

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

21-5785

М. И. СЛОЖЕНКИНА

С. Е. БОЖКОВА

**ПРАКТИКУМ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ОСНОВЫ
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА
И СТАНДАРТИЗАЦИИ
В ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

21-05785

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

М. И. Сложенкина, С. Е. Божкова

ПРАКТИКУМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА
И СТАНДАРТИЗАЦИИ
В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Учебно-методическое пособие



Волгоград
2021

Рецензенты:

**ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства
и переработки мясомолочной продукции»
д-р биол. наук проф. З. Б. Комарова;
директор ООО «НВЦ «Новые биотехнологии» д-р биол. наук Н. И. Мосолова**

Печатается по решению редакционно-издательского совета
Волгоградского государственного технического университета

Сложенкина, М. И.

Практикум по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности / М. И. Сложенкина, С. Е. Божкова; ВолгГТУ – Волгоград, 2021. – 64 с.

ISBN 978-5-9948-4098-6

Изложены основные понятия, объекты, правовые и нормативные документы пищевого законодательства.

Практикум разработан в соответствии с рабочей программой дисциплины и предназначен для закрепления теоретических знаний дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности». В данном пособии приведены краткие теоретические данные и рекомендации по выполнению практических работ.

Предназначено для обучающихся по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Табл 11. Ил. 4. Библиогр.: 9 назв.

ISBN 978-5-9948-4098-6

© Волгоградский государственный
технический университет, 2021
© М. И. Сложенкина, С. Е. Божкова, 2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	3
Практическое занятие №1. Контроль безопасности пищевых продуктов.....	5
Практическое занятие №2. Составление описания пищевого продукта.....	12
Практическое занятие №3. составление блок-схемы процесса производства конкретного пищевого продукта.....	19
Практическое занятие №4. Определение потенциально опасных факторов и разработка контрольных и предупреждающих действий.....	23
Практическое занятие №5. Определение критических контрольных точек.....	33
Практическое занятие №6. Составление контрольной карты ХАССП для конкретного пищевого продукта.....	38
Практическое занятие №7. Управление аллергенами при производстве пищевой продукции.....	44
Заключение.....	53
Библиографический список.....	55
Приложения.....	56