

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Черепухина Светлана Васильевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 29.10.2021 19:17:30

Уникальный программный ключ:

aеab205ffb6b368a3f87797374b207b4c8e12d62e0ef97516913e78916c517ed

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

УТВЕРЖДАЮ
Председатель приемной комиссии, ректор
С.В. Черепухина
2021 г.



ПРОГРАММА
вступительных испытаний для поступающих в магистратуру
по направлению подготовки
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
программа «Организация ветеринарно-санитарного контроля на объектах
Россельхознадзора»

Троицк
2021

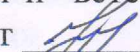
ПРОГРАММА

Настоящая программа предназначена для поступающих в магистратуру по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Данная программа разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (уровень магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2017 г. N 982.

Составитель: доктор ветеринарных наук, профессор Лыкасова И.А.

Программа вступительных испытаний обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы «22» сентября 2021г., протокол № 2.

Заведующий кафедрой Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы, кандидат ветеринарных наук, доцент  Н.А. Журавель

**ПРОГРАММА
ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ
по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза**

Программа составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Вступительные испытания в магистратуру по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза проводятся в письменной форме по следующим разделам:

1. Организация ветеринарно-санитарного контроля на объектах Россельхознадзора
2. Основы технологии и гигиена первичной переработки животных и птиц на мясо.
3. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных.
4. Эпидемиологическая роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных заболеваний.
5. Эпидемиологическая роль различных пищевых продуктов в возникновении инвазионных заболеваний.

**1. ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ ПО РАЗДЕЛУ
«Организация ветеринарно-санитарного контроля на объектах
Россельхознадзора»**

1. Организация и проведение ветеринарного контроля на молокоперерабатывающих предприятиях.
2. Организация и проведение ветеринарного контроля на птицефабриках.
3. Организация и проведение ветеринарного контроля на рыбохозяйственных предприятиях.

**2. ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ ПО РАЗДЕЛУ
«Основы технологии и гигиена первичной переработки животных
и птиц на мясо»**

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

3. ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ ПО РАЗДЕЛУ

«Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных»

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

4. ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ ПО РАЗДЕЛУ

«Эпидемиологическая роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных заболеваний»

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

5. ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ ПО РАЗДЕЛУ

«Эпидемиологическая роль различных пищевых продуктов в возникновении инвазионных заболеваний»

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

Примерные вопросы для подготовки к экзамену:

1. Дефекты и пороки колбасных изделий.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при трихинеллезе, цистециркозе
3. Определение видовой принадлежности мяса (Отличительные признаки баранины и собачатины).
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при чуме свиней.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы при описторхозе
6. Особенности созревания мяса больных животных.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя вынужденно убитых животных, животных погибших от случайных причин.
8. Пищевые токсикоинфекции.
9. Фальсификация меда и способы её определения.
10. Пищевые токсикозы.
11. Мед. Классификация, химический состав и свойства. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы меда.
12. Порядок предубойного осмотра животных.
13. Технология, гигиена и экспертиза молочных продуктов.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруцеллезе.
15. Порядок осмотра туш и органов при ветеринарно-санитарной экспертизе.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при антропоознозах: роже свиней, туляремии.
17. Методы обезвреживания молока. Изменения в молоке происходящие при его термической обработке.
18. Методы определения степени обескровливания мяса.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока, полученного от животных больных туберкулезом.
20. Болезни и случаи, при которых запрещен убой и переработка животных на мясо.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока, полученного от животных больных бруцеллезом.
22. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных маститами.
23. Схема послеубойной экспертизы туш и органов.
24. Колбасные изделия. Классификация, характеристика используемого сырья, основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка готовой продукции.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эхинококкозе.
26. Новые и нетрадиционные способы консервирования мяса и мясопродуктов.

27. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней.
28. Консервирование мяса высокой температурой. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мясных баночных консервов.
29. Консервирование мяса поваренной солью. Способы посолки мяса. Санитарное значение посола.
30. Классификация инфекционных болезней, принятая в ветеринарно-санитарной экспертизе.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сибирской язве.
32. Технология и гигиена убоя мелкого рогатого скота на мясо и первичной переработки туш.
33. Определение степени свежести мяса. Ветеринарно-санитарная оценка мяса в зависимости от степени его свежести.
34. Технология и гигиена убоя свиней и первичной переработки туш.
35. Болезни и случаи, при которых запрещен убой и переработка животных на мясо.
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. Санитарная оценка мяса в зависимости от степени свежести.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при болезнях обмена веществ.
42. Правила ветеринарного клеймения мяса.
43. Созревание мяса.

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 работы 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.

Список рекомендуемой литературы:

1. Авдеева, Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов: лаб. практи.: уч. пос. вуз. / Е.В. Авдеева, Н.А. Головина. – Санкт-Петербург: Проспект науки, 2011. – 192 с.
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник/ М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, Серко С.А.- Санкт-Петербург: Издательство «Лань», 2008.- 448 с.:ил
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И. А. Лыкасова [и др.]. – Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365.
4. Никитин, И.Н. Организация государственного ветеринарного надзора: учеб. пос. вуз. / И.Н. Никитин. - Москва: Зоомедлит, 2010. - 263 с.
5. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учеб. пос. вуз. / Сост. В.Г. Урбан; Под ред. Е.С. Воронина. – Санкт-Петербург: Лань, 2010. – 384 с.
6. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: учеб. пос. / И.Г. Серегин, Б.В. Уша. – Санкт-Петербург: РАПП, 2008. – 408 с.
7. Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. Пособие [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69877.