

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)



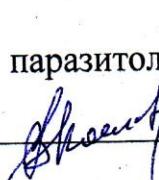
ПРОГРАММА
вступительных испытаний
для поступающих на обучение по образовательным программам высшего
образования – программам магистратуры по направлению
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
в 2023–24 учебном году

п. Персиановский – 2022

Программа вступительных испытаний по направлению подготовки
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза,
составитель: кандидат сельскохозяйственных наук  Гак Ю.М.

Программа вступительных испытаний обсуждена и одобрена на заседании кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии протокол № 3 от 18.10.2022 г.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины протокол № 2 от 19.10.2022 г.

Заведующий кафедрой паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии, кандидат с.-х. наук  Кошляк В.В.

Программа составлена на основе федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования по программам бакалавриата, специалитета и магистратуры.

1. СТРУКТУРА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ЭКЗАМЕНА

Вступительный экзамен включает вопросы по основным разделам ветеринарно-санитарной экспертизы: «Основы технологии и гигиены производства мяса и мясных продуктов», «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов, яиц, рыбы и растительных продуктов», «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса продуктивных животных и птиц при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях, отравлениях, вынужденном убое, диких промысловых животных и пернатой дичи».

Каждый экзаменаціонный билет включает три вопроса в области теоретических основ ветеринарно-санитарной экспертизы.

2. СОДЕРЖАНИЕ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ЭКЗАМЕНА

Вступительный экзамен определяет базовые знания поступающего в магистратуру, по законодательным и нормативным актам в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Степень владения теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, умение давать обоснованное заключение об их качестве и осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработки продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Основные разделы ветеринарно-санитарной экспертизы вступительного экзамена:

1. Требования, предъявляемые к убойным животным и птице, их транспортировка на боенские предприятия и подготовка к убою.

Категории убойных животных, определение упитанности, способы транспортировки, ветеринарно-санитарный контроль на транспорте, прием животных и птицы, ветеринарный осмотр, предубойное содержание и

подготовка животных и птицы к убою.

2. Основы технологии первичной переработки и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных и птицы.

Основы первичной переработки крупного рогатого скота и птицы. Организация проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на мясокомбинатах, убойных пунктах и государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков. Особенности топографии лимфатических узлов у различных видов животных. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра. Порядок клеймения мяса и субпродуктов.

3. Учение о мясе, факторы вызывающие его порчу, основные виды порчи и санитарная оценка мяса при них.

Морфология и химический состав мяса различных видов животных. Ферментация (созревание мяса) и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при загаре, гниении, плесневении, ослизнении и образовании сухого налета, свечении, изменении цвета и других изменениях, имеющих санитарное значение.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, ящуре, лептоспирозе, классической и африканской чуме свиней и других инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях опасных для человека (трихинеллез, цистицеркоз свиней, цистицеркоз крупного рогатого скота). Инвазионные болезни животных, встречающиеся у человека, но не передающиеся ему через продукты убоя (эхинококкоз, альвеококкоз, фасциолез, дикроцелиоз). Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое.

5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.

Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Пищевой токсикоз, вызываемый Cl. Botulinum.

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях и радиационных поражениях.

Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях ядами немикробного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза при обработке животных ветеринарными препаратами. Ветеринарно-санитарная экспертиза при внешнем облучении животных и внутреннем поступлении радионуклидов.

7. Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока.

Пищевое значение и химический состав молока. Бактерицидные свойства молока и их использование в производстве. Санитарно - гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока. Источники микробного обсеменения молока. Требования и нормы к заготовляемому молоку. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.

8. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках.

Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках молока, мяса, растительных продуктов, рыбы, яиц домашней птицы, меда и других продуктов.

Список рекомендуемой литературы.

Основная литература

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст : электронный. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5703>.
2. Сенченко, Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного и растительного происхождения: учеб. пособие / Б.С. Сенченко. — Ростов н/Д. Издательский центр «Март», 2001. — 704 с. — Текст : непосредственный.
3. Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках: учеб. пособие / И.Г. Серегин, М.Ф. Боровков, В.Е. Никитченко. — Спб.: Гиорд, 2005. — 478 с. — Текст : непосредственный.

Дополнительная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365>.
2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/143135>.
3. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-

1452-9. — Текст : электронный. — Режим доступа:
<https://e.lanbook.com/book/5853>.

4. Смирнов, А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Смирнов. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2019. — 144 с. — ISBN 978-5-98879-208-6. — Текст : электронный. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/129296>.
5. Смирнов, А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Смирнов. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2019. — 144 с. — ISBN 978-5-98879-208-6. — Текст : электронный. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/129296>.
6. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие / В. Г. Урбан. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-5294-1. — Текст : электронный. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/139283>.
7. Уша, Б.В. Ветеринарный надзор за животными и животноводческой продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций : учебное пособие / Б. В. Уша, И. Г. Серегин. — СПб. : Квадро, 2013. — 512 с. — Текст : непосредственный.

Шкала оценивания и минимальное количество баллов вступительного испытания

Уровень знаний поступающего оценивается экзаменационной комиссией по пятибалльной системе при прохождение вступительного испытания по билетам и по стобалльной при тестировании. Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания по билетам равно 3 баллам и 41 балл при тестировании.

Баллы		Критерии
по билетам	по тестированию	
5	80-100	Поступающий успешно справился с заданием в полном объеме. Показал глубокое и прочное усвоение материала, при этом исчерпывающе, грамотно, логически стройно и творчески его изложил, правильно употребляя специальную терминологию.
4	60-79	Поступающий твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, при этом не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы. Соответствующие знания, умения и владение сформированы в целом полностью, но содержат отдельные пробелы.
3	41-59	Поступающий имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения последовательности в изложении материала. Показывает общее, но не структурированное, в целом успешное, но не систематическое умение и владение соответствующими знаниями.
2	20-40	Поступающий допускает существенные ошибки, показывая фрагментарные знания (или их отсутствие).