

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Председатель приемной комиссии,
ректор Кубанского ГАУ, профессор


А.И. Трубилин

« 23 » 09 2019 г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

для поступающих по программам магистратуры по направлению

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Краснодар 2019

1. Введение

Настоящая программа предназначена для поступающих в магистратуру с целью освоения образовательных программ по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Данная программа сформирована на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Минобрнауки России от 01 декабря 2016 г. № 1516.

2. Цель и задачи вступительного испытания

Вступительное испытание проводится для определения уровня практической и теоретической подготовки бакалавров (специалистов) с целью определения соответствия компетенций, знаний, умений и навыков претендентов требованиям освоения образовательных программ магистратуры по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратуры).

Основные задачи вступительного испытания:

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

3. Шкала оценивания и минимальное количество баллов

При приеме на обучение по программам магистратуры результаты вступительного испытания, проводимого университетом самостоятельно, оцениваются по 100-балльной шкале.

Вступительное испытание проводится в устной форме в виде собеседования.

Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания, – 51.

В ходе собеседования поступающий отвечает на 4 вопроса. Результат ответа на каждый вопрос оценивается от 0 до 25 баллов по критериям, представленным в таблице ниже. Общая сумма баллов по итогам вступительного испытания складывается из баллов, полученных за ответ на каждый из 4 вопросов.

№ п/п	Количество баллов за ответ на один вопрос	Критерии оценивания
1	25	Дан полный ответ на вопрос.
2	20-24	Допущена одна ошибка. Ошибки отсутствуют, допущены не более двух недочетов.
3	13-19	Допущена одна грубая ошибка. Допущена одна ошибка и от одного до двух недочетов. Ошибки отсутствуют, имеется от трех до пяти недочетов.
4	7-12	Допущена одна грубая ошибка и от двух до четырех недочетов.

№ п/п	Количество баллов за ответ на один вопрос	Критерии оценивания
		Допущена одна ошибка и от трех до пяти недочётов. Допущены одна грубая и одна негрубая ошибка и не более одного недочета. Ошибки отсутствуют, имеется от шести до семи недочетов.
5	1-6	Допущена одна грубая ошибка и от пяти до шести недочетов. Допущена одна ошибка и от шести до семи недочётов. Допущены две грубые ошибки и от одного до двух недочетов. Допущены две ошибки и от трех до четырех недочетов. Допущены одна грубая и одна негрубая ошибка и двух до трех недочетов. Допущено более двух грубых или более двух негрубых ошибок. Ошибки отсутствуют, имеется восемь и более недочетов.
6	0	Ответа нет. Дан неверный ответ. Ответ не соответствует нормам, изложенным в пунктах 1, 2, 3, 4, 5.

Ответ на вопрос считается полным, если его содержание полностью соответствует программе, содержит все необходимые теоретические факты и обоснованные выводы, сопровождается поясняющими примерами. В ответе показано понимание основных положений, составляющих основу по теме вопроса, изложение построено логически правильно, стилистически грамотно, с точным использованием терминологии предметной области. Поступающий демонстрирует свободное оперирование учебным материалом различной степени сложности с использованием сведений из других областей. В ответе отражено умение применять теоретические положения при выполнении практических задач.

При оценке знаний поступающих учитываются грубые ошибки, ошибки и недочеты.

Грубыми ошибками являются:

- незнание определений и сущности основных понятий предметной области, формулировок утверждений, схем и формул, предусмотренных программой вступительного испытания;
- не владение умениями и навыками, предусмотренными программой;
- неумение формализовать постановку задачи, выбрать правильный метод и алгоритм ее решения;
- неумение применять типовые методы в простейших прикладных ситуациях.

Ошибками следует считать:

- неточности определений понятий предметной области, формулировок утверждений, формул;
- недостаточная обоснованность при доказательстве фундаментальных понятий;
- не владение одним из умений и навыков, предусмотренных программой, но не относящихся к грубым ошибкам.

Недочетами являются:

- нелогичное и непоследовательное изложение материала;
- неточности в использовании терминологии предметной области;

- отсутствие обоснований при применении теоретических положений для выполнения практических задач.

4. Содержание программы вступительного испытания

1. Основные положения Закона РФ «О ветеринарии». Структура ветеринарной службы в Российской Федерации.
2. Таможенная политика России. Страны-участники Евразийского экономического союза (ЕАЭС).
3. Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных для диагностики сибирской язвы и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия при ее обнаружении.
4. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
5. Технология вареных колбас. Организация контроля качества сырья и готовой продукции, дефекты и пороки вареных колбас, причины их возникновения.
6. Технология копченых колбас. Организация контроля качества сырья и готовой продукции, дефекты и пороки копченых колбас, причины их возникновения.
7. Структура, задачи и функции отдела производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.
8. Технология первичной переработки крупного рогатого скота, организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на линии убоя.
9. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
10. Правила первичной переработки убойных животных (оглушение, обескровливание, забеловка, деление на полутуши (четвертины)).
11. Технология первичной переработки свиней со съемом шкуры, организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на линии убоя.
12. Структура, задачи и функции ветеринарной службы на боенских предприятиях.
13. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при классической чуме и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
14. Технология мясных консервов. Организация контроля качества консервов до и после стерилизации, виды порчи консервов.
15. Правила оформления ветеринарно-сопроводительных документов на животных, продукцию и корма животного происхождения.
16. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лейкозе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
17. Ветеринарные требования при приемке, размещении и подготовке животных к убою, карантинирование и изолирование скота в условиях мясокомбината.
18. Порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота на мясокомбинатах.

19. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при эмфизематозном карбункуле и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
20. Технология охлаждения мяса. Хранение мяса в охлажденном состоянии, производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильнике мясокомбината.
21. Порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя лошадей на мясокомбинатах.
22. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
23. Автолиз мяса. Особенности биохимических процессов в мясе с признаками PSE- и DFD- порока.
24. Виды порчи мяса, методы определения свежести мяса.
25. Ветсанэкспертиза продуктов убоя мелкого рогатого скота. Товароведная оценка и клеймение туш.
26. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при роже и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
27. Технология посола мяса. Особенности посола мяса для производства соленых туш штучных изделий и колбас.
28. Ветеринарные требования при заготовке, транспортировании и сдаче животных для убоя.
29. Ветсанэкспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота при актиномикозе ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
30. Микробиологическое исследование мяса. Виды микробной порчи мяса.
31. Прием и переработка больных животных на мясокомбинатах. Лабораторный контроль продуктов убоя.
32. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при листериозе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
33. Технология первичной переработки свиней со шпаркой (без съема шкуры). Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на линии убоя.
34. Прием животных для вынужденного убоя, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса вынужденно убитых животных. Лабораторный контроль мяса от вынужденного убоя животных.
35. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при сальмонеллезе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
36. Классификация субпродуктов. Технология обработки субпродуктов, производственный ветеринарно-санитарный контроль.
37. Порядок проведения ветсанэкспертизы с целью исключения цистицеркоза и трихинеллеза.
38. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при эшерихиозе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
39. Основные требования «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности».
40. Ветсанэкспертиза в цехах переработки субпродуктов, кишечника и жира, ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
41. Ветсанэкспертиза продуктов убоя однокопытных при обнаружении сапа и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

42. Федеральный закон «О техническом регулировании». Цели, содержание и виды технических регламентов.
43. Порядок и правила обязательной сертификации мяса и мясных продуктов в Российской Федерации, основные показатели безопасности мяса.
44. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при болезни Ауески и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
45. Ветеринарно-санитарные требования при перевозках больных животных автомобильным и железнодорожным транспортом.
46. Пищевые отравления, вызванные *B. Cereus* и *Cl. perfringens*, их диагностика и профилактика у человека.
47. Переработка молока. Основные требования «Санитарных правил для предприятий молочной промышленности».
48. Особенности проведения ветсанэкспертизы мяса разных видов животных на рынках.
49. Ветсанэкспертиза продуктов убоя овец при обнаружении скрепи и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
50. Производство сливочного масла. Пороки и фальсификация сливочного масла.
51. Ветсанэкспертиза рыбы и других морепродуктов при промысле, лабораторный контроль рыбы.
52. Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя свиней при вирусном гастроэнтерите и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
53. Методы и средства дератизации и дезинсекции на предприятиях мясной и молочной промышленности.
54. Особенности проведения ветсанэкспертизы молока и молочных продуктов при продаже на рынках.
55. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при некробактериозе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
56. Основные принципы проведения контроля профилактической и вынужденной дезинфекции.
57. Особенности ветсанэкспертизы меда и других продуктов пчеловодства при продаже на рынках.
58. Паспорт пасеки. Правила и требования подготовки меда к розничной продаже. Виды фальсификации меда.
59. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при эпизоотическом лимфангите и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
60. Методы и средства дезодорации на предприятиях мясной и молочной промышленности.
61. Основные подзаконные и нормативные документы, используемые при ветсанэкспертизе продуктов.
62. Ветсанэкспертиза продуктов убоя овец и коз при оспе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
63. Источники ионизирующих излучений и радиоактивных загрязнений внешней среды, допустимые уровни радиации для животных и их продукции.
64. Болезни и состояния животных, при которых продукты убоя подвергаются лабораторному исследованию.

65. Ветсанэкспертиза продуктов убоя птицы при гриппе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
66. Основные нормативные документы по ветсанэкспертизе сырья и продуктов животного происхождения.
67. Задачи и функции Государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных и оптовых рынках.
68. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе, ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
69. Международная классификация особо опасных заболеваний животных, болезни и состояния, при которых убой животных на мясо запрещен.
70. Организация электронного документооборота в ветеринарии, структура системы «ВетИС».
71. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающем предприятии. Принципы системы НАССП
72. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на фармацевтическом предприятии. Принципы системы GMP.