

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»

**ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ**

для поступающих по программам магистратуры по направлению

36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Краснодар 2016

## **Введение**

Настоящая программа предназначена для поступающих в магистратуру с целью освоения магистерских программ по направлению 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (уровень бакалавриата).

### **1. Цель и задачи вступительных испытаний**

Вступительные испытания проводятся для определения уровня практической и теоретической подготовки бакалавров (специалистов) и с целью определения соответствия знаний, умений и навыков претендентов требованиям освоения основной образовательной программы магистратуры по направлению 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в области:

- основ технологии и гигиены производства мяса и мясных продуктов;
- ветеринарно- санитарной экспертизы молока, молочных продуктов, яиц, рыбы и растительных продуктов;
- ветеринарно-санитарной экспертизы мяса продуктивных животных и птиц при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях, отравлениях, вынужденном убое, диких промысловых животных и пернатой дичи;
- ветнадзора.

#### Основные задачи вступительных испытаний:

- проверить теоретический уровень знаний претендента;
- определить склонность к научно-исследовательской деятельности;
- выяснить мотивацию бакалавра(специалиста) к поступлению в магистратуру;
- определить уровень научных интересов;
- определить уровень научно-технической эрудиции претендента.

### **2. Содержание программы вступительных испытаний.**

1. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
2. Технология первичной переработки крупного рогатого скота, организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на линии убоя.
3. Основные положения Закона РФ «О ветеринарии». Структура ветеринарной службы в Российской Федерации.
4. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

5. Технология первичной переработки свиней со съемной шкуры, организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на линии убоя.
6. Структура, задачи и функции ветеринарной службы на боенских предприятиях.
7. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
8. Технология вареных колбас. Организация контроля качества сырья и готовой продукции, дефекты и пороки колбас, причины их возникновения.
9. Структура, задачи и функции производственной ветеринарной лаборатории на мясоперерабатывающих предприятиях.
10. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при классической чуме и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
11. Технология мясных консервов. Организация контроля качества консервов до и после стерилизации, виды порчи консервов.
12. Правила оформления ветеринарно-сопроводительных документов на животных, продукцию и корма животного происхождения.
13. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лейкозе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
14. Ветеринарные требования при приемке, размещении и подготовке животных к убою, карантинирование и изолирование скота в условиях мясокомбината.
15. Порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота на мясокомбинатах.
16. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при эмфизематозном карбункуле и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
17. Технология охлаждения мяса. Хранение мяса в охлажденном состоянии, производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильнике мясокомбината.
18. Порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя лошадей на мясокомбинатах.
19. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
20. Автолиз мяса. Особенности биохимических процессов в мясе с признаками PSE- и DFD- порока. Виды порчи мяса, методы определения свежести мяса.
21. Ветсанэкспертиза продуктов убоя мелкого рогатого скота. Товароведная оценка и клеймение туш.
22. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при роже и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
23. Технология посола мяса. Особенности посола мяса для производства соленых туш штучных изделий и колбас.

24. Ветеринарные требования при заготовке, транспортировании и сдаче животных для убоя.
25. Ветсанэкспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота при актиномикозе ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
26. Микробиологическое исследование мяса. Виды микробной порчи мяса.
27. Прием и переработка больных животных на мясокомбинатах. Лабораторный контроль продуктов убоя.
28. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при листериозе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
29. Технология первичной переработки свиней со шпаркой. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на линии убоя.
30. Прием и порядок мяса вынужденно убитых животных. Лабораторный контроль мяса.
31. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при сальмонеллезе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
32. Классификация субпродуктов. Технология обработки субпродуктов, производственный ветеринарно-санитарный контроль.
33. Порядок проведения ветсанэкспертизы с целью исключения цистицеркоза и трихинеллеза.
34. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при эшерихиозе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
35. Основные требования «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности».
36. Ветсанэкспертиза в цехах переработки субпродуктов, кишечника и жира, ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
37. Ветсанэкспертиза продуктов убоя однокопытных при обнаружении сапа и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
38. Федеральный закон «О техническом регулировании». Цели, содержание и виды технических регламентов.
39. Порядок и правила обязательной сертификации мяса и мясных продуктов в Российской Федерации, основные показатели безопасности мяса.
40. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при болезни Ауески и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
41. Ветеринарно-санитарные требования при перевозках больных животных автомобильным и железнодорожным транспортом.
42. Пищевые отравления, вызванные *B. Cereus* и *Cl. perfringens*, их диагностика и профилактика у человека.
43. Переработка молока. Основные требования «Санитарных правил для предприятий молочной промышленности».
44. Особенности проведения ветсанэкспертизы мяса разных видов животных на рынках.
45. Ветсанэкспертиза продуктов убоя овец при обнаружении скрепи и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

46. Производство сливочного масла. Пороки и фальсификация сливочного масла.
47. Ветсанэкспертиза рыбы и других морепродуктов при промысле, лабораторный контроль рыбы.
48. Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя свиней при вирусном гастроэнтерите и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
49. Методы и средства дератизации и дезинсекции на предприятиях мясной и молочной промышленности.
50. Особенности проведения ветсанэкспертизы молока и молочных продуктов при продаже на рынках.
51. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при некробактериозе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
52. Основные принципы проведения контроля профилактической и вынужденной дезинфекции.
53. Особенности ветсанэкспертизы меда и других продуктов пчеловодства при продаже на рынках.
54. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при эпизоотическом лимфангите и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
55. Методы и средства дезодорации на предприятиях мясной и молочной промышленности.
56. Основные подзаконные и нормативные документы, используемые при ветсанэкспертизе продуктов.
57. Ветсанэкспертиза продуктов убоя овец и коз при оспе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
58. Источники ионизирующих излучений и радиоактивных загрязнений внешней среды, допустимые уровни радиации для животных и их продукции.
59. Болезни и состояния животных, при которых продукты убоя подвергают лабораторному исследованию.
60. Ветсанэкспертиза продуктов убоя птицы при гриппе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
61. Основные нормативные документы по ветсанэкспертизе сырья и продуктов животного происхождения.
62. Задачи и функции Государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных и оптовых рынках.
63. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе, ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
64. Международная классификация особо опасных заболеваний животных, болезни и состояния, при которых убой животных на мясо запрещен.

## Список рекомендуемой литературы:

### Основная литература:

1. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства». Рек. УМО вузов РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебника для студентов вузов, обучающихся по специальности «Ветеринария» - СПб: Лань, 2013-448с.
2. Костенко Ю.Г., Бутко М.П., Вылегжанин А.Ф. «Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене мяса и мясных продуктов» - М.: РИФ «Антиква», 1994-607с.
3. Никитин И.Н. Организация государственного ветеринарного надзора / И.Н. Никитин. – М.: КолосС, 2010.- 368 с.
4. Серёгин И.Г., Боровков М.Ф., Никитченко В.Е. «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках». – СПб.: Гиорд, 2006-478с.

### Дополнительная литература:

1. Дунченко Н.И. и др. «Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность». Новосибирск: Сиб. Уинв, 2007-477с.
2. Житенко П.В., Боровков М.В. «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства». – М.: «Агропромиздат», 1998-335с.
3. Позняковский В.М., Кудряшов Л.С. «Экспертиза мяса и мясных продуктов».- Новосибирск.: Сиб. Унив. 2007-528 с.
4. Позняковский В.М. «Экспертиза мяса птицы, и продуктов их переработки».- Новосибирск.: Сиб. Унив. 2007-216с.
5. Сенченко Б.С., Трошин А.Н., Кавункин А.М., «Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного и растительного происхождения».- Краснодар «Советская Кубань». 1998-Т.1.-672с.
6. Смирнов А.В. «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть». –СПб.: Изд.«ГИОРД», 2011.-112с.
7. Смирнов А.В. «Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе»: учебное пособие.- СПб.: ГИОРД, 2009.-336с.
8. Чернявский М.В. «Анатомо-топографические основы технологии, ветеринарно-санитарной экспертизе и товароведческой оценки продуктов убоя животных».- М.: «Космос». 2002.-367с.