

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»



УТВЕРЖДАЮ

Председатель приемной комиссии,

ректор

А.И. Трубилин

«23» 10 2023 г.

**ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ**

для поступающих на обучение по программам магистратуры

**36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
(направленность «Государственный ветеринарный надзор»)**

Краснодар 2023

## 1. Введение

Настоящая программа предназначена для поступающих на обучение по программам магистратуры по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Государственный ветеринарный надзор».

## 2. Шкала оценивания и минимальное количество баллов

При приеме на обучение по программам магистратуры результаты вступительного испытания, проводимого университетом самостоятельно, оцениваются по 100-балльной шкале.

Вступительное испытание проводится в устной форме в виде индивидуального собеседования.

Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания, – 51.

В ходе собеседования поступающий отвечает на 4 вопроса. Результат ответа на каждый вопрос оценивается от 0 до 25 баллов по критериям, представленным в таблице ниже. Общая сумма баллов по итогам вступительного испытания складывается из баллов, полученных за ответ на каждый из 4 вопросов.

Количество баллов за ответ на один вопрос	Критерии оценивания
25	Дан полный ответ на вопрос.
20-24	Допущена одна ошибка. Ошибки отсутствуют, допущены не более двух недочетов.
13-19	Допущена одна грубая ошибка. Допущена одна ошибка и от одного до двух недочётов. Ошибки отсутствуют, имеется от трех до пяти недочетов.
7-12	Допущена одна грубая ошибка и от двух до четырех недочетов. Допущена одна ошибка и от трех до пяти недочётов. Допущены одна грубая и одна негрубая ошибка и не более одного недочета. Ошибки отсутствуют, имеется от шести до семи недочетов.
1-6	Допущена одна грубая ошибка и от пяти до шести недочетов. Допущена одна ошибка и от шести до семи недочётов. Допущены две грубые ошибки и от одного до двух недочетов. Допущены две ошибки и от трех до четырех недочетов. Допущены одна грубая и одна негрубая ошибка и двух до трех недочетов. Допущено более двух грубых или более двух негрубых ошибок. Ошибки отсутствуют, имеется восемь и более недочетов.
0	Ответа нет. Дан неверный ответ. Ответ не соответствует нормам, изложенным в пунктах 1, 2, 3, 4, 5.

**Ответ на вопрос считается полным**, если его содержание полностью соответствует программе, содержит все необходимые теоретические факты и обоснованные выводы, сопровождается поясняющими примерами. В ответе показано понимание основных положений, составляющих основу по теме вопроса, изложение построено логически правильно, стилистически грамотно, с точным

использованием терминологии предметной области. Поступающий демонстрирует свободное оперирование учебным материалом различной степени сложности с использованием сведений из других областей. В ответе отражено умение применять теоретические положения при выполнении практических задач.

При оценке знаний поступающих учитываются грубые ошибки, ошибки и недочеты.

**Грубыми ошибками** являются:

- незнание определений и сущности основных понятий предметной области, формулировок утверждений, схем и формул, предусмотренных программой вступительного испытания;

- не владение умениями и навыками, предусмотренными программой;

- неумение формализовать постановку задачи, выбрать правильный метод и алгоритм ее решения;

- неумение применять типовые методы в простейших прикладных ситуациях.

**Ошибками** следует считать:

- неточности определений понятий предметной области, формулировок утверждений, формул;

- недостаточная обоснованность при доказательстве фундаментальных понятий;

- не владение одним из умений и навыков, предусмотренных программой, но не относящихся к грубым ошибкам.

**Недочетами** являются:

- нелогичное и непоследовательное изложение материала;

- неточности в использовании терминологии предметной области;

- отсутствие обоснований при применении теоретических положений для выполнения практических задач.

### **3. Содержание программы вступительного испытания**

1. Основные положения Закона РФ «О ветеринарии». Структура и задачи ветеринарной службы в Российской Федерации.

2. Таможенная политика России. Страны-участники Евразийского экономического союза (ЕАЭС).

3. Формы ветеринарно-сопроводительных документов на подконтрольные государственной ветеринарной службе грузы.

4. Задачи и функции Государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных и оптовых рынках.

5. Международная классификация особо опасных заболеваний животных, болезни и состояния, при которых убой животных на мясо запрещен.

6. Организация электронного документооборота в ветеринарии, структура системы «ВетИС». Назначение основных подсистем.

7. Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных для диагностики сибирской язвы и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия при ее обнаружении.

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

9. Технология вареных колбас. Организация контроля качества сырья и готовой продукции, дефекты и пороки вареных колбас, причины их возникновения.

10. Технология копченых колбас. Организация контроля качества сырья и готовой продукции, дефекты и пороки копченых колбас, причины их возникновения.

11. Структура, задачи и функции отдела производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.

12. Технология первичной переработки крупного рогатого скота, организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на линии убоя.

13. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

14. Правила первичной переработки убойных животных (оглушение, обескровливание, забеловка, деление на полутуши (четвертины).

15. Технология первичной переработки свиней со съемом шкуры, организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на линии убоя.

16. Структура, задачи и функции ветеринарной службы на боенских предприятиях.

17. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при классической чуме и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

18. Технология мясных консервов. Организация контроля качества консервов до и после стерилизации, виды порчи консервов.

19. Правила оформления ветеринарно-сопроводительных документов на животных, продукцию и корма животного происхождения.

20. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лейкозе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

21. Ветеринарные требования при приемке, размещении и подготовке животных к убою, карантинирование и изолирование скота в условиях мясокомбината.

22. Порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота на мясокомбинатах.

23. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при эмфизематозном карбункуле и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

24. Технология охлаждения мяса. Хранение мяса в охлажденном состоянии, производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильнике мясокомбината.

25. Порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя лошадей на мясокомбинатах.

26. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

27. Автолиз мяса. Особенности биохимических процессов в мясе с признаками PSE- и DFD- порока.

28. Виды порчи мяса, методы определения свежести мяса.

29. Ветсанэкспертиза продуктов убоя мелкого рогатого скота. Товароведная оценка и клеймение туш.

30. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при роже и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

31. Технология посола мяса. Особенности посола мяса для производства соленых туш штучных изделий и колбас.

32. Ветеринарные требования при заготовке, транспортировании и сдаче животных для убоя.

33. Ветсанэкспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота при актиномикозе ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

34. Микробиологическое исследование мяса. Виды микробной порчи мяса.

35. Прием и переработка больных животных на мясокомбинатах. Лабораторный контроль продуктов убоя.

36. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при листериозе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

37. Технология первичной переработки свиней со шпаркой (без съема шкуры). Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на линии убоя.

38. Прием животных для вынужденного убоя, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса вынужденно убитых животных. Лабораторный контроль мяса от вынужденного убоя животных.

39. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при сальмонеллезе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

40. Классификация субпродуктов. Технология обработки субпродуктов, производственный ветеринарно-санитарный контроль.

41. Порядок проведения ветсанэкспертизы с целью исключения цистицеркоза и трихинеллеза.

42. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при эшерихиозе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

43. Основные требования «Санитарных правил для предприятий мясной промышленности».

44. Ветсанэкспертиза в цехах переработки субпродуктов, кишечника и жира, ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

45. Ветсанэкспертиза продуктов убоя однокопытных при обнаружении сапа и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

46. Федеральный закон «О техническом регулировании». Цели, содержание и виды технических регламентов.

47. Порядок и правила обязательной сертификации мяса и мясных продуктов в Российской Федерации, основные показатели безопасности мяса.

48. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при болезни Ауески и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

49. Ветеринарно-санитарные требования при перевозках больных животных автомобильным и железнодорожным транспортом.

50. Пищевые отравления, вызванные *V. Cereus* и *Cl. perfringens*, их диагностика и профилактика у человека.

51. Переработка молока. Основные требования «Санитарных правил для предприятий молочной промышленности».

52. Особенности проведения ветсанэкспертизы мяса разных видов животных на рынках.

53. Ветсанэкспертиза продуктов убоя овец при обнаружении скрепи и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

54. Производство сливочного масла. Пороки и фальсификация сливочного масла.

55. Ветсанэкспертиза рыбы и других морепродуктов при промысле, лабораторный контроль рыбы.

56. Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя свиней при вирусном гастроэнтерите и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

57. Методы и средства дератизации и дезинсекции на предприятиях мясной и молочной промышленности.

58. Особенности проведения ветсанэкспертизы молока и молочных продуктов при продаже на рынках.

59. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при некробактериозе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

60. Основные принципы проведения контроля профилактической и вынужденной дезинфекции.

61. Особенности ветсанэкспертизы меда и других продуктов пчеловодства при продаже на рынках.

62. Паспорт пасеки. Правила и требования подготовки меда к розничной продаже. Виды фальсификации меда.

63. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при эпизоотическом лимфангите и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

64. Методы и средства дезодорации на предприятиях мясной и молочной промышленности.

65. Основные подзаконные и нормативные документы, используемые при ветсанэкспертизе продуктов.

66. Ветсанэкспертиза продуктов убоя овец и коз при оспе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

67. Источники ионизирующих излучений и радиоактивных загрязнений внешней среды, допустимые уровни радиации для животных и их продукции.

68. Болезни и состояния животных, при которых продукты убоя подвергаются лабораторному исследованию.

69. Ветсанэкспертиза продуктов убоя птицы при гриппе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

70. Основные нормативные документы по ветсанэкспертизе сырья и продуктов животного происхождения.

71. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе, ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

72. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающем предприятии. Принципы системы ХАССП.

73. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на пищевом предприятии. Принципы системы GMP.