

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ**

**ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ИНДУСТРИИ
ПИТАНИЯ**

*Методические указания для выполнения контрольной работы
для студентов направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания*

*Направленность (профиль)
19.03.04.01.01, 19.03.04.02.01*

для заочной формы обучения

Красноярск 2018

Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания [Электронный ресурс]: метод. указания для контрольной работы / Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т ; сост.: Г. А. Губаненко. - Красноярск : СФУ, 2018. – 16 с.

© ФГАОУ ВО «Сибирский
Федеральный университет»
Торгово-экономический
Институт
2018

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1 Общие положения..... | 4 |
| 2 Порядок выполнения, содержания и распределения контрольных работ..... | 5 |
| 3 Варианты контрольных работ..... | 7 |
| 4 Библиографический список | 14 |

1. Общие положения

Целью преподавания дисциплины «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания» является приобретение знаний и практических навыков по самостоятельной разработке и внедрению системы обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе производства, хранения и транспортировки в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Учебные задачи дисциплины «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания» направлены на решения следующих профессиональных задач:

- изучение нормативных документов по обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья и продукции общественного питания;

- установление необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

- выявление последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

- овладение методами контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

- выбор способов соблюдения условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

- выбор способов содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;

- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;

- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

В качестве основы для изучения дисциплины «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания» используются знания, полученные при изучении дисциплин: «Санитария и гигиена», «Микробиология», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Управление закупочной деятельностью».

Ввиду того, что объем очных часов занятий для студентов заочной формы обучения ограничен, основной формой изучения программного материала курса является самостоятельная работа, в процессе которой студенты должны руководствоваться программой курса, изучить и творчески осмыслить рекомендуемую литературу и материалы, публикуемые в периодической печати. В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения в процессе изучения дисциплины выполняют контрольную работу.

2. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ, СОДЕРЖАНИЕ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Контрольная работа является одной из форм учебной подготовки будущего бакалавра общественного питания высшей квалификации и имеет цель практически закрепить и углубить знания студентов по дисциплине «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания».

Контрольная работа является допуском к зачету. Отсутствие зачетной контрольной работы означает, что студент не может сдавать зачет по дисциплине «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания». Контрольная работа выполняется студентом самостоятельно с использованием рекомендуемой литературы.

Данная контрольная работа состоит из 3 теоретических вопросов и 2 практических заданий.

В теоретической части контрольной работы излагается содержание программных вопросов по дисциплине «Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания». Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы, а также информации, публикуемой в периодических изданиях. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно изложить ответ на поставленный вопрос, в случае заимствования цитат из литературных источников необходимо делать ссылку на источник. Обязательным условием является изучение нормативных, инструктивных и методических материалов.

В практической части выполняются расчеты в соответствии с условиями задачи, все расчеты сопровождаются необходимыми пояснениями, в которых отражается последовательность, исходные данные и методика оценки. При необходимости расчеты оформляются в таблицах.

Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно и правильно оформлена.

Текст работы излагается рукописным способом на отдельных сброшюрованных листах. На титульном листе должны быть указаны все данные о студенте (Ф.И.О., факультет, курс, группа, шифр, номер выполняемого варианта и его содержание). В конце контрольной работы приводится перечень используемой литературы, оформленный в соответствии с требованиями, ставится подпись студента и дата выполнения работы.

Оформление контрольной работы осуществляется в соответствии со Стандартом организации «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности СТО 4.2-07-2014».

Контрольная работа выполняется студентом по варианту, который выбирается в соответствии с таблицей 1, используя данные шифра зачетной книжки.

Таблица 1 – Выбор варианта контрольной работы

| Предпоследняя цифра шифра | Последняя цифра шифра | | | | | | | | | |
|---------------------------|-----------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 0 |
| 1 | 20 | 15 | 22 | 15 | 13 | 15 | 13 | 20 | 7 | 4 |
| 2 | 10 | 5 | 11 | 5 | 3 | 5 | 3 | 10 | 11 | 16 |
| 3 | 19 | 14 | 1 | 22 | 19 | 14 | 23 | 24 | 1 | 19 |
| 4 | 9 | 4 | 6 | 11 | 24 | 4 | 9 | 21 | 6 | 15 |
| 5 | 18 | 13 | 16 | 1 | 17 | 23 | 24 | 18 | 16 | 5 |
| 6 | 8 | 3 | 4 | 14 | 7 | 3 | 7 | 8 | 25 | 12 |
| 7 | 17 | 21 | 14 | 21 | 25 | 8 | 18 | 17 | 14 | 2 |
| 8 | 7 | 25 | 2 | 18 | 9 | 6 | 9 | 7 | 2 | 18 |
| 9 | 16 | 12 | 18 | 8 | 16 | 12 | 16 | 16 | 13 | 2 |
| 0 | 6 | 2 | 12 | 19 | 13 | 2 | 13 | 6 | 12 | 8 |

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Перечень теоретических вопросов и практических заданий для контрольной работы

Вариант № 1

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. торт «Черный принц»
2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций
3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 2

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. желе ягодное
2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций
3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 3

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. мусс ананасовый
2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций

3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 4

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. пицца
2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций
3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 5

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. заливное из рыбы
2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций
3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 6

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. салат из свежей капусты и моркови с соусом
2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических,

продуктовых инноваций

3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 7

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. винегрет овощной
2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций
3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 8

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. салат «Цезарь» с птицей с соусом
2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций
3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 9

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. салат с добавлением копченой семги с заправкой
2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции

(вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций

3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 10

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. гамбургер

2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций

3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 11

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. щи зеленые с мясом и яйцом

2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций

3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 12

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. пицца полуфабрикат замороженный

2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и

безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций

3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 13

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. пельмени отварные со сметаной

2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций

3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 14

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. борщ московский

2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций

3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 15

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. суп-пюре из птицы

2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций
3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 16

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. кисель из клюквы

2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций
3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 17

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. пудинг из творога

2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций
3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 18

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. блинчики с мясом
2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций
3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 19

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. капуста тушеная с яблоками
2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций
3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 20

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. рагу из птицы
2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций
3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 21

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием

общественного питания:

1. мясо духовое
2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций
3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 22

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. креветки с соусом
2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций
3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 23

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. рыба, запеченная с помидорами
2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций
3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 24

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических

показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. зразы рыбные рубленые
2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций
3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

Вариант № 25

1. Составить акт отбора проб для определения микробиологических показателей безопасности выпускаемой продукции предприятием общественного питания:

1. беляши
2. Разработайте описание технологического процесса для контроля качества и безопасности на каждом этапе жизненного цикла выпускаемой продукции (вариант продукции выбрать самостоятельно) при внедрении технологических, продуктовых инноваций
3. Проведите анализ последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции и разработайте мероприятия по устранению выявленных недостатков (по предложенным компоновочным решениям предприятий питания).

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Основная литература

1. Донченко, Л.В., Ольховатов Е.А. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: Учебное пособие. – 2-е изд., испр. – СПб.: Издательство «Лань», 2016. – 180 с.

2. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения/И. В. Сурков [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковский. – 2014 - 336с. Режим доступа - <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>

Дополнительная литература

1. Позняковский В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учеб. пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов ; ред. В. М. Позняковский. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2010. - 214 с.

2. Товароведение и экспертиза в таможенном деле (продовольственные товары) [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов вузов изучающих товароведение и экспертизу продовольственных товаров / Е. В. Жиряева, Т. Хайландт ; Российская академия государственной службы при Президенте РФ, Северо-Западная академия государственной службы. - Санкт-Петербург : СЗАГС, 2006. - 288 с. Режим доступа: <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/b65/0226789.pdf>

3. Товароведение и экспертиза в таможенном деле [Текст] : в 4 томах : учебник для студентов вузов по специальности 080115 "Таможенное дело". - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010 - . - ISBN 978-5-904406-09-7. Том 2 / С. Н. Гамидуллаев, И. Н. Петрова [и др.]. - 2010. - 400 с.

4. Товароведение и экспертиза в таможенном деле и ТН ВЭД (продовольственные товары) [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие [для студентов напр. 036401.65 «Таможенное дело» очной формы обучения] / Сиб. федерал. ун-т ; сост.: Г. Р. Рыбакова, И. В. Дойко. - Электрон. текстовые дан. (PDF, 610 Кб). - Красноярск : СФУ, 2013. - 39 с.

5. Анализ опасных факторов - ключевой элемент системы НАССР/Д. А. Еделев [и др.] // Пищевая промышленность, 2015, N № 2.-С.26-29

6. Борцова Е. Л. Использование в соответствии с системой ХАССП органо порошка из овсяных отрубей в бисквитном полуфабрикате/Е. Л. Борцова, Л. Ю. Лаврова, Н. А. Лесникова // Хлебопродукты, 2015, N № 3.- С.47-49

7. Цыганова Т. Б. Рациональные подходы к обеспечению безопасности продукции хлебопекарных предприятий на основе принципов ХАССП/Т. Б. Цыганова, Н. Г. Семенкина // Хлебопечение России, 2015, N № 3.-С.14-17

8. Семенкина Н. Г. Семинар в НИИХП/Н. Г. Семенкина, Л. Ю. Беликова //

Хлебопечение России, 2015, N № 3.-С.40-41

9. Митыпова Н. В. Определение критических контрольных точек для управления опасными факторами при производстве шоколадных конфет/Н. В. Митыпова, С. М. Шарапова, И. В. Жамбалова // Кондитерское производство, 2015, N № 3.-С.6-8
10. Смирнова Н. А. Управление качеством творожного продукта/Н. А. Смирнова // Пищевая промышленность, 2015, N № 5.-С.48-50
11. Применение моющих средств в контексте внедрения ХАССП/Б. В. Маневич [и др.] // Молочная промышленность, 2015, N № 5.-С.70-71
12. Уборка и дезинфекция - неотъемлемая часть ХАССП // Молочная промышленность, 2015, N № 6.-С.56-57
13. Антонов А. Е. Группа ХАССП - "DreamTeam" предприятия/А. Е. Антонов, Д. С. Ширяев // Молочная промышленность, 2015, N № 6.-С.49-50
14. Шепелева Е. В. Оценка внедрения системы ХАССП на предприятиях/Е. В. Шепелева // Молочная промышленность, 2015, N № 6.-С.46-48
15. Полякова С. П. Управление микробиологическими параметрами производства - новый подход к формированию безопасности кондитерских изделий/С. П. Полякова // Пищевая промышленность, 2015, N № 8.-С.30-33
16. Пензина О. В. Принципы ХАССП - гарант качества и безопасности творожных продуктов/О. В. Пензина // Пищевая промышленность, 2015, N № 9.-С.24-25
17. Драчева Л. В. Современный аспект: безопасность и качество пищевой продукции/Л. В. Драчева // Пищевая промышленность, 2015, N № 9.-С.60-61

НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». - Электронный ресурс. Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/TR TS PishevayaProd.pdf>
2. Перечень стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается выполнение требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». - Электронный ресурс. Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/PerStandPishevayaProd.pdf>
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». - Электронный ресурс. Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf>
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». - Электронный ресурс. Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20Upakovka.pdf>
5. Перечень стандартов в области стандартизации, содержащих правила и методы исследований, измерений, необходимые для применения и исполнения ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». - Электронный ресурс. Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/txnreg/deptexreg/tr/Documents/PerstandUpakovka.pdf>

6. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
7. ГОСТ Р 54762 - 2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»
8. ГОСТ Р 56746 - 2015/ISO/TS 22002-1:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»
9. ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»
10. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»
11. ГОСТ Р ИСО/МЭК 31010-2011 «Менеджмент риска. Методы оценки риска»
12. ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению»
13. ГОСТ 24297-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля».

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>

- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

- База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит

нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>