

5.6

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра _____ рослинництва _____

«Затверджую»

Завідувач кафедри
рослинництва

«05» _____ 02 _____ 2020 р.

_____ (Троценко В.І.)

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ (СИЛАБУС)

ВБС 1.7 Екобезпека і товарознавство продуктів переробки рослинництва
(АГРм, 3 АГРм)

шифр і назва навчальної дисципліни

Спеціальність: 201 «Агрономія»

(шифр і назва напрямку підготовки)

Освітня програма: Агрономія (другий рівень (магістерський) вищої освіти)

Факультет: Агротехнологій та природокористування

2020-2021 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Екобезпека і товарознавство продуктів переробки рослинництва» для студентів за спеціальністю 201 «Агрономія», «15» 06 2020 року, 15 с.

Розробники: кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри рослинництва Глупак З.І. (Глупак)

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри рослинництва

Протокол від “ ” 2020 року №

Завідувач кафедри (Троценко В.І.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми (Онишко В. П.)

Декан факультету (І.М. Коваленко)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації (Г. Баранік)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 13.07. 2020 р.

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: 20 Аграрні науки та продовольство	<i>вибіркова</i>	
Модулів – 2	Спеціальність: 201 «Агрономія»	Рік підготовки:	
Змістових модулів: 4		2020-2021-й	2020-2021-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання:		Курс	
		2	2
		Семестр	
Загальна кількість годин - 90		3	3
		Лекції	
		12 год.	4 год.
		Практичні, семінарські	
		24 год.	4 год.
		Лабораторні	
			-
		Самостійна робота	
		54 год.	82 год.
		Індивідуальні завдання:	
		год.	
		Вид контролю:	
		залік	залік

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить (%):

для денної форми навчання – 40,0/60,0 (36/54)

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Екобезпека і товарознавство продуктів переробки рослинництва» формування загального рівня компетентності щодо закономірностей взаємодії суспільства з навколишнім природним середовищем для забезпечення конструктивного природокористування, формування умінь та навичок оцінювати продовольчу сировину і харчові продукти щодо вмісту забруднювачів, оволодіння майбутніми фахівцями основними напрямками реалізації високоякісної продукції у відповідні терміни, управління якістю продукції у рамках національних систем.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Екобезпека і товарознавство продуктів переробки рослинництва» є

- набуття теоретичних та практичних знань щодо причин виникнення екологічної кризи на планеті;
- впливу технологій видобутку продовольчої сировини та виробництва харчових продуктів на природне середовище;
- вивчення законодавчої та нормативно-правової бази України та країн ЄС щодо безпеки та якості харчових продуктів та продовольчої сировини;
- шляхи забруднення харчових продуктів та продовольчої сировини нітратами, пестицидами, важкими металами, радіонуклідами;
- принципи використання харчових добавок
- шляхи досягнення екологічної чистоти продуктів харчування та продовольчої сировини.

. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

Модуль 1: основні сучасні проблеми безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини. Правове регулювання безпечності продуктів харчування та продовольчої сировини. Загальні передумови виникнення і розвитку теорії товарознавства. Правила успішної реалізації продукції рослинництва.

Модуль 2: Шляхи забруднення харчових продуктів, Забруднення харчових продуктів та продовольчої сировини нітратами, пестицидами, важкими металами, радіаційне забруднення. Харчові добавки. Технології формування товарних партій різних видів продукції. Основні методи та показники оцінювання якості товарної продукції рослинництва, товарознавчу характеристику та правила проходження сертифікації переробленої зернової продукції борошна, крупи хліба. Значення міжнародного співробітництва із сертифікації і управління якістю продукції для розвитку науково-технічних та економічних зв'язків України з закордонними країнами. Міжнародні організації із сертифікації, метрології та якості продукції. Використання стандартів ISO в сільському господарстві. Стадії формування якості. Правові питання стандартизації та якості продукції.

вміти:

Модуль 1: аналізувати джерела забруднення продовольчої сировини і харчових продуктів, здійснювати контроль за якістю та безпечністю продуктів харчування, запропонувати та використовувати методи утилізації та знешкодження відходів;

Модуль 2: користуватися навчальною, методичною та науковою літературою з безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини. Встановлювати якість продовольчої сировини та харчових продуктів відповідно до існуючих стандартів, нормативів тощо. Визначати головні заходи з визначення безпеки продовольчої сировини та харчових продуктів. Цілеспрямовано впливати на підвищення біологічної цінності, екологічної чистоти та якості продовольчої сировини і харчових продуктів.

Результати навчання за освітнім компонентом та їх зв'язок з програмними результатами навчання наведені в додатку 1.

Модуль 1. Сучасні проблеми безпеки продуктів переробки рослинництва.

Змістовний модуль 1. Якість та безпека продуктів переробки рослинництва та їх правове регулювання.

Тема 1. Якість та безпека сировини і продуктів переробки рослинництва.

Основні поняття. Критерії безпеки харчових продуктів. Загальні принципи раціонального харчування. Збалансоване харчування. Повноцінність харчування. Адекватне харчування.

Тема 2. Правове регулювання безпеки сировини і продуктів переробки рослинництва.

Законодавча та нормативна база України щодо проблем безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів. Законодавча база ЄС стосовно безпеки харчових продуктів, а також її відповідного контролю «Білої книги з безпеки продуктів харчування» (White Paper on Food Safety) в 2000 році. Впровадження технічних регламентів, як системи підвищення безпеки товарів. Вивчення основних законів та нормативних актів щодо безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів.

Змістовний модуль 2. Наукові підходи до проблеми безпеки продуктів переробки рослинництва.

Тема 3. Наукові підходи до проблеми безпеки продуктів переробки рослинництва.

Проблеми продовольчої безпеки. Етапи наукового обґрунтування гігієнічного нормативу шкідливої речовини у продовольчій сировині і харчових продуктах. Державні нагляд та контроль у сфері забезпечення якості та безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів. Вимоги до вилучення з обороту неякісних і небезпечних харчових продуктів і продовольчої сировини, їх утилізації та знищення.

Тема 4. Забезпечення контролю за безпекою та якістю продуктів переробки рослинництва.

Поняття про санітарно – гігієнічну та ветеринарну експертизу товарів народного споживання. Система НАССР - система безпеки. Переваги впровадження системи НАССР. Законодавчі аспекти запровадження системи НАССР .

Модуль 2. Шляхи забруднення продуктів переробки рослинництва.

Змістовний модуль 3. Забруднення продуктів переробки рослинництва нітратами, пестицидами і важкими металами.

Тема 5. Забруднення продуктів переробки рослинництва нітратами.

Нітрати та накопичення їх у продуктах харчування і продовольчій сировині. Фактори, що впливають на вміст нітратів у продуктах рослинного походження. Шляхи надходження нітратів і дія їх на організм людини. Зменшення вмісту нітратів у продуктах харчування та продовольчій сировині.

Тема 6. Забруднення продуктів переробки рослинництва пестицидами.

Застосування пестицидів та шляхи потрапляння їх у продукти харчування та продовольчу сировину. Вміст хлорорганічних пестицидів у продуктах харчування, продовольчій сировині та дія їх на організм людини. Вживання продуктів, забруднених хлорорганічними сполуками. Вміст фосфорорганічних пестицидів у продуктах харчування, продовольчій сировині та дія їх на організм людини. Застосування неорганічних препаратів, вміст їх у продуктах харчування і продовольчій сировині та дія їх на організм людини.

Тема 7. Забруднення продуктів переробки рослинництва важкими металами.

Джерела забруднення харчових продуктів і продовольчої сировини важкими металами. Фактори, що впливають на вміст важких металів у продуктах харчування рослинного походження. Контроль за вмістом важких металів у продуктах харчування і продовольчій сировині. Заходи щодо зменшення вмісту важких металів у харчових продуктах і продовольчій сировині.

Змістовний модуль 4. Радіаційне забруднення та радіаційна обробка харчових продуктів. Харчові добавки. Товарознавство продуктів переробки рослинництва.

Тема 8. Радіаційне забруднення та радіаційна обробка харчових продуктів.

Види випромінювання, поняття про радіонукліди, шляхи потрапляння їх у продукти харчування і організм людини. Дія іонізуючого випромінювання на організм людини. Контроль за вмістом радіонуклідів у продуктах харчування та продовольчій сировині. Можливість зниження концентрації радіонуклідів у продуктах та їх рекомендації щодо режиму харчування людей. Радіаційна обробка продуктів харчування.

Тема 9. Харчові добавки.

Поняття про харчові добавки. Гігієнічні принципи використання харчових добавок. Класифікація харчових добавок. Харчові барвники. Ароматичні речовини. Підсилювачі смаку та аромату. Підсолоджувачі. Регулятори кислотності і лужності. Емульгатори. Консерванти. Антиоксиданти (антиокислювачі). Стабілізатори, загущувачі, комплексоутворювачі і желуючі агенти. Поліпшувачі борошна та хліба. Ферментні препарати. Добавки, що перешкоджають злежуванню та грудкуванню. Глазуруючі агенти. Інші харчові добавки (піноутворювачі, піногасники, розділяючі агенти, розчинники, пропеленти).

Тема 10. Шляхи досягнення екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів переробки рослинництва.

Регіональна організація екологічної служби. Шляхи підвищення екологічної чистоти харчових продуктів: біологічне землеробство, органічне землеробство, орґано-біологічне землеробство, біодинамічне землеробство, екологічне землеробство, компромісне землеробство, адаптивне землеробство.

Тема 11. Товарознавство продуктів переробки рослинництва.

Товарознавство продукції переробки зерна. Вимоги стандартів до якості борошна. Підготовка партій борошна до реалізації. Підготовка плодово-ягідної продукції до реалізації. Супровідні документи. Формування товарних партій насіння олійних культур. Товарознавство та сертифікація кормів рослинного походження. Підготовка тари та транспортних засобів до реалізації продукції рослинництва

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	Денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
Модуль 1. Сучасні проблеми безпеки продуктів переробки рослинництва												
Змістовий модуль 1. Якість та безпека продуктів переробки рослинництва та їх правове регулювання.												
Тема 1. Якість та безпека продовольчої сировини та продуктів переробки рослинництва	11	2	4			5	9	2				7
Тема 2 Правове регулювання безпеки продуктів переробки рослинництва	7		2			5	7					7
<i>Разом за змістовим модулем 1</i>	18	2	6			10	16	2				14
Змістовий модуль 2. Наукові підходи до проблеми безпеки продуктів переробки рослинництва												
Тема 3. Наукові підходи до проблеми безпеки продуктів переробки рослинництва	7	2				5	7					7
Тема 4. Забезпечення контролю за безпекою та якістю продуктів переробки рослинництва	7		2			5	7					7
<i>Разом за змістовим модулем 2</i>	14	2	2			10	14					14
<i>Усього за модулем 1</i>	32	4	8			20	30	2				28
Модуль 2. Модуль 2. Шляхи забруднення продуктів переробки рослинництва												
Змістовий модуль 3. Забруднення продуктів переробки рослинництва нітратами, пестицидами і важкими металами.												
Тема 5. Забруднення продуктів переробки рослинництва нітратами.	9	2	2			5	9	2				7
Тема 6. Забруднення продуктів переробки рослинництва пестицидами	9	2	2			5	10		2			8
Тема 7. Забруднення продуктів переробки рослинництва важкими металами	9	2	2			5	10		2			8
<i>Разом за змістовим модулем 3</i>	27	6	6			15	29	2	4			23
Змістовий модуль 4. Радіаційне забруднення та радіаційна обробка продуктів харчування. Харчові добавки.												
Тема 8. Радіаційне забруднення та радіаційна обробка продуктів харчування.	9	2	2			5	8					8
Тема 9. Харчові добавки	9		4			5	8					8
Тема 10. Шляхи досягнення екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів переробки рослинництва	7		2			5	8					8
Тема 11. Товарознавство продуктів переробки рослинництва	6		2			4	8					8
<i>Разом за змістовим модулем 4</i>	31	2	12			19	32					32
Усього за модулем 2	58	8	18			34	61	2	4			55
Разом	90	12	24			54	90	4	4			82

5. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва та план теми	Кількість годин
1	<p>Тема 1. Якість та безпечність продовольчої сировини та харчових продуктів.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні поняття. 2. Загальні принципи раціонального харчування. 3. Критерії безпеки харчових продуктів. 	2/2
2	<p>Тема 2. Наукові підходи до проблеми безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проблеми продовольчої безпеки. 2. Етапи наукового обґрунтування гігієнічного нормативу шкідливої речовини у продовольчій сировині і харчових продуктах. 3. Державний нагляд та контроль у сфері забезпечення якості та безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини 	2
3	<p>Тема 3. Забруднення продовольчої сировини та харчових продуктів нітратами.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нітрати та накопичення їх у продуктах харчування і продовольчій сировині. 2. Фактори, що впливають на вміст нітратів у продуктах рослинного походження. 3. Шляхи надходження нітратів і дія їх на організм людини. <p>Зменшення вмісту нітратів у продуктах харчування та продовольчій сировині.</p>	2/2
4	<p>Тема 4. Забруднення харчових продуктів та продовольчої сировини пестицидами.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Застосування пестицидів та шляхи потрапляння їх у продукти харчування та продовольчу сировину. 2. Вміст хлорорганічних пестицидів у продуктах харчування, продовольчій сировині та дія їх на організм людини. 3. Вміст фосфорорганічних пестицидів у продуктах харчування, продовольчій сировині та дія їх на організм людини. 4. Застосування неорганічних препаратів, вміст їх у продуктах харчування і продовольчій сировині та дія їх на організм людини. 	2
5	<p>Тема 5. Забруднення харчових продуктів та продовольчої сировини важкими металами.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Джерела забруднення харчових продуктів і продовольчої сировини важкими металами. 2. Фактори, що впливають на вміст важких металів у продуктах харчування рослинного походження. 3. Контроль за вмістом важких металів у продуктах харчування і продовольчій сировині. 4. Заходи щодо зменшення вмісту важких металів у харчових продуктах і продовольчій сировині. 	2
6	<p>Тема 6. Радіаційне забруднення та радіаційна обробка</p>	2

харчових продуктів. 1. Шляхи потрапляння радіонуклідів у продукти харчування і організм людини. 2. Контроль за вмістом радіонуклідів у продуктах харчування та продовольчій сировині. 3. Можливість зниження концентрації радіонуклідів у продуктах та їх рекомендації щодо режиму харчування людей. Радіаційна обробка продуктів харчування.	
РАЗОМ	12/4

6. Теми практичних занять

Назва теми	Кількість годин
Тема 1. Вивчення основних принципів збалансованого та повноцінного харчування.	2
Тема 2. Ознайомлення з правовим регулюванням безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів.	2
Тема 3. Ознайомлення з процедурою вилучення неякісних і небезпечних харчових продуктів	2
Тема 4. Вивчення нормативних документів щодо системи НАССР	2
Тема 5. Ознайомлення з контролем за радіаційним забрудненням продовольчої сировини та харчових продуктів.	2
Тема 6. Ознайомлення з контролем за вмістом пестицидів.	2/2
Тема 7. Ознайомлення з контролем за вмістом нітратів.	2
Тема 8. Ознайомлення з контролем за вмістом важких металів.	2/2
Тема 9. Ознайомлення з класифікацією харчових добавок	2
Тема 10. Вивчення консервантів, антиоксидантів, регуляторів кислотності і лужності, емульгаторів	2
Тема 11. Шляхи досягнення екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів харчування	2
Тема 12. Товарознавство продуктів переробки рослинництва.	2
РАЗОМ	24/2

7. Самостійна робота

Назва теми	Кількість годин
Тема 1. Якість та безпечність продовольчої сировини та харчових продуктів. Збалансоване харчування. Повноцінність харчування. Адекватне харчування.	5/7
Тема 2 Правове регулювання безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів. Впровадження технічних регламентів, як системи підвищення безпечності товарів. Вивчення основних законів та нормативних актів щодо безпечності продовольчої сировини і харчових продуктів.	5/7
Тема 3. Наукові підходи до проблеми безпечності продовольчої сировини та харчових продуктів. Вимоги до вилучення з обороту неякісних і небезпечних харчових продуктів і продовольчої сировини, їх утилізації та знищення.	5/7
Тема 4. Забезпечення контролю за безпечністю та якістю продовольчої сировини та харчових продуктів. Поняття про санітарно – гігієнічну та ветеринарну експертизу товарів народного споживання. Законодавчі аспекти запровадження системи НАССР .	5/7
Тема 5. Забруднення продовольчої сировини та харчових продуктів нітратами. Зменшення вмісту нітратів у продуктах харчування та продовольчій	5/7

сировині.	
Тема 6. Забруднення продовольчої сировини та харчових продуктів пестицидами. Вживання продуктів, забруднених хлорорганічними сполуками.	5/7
Тема 7. Забруднення продовольчої сировини та харчових продуктів важкими металами Заходи щодо зменшення вмісту важких металів у харчових продуктах і продовольчій сировині.	5/8
Тема 8. Радіаційне забруднення та радіаційна обробка продуктів харчування. Види випромінювання, поняття про радіонукліди, шляхи потрапляння їх у продукти харчування і організм людини. Дія іонізуючого випромінювання на організм людини. Радіаційна обробка продуктів харчування.	5/8
Тема 9. Харчові добавки. Поняття про харчові добавки. Гігієнічні принципи використання харчових добавок. Класифікація харчових добавок. Харчові барвники. Ароматичні речовини. Підсилювачі смаку та аромату. Підсолоджувачі. Регулятори кислотності і лужності. Емульгатори. Консерванти. Антиоксиданти (антиокислювачі). Стабілізатори, загущувачі, комплексоутворювачі і желюючі агенти. Поліпшувачі борошна та хліба. Ферментні препарати. Добавки, що перешкоджають злежуванню та грудкуванню. Глазуруючі агенти. Інші харчові добавки (піноутворювачі, піногасники, розділяючі агенти, розчинники, пропеленти).	5/8
Тема 10. Шляхи досягнення екологічної чистоти навколишнього середовища та продуктів харчування. Регіональна організація екологічної служби.	5/8
Тема 11. Товарознавство продуктів переробки рослинництва. Підготовка плодово-ягідної продукції до реалізації. Супровідні документи. Формування товарних партій насіння олійних культур. Товарознавство та сертифікація кормів рослинного походження. Підготовка тари та транспортних засобів до реалізації продукції рослинництва	4/8
РАЗОМ	54/82

8. Методи навчання

1. Методи навчання за джерелом знань:

1.1. *Словесні*: пояснення, лекція, інструктаж, робота з книгою (рецензування, конспектування, виготовлення таблиць, графіків, опорних конспектів тощо).

1.2. *Наочні*: демонстрація, ілюстрація, спостереження.

1.3. *Практичні*: лабораторний метод, практична робота, вправа, виробничо-практичні методи.

2. Методи навчання за характером логіки пізнання.

2.1. *Аналітичний*

2.2. *Методи синтезу*

2.3. *Індуктивний метод*

2.4. *Дедуктивний метод*

2.5. *Традуктивний метод*

3. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів.

3.1. *Проблемний*

3.2. *Частково-пошуковий (евристичний)*

3.3. *Дослідницький*

3.4. *Репродуктивний*

3.5. *Пояснювально-демонстративний*

4. **Активні методи навчання (наприклад)** - використання технічних засобів навчання, мозкова атака, диспути, використання проблемних ситуацій, екскурсії, групові дослідження, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій.

5. **Інтерактивні технології навчання** - використання мультимедійних технологій, інтерактивної дошки та електронних таблиць, case-study (метод аналізу конкретних ситуацій).

9. Методи контролю.

1. Рейтинговий контроль за 100-бальною шкалою оцінювання ЄКТС

2. Проведення проміжного контролю протягом семестру (проміжна атестація)

3. Полікритеріальна оцінка поточної роботи студентів:

- рівень знань, продемонстрований на практичних заняттях;
- активність під час обговорення питань, що винесені на заняття;
- експрес-контроль під час аудиторних занять;
- самостійне опрацювання теми в цілому чи окремих питань;
- виконання аналітично-розрахункових завдань;
- написання рефератів чи виконання презентації на задану тему;
- результати тестування;
- письмові завдання при проведенні контрольних робіт;
- виробничі ситуації.

4. Пряме врахування у підсумковій оцінці виконання студентом певного індивідуального завдання :

- навчально-практичне дослідження із презентацією результатів.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота						С Р С	Разом за модулі та СРС	Атестація	Сума
Модуль 1. 35 балів			Модуль 2. 35 балів						
Змістовий модуль 1 - 18 балів		Змістовий модуль 2 - 17 балів	Змістовий модуль 3 - 15 балів		Змістовий модуль 4 - 20 балів				
T1	T2	T3	T4	T5	T6				
9	9	9	8	15	20	15	85 (70+15)	15	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
69-74	D	задовільно	
60-68	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Методичне забезпечення

1. Екобезпека і товарознавство продуктів переробки рослинництва. Методичні вказівки до курсу лекцій для студентів очної та заочної форми навчання спеціальності 201 «Агрономія» ОС «Магістр / З.І. Глупак, В.І. Троценко, М.В. Радченко. - Суми: СНАУ. - 2018. – 60 с.
2. Екобезпека і товарознавство продуктів переробки рослинництва. Методичні вказівки щодо виконання лабораторно-практичних робіт для студентів очної та заочної форми навчання для студентів спеціальності 201 «Агрономія» ОС «Магістр», / З.І. Глупак, В.І. Троценко, М.В. Радченко. - Суми: СНАУ. - 2018. – 49 с.
3. Екобезпека і товарознавство продуктів переробки рослинництва. Методичні вказівки щодо виконання самостійної роботи для студентів очної та заочної форми навчання спеціальності 201 «Агрономія» ОС «Магістр / З.І. Глупак, В.І. Троценко, М.В. Радченко. - Суми: СНАУ. - 2018. – 39 с.

12. Рекомендована література

Базова

1. Бабанская Н.Г., Васильева С.Б., Позняковский В.М. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов ДОС Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2005. - 140 с.
2. Голубев В.Н., Чичева-Филатова Л.В., Шленская Т.В. Пищевые и биологические активные добавки. – М.: АСАДЕМА, 2003. – 200 с.
3. Григорьева Р.З. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания ДОС. Учебное пособие. - Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2004. - 86 с.

4. Данченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания. – М.: Пищевая промышленность, 1999. – 352 с.
5. Домарецький, Златов Т.П. Екологія харчових продуктів. – К.: Урожай, 1993. – 188 с.
6. Дубініна А.А., Малюк Л.П., Селютіна Г.А. та ін. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення PDF, Підручник. — К.: ВД «Професіонал», 2007. — 384 с.
7. Пономарьов П.Х., Сірохман І.В. «Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини». Навчальний посібник.- К.: Лібра, 2009.-272с.
8. Позняковский В.П, «Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов». Учебник – Новосибирск. Сибирское университетское издание, 2002, 555с.
9. Сирохман І.В., Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення Навч. пос. [для студ. вищ. навч. закл.] – К.: Центр учбової літератури, 2009– 544 с
10. Тарасенко Є.В., Костюк В.С. Методи контролю харчових виробництв DJVU
11. Шкарупа В.Ф. «Основи екології та безпеки товарів народного споживання». Навчальний посібник .- К. КНТЕУ, 2002. 315с.;
12. Широбокова, А.. Управління безпечністю харчових продуктів: системний підхід / А. Широбокова // Стандартизація. Сертифікація. Якість : Науково-технічний журнал. - 2010. - № 2. - С. 68-70
13. Мікробіологічні критерії для харчових продуктів / В. В. Касянчук [и др.] // Ветеринарна медицина України : Науково-виробничий щомісячник Державного департаменту ветеринарної медицини, Міністерства аграрної політики України. - 2010. - № 6. - С. 36-40.
14. Методи контролю продукції тваринництва та рослинних жирів : навчальний посібник / О. І. Черевко [та ін.] ; ред. Л. М. Крайнюк. - Суми : ВТД "Університетська книга", 2009. - 300 с. : іл.
15. Страшинська Л. В. Основні критерії оцінки рівня продовольчої безпеки України та стратегічні напрями її підвищення / Л. В. Страшинська, Г. А. Грецька // АгроСвіт : Інформаційно-аналітичний журнал. - 2011. - № 20. - С. 6-11.
16. Иващенко Наталья. Новые перспективы для обеспечения качества / Наталья Иващенко // Продукты & ингредиенты : Международный специализированный журнал. - 2009. - № 11. - С. 44.
17. Грищенко Ф. В. Розвиток європейських і національних стандартів щодо харчових продуктів / Ф. В. Грищенко. - С.56-59.
18. Самаріна, М. О. Організація роботи системи НАССР на прикладі Миронівського м'ясопереробного заводу "Легко!" / М. О. Самаріна, О. Г. Коваленко // Сучасне птахівництво : Науково-виробничий журнал. - 2009. - № 9/10. - С. 14-15 .
19. Самаріна М. О. Впровадження системи НАССР - запорука конкурентоспроможності вітчизняної м'ясної сировини та продукції / М. О. Самаріна. Вісник аграрної науки Причорномор'я. Вип. 3 (56). Т. 2. Ч. 2. Сільськогосподарські науки : науково-теоретичний фаховий журнал / Миколаївський державний аграрний університет ; редкол. В. С. Шибанін. - Миколаїв : МДАУ, 2010. - С .123-130.
20. Самаріна, М. О. Впровадження системи НАССР - запорука конкурентоспроможності вітчизняної м'ясної сировини та продукції / М. О. Самаріна // Вісник аграрної науки Причорномор'я. Вип. 3 (56). Т. 2. Ч. 2. Сільськогосподарські науки : науково-теоретичний фаховий журнал / Миколаївський державний аграрний університет. - Миколаїв : МДАУ, 2010. - С. 123-130.
21. Бабенко, В. О. Методика моделювання й оптимізації управління інноваційними процесами на підприємствах АПК / В. О. Бабенко. Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Вип. 169. Ч. 1. Серія "Економіка, аграрний менеджмент, бізнес" : збірник наукових праць / Національний університет біоресурсів і природокористування України. - К. : НУБПУ, 2012. - С .21-25.
22. Гойчук, О. І. Основні принципи продовольчої безпеки в умовах глобальної продовольчої кризи / О. І. Гойчук. Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Вип. 169. Ч. 1. Серія "Економіка, аграрний менеджмент, бізнес" : збірник наукових праць / Національний університет біоресурсів і природокористування України. - К. : НУБПУ, 2012. - С.64-67.

23. Жемойда, О. В. Продовольча безпека України / О. В. Жемойда, С. М. Кваша. - Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Вип. 169. Ч. 1. Серія "Економіка, аграрний менеджмент, бізнес" : збірник наукових праць / Національний університет біоресурсів і природокористування України. - К. : НУБПУ, 2012. - С .77-88.

24. Сахарнацька, Л. І. Економічні аспекти екологізації виробництва / Л. І. Сахарнацька. Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Вип. 169. Ч. 1. Серія "Економіка, аграрний менеджмент, бізнес" : збірник наукових праць / Національний університет біоресурсів і природокористування України. - К. : НУБПУ, 2012. - С .178-183.

25. Балановська, Т. І. Сучасні й класичні методи управління якістю: особливості та перспективи застосування / Т. І. Балановська, З. П. Борецька. Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Вип. 169. Ч. 1. Серія "Економіка, аграрний менеджмент, бізнес" : збірник наукових праць / Національний університет біоресурсів і природокористування України. - К. : НУБПУ, 2012. - С .239-247.

26. Льовшина Л.Д. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів: навчальний посібник /Л. Д. Льовшина, В. М. Михайлов, О. В. Мячиков. – К.: Ліра-К, 2010. - 388 с.

Додаткова:

1. Конституція України.

2. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції" від 14 січня 2000 року №1393-XIV.

3. Закон України " Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення".

4. Закон України "Про захист населення від інфекційних хвороб"

5. Закон України "Про пестициди і агрохімікати"

6. Закон України "Про захист прав споживачів". Закони України «Про безпечність та якість харчових продуктів» 08.09.2003р.

7. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища.

8. Наказ Державної санітарно-епідеміологічної служби МОЗ України від 29.11.2004р. №2. Порядок проведення експертизи щодо віднесення харчових продуктів до категорії спеціальних та експертизи спеціальних харчових продуктів для потреб державної реєстрації

9. Наказ Держстандарту України № 498 від 30.08.02р. «Перелік продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні»

10. ДСТУ 4161-2003 "Системи управління безпечністю харчових продуктів".

11. Медико-біологічна оцінка нетрадиційної продовольчої сировини і нових харчових продуктів. Наказ МОЗ України № 204 від 09.07.1997 р.

12. Державні санітарні правила та норми захисту продовольчої сировини та продуктів харчування від забруднення нітросо амінами ДСанПіН 4.4.2.030-1999р.

13. Концепція державної політики у сфері управління якістю продукції. Розпорядження Кабміну України від 17 серпня 2002 р. №447.

Інтернет-ресурси

1. <http://library.kr.ua/orhus/harch.html>

2. http://studopedia.com.ua/1_4962_bezpeka-harchuvannya.html

3. <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>

4. http://www.agroin.org/statti/bezp_pro.pdf

5. http://pidruchniki.com/18340719/ekologiya/kontaminanti_bezpeka_harchovih_produktyv

6. <http://www.studfiles.ru/preview/5081838/page:14/>

Результати навчання за освітнім компонентом та їх зв'язок з програмними
результатами навчання

Результати навчання за ОК: після закінчення вивчення освітнього компонента (дисципліни) студент буде здатен:	Програмні результати навчання на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП)				
	ПРН4	ПРН5	ПРН7	ПРН10	ПРН...
ДРН 1. Користуватися навчальною, методичною та науковою літературою з безпеки сільськогосподарської продукції та продуктів її переробки		+			
ДРН 2. Знати шляхи забруднення харчових продуктів та продовольчої сировини нітратами, пестицидами, важкими металами, радіонуклідами	+				
ДРН 3. Вміти користуватися законодавчою та нормативно-правовою базою України та країн ЄС щодо безпеки та якості харчових продуктів та продовольчої сировини		+			
ДРН 4. Вміти знаходити шляхи досягнення екологічної чистоти сільськогосподарської продукції та продуктів її переробки			+	+	
ДРН 5. Цілеспрямовано впливати на підвищення біологічної цінності, екологічної чистоти та якості сільськогосподарської продукції та продуктів її переробки				+	
ДРН 6. Розбиратися в правовому регулюванні безпечності сільськогосподарської продукції та продуктів її переробки		+			