

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ

Председатель приемной комиссии, ректор

С.В. Черенухина

01

2026 г.

ПРОГРАММА

вступительных испытаний для поступающих в магистратуру
по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Троицк
2026

Программа вступительных испытаний предназначена для поступающих в магистратуру по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (Программа: «Организация ветеринарно-санитарного контроля на объектах Россельхознадзора»; «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения»). Программа вступительных испытаний составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 19.09.2017 г. № 939.

Составители: доктор ветеринарных наук, доцент Сайфулмюлуков Э.Р.

Программа вступительных испытаний обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы 13.01.2026 г., протокол № 10.

Зав. кафедрой Инфекционных болезней
и ветеринарно-санитарной экспертизы



Н.А. Журавель

Правила проведения вступительных испытаний

В соответствии с правилами приема в ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ для лиц, поступающих в магистратуру, установлен один вступительный экзамен по направлению подготовки в письменной форме.

Программа «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения»

Содержание программы

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов. Определение терминов и понятий в соответствии с НД и Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности мяса и мясной продукции». Мясо убойных животных. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения. Послеубойные изменения в мясе. Пороки, дефекты мяса и причины, их вызывающие. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса. Продукты из мяса убойных животных. Мясные полуфабрикаты. Мясные консервы. Условия и сроки хранения. Пороки, дефекты и причины, их вызывающие. Правила отбора проб и методы ветеринарно-санитарной экспертизы мясных продуктов.

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и яицепродуктов. Определение терминов и понятий в соответствии с НТД и проектом Технического регламента «О требованиях к сельскохозяйственной птице, мясу птицы, продуктам его переработки, их производству и обороту». Мясо птицы. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения. Пороки, дефекты мяса птицы и причины, их вызывающие. Правила отбора проб мяса птицы для ветеринарно-санитарной экспертизы. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы. Пищевые яйца. Классификация. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения. Пороки, дефекты и причины, их вызывающие. Правила отбора проб и методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых яиц. Жидкие и сухие яицепродукты (меланж, белок, желток). Основы технологии производства. Требования к показателям качества и безопасности.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Требования нормативных документов к молоку-сырью. Экспертиза молока по органолептическим, физико-химическим и др. показателям, определение сортности молока. Классификация пороков молока и характеристика факторов их вызывающих. Источники микробного обсеменения молока. Влияние посторонних веществ (примесей) на безопасность и качество молока. Основы технологии молочных продуктов. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения. Правила отбора проб и методы ветеринарно-санитарного контроля с использованием органолептических и лабораторных методов исследований.

Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов. Требования нормативной документации к показателям качества и безопасности рыбы. Методы ветеринарно-санитарного контроля качества рыбы с использованием органолептических и лабораторных методов исследований. Основы технологии рыбных продуктов. Требования к показателям качества и безопасности. Условия и сроки хранения. Пороки, дефекты и причины, их вызывающие. Правила отбора проб и методы ветеринарно-санитарного контроля качества рыбных продуктов.

Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. Мед. Классификация. Приемка меда. Идентификация мёда. Ветеринарно-санитарная экспертиза с использованием органолептических и лабораторных методов исследований. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение меда.

Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов полеводства, садов и огородов и продуктов их переработки не промышленного производства.

Ветеринарно-санитарная экспертиза корне- и клубнеплодов. Ветеринарно-санитарная экспертиза капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей. Ветеринарно-санитарная экспертиза пряно-овощных и салатно-шпинатных овощей. Ветеринарно-санитарная экспертиза зерна, зернопродуктов, крахмала. Ветеринарно-санитарная экспертиза семечковых, косточковых плодов и свежих ягод. Ветеринарно-санитарная экспертиза бахчевых культур. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительного пищевого масла и семян масличных культур. Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной плодовоовощной продукции.

Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза дикорастущих ягод, свежих и сушеных грибов и орехов, и продуктов их переработки не промышленного производства. Ветеринарно-санитарная экспертиза дикорастущих ягод. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих грибов. Ветеринарно-санитарная экспертиза орехоплодных. Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанных дикорастущих ягод, грибов и орехоплодных.

Перечень примерных вопросов

1. Основные требования к показателям качества и безопасности мяса убойных животных.
2. Опишите послеубойные изменения в мясе и их влияние на качество.
3. Пороки, дефекты мяса и причины их вызывающие.
4. Основные методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.
5. Требования к качеству и безопасности мяса птицы.
6. Пороки, дефекты мяса птицы и их причины.
7. Правила отбора проб мяса для ветеринарно-санитарной экспертизы.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.

9. Показатели, применяемые для экспертизы молока-сырья.
10. Классификация пороков молока и факторы, их вызывающие.
11. Влияние посторонних веществ (примесей) на безопасность и качество молока.
12. Основные методы ветеринарно-санитарного контроля молочных продуктов.
13. Требования к качеству и безопасности рыбы.
14. Методы ветеринарно-санитарного контроля для оценки качества рыбы.
15. Основные пороки и дефекты рыбных продуктов и их причины.
16. Основные этапы идентификации меда.
17. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы мёда.
18. Значение упаковки и маркировки меда в контексте его хранения и транспортировки.
19. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении безопасности продуктов животного происхождения.
20. Общие принципы экспертизы продуктов животного происхождения.
21. Основные понятия и классификация корне- и клубнеплодов.
22. Дефекты и пороки корне- и клубнеплодов, их причины.
23. Требования нормативных правовых актов к безопасности и качеству капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей.
24. Факторы, влияющие на безопасность и качество плодов и овощей в период их выращивания и хранения.
25. Основные характеристики и пороки зерновых и бобовых культур.
26. Особенности ветеринарно-санитарного контроля семечковых и косточковых плодов.
27. Особенности контроля растительных пищевых масел и семян масличных культур.
28. Основные дефекты и пороки переработанной плодово-овощной продукции.
29. Основные характеристики и классификация дикорастущих ягод.
30. Дефекты и пороки свежих грибов, влияние на их безопасность.
31. Особенности ветеринарно-санитарного контроля орехоплодных.
32. Требования к безопасности и качеству переработанных ягод и грибов.
33. Общие факторы, влияющие на безопасность и качество растительных пищевых продуктов.
34. Микробиологические процессы, их влияние на сохраняемость овощей и плодов.
35. Ключевые этапы ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов на продовольственных рынках.
36. Требования ветеринарно-санитарного законодательства в отношении растительных пищевых продуктов.

37. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении безопасности продуктов растительного происхождения для потребителей.

38. Общие методы для оценки качества и безопасности растительных пищевых продуктов.

39. Последствия несоответствия растительных продуктов стандартам безопасности и качества.

40. Роль микробиологических исследований в процессе ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов.

Рекомендуемая литература

Основная

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с.

2. 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, 2022. — 304 с.

Дополнительная

3. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков. — Самара : СамГАУ, 2020. — 141 с.

4. Латыпов, Д. Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Д. Г. Латыпов, О. Т. Муллакаев, И. Н. Залялов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 456 с.

5. Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 84 с.

6. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с.

Программа «Организация ветеринарно-санитарного контроля на объектах Россельхознадзора»

Содержание программы

Раздел 1. Организация ветеринарно-санитарного контроля на объектах Россельхознадзора.

Организация и проведение ветеринарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях. Организация и проведение ветеринарного контроля на молокоперерабатывающих предприятиях. Организация и проведение ветеринарного контроля на птицефабриках.

Организация и проведение ветеринарного контроля на рыбохозяйственных предприятиях.

Раздел 2. Основы технологии и гигиена первичной переработки животных и птиц на мясо

Боенские предприятия по переработке животных. Классификация боенских предприятий, санитарные требования, предъявляемые к ним. Ветеринарно-санитарные требования к транспортированию и предубойному содержанию животных. Правила сдачи-приемки скота. Основы технологии убоя и переработки на мясо различных видов животных. Организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы. Классификация мяса по термическому состоянию. Случаи, требующие запрета убоя животных на мясо. Определение степени свежести мяса, санитарная оценка мяса в зависимости от степени свежести.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных.

Методика проведения осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота. Методика проведения осмотра продуктов убоя свиней. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов больных животных. Понятие об условно годном мясе и методы его обезвреживания. Методы распознания мяса здоровых, больных, находящихся в агональном состоянии и погибших животных.

Раздел 4. Эпидемиологическая роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных заболеваний

Ветсанэкспертиза молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями. Случаи требующие исключить обсеменение мяса сальмонеллами. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (характеристика и санитарная оценка продуктов). Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе продуктивных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при туберкулезе животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бруцеллезе животных.

Раздел 5. Эпидемиологическая роль различных пищевых продуктов в возникновении инвазионных заболеваний.

Ветсанэкспертиза рыбы при инвазионных болезнях опасных для человека. Характеристика возбудителя описторхоза. Ветсанэкспертиза мяса при инвазионных болезнях опасных для человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе, цистицеркозах.

Перечень примерных вопросов

1. Организация ветеринарно-санитарного мясоперерабатывающих предприятий. контроля на
2. Организация ветеринарно-санитарного молокоперерабатывающих предприятий. контроля на
3. Организация ветеринарно-санитарного птицефабриках. контроля на

4. Организация ветеринарно-санитарного контроля на рыбохозяйственных предприятиях.

5. Организация ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по переработке растительной продукции.

6. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении безопасности продуктов животного происхождения.

7. Общие принципы экспертизы продуктов животного происхождения.

8. Основные методы ветеринарно-санитарного контроля молочных продуктов.

9. Методы ветеринарно-санитарного контроля для оценки качества рыбы.

10. Основные методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.

11. Требования ветеринарно-санитарного законодательства в отношении растительных пищевых продуктов.

12. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в обеспечении безопасности продуктов растительного происхождения для потребителей.

13. Общие методы для оценки качества и безопасности растительных пищевых продуктов.

14. Дефекты и пороки колбасных изделий.

15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при трихинеллезе, цистицеркозе.

16. Определение видовой принадлежности мяса.

17. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы при описторхозе

18. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя вынужденно убитых животных, животных погибших от случайных причин.

19. Пищевые токсикоинфекции.

20. Пищевые токсикозы.

21. Фальсификация меда и способы её определения.

22. Порядок предубойного осмотра животных.

23. Технология, гигиена и экспертиза молочных продуктов.

24. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруцеллезе.

25. Порядок осмотра туш и органов при ветеринарно-санитарной экспертизе.

26. Методы обезвреживания молока. Изменения в молоке, происходящие при его термической обработке.

27. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока, полученного от животных больных туберкулезом.

28. Болезни и случаи, при которых запрещен убой и переработка животных на мясо.

29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока, полученного от животных больных бруцеллезом.

30. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных маститами.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эхинококкозе.
32. Консервирование мяса высокой температурой. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мясных баночных консервов.
33. Консервирование мяса поваренной солью. Способы посолки мяса. Санитарное значение посола.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сибирской язве.
35. Определение степени свежести мяса. Ветеринарно-санитарная оценка мяса в зависимости от степени его свежести.
36. Технология и гигиена убоя крупного рогатого скота и первичной переработки туш.
37. Методы определения степени обескровливания мяса.
38. Схема послеубойной экспертизы туш и органов.
39. Методы определения мяса, полученного при убое больных, убитых в состоянии агонии, а также от павших животных.
40. Правила ветеринарного клеймения мяса.

Рекомендуемая литература

Основная

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с.
2. 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, 2022. — 304 с.

Дополнительная

3. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков. — Самара : СамГАУ, 2020. — 141 с.
4. Латыпов, Д. Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / Д. Г. Латыпов, О. Т. Муллакаев, И. Н. Залялов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 456 с.
5. Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостиная, И. А. Лыкасова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 84 с.
6. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с.

Рейтинг оценивания знаний поступающих

61 и более баллов заслуживает поступающий, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший литературу, рекомендованную программой. Как правило, данная оценка выставляется усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

43 – 60 баллов заслуживает поступающий, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется поступающим, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работе и профессиональной деятельности.

30 – 42 баллов заслуживает поступающий, обнаруживший знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с литературой, рекомендуемой программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется поступающим, допустившим погрешности в ответе, но обладающим знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

0 – 29 баллов выставляется поступающий, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится поступающим, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительной подготовки по соответствующей дисциплине.