



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 УР  
  
С.В.Щитов  
« 29 » сентября 2017 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**

**2017**

## **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.

На выполнение теста отводится -180 минут.

Билет состоит из двух частей. Первая часть с выбором ответа. Вторая часть включает решение задачи и записи правильного ответа.

Каждый правильный ответ в первой части оценивается на 3 балла, вторая часть – на 13 баллов. Необходимо набрать не менее 30 баллов.

### **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 приёмке, 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. Описанторхоз 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](http://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](http://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. Беспанев. – СПб.: Издательство «Лань», 2013. – 416 с.: ил.

20. Серегин И.Г. Ветсанэкспертиза уоя 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](http://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](http://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](http://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](http://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 вступительного  
испытания в магистратуру по направлению подготовки:  
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

На выполнение теста отводится -180 минут.

Билет состоит из двух частей. Первая часть с выбором ответа. Вторая часть включает решение задачи и записи правильного ответа.

Каждый правильный ответ в первой части оценивается на 3 балла, вторая часть – на 13 баллов. Необходимо набрать не менее 30 баллов.

**Первая часть**

**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 x 60 мм;
- г) овальное клеймо размером 25 x 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.

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

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

### **Вторая часть**

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

---

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

---

**19. Ветеринарное свидетельство формы N 1 оформляется на:**

---

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

---