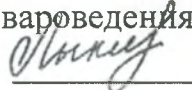


Составитель: Лыкасова И.А., доктор ветеринарных наук, профессор, заведующий кафедрой ветеринарно-санитарная экспертизы и товароведения потребительских товаров.

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 08.04.2015 №368

В соответствии с правилами приема в ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ в 2018 году для лиц, поступающих в магистратуру, установлен один вступительный экзамен по направлению подготовки в устной и письменной формах.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и ветеринарно-санитарная экспертиза «28» августа 2017 г., протокол № 1.

Зав. кафедрой ветеринарно-санитарная экспертизы и товароведения потребительских товаров, доктор ветеринарных наук, профессор 
И.А. Лыкасова

**ПРОГРАММА
ВСТУПИТЕЛЬНЫХ ИСПЫТАНИЙ В МАГИСТРАТУРУ
по направлению 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 или в форме устного собеседования по следующим разделам:

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

**1. ВОПРОСЫ ПО РАЗДЕЛУ: ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ И ГИГИЕНА
ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ НА МЯСО.**

1. Боевские предприятия по переработке животных. Классификация боевских 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 .

**2. ВОПРОСЫ 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.

3. ВОПРОСЫ 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.

4. ВОПРОСЫ ПО РАЗДЕЛУ «ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ РОЛЬ РАЗЛИЧНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ВОЗНИКНОВЕНИИ ИНВАЗИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ»

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

5. ВОПРОСЫ ПО РАЗДЕЛУ «ВЕТНАДЗОР»

1. Требование действующей нормативной документации на заготавливаемое молоко.
2. Методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы растениеводческой продукции на продовольственных рынках.
3. Требование действующего ГОСТа на пищевые яйца.

Рейтинг оценивания знаний абитуриентов

61 и более баллов заслуживает абитуриент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно отвечать на вопросы, предусмотренные программой, усвоивший литературу, рекомендованную программой. Как правило, данное количество баллов 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 абитуриент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, усвоивший литературу, рекомендованную в программе. Данная балльная оценка выставляется абитуриентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной разработки профессиональной деятельности.

21 - 42 балла заслуживает абитуриент, 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. Данный балл выставляется абитуриенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в ответе, но обладающему знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

0 - 20 баллов выставляется абитуриенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Список рекомендуемой литературы:

1. Авдеева, Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов: лаб. практ.: учеб. пос. вуз. / Е.В. Авдеева, Н.А. Головина. – СПб.: 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.- СПб.: 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. - М.: 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. – СПб.: 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. – СПб.: РАПП, 2008. – 408 с.

7.Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. Пособие [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 320 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69877