

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ
И ОБРАЗОВАНИЯ**

**ФГБОУ ВО «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

ПРОГРАММА

**вступительного экзамена для поступающих в
магистратуру по направлению подготовки
36.04.01– Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Составитель: Н.А. Соловьев, к.с.-х. н., доцент

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

1. Структура вступительного экзамена

Вступительный экзамен включает вопросы по основным разделам ветеринарно-санитарной экспертизы: «Основы технологии и гигиены производства мяса и мясных продуктов», «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов, яиц, рыбы и растительных продуктов», «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса продуктивных животных и птиц при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях, отравлениях, вынужденном убое, диких промысловых животных и пернатой дичи».

Каждый экзаменационный билет включает три вопроса в области теоретических основ ветеринарно-санитарной экспертизы.

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:

1. Требования, предъявляемые к убойным животным и птице, их транспортировка на боенские предприятия и подготовка к убою.

Категории убойных животных, определение упитанности, способы транспортировки, ветеринарно-санитарный контроль на транспорте, прием животных и птицы, ветеринарный осмотр, предубойное содержание и подготовка животных и птицы к убою.

2. Основы технологии первичной переработки и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных и птицы.

Основы первичной переработки крупного рогатого скота и птицы.
Организация проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на мясокомбинатах, убойных пунктах и государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.
Особенности топографии лимфатических узлов у различных видов животных. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра.
Порядок клеймения мяса и субпродуктов.

3. Учение о мясе, факторы вызывающие его порчу, основные виды порчи и санитарная оценка мяса при них.

Морфология и химический состав мяса различных видов животных.
Ферментация(созревание мяса) и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при загаре, гниении, плесневении, ослизнении и образовании сухого налета, свечении, изменении цвета и других изменениях, имеющих санитарное значение.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, ящуре, лептоспирозе, классической и африканской чуме свиней и других инфекционных болезнях.

Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях опасных для человека (трихинеллез, цистицеркоз свиней, цистицеркоз крупного рогатого скота).

Инвазионные болезни животных, встречающиеся у человека, но не передающиеся ему через продукты убоя (эхинококкоз, альвеококкоз, фасциолез, дикроцелиоз).

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое.

5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.

Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой.
Пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии.
Пищевой токсикоз, вызываемый *Cl. Botulinum*.

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях и радиационных поражениях.

Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях ядами не микробного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза при обработке животных ветеринарными препаратами. Ветеринарно-

санитарная экспертиза при внешнем облучении животных и внутреннем поступлении радионуклидов.

7. Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока.

Пищевое значение и химический состав молока. Бактерицидные свойства молока и их использование в производстве. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока. Источники микробного обсеменения молока. Требования и нормы к заготавливаемому молоку. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.

8. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках.

Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках молока, мяса, растительных продуктов, рыбы, яиц домашней птицы, меда и других продуктов.

Список рекомендуемой литературы

Основная литература

1. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А.

«Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства». Рек. УМО вузов РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебника для студентов вузов, обучающихся по специальности «Ветеринария» - СПб: Лань, 2013-448с.

2. Костенко Ю.Г., Бутко М.П., Вылегжанин А.Ф.

«Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене мяса и мясных продуктов» - М.: РИФ «Антиква», 1994-607с.

3. Серёгин И.Г., Боровков М.Ф., Никитченко В.Е.

«Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках». – СПб.: Гиорд, 2006-478с.

Дополнительная литература

1. Дунченко Н.И. и др. «Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность». Новосибирск: Сиб. Унив., 2007-477с.

2. Житенко П.В., Боровков М.В. «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства». – М.: «Агропромиздат», 1998-335с.

3. Позняковский В.М., Кудряшов Л.С. «Экспертиза мяса и мясных продуктов». - Новосибирск.: Сиб. Унив. 2007-528 с.

4. Позняковский В.М. «Экспертиза мяса птицы, и продуктов их переработки». - Новосибирск.: Сиб. Унив. 2007-216с.

5. Сенченко Б.С., Трошин А.Н., Кавункин А.М., «Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного и растительного происхождения». - Краснодар «Советская Кубань». 1998-Т.1.-672с.

6. Смирнов А.В. «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть». –СПб.: Изд.«ГИОРД», 2011.-112с.

7. Смирнов А.В. «Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе»: учебное пособие.- СПб.: ГИОРД, 2009.-336с.

8. Чернявский М.В. «Анатомо-топографические основы технологии, ветеринарно-санитарной экспертизе и товароведческой оценки продуктов убоя животных». - М.: «Космос». 2002.-367с.