомление с гигиенической характеристикой потребительских товаров и выявление их влияния на жизнедеятельность организма человека;
- ознакомление с международными системами безопасности;
- освоение классификации токсичных компонентов товаров;
- овладение навыками работы с нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность потребительских товаров;
- овладение основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Безопасность товаров относится к базовой части 1 блока учебного плана.

Таблица 2.1 – Сведения о дисциплинах, практиках (и их разделах), на которые опирается содержание данной дисциплины

Наименование дисциплин, других элементов учебного плана	Перечень разделов
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Показатели качества продукции. Классификация и номенклатура показателей качества. Правила проведения государственного надзора, выборочная проверка, акт проверки. Система показателей качества. Управление качеством
Товароведение однородных групп продовольственных товаров	Товароведение молочных товаров. Товароведение пищевых жиров. Товароведение мяса, мясных и яичных товаров. Товароведение рыбы и нерыбных объектов водного промысла.
Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	Контроль качества непродовольственных товаров. Экспертиза товаров. Характеристика, потребительские свойства и ассортимент трикотажных товаров. Виды и средства информации о товаре.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Таблица 3.1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых данной дисциплиной

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной	Коды компетенций в соответствии с ФГОС	Перечень результатов обучения, формируемых дисциплиной		
		По завершении изучения данной дисциплины выпускник должен		
		знать	уметь	владеть
способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	ОПК-5	факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность товаров на всех этапах жизненного цикла; вопросы сертификации пищевой продукции	выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; формировать выводы и заключения по результатам исследования	навыками научного обобщения информации, анализа, систематизации данных; практическими навыками в области работы с нормативной документацией, регламентирующей качество и безопасность потребительских товаров
знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	ПК-9	номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров; основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации	выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь; оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров; правилами проведения идентификации и фальсификации товаров на всех этапах товародвижения

4. Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий

Таблица 4.1 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебному плану направления «Товароведение», часов

Вид занятий	очная		заочная	
	программа подготовки			
	полная	полная	ускоренная	
1. Аудиторные занятия, часов, всего,	72	16		
в том числе:				
1.1. Лекции	38	6		
1.2. Лабораторные работы				

1.3. Практические (семинарские) занятия	34	10	
2. Самостоятельная работа, часов, всего	36	92	
в том числе:			
2.1. Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)			
2.2. Расчетно-графическое задание (РГР)			
2.3. Самостоятельное изучение разделов	14	40	
2.4. Текущая самоподготовка	10	30	
2.5. Подготовка и сдача зачета	12	4	
2.6. Контрольная работа (К)		18	
Итого часов (стр. 1+ стр.2)	108	108	
Форма промежуточной аттестации*	3	3	
Общая трудоемкость, зачетных единиц	3	3	

* Формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (Э), дифференцированный зачет (ДЗ).

5. Тематический план освоения дисциплины

Таблица 5.1 – Тематический план изучения дисциплины по учебному плану направления «Товароведение» для очной формы обучения, часов

Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма текущего контроля*
		Лекции	Лабораторные работы	Практические (семинарские) занятия	Самостоятельная работа	
Тема 1. Гигиеническая оценка пищевой продукции. Основы рационального питания.	Питание и пищевой статус человека. Продовольственное сырье. Макронутриенты и микронутриенты. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ, энергии и продуктов питания. Основы рационального питания. Снижение пищевой ценности продукции при хранении и переработке. Вопросы безопасности пищевой продукции.	4		4	2	АКР
Тема 2. Загрязнение продовольственного сырья ксенобиотиками биологического	Контаминанты. Чужеродные вещества (ксенобиотики). Загрязнения микроорганизмами и их метаболитами. Пищевые	6		6	2	АКР

происхождения.	отравления микробной этиологии. Классификация и общая характеристика. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Пищевые инфекции. Микотоксикозы.					
Тема 3. Загрязнение продовольственного сырья ксенобиотиками химического происхождения.	Загрязнение химическими элементами, их токсиколого-гигиеническая характеристика. Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве. Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве. Загрязнение нитратами, нитритами и нитрозосоединениями. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Полимерные и другие материалы, используемые в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. Вопросы экологии полимерной упаковки.	4		4	2	Р
Тема 4. Компоненты природной пищи, неблагоприятно воздействующие на организм. Антиалиментарные факторы.	Лектины. Цианогенные гликозиды. Антиферменты. Антивитамины. Вещества, блокирующие усвоение или обмен аминокислот. Деминерализующие факторы.	6		6	2	Р
Тема 5. Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением.	Термины и определения. Классификация пищевых добавок. Характеристика основных групп пищевых добавок. Консерванты. Антиокислители (антиоксиданты). Эмульгаторы, стабилизаторы, загустители и замутнители. Кислоты, щелочи, сахарозаменители и солезаменители. Ароматизаторы и вещества, усиливающие аромат и вкус. Вещества для отбеливания муки. Красители.	4		4	4	Р

	Ферментные препараты. Вещества, имеющие питательную ценность. Экспертиза и гигиенический контроль за применением пищевых добавок.					
Тема 6. Биологически активные добавки: классификация, контроль качества и безопасности БАД.	Законодательная и нормативная база БАД. Термины и определения. Классификация. Государственный контроль за производством и реализацией. Вопросы экспертизы качества и безопасности БАД.	4		4	4	Р
Тема 7. Генетически модифицированные источники. Гигиенический контроль и законодательное регулирование создания и применения ГМИ.	Термины и определения. Понятие «генетически модифицированные источники пищи». История создания ГМИ. Потребительские свойства. Маркировка. Технология производства и гигиенический контроль за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников. Законодательное регулирование создания и применения ГМИ.	4		2	2	Р
Тема 8. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции. Вопросы сертификации.	Основные термины и определения. Эколого-социальные аспекты питания. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Оценка рисков и безопасности пищевой продукции. Сертификация пищевой продукции. Экологическая сертификация пищевой продукции.	4		2	4	Т
Тема 9. Фальсификация пищевой продукции. Идентификация и экспертиза.	Идентификация пищевой продукции. Фальсификация пищевой продукции. Маркировка пищевой продукции. Упаковочные	2		2	2	Р

	материалы.					
	Подготовка к зачету				12	х
	Всего	38		34	36	х

*Формы текущего контроля: лабораторная работа (ЛР); контрольная работа (К); расчетно-графическая работа (РГР); домашнее задание (ДЗ); реферат (Р); эссе (Э); коллоквиум (КЛ); тестирование (Т); индивидуальное задание (ИЗ); аудиторная контрольная работа (АКР).

Таблица 5.2 – Тематический план изучения дисциплины по учебному плану направления «Товароведение» для заочной формы обучения, часов

Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма текущего контроля*
		Лекции	Лабораторные работы	Практические (семинарские) занятия	Самостоятельная работа	
Тема 1. Гигиеническая оценка пищевой продукции. Основы рационального питания.	Питание и пищевой статус человека. Продовольственное сырье. Макронутриенты и микронутриенты. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ, энергии и продуктов питания. Основы рационального питания. Снижение пищевой ценности продукции при хранении и переработке. Вопросы безопасности пищевой продукции.	2		2	10	К
Тема 2. Загрязнение продовольственного сырья ксенобиотиками биологического происхождения.	Контаминанты. Чужеродные вещества (ксенобиотики). Загрязнения микроорганизмами и их метаболитами. Пищевые отравления микробной этиологии. Классификация и общая характеристика. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Пищевые инфекции. Микотоксикозы.	2		2	10	К
Тема 3. Загрязнение	Загрязнение химическими	2		2	10	К

<p>продовольственного сырья ксенобиотиками химического происхождения.</p>	<p>элементами, их токсиколого-гигиеническая характеристика. Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве. Загрязнения веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве. Загрязнение нитратами, нитритами и нитрозосоединениями. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов. Полимерные и другие материалы, используемые в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. Вопросы экологии полимерной упаковки.</p>					
<p>Тема 4. Компоненты природной пищи, неблагоприятно воздействующие на организм. Антиалиментарные факторы.</p>	<p>Лектины. Цианогенные гликозиды. Антиферменты. Антивитамины. Вещества, блокирующие усвоение или обмен аминокислот. Деминерализующие факторы.</p>			2	10	К
<p>Тема 5. Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением.</p>	<p>Термины и определения. Классификация пищевых добавок. Характеристика основных групп пищевых добавок. Консерванты. Антиокислители (антиоксиданты). Эмульгаторы, стабилизаторы, загустители и замутнители. Кислоты, щелочи, сахарозаменители и солезаменители. Ароматизаторы и вещества, усиливающие аромат и вкус. Вещества для отбеливания муки. Красители. Ферментные препараты. Вещества, имеющие питательную ценность. Экспертиза и гигиенический контроль за применением пищевых добавок.</p>			2	10	К
<p>Тема 6. Биологически</p>	<p>Законодательная и</p>				10	К

активные добавки: классификация, контроль качества и безопасности БАД.	нормативная база БАД. Термины и определения. Классификация. Государственный контроль за производством и реализацией. Вопросы экспертизы качества и безопасности БАД.					
Тема 7. Генетически модифицированные источники. Гигиенический контроль и законодательное регулирование создания и применения ГМИ.	Термины и определения. Понятие «генетически модифицированные источники пищи». История создания ГМИ. Потребительские свойства. Маркировка. Технология производства и гигиенический контроль за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников. Законодательное регулирование создания и применения ГМИ.				10	К
Тема 8. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции. Вопросы сертификации.	Основные термины и определения. Эколого-социальные аспекты питания. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. Оценка рисков и безопасности пищевой продукции. Сертификация пищевой продукции. Экологическая сертификация пищевой продукции.				10	К
Тема 9. Фальсификация пищевой продукции. Идентификация и экспертиза.	Идентификация пищевой продукции. Фальсификация пищевой продукции. Маркировка пищевой продукции. Упаковочные материалы.				12	К
	Подготовка к зачету				4	х
	Всего	4		44	108	х

*Формы текущего контроля: лабораторная работа (ЛР); контрольная работа (К); расчетно-графическая работа (РГР); домашнее задание (ДЗ); реферат (Р); эссе (Э);

коллоквиум (КЛ); тестирование (Т); индивидуальное задание (ИЗ); аудиторная контрольная работа (АКР).

Таблица 5.3 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС по учебному плану направления «Товароведение» для очной формы обучения, часов

№ п/п	Вид СРС	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение
1	Самостоятельное изучение разделов (подготовка к тестированию, написанию реферата)	14	Реферат, тестирование	При подготовке к тестам и написание рефератов по темам лекционного курса рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный настоящей рабочей программой.
2	Текущая самоподготовка (тестирование, написание реферата)	10	Реферат, тестирование	Примерный перечень вопросов для проведения тестирования и рефератов по темам лекционного курса приведены в п. 7 настоящей рабочей программы.
3	Подготовка к зачету	12	Зачет	Примерные вопросы к зачету приведены в п.7 настоящей рабочей программы. При подготовке к зачету рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный настоящей рабочей программой.
Всего		36		

Таблица 5.4 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС по учебному плану направления «Товароведение» для заочной формы обучения, часов

№ п/п	Вид СРС	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение
1	Самостоятельное изучение разделов (подготовка контрольной работы)	40	Контрольная работа	При выполнении контрольной работы рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный настоящей рабочей программой.
2	Текущая самоподготовка к написанию контрольной работы	30	Контрольная работа	При выполнении контрольной работы рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный настоящей рабочей программой.
3	Выполнение контрольной работы	18	Контрольная работа	При выполнении контрольной работы рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный настоящей рабочей программой.

43	Подготовка к зачету	4	Зачет	Примерные вопросы к зачету приведены в п.7 настоящей рабочей программы. При подготовке к зачету рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный настоящей рабочей программе.
Всего		96		

6. Образовательные технологии

По дисциплине «Внешнеэкономическая деятельность» удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, в соответствии с данной программой составляет более 20 процентов для очной формы обучения и 25% для заочной формы обучения.

Таблица 6.1 – Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые на аудиторных занятиях по направлению «Товароведение» образовательная программа "Товарный менеджмент" для очной формы обучения

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов*
1-й семестр	Лекция	Лекция – визуализация с применением мультимедийных технологий. Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации	6
	Лекция	Лекция – беседа – диалог с аудиторией, объяснение с показом иллюстраций. Групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон	8
ВСЕГО			14

*- в одном аудиторном занятии могут сочетаться различные формы проведения занятий.

Таблица 6.2 Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые на аудиторных занятиях по направлению «Товароведение» образовательная программа "Товарный менеджмент" для заочной формы обучения

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов*
1-й семестр	Лекция	Лекция – визуализация с применением мультимедийных технологий. Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации	2
	Лекция	Лекция – беседа – диалог с аудиторией, объяснение с показом иллюстраций. Групповая беседа позволяет расширить круг мнений сторон	2
ВСЕГО			4

*- в одном аудиторном занятии могут сочетаться различные формы проведения занятий.

7. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

7.1 Характеристика оценочных средств для текущего контроля успеваемости

С целью мотивации студентов к качественному освоению компетенций и достижению результатов обучения, формируемых дисциплиной «Безопасность товаров», преподавателем используются тесты, аудиторные контрольные работы и рефераты.

Ежемесячно проводится аттестация по результатам предшествующих занятий с учетом всех задолженностей и посещаемости.

Примерная тематика докладов или рефератов

1. Государственная поддержка обеспечения безопасности.
2. Паспорт безопасности материала и его зарубежный аналог.
3. Применение системы ХАССП для продовольственных товаров.
4. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
5. История испытания токсичных веществ на животных.
6. Отдаленные последствия действия вредных веществ на человека.
7. Пороговое действие токсикантов.
8. Альтернативные методы в токсикологических исследованиях.
9. Роль неорганических ионов в организме человека (метод Скального).
10. «Печально знаменитые» болезни 50-х годов 20 века (свинец, ртуть).
11. Пирамида загрязнения.
12. Исторические хронические отравления.
13. Ксенобиотики – новый термин 20 века.
14. Бенз(а)пирен, его действие на организм курящих и некурящих.
15. Диоксин, история возникновения и опасность.
16. Разрушение озонового слоя Земли хлоруглеводородами – правда и вымысел.
17. Загрязнение озера Байкал и качество питьевой воды.
18. Выбросы химических веществ в атмосферу от природных источников.
19. Свинец и проблемы водопользования Древнего Рима.
20. Загрязнение воздуха из-за низкого качества бензина.
21. Строительство в пойме рек и качество питьевой воды.
22. Нерациональное водопользование и качество воды.
23. Ядохимикаты в локальных конфликтах и загрязнение воздуха.

24. Агрехимикаты в сельском хозяйстве.
25. Патогенная микрофлора в ПКТ.
26. Условно-патогенная микрофлора в ПКТ.
27. Микробиологические показатели безопасности средств гигиены полости рта.
28. Распределение ответственности между производителем и продавцом за отсутствие санитарно-эпидемиологического заключения для потенциально-опасной продукции.
29. Качество воды и здоровье человека.
30. Основы оценки биологического воздействия пищевых добавок и чужеродных веществ.
31. Гигиеническая характеристика биологически активных добавок.
32. Функциональная роль биологически активных добавок.
33. Оценка влияния биологически активных добавок на показатели иммунной системы.

Тест (англ. test – испытание, исследование) – список кратких вопросов, требующих однозначных или конкретных (в зависимости от вида вопроса) ответов, показывающих уровень знаний тестируемого.

Тесты проводятся в письменной форме. Тесты содержат варианты ответов. Тестирование знаний проводится в течение всего семестра с определенной периодичностью по изученным темам. Тестирование знаний студентов проводится по группам. Один тест содержит 10 вопросов, время ответов на которые составляет 10 – 15 мин. Каждый вопрос оценивается по однобалльной шкале: 1,0 балл – правильный ответ; 0 баллов – неправильный ответ. Максимально-возможная сумма баллов по итогам одного тестирования составляет 10 баллов, минимально допустимая сумма баллов, свидетельствующая об удовлетворительном уровне освоения тестируемым данной темы, составляет 6 баллов. Студент, не набравший в результате тестирования 6 баллов, считается не освоившим данную тему и должен пройти повторное тестирование.

Тест по теме «Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции. Вопросы сертификации.»

1. Номенклатура продукции (услуг), подлежащей обязательной сертификации определяется Законом:
 - а) «О стандартизации»;
 - б) «О сертификации»;
 - в) «О защите прав потребителей».
2. За достоверность и объективность результатов испытаний при выдаче сертификата несут ответственность:
 - а) испытательные лаборатории;
 - б) орган по сертификации;
 - в) Госстандарт РФ.

3. Форму и схему подтверждения соответствия выбирает:
 - а) заявитель;
 - б) заказчик;
 - в) органы по сертификации.
4. ОС рассматривает заявку на проведение сертификации и сообщает заявителю о своем решении не позднее:
 - а) 3 дней;
 - б) 15 дней;
 - в) 30 дней.
5. Конкретную схему сертификации выбирает:
 - а) только ОС;
 - б) только заявитель;
 - в) Ос или заявитель (категоричности нет).
6. Заявитель выбирает ОС:
 - а) по своему усмотрению;
 - б) по рекомендации;
 - в) в соответствии с требованиями Госстандарта РФ.
7. Добровольная сертификация проводится на основании Закона РФ:
 - а) «О сертификации продукции и услуг»;
 - б) «О сертификации»;
 - в) «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
8. Действие сертификата соответствия при обязательной сертификации распространяется:
 - а) по всей территории РФ;
 - б) только в определенных регионах РФ, где реализуется сертифицированная продукция;
 - в) на всей территории СНГ.
9. Маркирование продукции по добровольной сертификации гарантирует:
 - а) только качество продукции;
 - б) только безопасность продукции;
 - в) качество и безопасность продукции.
10. Права и обязанности госинспекторов определены законом:
 - а) «О защите прав потребителей»;
 - б) «О стандартизации»;
 - в) «О техническом регулировании».

Перечень примерных заданий АКР по темам лекционного курса

Тема 1. «Гигиеническая оценка пищевой продукции. Основы рационального питания»

1. Определить суточную потребность человека в энергии и пищевых веществах с помощью таблиц.
2. Решить ситуационную задачу по анализу и оценке адекватности питания с точки зрения соответствия энергетической ценности и качественного

состава рациона нормам физиологических потребностей организма в пище, для чего рассчитать энергетическую ценность рациона питания, определить качественный состав пищи (белки, жиры, углеводы, минеральные вещества – кальций, фосфор, витамины – А, В₁, С), определить соотношение между белками, жирами и углеводами, процент содержания белков и жиров животного и растительного происхождения, определить соотношение кальция и фосфора, оценить рациональность режима питания по кратности приема пищи и распределению энергетической ценности рациона по отдельным приемам пищи.

3. Составить рекомендации по улучшению рациона питания в плане сбалансирования его по основным пищевым веществам и организации правильного режима питания.

Тема 2. «Загрязнение продовольственного сырья ксенобиотиками биологического происхождения».

1. Для каких пищевых продуктов (или группы однородной пищевой продукции) регламентируемые нормы содержания **свинца** имеют наибольшее значение (привести в качестве примера три наименования и норматив содержания)

2. Для каких пищевых продуктов (или группы однородной пищевой продукции) регламентируемые нормы содержания **кадмия** имеют наибольшее значение (привести в качестве примера три наименования и норматив содержания).

3. Для каких пищевых продуктов (или группы однородной пищевой продукции) регламентируемые нормы содержания **мышьяка** имеют наибольшее значение (привести в качестве примера три наименования и норматив содержания).

Перечень примерных заданий для контрольной работы для заочной формы обучения

Требования к контрольной работе студента:

- работа должна быть выполнена в напечатанном виде на листах А-4.
- в контрольной работе должно быть: содержание, список использованной литературы (не менее 5 источников).
- последний срок сдачи контрольной работы – 3 дня до зачета.
- контрольная работа после проверки должна быть защищена.
- студент, не сдавший или не защитивший за 3 дня до зачета, контрольную работу не допускается к сдаче зачета.

Задания для контрольной работы студентов заочной формы обучения

1. Что такое безопасность продуктов питания? Из каких критериев она складывается?

2. Перечислите вещества-загрязнители, применяемые в животноводстве.
3. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.

7.2. Характеристика фондов оценочных средств для промежуточной аттестации

Формой контроля для промежуточной аттестаций студентов является зачет по всем темам учебной дисциплины по билетам.

Студенты заочной формы для допуска к зачету должны выполнить и защитить контрольную работу, оформленную по методическим указаниям.

Примерные вопросы для устной или письменной сдачи зачета в форме билетов

1. Предмет цели и задачи дисциплины «Безопасность товаров», связь с другими науками.
2. Безопасность как определяющий показатель качества товаров.
3. Безопасность товаров в свете закона «О техническом регулировании».
4. Государственное управление и обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Законодательные акты (законы), нормативные акты и технические нормативные правовые акты (ТНПА) в области безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
5. Классификация чужеродных веществ (загрязнителей). Основные пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов чужеродными веществами и их регламентация ТНПА.
6. Классификация и характеристика видов безопасности потребительских товаров: химическая, радиационная, термическая, санитарно-гигиеническая, противопожарная и другие. Микробиологические повреждения (заболевания), зоологические биоповреждения.
7. Современная концепция продовольственной безопасности.
8. Концепция ПДК. Проблема использования этой концепции для замкнутых экосистем. Пирамида загрязнения.
9. Запрещенные или ограниченные к использованию химические соединения. Перечень канцерогенных веществ.
10. Методы определения микотоксинов и контроль за загрязнением пищевых продуктов: скрининг-методы, количественные аналитические и биологические методы, контроль за загрязнением микотоксинами.
11. Пищевые отравления. Отравления микробного характера. Пищевые токсикоинфекции, интоксикации, микотоксикозы.

12. Пищевые заболевания, классификация. Пищевые инфекции. Кишечные и зоонозные инфекции.

13. Микробиологические показатели безопасности пищевой продукции. Экспертиза пищевых продуктов по микробиологическим показателям.

14. Опасности пищевого происхождения: микробного происхождения, питательных веществ, связанные с загрязнениями из внешней среды, естественного происхождения, пищевых добавок и красителей.

15. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами. Нормируемые величины цезия-137 и стронция-90 в продовольственном сырье и пищевых продуктах.

16. Пестициды, проблема их безопасности для человека. Регламентация химических соединений в воде.

17. Биологическое действие токсичных соединений на организм человека. Синергизм, адаптативность, суммарный эффект действия химических веществ на человека.

18. Медико-биологические аспекты нормирования показателей безопасности.

19. Санитарно-химическая экспертиза товаров.

20. Понятие о санитарной зоне предприятий. Нормативы ОБУВ – ориентировочно безопасных уровней воздействия загрязняющих веществ в атмосфере воздуха населенных мест.

21. Маркировка потенциально опасных товаров. Требования ЕС по этикетированию потенциально опасной продукции. Ингредиенты, запрещенные к использованию в ПКТ.

22. Токсикологическая экспертиза товаров и материалов. Объекты и субъекты исследования.

23. Гигиенические требования к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.

24. Гигиенические требования к материалам, контактирующим с питьевой водой.

25. Полная схема определения гигиенических свойств материалов. Российский регистр потенциально опасных химических и биологических веществ.

26. Понятие о L_{c50} и L_{d50} . Альтернативные методы определения степени токсичности веществ.

27. Санитарно-эпидемиологическое заключение на материал (товар) как основа сертификата соответствия (декларации соответствия) для некоторых групп товаров. Его содержание.

28. Основные принципы создания трансгенных растений. Биобезопасность генномодифицированных организмов.

29. Суть генной инженерии. Генномодифицированные организмы: основные задачи и перспективы.

30. Маркировка генномодифицированной продукции. Современные методы идентификации генномодифицированных источников в пищевых продуктах.

31. Методы определения и оценка генетически модифицированных организмов

32. Пищевые добавки и их классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением.

33. Пищевые добавки, предотвращающие порчу продуктов: консерванты, антиокислители (антиоксиданты).

34. Пищевые добавки, обеспечивающие внешний вид и органолептические свойства продукта: красители, вкусоароматические добавки (усилители вкуса и запаха), подсластители.

35. Пищевые добавки – улучшители качества муки и хлеба: Вещества, препятствующие слеживанию и комкованию; вещества для обработки муки, разрыхлители. Роль комплексных улучшителей.

36. Технологические пищевые добавки: эмульгаторы и стабилизаторы эмульсий и суспензий; гелеобразователи и загустители; пенообразователи и пеногасители.

37. Определение безопасных доз пищевых добавок. ПДК, ДСД, ДСП. Добавки, запрещенные к использованию в Республике Беларусь.

38. Функциональная роль биологически активных добавок – эубиотиков

39. Функциональная роль биологически активных добавок. Нутрицевтики.

40. Биологически активные вещества - парафармацевтики. Биологически активные добавки к пище.

41. Пестициды: источники загрязнения пищи пестицидами, влияние на организм человека, классификация, способы снижения остаточных количеств пестицидов в пище.

42. Классификация чужеродных загрязнителей – ксенобиотиков. Влияние на организм человека (токсическое воздействие, аллергенное, канцерогенное и т.д.) разных групп загрязняющих веществ.

43. Нитраты, нитриты, нитрозосоединения: источники загрязнения, действие на организм человека, технологические способы снижения их содержания в сырье.

44. Диоксины, диоксиноподобные соединения, полициклические ароматические углеводороды: источники загрязнения, действие на организм человека, контроль за их содержанием в пищевых продуктах.

45. Химические компоненты растениеводческой пищевой продукции, проявляющие высокую токсичность: характеристика, влияние на организм человека, контроль за их содержанием.

46. Компоненты природной пищи, неблагоприятно влияющие на организм: лектины, цианогенные гликозиды, непротеиногенные (небелковые) ами-нокислоты, гликоалкалоиды, юглон, этанол, нитрозосоединения.

47. Антиалиментарные факторы: антиферменты, антивитамины, вещества, блокирующие усвоение или обмен аминокислот, продукты карамелизации, деминерализующие вещества.

48. Полимерные и другие материалы, используемые в пищевой промышленности, общественном питании и торговле, влияющие на безопасность товаров. Экологический аспект и оценка упаковочных материалов для пищевых продуктов.

49. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.

50. Порядок государственной сертификации и гигиенической регламентации пищевых продуктов.

51. Основные принципы формирования управления качеством продовольственных товаров.

52. Понятие и виды экспертизы пищевых продуктов. Классификация товарной экспертизы.

53. Контроль качества продовольственных товаров. Анализ опасностей по критическим точкам. Продовольственная безопасность.

54. Информация о товаре как фактор его безопасности.

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>

2. Деликатная, И.О. Безопасность товаров (продовольственных) : допущено Мин. образования Республики Беларусь в качестве учебного пособия для студентов учреждений высшего образования по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / И. О. Деликатная, И. Ю. Ухарцева. - Минск : Высшая школа, 2012. - 252 с. : ил.

3. Маюрникова Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Маюрникова Л.А., Позняковский В.М., Суханов Б.П.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 424 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15959>

4. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>

5. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : рекомендовано УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для подготовки бака-

лавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение" / В. М. Позняковский. - М. : Инфра-М, 2012. - 271 с. - (Высшее образование. Бакалавриат)

6. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : рекомендовано Министерством образования и науки РФ в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / под ред. В.М. Позняковского. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 424 с.

б) дополнительная литература:

1. Горносталь, А. А. Экспертиза товаров в таможенном деле : учебное пособие / А. А. Горносталь. - Санкт-Петербург : Интермедия, 2014. - 180 с.

2. Джей, Джеймс М. Современная пищевая микробиология / Дж. М. Джей, М. Дж. Лёсснер, Д. А. Гольден. - М. : Бином. Лабораторий знаний, 2012. - 886 с. : ил.

3. Еналеева И.Д. Защита прав потребителей: часто задаваемые вопросы, образцы документов. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007. – 236 с.

4. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Заикина В.И.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 166 с.

5. Закревский В.В. Безопасность пищевых продуктов и БАД к пище. Практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 280 с.

6. Идентификационная и товарная экспертиза одежно-обувных и ювелирных товаров / А. Н. Неверов [и др.]. - М. : Инфра-М, 2014.

7. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров : рекомендовано Учебно-методическим объединением вузов России по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров" / под ред. Г. Г. Родиной. - М. : Инфра-М, 2013. - 544 с. - (Высшее образование).

8. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения / под ред. Л.Г. Елисеевой. - М. : Инфра-М, 2013. - 524 с.

9. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : допущено УМО по образованию в области коммерции и маркетинга в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям 080301 - Коммерция (торговое дело) и 080111 - Маркетинг / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. - М. : Форум : ИнфраМ, 2013. - 464 с. - (Высшее образование).

10. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров / под общ. ред. И.Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., доп. и перераб. - М. : Дашков и К, 2014. - 360 с.

11. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2014.— 328 с.

12. Коник, Н. В. Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов / Н. В. Коник, Е. А. Павлова, И. С. Киселева. - М. : Альфа-М : Инфра-М, 2012. - 236 с.

13. Корнелаева, Р. П. Санитарная микробиология сырья и продуктов животного происхождения / Р.П. Корнелаева; Под ред. Р.П. Корнелаевой. - М. : [б. и.], 2006. - 407 с.

14. Маркировка товаров: применение в таможенном деле и международной торговле / Г. Ю. Федотова, И. Н. Петрова. - СПб. : Троицкий мост, 2013. – 248 с.

15. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов : Рекомендовано УМО по образованию в области рыбного хозяйства в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлениям 110900.62, 110900.68 "Водные биоресурсы и аквакультура" и 111000.62, 111000.68 "Рыболовство" и специальностям 110901.65 "Водные биоресурсы и аквакультура" и 111001.65 "Промышленное рыболовство" / В.А. Галынкин, Н.А. Заикина, В.В. Карцев, Л.В. Белова. - СПб. : Проспект Науки, 2007. - 288 с.

16. Молчанова, Е. Н. Физиология питания / Е. Н. Молчанова. - СПб. : Троицкий мост, 2014. - 240 с.

17. Нормативы по защите окружающей среды / К. В. Шленкин, Ю. А. Лапшин, А. А. Павлушин, В. И. Курдюмов. - Ульяновск : УГСХА им. П.А. Сто-лыпина, 2013. - 279 с.

18. Скуратовская, О.Д. Экологически безопасная продукция : рекомендовано Мин. с.-х. РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по сельскохозяйственным специальностям / В.А. Черников, О.А. Соколов. - М. : КолосС, 2009. - 438 с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений).

19. Товароведение, экспертиза в таможенном деле / А. В. Виноградова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2013. - 392 с.

20. Федотова, Г. Ю. Товароведение и экспертиза потребительских товаров / В. В. Шевченко [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Инфра-М, 2012. - 752 с. - (Высшее образование).

в) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Информационно-правовой портал «Гарант.ру» - режим доступа- <http://www.garant.ru>.

2. Консультант плюс - официальный сайт компании «КонсультантПлюс» - режим доступа- <http://www.consultant.ru>.

3. Росстандарт - режим доступа- <http://www.gost.ru/wps/portal>.

4. Консорциум Кодекс – электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – режим доступа - <http://docs.cntd.ru/gost>.

5. Знайтовар.ru – разложи по полочкам - режим доступа - <http://www.znaytovar.ru>.

г) Периодические издания

Журнал «Техника и технология пищевых производств» Издательство: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности) – электронный ресурс [e.lanbook.com].

2. Журнал «Мясная индустрия».

3. Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья».

4. Журнал «Вестник Российского экономического университета имени Г.В. Плеханова».

5. Журнал «Товаровед продовольственных товаров».

6. Журнал «Пищевая промышленность».

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лекционные аудитории, аудитории для проведения практических занятий оснащены средствами для показа мультимедийных презентаций, воспроизведения цифровой аудио- и видео- информации, компьютерной техникой с лицензированным программным обеспечением, пакетами правовых и других прикладных программ по тематике дисциплины.

**Аннотация дисциплины «Безопасность товаров»
Направление подготовки «Товароведение»**

Целями освоения дисциплины «Безопасность товаров» является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области качества и безопасности товаров.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций.

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной
1	способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ОПК-5)
2	знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9)

**Трудоемкость дисциплины,
реализуемой по учебному плану направления подготовки «Товароведение»**

Вид занятий	Форма обучения		
	очная	заочная	
	программа подготовки		
	полная	полная	ускоренная
1. Аудиторные занятия, часов, всего,	72	16	
в том числе:			
1.1. Лекции	38	6	
1.2. Лабораторные работы			
1.3. Практические (семинарские) занятия	34	10	
2. Самостоятельная работа, часов, всего	36	92	
Итого часов (стр. 1+ стр.2)	108	108	
Форма промежуточной аттестации*	3	3	
Общая трудоемкость, зачетных единиц	3	3	

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Перечень изучаемых тем (основных):

Тема 1. Гигиеническая оценка пищевой продукции. Основы рационального питания.
Тема 2. Загрязнение продовольственного сырья ксенобиотиками биологического происхождения.
Тема 3. Загрязнение продовольственного сырья ксенобиотиками химического происхождения.
Тема 4. Компоненты природной пищи, неблагоприятно воздействующие на организм. Антиалиментарные факторы.
Тема 5. Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением.
Тема 6. Биологически активные добавки: классификация, контроль качества и безопасности БАД.
Тема 7. Генетически модифицированные источники. Гигиенический контроль и законодательное регулирование создания и применения ГМИ.
Тема 8. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции. Вопросы сертификации.
Тема 9. Фальсификация пищевой продукции. Идентификация и экспертиза.

Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине «Безопасность товаров» по состоянию на «27» июня 2016 года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1	Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. - М. : ИНФРА-М, 2014. - 271 с.	15 экз
2	Гореликова, Г.А. Биологическая безопасность продуктов питания. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2011. — 126 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/4597/#1 — Загл. с экрана.	ЭБС «Лань»
3	Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. [Электронный ресурс] / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/71724/#1 — Загл. с экрана.	ЭБС «Лань»
4	Осинцева, Л.А. Технология, показатели качества, безопасности и товароведная оценка меда. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ, 2012. — 132 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/4571/#1 — Загл. с экрана.	ЭБС «Лань»

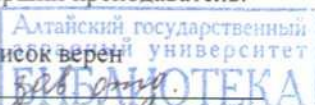
Список имеющихся в библиотеке университета изданий дополнительной учебной литературы по дисциплине «Безопасность товаров» по состоянию на «27» июня 2016 года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1	Каленик, Т. К. Товароведение и экспертиза пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников. Качество и безопасность : учебное пособие / Т. К. Каленик, Л. Н. Федянина, Т. В. Танашкина. - М. ; Ростов-на-Дону : МарТ, 2011. - 224 с.	1 экз
2	Технология, показатели качества, безопасности и товароведная оценка меда : учебное пособие / Новосибирский гос. аграрный ун-т. - Новосибирск : НГАУ, 2012. - 132 с.	1 экз
3	Осинцева, Л. А. Технология, показатели качества, безопасности и товароведная оценка продуктов пчеловодства : учебное пособие / Л. А. Осинцева ; НГАУ. - Новосибирск : НГАУ, 2012. - 222 с.	1 экз
4	Незавитин, А.Г. Производство экологически безопасной говядины и кожевенного сырья в Сибири: монография. [Электронный ресурс] / А.Г. Незавитин, А.И. Рыков, М.Ф. Кобцев, А.А. Пермяков. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ, 2015. — 431 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/71645/ — Загл. с экрана.	ЭБС «Лань»
5	Мотовилов, К.Я. Нанобиотехнологии в производстве продуктов птицеводства повышенной экологической безопасности. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ, 2016. — 315 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/90993/#1 — Загл. с экрана.	ЭБС «Лань»
Периодические научные издания		
1.	Маркетинг в России и за рубежом.	
2.	Международный сельскохозяйственный журнал.	
3.	Проблемы теории и практики управления.	


Составитель:

старший преподаватель:

Ю.В. Хренова

Список верен

БИБЛИОТЕКА

Должность работника библиотеки




 И.О. Фамилия

