

происхождения, растениеводства, рыбы и морепродуктов» обеспечивается учебно-методическими и информационными ресурсами:

- электронно-библиотечная система;
- библиотека;
- информационно-справочная система «Консультант плюс»;
- ресурсы Интернет;
- учебно-методическое обеспечение.

Нормативная документация необходимая для освоения курса

1. Законом Российской Федерации от 14 мая 1993 года N 4979-1 «О ветеринарии»
2. Федеральным законом от 02 января 2000 года N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. Федеральным законом от 26 декабря 2008 года N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»;
4. Постановлением Правительства Российской Федерации от 29 сентября 1997 года N 1263 "Об утверждении Положения о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении";
5. Постановлением Правительства Российской Федерации от 21 декабря 2000 года N 987 "О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов"
6. «Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях» от 30.12.2001 N 195-ФЗ
7. Федеральный закон от 27 декабря 2018 г. N 498-ФЗ «Об ответственном обращении с животными и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»
8. ГОСТ 21237-75 «Мясо. Методы бактериального анализа»
9. ГОСТ Р 50396.0-2013 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим исследованиям»
10. ГОСТ 9792-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб»
11. ГОСТ 26809.1-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молочносодержащие продукты
12. ГОСТ 26809.2-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 2. Масло из коровьего молока, спреды, сыры и сырные продукты, плавленые сыры и плавленые сырные продукты (с Поправками)

13. ГОСТ 32901-2014 Молоко и молочная продукция. Методы микробиологического анализа
14. ГОСТ 31339-2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб
15. МУК 4.2.3016-12 Санитарно-паразитологические исследования плодоовощной, плодово-ягодной и растительной продукции
16. ГОСТ Р 54758-2011. Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности
17. ГОСТ 5867 – 69 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира
18. ГОСТ 8218—56 Молоко. Метод определения чистоты
19. ГОСТ 3624-92. Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности

Литература:

- 1 Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учеб. / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — СПб. : Лань, 2013. — 480 с.
- 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум.: учеб. пособие / И.А. Лыкасова [и др.].— СПб. : Лань, 2015. — 304 с.
- 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства (практикум) / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. Лань, 2012. – 240 с.

6.2 Основные материально-технические условия реализации образовательного процесса

Материально-технические ресурсы института обеспечивают проведение аудиторных занятий (лекций, практических и семинарских, консультаций и т.п.).

Слушателям предоставлена возможность пользования оборудованными компьютерными классами с выходом в Интернет и доступом к справочной системе «Консультант плюс», а также возможность использования оргтехники (копиры, сканеры, принтеры).

Для проведения лекций и семинаров с использованием активных форм и методов обучения учебные аудитории оборудованы аудиовизуальными техническими средствами.