



Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Дальневосточный государственный аграрный университет»


Утверждаю
Проректор по УиВР
С.В.Щитов
«21» января 2016 г.

ПРОГРАММА

для подготовки к вступительному испытанию в магистратуру
по направлению подготовки:

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**магистерская программа: Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и
продуктов животного и растительного происхождения**

Благовещенск

2016

Общие требования

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

Вступительные испытания проводятся для определения уровня практической и теоретической подготовки бакалавров 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 данную программы входят разделы по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного и растительного происхождения; ветеринарной санитарии; инфекционным болезням; инвазионным болезням; внутренним незаразным болезням; стандартизации, сертификации, управления качеством продуктов животного происхождения; санитарной микробиологии; технологии производства и контролю качества молока и молочной продукции; технологии производства и контроля качества мяса и мясных продуктов; ветеринарному законодательству; производственному ветеринарно-санитарному контролю; организации ветеринарно-санитарного надзора.

Вступительные испытания в магистратуру проводятся в письменной форме в виде теста. Время выполнения теста – 60 минут. Тест состоит из 20 вопросов, в которых необходимо выбрать правильный ответ и отметить соответствующую букву. При выполнении теста нельзя пользоваться справочной литературой. Результаты вступительных испытаний оцениваются по 100-бальной системе. Каждый правильный ответ оценивается в 5 баллов. Минимальный проходной балл – 40.

Содержание программы вступительных испытаний

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения

Типы боенских предприятий. Категории убойных животных. Определение упитанности. Подготовка животных к убою. Убой животных. Разделка и обработка туш. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов. Определение видовой принадлежности мяса. Порядок ветеринарного клеймения и товароведной маркировки туш убойных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиенические мероприятия на мясокомбинате при выявлении туберкулеза, сибирской язвы, трихинеллёзе. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда на рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза ягод, овощей и фруктов. Ветеринарная экспертиза яиц и яичных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации клеймения и маркировки туш. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса павших и убитых в агональном состоянии животных.

Раздел 2. Ветеринарная санитария

Ветеринарно-санитарные объекты. Дезинфекция. Дезинсекция. Дератизация. Дезинвазия. Дезодорация. Ветеринарно-санитарная техника. Санитария воды, почвы, воздуха. Ветеринарно-санитарные требования к обеззараживанию навоза и помёта. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения трупов и биологических отходов животноводства. Ветеринарная санитария в молочном производстве, на мясоперерабатывающих предприятиях, бойнях, убойных пунктах, на транспорте, продовольственных рынках. Ветеринарно-санитарные требования при приёме, переработке больных животных и птицы, использование их продуктов убоя.

Раздел 3. Инфекционные болезни

Болезни общие для многих или нескольких видов животных: сибирская язва, туберкулёз, бруцеллёз, ящур, бешенство, болезнь Ауески, лептоспироз, листериоз, пастереллёз, некробактериоз, оспа, столбняк, ботулизм, дерматомикозы, чума крупного рогатого скота, злокачественная катаральная горячка, парагрипп-3, лейкоз крупного рогатого скота, эмфизематозный карбункул, вирусная диарея крупного рогатого скота, классическая и африканская чума свиней, рожа свиней, грипп свиней, сап и мыт лошадей, инфекционная анемия лошадей, вирусная диарея крупного рогатого скота, болезнь Марека, болезнь Ньюкасла, орнитоз.

Раздел 4. Инвазионные болезни

Фасциолезы, парамфистоматозы, дикроцелиоз жвачных. Описосторхоз плотоядных. Цистицеркозы крупного рогатого скота и свиней. Эхинококкоз и альвеококкоз животных. Ценуроз овец. Цистицеркозы тениюкольный и пизиформный. Мониезиозы и тизаниезиоз жвачных. Аскаридатозы свиней, лошадей, телят, кур. Стронгилятозы желудочно-кишечного тракта лошадей и жвачных. Легочные стронгилятозы животных. Трихинеллез и филяриозы. Трихомоноз КРС и свиней. Пироплазмидозы жвачных, лошадей. Кокцидиозы животных. Токсоплазмоз. Паразитиформные клещи. Акариформные клещи и вызываемые ими болезни. Гиподерматоз КРС. Гастрофилезы лошадей. Эстроз овец. Болезни, вызываемые двукрылыми насекомыми. Гнус и меры борьбы с ним.

Раздел 5. Внутренние незаразные болезни животных и птицы

Стоматит. Нефриты. Нефрозы. Гепатозы. Цирроз печени. Желчекаменная болезнь. Травматический перикардит. Миокардит. Эндокардит. Крупозная бронхопневмония. Железодефицитная анемия. Беломышечная болезнь. Рахит. Тимпания рубца. Гастроэнтерит. Эмфизема лёгких. Перитонит. Плеврит. Спленит. Маститы сельскохозяйственных животных. Отравление нитратами.

Раздел 6. Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения

Основные положения Федерального закона Российской Федерации «О техническом регулировании». Виды стандартов. Методы стандартизации. Органы по стандартизации. Сертификация. Обязательная сертификация. Добровольная сертификация. Знаки соответствия. Сертификация пищевых продуктов. Понятие качества и безопасности продукции. Требования к качеству продукции. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Раздел 7. Санитарная микробиология

Санитарно-показательные микроорганизмы. Пути и источники контаминации мяса микроорганизмами. Изменение микрофлоры мяса при холодильном хранении. Виды микробной порчи мяса. Характеристика остаточной микрофлоры колбас. Виды микробной порчи колбас. Виды микробной порчи мясных консервов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микрофлора товарной рыбы и сырья производства рыбных консервов. Микробиология яиц и яичных продуктов. Пищевые отравления, вызванные *L.monocytogenes*, *B.cereus*, *Cl.perfringens*. Стафилококки – возбудители пищевых токсикозов. Профилактика пищевых отравлений. Микрофлора воды, почвы, воздуха. Санитарно-микробиологическое исследование.

Раздел 8. Технология производства и контроль качества молока и молочной продукции

Химический состав молока. Физические свойства молока. Требования, предъявляемые к качеству сборного молока. Санитарно-гигиенические условия получения молока. Первичная обработка и транспортировка молока. Пороки молока. Механическая обработка молока и молочной продукции. Тепловая обработка молока. Технология производства стерилизованного и пастеризованного молока. Технологические этапы производства творога, сметаны. Виды и производства заквасок. Пороки кисломолочных напитков,

сметаны, творога и меры их предупреждения. Технология производства и контроль качества мороженого. Общая технология молочных консервов. Технология производства масла, оценка качества и пороки масла. Технология производства сыра. Основные этапы производства сыра. Пороки сыра.

Раздел 9. Технология производства и контроль качества мяса и мясных продуктов

Убой скота, промышленная разделка туш. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов. Посол мяса. Методы определения свежести мяса. Технология производства и контроль качества колбасных изделий. Дефекты колбас и причины их возникновения. Технология производства и контроль качества солёных мясных изделий. Технология производства и контроль качества копчёных мясных изделий. Производство мясных баночных консервов. Виды порчи и дефекты мясных консервов.

Раздел 10. Ветеринарное законодательство

Нормативно-правовое регулирование в области ветеринарии. Федеральный закон Российской Федерации «О ветеринарии». Контроль за соблюдением законодательства в области ветеринарии. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства. Права и обязанности должностных лиц при осуществлении государственного ветеринарно-санитарного надзора. Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.

Раздел 11. Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Ветеринарно-санитарные правила осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Ветеринарный контроль процесса производства продуктов животного происхождения. Нормативно-правовое регулирование. Соблюдение требований, предъявляемых к сырью и готовой продукции.

Раздел 12. Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора

Цели и задачи государственного ветеринарного надзора, его сущность, объект и методы. Задачи государственного ветеринарного надзора на транспорте, государственной границе Российской Федерации, при убойе животных, переработке сырья и продуктов животного происхождения; уборка, утилизация и уничтожение трупов животных, на рынках. Ветеринарный учет, отчетность и делопроизводство. Планирование, организация и экономика ветеринарных мероприятий.

Список литературы.

1. Авдеева, Е. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов. Лабораторный практикум [Текст]: учеб. пособие; доп. УМО по образ. / Е. В. Авдеева, Н. А. Головина. – СПб. : Проспект Науки, 2011. – 187, [5] с.

2. Боровков М.Ф. Ветеринарно – санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст]: учебник; рек. УМО вузов РФ по образ./ М. Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; ред. М.Ф. Боровков. – СПб.: Лань, 2013.–475 ,[5] с.

3. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учеб. пособ. / И.А.Рогов, Н.И.Дунченко, В.М. Позняковский.- Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 224, [4] с.

4. Ветеринарно – санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках [Текст]: учеб. пособ./ сост.: И.Г. Серегин и др. – СПб.: ГИОРД, 2008. – 464,[8]с.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животноводства, растениеводства и рыбоводства на рынках и в хозяйствах [Текст]: справ.; рек. Департаментом ветеринарии и жив-ва М-ва с.-х. РФ / П.П. Соторов. – Ростов н/Д: Логос, 2007. – 232 с.

6. Ветеринарная санитария [Текст] : учеб. пособие. ; рек. УМО. – СПб. ; М.; Краснодар : Лань, 2011. – 365, [3] с.

7. Ветеринарная дезинфекция [Текст] : сб. законодательных актов по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии и дератизации / автор – сост. В.М. Сахно. – Ставрополь: Энтропос, 2013. – 265, [1] с.

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда, прополиса, пыльцы, маточного молочка и вошины [Текст] : методические рекомендации /сост. М. А. Петрухин, А. В. Рябуха; Даль ГАУ. ИВМЗ.- Благовещенск: ДальГАУ. 2007.- 43[1] с.

9. Ветеринарно-санитарная оценка мяса домашних и диких животных, домашней птицы и пернатой дичи [Текст]: метод. указ./ сост.: М.А. Петрухин, Н.И. Землянская; ДальГАУ. ИВМЗ. – Благовещенск: ДальГАУ, 2007. – 132, [2] с.

10. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов животноводства, растениеводства и рыбоводства на рынках и в хозяйствах [Текст]: справ.; рек. Департаментом ветеринарии и жив-ва М-ва с.-х. РФ / П.П. Соторов. – Ростов н/Д: Логос, 2007. – 232 с.

11. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов (паразитологическое инспектирование) [Текст]; метод. рекомендации / разработ.: М.А.Петрухин; ДальГАУ ИВМЗ.-Благовещенск: ДальГАУ, 2007.- 67[1] с.

12. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации: учеб. пособие/ В. И. Заикина . – М. Изд.-торг. Корпорация «Дашков и К»,2015 – 158с. //ЭБС «Издательства Лань» / www.e.lanbook.com.

13. Законодательные основы ветеринарии [Текст] : сб. законодательных актов / автор – сост. В.М. Сахно. – 2-е изд., обновл. - Ставрополь : Энтропос, 2013. – 416 с.

14. Никитин, И.Н. Организация ветеринарного дела [Текст] : учеб. пособие; доп. УМО вузов РФ по образ. / И.Н. Никитин. – 4-е изд., пер. и доп. – СПб. : Лань, 2013. – 281, [7] с.

15. Поляков, А.А. Ветеринарная санитария / Учеб. пособие для высш. с.-х. учеб. заведений. /М. , «Колос», 1979. – 231 с.

16. Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно – справочное пособие/ Позняковский В.М., Рязанова О.А., Мотовилов К.Я. – Электрон. Текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 219 с. - //ЭБС «IPRbooks» /www.iprbookshop. ru

17. Салимов Р.М. Технология получения и переработки меда, лечебно-профилактические свойства меда [Текст]: учеб. пособие./ Р.М. Салимов; ДальГАУ,2007.-164, [6] с.

18. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Текст]: учеб. пособие; доп. УМО вузов РФ по образ. / Г. С. Шарафутдинов [и др.]. – 2-е изд., пер. и доп. – СПб. : Лань, 2012. – 621,[3]с.

19. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Текст]: учебное пособие; рек. УМО вузов России по образованию / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Беспанеев. – СПб.: Издательство «Лань», 2013. – 416 с.: ил.

20. Серегин И.Г. Ветсанэкспертиза убой животных и птицы [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Серегин И.Г., Никитченко В.Е., Никитченко Д.В. – Электрон. Текстовые данные. – М.: Российский университет дружбы народов, 2010. – 384 с. / Режим доступа //ЭБС «Университетская библиотека онлайн»/ www. biblioklub. ru

21. Сенченко Б.С. Ветеринарно – санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения/ Б.С. Сенченко. – Ростов – н/Д: Март, 2001. – 702 с.

22. Таможенный кодекс Таможенного союза [Текст]: науч. – практич. Комментарий к кодексу/ под общ. ред. А.Т. Гаврилова. – V – VI. – М.: «Библиотечка РГ», 2011.- 656 с.

23. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие; рек. УМО высших учебных заведений РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии / В.Г. Урбан, Е.С. Воронин.

– СПб.: Издательство «Лань», 2010. – 384 с. //ЭБС «Издательства Лань» / www.e.lanbook.com

24. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно – справочное пособие/ В.М. Позняковский [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 326 с. //ЭБС «IPRbooks» /www.iprbookshop.ru

25. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно – справочное пособие/ Е.Б.Ивашевская [и др.]. Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014. – 215 с. - //ЭБС «IPRbooks» /www.iprbookshop.ru

26. Экспертиза свежих плодов и овощей : учеб. пособие / Т.В.Плотникова, Д.В.Поздняковский, Т. В. Ларина, Л.Г. Елисеева.- Новосибирск: Сиб. унив. Изд-во: Изд-во Новосиб. ун-та, 2001-299,[5] с.

Примерные тестовые задания
для проведения вступительных испытаний при поступлении в
магистратуру по направлению подготовки
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Критерии оценки:

Время выполнения теста – 60 минут. В заданиях необходимо выбрать правильный ответ и отметить соответствующую букву. Каждый правильный ответ оценивается в 5 баллов. Минимальный проходной балл – 40.

При выполнении теста нельзя пользоваться справочной литературой.

1. Что такое партия скота?

- а) группа с/х животных, направляемых на убой;
- б) группа животных, сформированная по полу, возрасту и упитанности, направляемая на убой и оформленная одним сопроводительным документом;
- в) группа животных, сформированная по количеству голов и оформленная одним сопроводительным документом;
- г) группа животных, собранных одним сдатчиком;
- д) все перечисленное.

2. Реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии:

- а) сертификата;
- б) прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр»;
- в) ветеринарное клеймо овальной формы 40 х 60 мм;
- г) овальное клеймо размером 25 х 40 мм;
- д) треугольного штампа.

3. Каких животных и в каких случаях направляют на мясокомбинат для вынужденного убоя?

- а) больных и подозрительных по заболеванию заразными болезнями;
- б) животных, потерявших хозяйственную ценность;

- в) животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации;
- г) травмированных животных, которым угрожает смерть;
- д) при стихийных бедствиях.

4. Каких животных не разрешается убивать на мясо?

- а) подозрительных по заболеванию особо опасными для человека болезнями;
- б) животных, находящихся в тяжелом состоянии при отравлении;
- в) животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации;
- г) животных с невыясненным диагнозом;
- д) здоровых животных.

5. На каком автотранспорте запрещается доставка скота на мясокомбинат согласно ветеринарному законодательству?

- а) на автомобилях, если нет письменного разрешения ветеринарной службы;
- б) на самосвалах с металлическими кузовами;
- в) на автомобилях, если для них нет разрешения СЭС;
- г) на автотранспорте с низкими бортами;
- д) на скотовозах.

6. В каких случаях убой животных считается вынужденным?

- а) убой больного скота в агональном состоянии;
- б) убой скота по экономическим соображениям;
- в) убой больного скота с целью недопущения падежа или ввиду экономической нецелесообразности лечения;
- г) убой животных, подозрительных в заражении возбудителем инфекционной болезни;
- д) убой привитых животных.

7. Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?

- а) хранят до проведения экспертизы;
- б) ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу;

- в) утилизируют после проведения экспертизы;
- г) при недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным;
- д) выполняются все требования;

8. Разрешается ли вывоз убойных животных с территории мясокомбината?

- а) да, только животных, направляемых в откормочные хозяйства этого же мясокомбината;
- б) да, только кроликов, если предубойная база общая, а цех по убою кроликов находится за пределами мясокомбината;
- в) не разрешается;
- г) да, при несоответствии поголовья сопроводительной документации;
- д) только высокопродуктивных животных.

9. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией?

- а) поставить на карантин;
- б) поставить в изолятор;
- в) не принимать на убой и отправить в хозяйство;
- г) провести убой и переработать на санитарной бойне;
- д) утилизировать.

10. Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?

- а) немедленно направить на санитарную бойню для убоя;
- б) немедленно направить на убой, после убоя провести бактериологическое исследование мяса;
- в) животных изолировать, установить диагноз и отправить на убой согласно Правилам;
- г) животных с повышенной температурой изолируют, уточняют диагноз, остальных карантинируют и далее согласно действующим Правилам;

д) на утильзавод.

11. Умышленное изменение продуктов, материалов и изделий, информации о которых является заведомо неполной или недостоверной:

а) идентификация;

б) фальсификация;

в) утилизация.

12. Какова периодичность проведения плановых проверок при проведении ветеринарно-санитарного контроля животноводческих предприятий?

а) один раз в три года;

б) два раза в три года;

в) один раз в пять лет.

13. Сколько раз в год проводят профилактическую дезинфекцию помещений на предприятиях по заготовке, хранению и переработке животного сырья?

а) 3 раза в год;

б) 2 раза в год;

в) один раз в год.

14. Как поступают с маститным молоком?

а) утилизируют;

б) направляют на переработку;

в) допускают к реализации.

15. Какое физико-химическое свойство молока измеряется в градусах Тернера?

а) плотность;

б) кислотность;

в) электропроводность;

- г) теплоёмкость;
- д) поверхностное натяжение.

16. Как называется прибор для определения жирности молока и его жидких фракций по величине их плотности?

- а) лактоденсиметром;
- б) жиροмер;
- в) редуктазник;
- д) рефрактометр.

17. Подготовка мяса для производства натуральных полуфабрикатов включает...

- а) разделку туш (полутуш), обвалку, жиловку и сортировку;
- б) обвалку, жиловку, разделку туш и сортировку;
- в) сортировку, обвалку, жиловку и разделку туш;
- г) разделку, жиловку, обвалку и сортировку.

18. Какой Федеральный орган исполнительной власти проводит оценку соответствия качества продуктов животноводства, а также процессов его производства?

- а) Федеральная служба по санитарно-эпидемиологическому надзору;
- б) Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору.

19. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.

- а) знак соответствия;
- б) штрих-код.

20. Как называются заболевания, общие для животных и человека?

- а) зоонозы;
- б) антропонозы;
- в) зооантропонозы.