

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО ДОНАГРА)

«УТВЕРЖДАЮ»

Председатель приемной комиссии

Ректор ФГБОУ ВО ДОНАГРА

В. И. Веретенников
2025г.



ПРОГРАММА

вступительных испытаний по ветеринарно-санитарной экспертизе
для лиц, поступающих на обучение по образовательной программе высшего
образования - программе магистратуры по направлению подготовки
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
в 2025-2026 учебном году

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящая программа предназначена для поступающих по образовательным программам высшего образования - программам магистратуры.

Программа составлена на основе федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования по программам бакалавриата, специалитета и магистратуры.

Результат вступительного испытания оценивается по 100-балльной шкале.

2. СОДЕРЖАНИЕ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ЭКЗАМЕНА

Вступительный экзамен определяет базовые знания поступающего в магистратуру, по законодательным и нормативным актам в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Степень владения теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, умение давать обоснованное заключение об их качестве и осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработки продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Основные разделы ветеринарно – санитарной экспертизы вступительного экзамена:

Объекты ВСЭ. Сырьё мясной промышленности.

Значение ВСЭ в подготовке ветврача. Сельскохозяйственные животные как сырьё для мясной промышленности. Характеристика видовых, породных и возрастных особенностей убойных животных.

Подготовка и транспортировка животных к местам убоя. Правила сдачи-приема убойных животных.

Ветеринарные и организационные мероприятия при подготовке животных к транспортировке различными видами транспорта. Транспортировка железнодорожным, водным, автомобильным транспортом и гоном. Оформление документации, профилактика стресса и травматизма. Влияние транспортировки животных на качество мяса. Санитарная обработка транспортных средств.

Понятие о живой массе и приемной массе животных. Нормы скидок с живой массы при приеме. Методы определения упитанности животных. Правила сдачи-приема животных по выходу и качеству мяса. Особенности приема больных и подозреваемых в заболевании животных.

Подготовка животных к убою. Технология убоя и первичной переработки животных, их влияние на качество и ветеринарно-санитарное состояние мяса и субпродуктов.

Типы убойных и мясоперерабатывающих предприятий. Общие ветеринарно-санитарные требования к ним. Технологические и санитарно-гигиенические требования к устройству и оборудованию производственных цехов, вспомогательных помещений. Технология убоя и первичной переработки животных: оглушение, обескровливание, снятие шкуры, нутровка, туалет туш, оценка. Особенности

технологии на одноуровневых и многоуровневых мясокомбинатах с конвейерной переработкой, на бойнях, санитарных бойнях.

Вопросы санитарии и гигиены при убойе здоровых и больных животных. Технология убоя различных видов животных. Вынужденный убой животных. Влияние различных технологических приёмов на качество мяса и субпродуктов.

Морфология, химический состав и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Изменения мяса при хранении. Основы товароведения и стандартизации.

Морфология, химический состав и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Изменения мяса при хранении. Основы товароведения и стандартизации.

Организация и методика послеубойной ВСЭ туш и органов животных.

Цель и задачи ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Организация работы по ветеринарно-санитарной экспертизе туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на убойных пунктах.

Клеймение продуктов убоя.

Клеймение мяса говядины и телятины. Клеймение мяса свинины. Клеймение мяса конины. Клеймение мяса птицы. Клеймение мяса кролей и нутрий.

Особенности убоя и ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы.

Птицеперерабатывающие предприятия. Птица сельскохозяйственная для убоя. Морфологический и химический состав мяса птицы. Предубойный осмотр. Убой и переработка птицы. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.

Морфология и химия мяса кроликов и нутрий. Особенности их убоя. Методика осмотра тушек и внутренних органов. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных и инвазионных заболеваниях. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.

ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при паразитарных болезнях животных.

Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней. Классификация их по степени опасности для человека. Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов при обнаружении паразитарных болезней.

ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных заболеваниях животных.

Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней. Их классификация по степени опасности для человека. Особенности патоморфологических изменений при различных инфекционных заболеваниях. Правила послеубойной ВСЭ, и оценка продуктов убоя.

ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при незаразных болезнях, местных патологических процессах, отравлениях и радиоактивном поражении.

ВСЭ органов и туш при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах, патологии обмена веществ и т.д. ВСЭ туш и внутренних органов при различных отравлениях, радиоактивном поражении.

Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы.

Понятие о токсикоинфекциях и токсикозах. Роль различной микрофлоры в возникновении токсикоинфекций (сальмонеллы, эшерихии, протей и др.) и токсикозов (стафилококки, стрептококки и др.). Санитарная оценка продуктов, обсеменённых возбудителями токсикоинфекций и токсикозов. Пути профилактики.

Особенности ВСЭ и санитарная оценка продуктов убоя при вынужденном убое. Правила обезвреживания условно годного мяса.

Вынужденный убой и порядок его проведения. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов.

Основы технологии и консервирования мяса. Современные методы консервирования мяса.

Санитарное и экономическое значение консервирования продуктов. Биологические принципы и методы консервирования. Консервирования мяса низкой температурой. Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках. Основы технологии консервирования мяса поваренной солью. Новые методы консервирования мяса. Сублимационная сушка, УФ облучение, ионизирующее облучение, СВЧ. Оценка и практическое применение этих методов консервирования.

Основы технологии и ВСЭ субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного, кожевенно-мехового и технического сырья.

Классификация, пищевая ценность, основы технологии и первичной переработки субпродуктов. Морфология и химия жирового сырья. Технология производства жиров. ВСЭ жира-сырца и пищевого топленого жира. Обработка и консервирование кишечного сырья. Пороки. Пищевая ценность, переработка и ВСЭ крови. Ветсантребования при сборе, обработке и консервированию эндокринного сырья. Классификация, консервирование, дезинфекция и клеймение кожевенного и мехового сырья. Пороки шкур. Сбор и обработка щетины, волоса, пера, копыт, рогов. Ветсантребования при заготовке и транспортировке кожевенно-мехового и технического сырья.

Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий.

Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии варёных, полукопчёных и сырокопчёных колбас. Основы технологии ветчинно-штучных изделий. ГОСТы на колбасные и ветчинно-штучные изделия.

Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ мясных консервов.

Значение консервного производства. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов по действующим ГОСТам.

Ветеринарно-санитарная оценка яиц.

Пищевое значение яиц. Классификация товарных яиц. Пороки. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц.

Правила ВСЭ, и оценка качества рыбы(живой, охлажденной, мороженой).

Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Семейства промысловых рыб. ВСЭ свежей (живой, охлажденной и свежемороженой)

рыбы. Методы исследования рыбы. Санитарная оценка при инфекционных и инвазионных заболеваниях.

Правила ВСЭ и оценка качества рыбы(соленой, вяленой, копченой.)

ВСЭ рыбы соленой, вяленой, сушеной, копченой. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов.

ВСЭ раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных.

Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных. Пищевая ценность получаемых от них продуктов. ВСЭ мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.

Состав и свойства молока. Видовые особенности.

Химический состав и биохимические свойства коровьего молока. Влияние различных факторов на химический состав и биохимические свойства коровьего молока. Молоко других видов с/х животных. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.

Ветеринарно-санитарные требования получения, хранения и транспортировки молока.

Санитарно-гигиенические условия получения молока и его хранение, первичная переработка и транспортировка. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в молочном производстве. Личная гигиена работников ферм.

Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.

Органолептическая оценка молока и пороки молока. Требования к заготавливаемому молоку по ГОСТу. Источники микробного обсеменения молока. ВСЭ молока здоровых животных. ВСЭ молока больных животных. Переработка молока.

Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.

Молочнокислые продукты. Их классификация и характеристика. ВСЭ сыра. ВСЭ сливочного масла.

Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов (овощи, фрукты, грибы).

ВСЭ овощей и фруктов. ВСЭ соленых и квашеных овощей. ВСЭ грибов.

Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных масел, зерновых, муки, крахмала.

ВСЭ раст. масел. ВСЭ муки, крупы, крахмала. ВСЭ зерновых и бобовых культур.

Ветеринарно-санитарная экспертиза. мёда.

Классификация и химический состав меда. Физические и химические особенности меда. Другие продукты пчеловодства. ВСЭ меда.

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ И МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ

Минимальное количество баллов для успешной сдачи экзамена по вирусологии составляет 40. Максимальное количество баллов - 100.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература.

№	Наименование основной литературы	Кол-во экземпляров в библиотеке ДОНАГРА	Наличие электронной версии на учебно-методическом портале
О.1	1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животного водства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5- 8114-6848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/152644		+
О.2	Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник/Позняковский В. М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=460795		+
О.3	Сайтханов, Э. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Э. О. Сайтханов, В. В. Кулаков. — Рязань : РГТУ, 2015. — 170 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/144291		+
О.4	2. Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 143 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148581		+
О.5	Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [электронный ресурс] / Пронин В. В., Фисенко С. П. - Москва: Лань, 2012 [ЭИ]		+

	[ЭБС Лань].		
	Всего наименований: 5 шт.		5 электронных ресурсов.

4.1.2. Дополнительная литература

№	Наименование дополнительной литературы	Кол-во экземпляров в библиотеке ДОНАГРА	Наличие электронной версии на учебно-методическом портале
Д.1.	1.Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков. — Самара : СамГАУ, 2020. — 141 с. — ISBN 978-5-88575-606-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/158654		+
Д.2.	2.Латыпов, Д. Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / Д. Г. Латыпов, О. Т. Муллакаев, И. Н. Залялов. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 456 с. — ISBN 978-5-8114-2584-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/96857		+
Д.3.	3.Латыпов, Д. Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы : учебное пособие / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-1795-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/56169		+
Д.4.	Коснырева Л. М.Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / Л. М. Коснырева, В. М. Криштафович, В. М. Позняковский .— 4-е изд., стер .— М. : Академия, 2008 .— 320 с		+
Д.5.	Родина Т. Г. Товароведение и экспертиза		+

	рыбных товаров и морепродуктов : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / Т. Г. Родина. — М. : Академия, 2007 .— 396 с.		
Д.6.	Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие / А. В. Смирнов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5- 98879-180-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69877		+
Всего наименований: 6 шт.			6 электронных ресурсов