

Принято Ученым советом
факультета зоотехнии и биологии
_____ 2017 г.
Протокол №

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической
и воспитательной работе
ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени
К.А. Тимирязева
_____ С.В. Золотарев
«__» _____ 2017 г.

Пояснительная записка

Программа вступительных испытаний в магистратуру по направлению подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза» разработана в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования по программам бакалавриата.

Вступительное испытание проводится в форме письменного тестирования.

Результаты испытания оцениваются по 100- балльной шкале.

Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания составляет 40 баллов.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ В МАГИСТРАТУРУ ФАКУЛЬТЕТА ЗООТЕХНИИ И БИОЛОГИИ

Направление: 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Значение мясной и молочной промышленности в социально-экономическом развитии России. Структура ветеринарной службы на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях. Объекты ветнадзора на боенских предприятиях.
2. Структура, задачи и функции производственной лаборатории ветсанэкспертизы на отраслевых предприятиях. Объекты лабораторного контроля на боенских предприятиях.
3. Требования, предъявляемые к животным, отправляемым на мясокомбинат. Болезни и состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо.
4. Ветеринарно-санитарные требования к перевозке животных на боенские предприятия. Нормы, погрузки убойного скота в разные транспортные средства.
5. Ветеринарный контроль сдачи-приемки животных на боенские предприятия. Размещение и подготовка животных к убою. Сроки выдержки перед убоем.
6. Схема первичной переработки убойных животных. Ветеринарный контроль технологических процессов при переработке животных.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза голов. Вскрытие и осмотр органов головы для диагностики отдельных болезней.

8. Ветсанэкспертиза органов животных при убое на мясо. Порядок вскрытия и ветеринарного осмотра органов для выявления различных болезней.
9. Ветсанэкспертиза и клеймение туш убойных животных. Отбор проб для лабораторного исследования продуктов убоя.
10. Оформление ветеринарных сопроводительных документов. Степени защиты ветеринарных справок и свидетельств.
11. Изменения в мясе при хранении (созревание, загар, ослизнение, плесневение, гниение). Причины и признаки порчи мяса.
12. Методы определения свежести мяса. Показатели лабораторного исследования свежего и несвежего мяса.
13. Определение видовой принадлежности мяса. Методы выявления различных фальсификаций мяса.
14. Ветеринарно-санитарные требования при убое больных и подозреваемых в заболевании животных. Лабораторный анализ продуктов убоя больного скота.
15. Способы обеззараживания мяса. Группы возбудителей инфекционных болезней по устойчивости к физико-химическим факторам воздействия.
16. Классификация инфекционных и инвазионных болезней по перечню МЭБ и отечественного перечня особо опасных болезней.
17. Особенности ветсанэкспертизы продуктов убоя птицы. Методы обеззараживания мяса птицы при болезнях.
18. Правила утилизации и уничтожения ветконфискатов и других биологических отходов. Обработка транспортных средств после выгрузки убойных животных или продуктов их убоя.
19. Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя при обнаружении инфекционных зооантропонозных болезней (туберкулез, бруцеллез и др.)
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при выявлении инвазионных зооантропонозных болезней (трихинеллез, цистицеркоз, саркоцистоз).
21. Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях. Сроки передержки убойных животных после отравлений.
22. Ветсанэкспертиза при разделке диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарные требования при реализации мяса охотничьего промысла.
23. Ветсанэкспертиза рыбы и икры. Исследование рыбы на свежесть. Основные болезни рыбы. Классификация икры.
24. Ветсанэкспертиза яиц и яичных продуктов. Классификация яиц по массе. Пороки яиц, сроки хранения товарных яиц.
25. Ветсантребования при получении, транспортировке и сдачи молока на молзаводы. Пороки молока. Методы лабораторного контроля

- молока. Режимы обеззараживания молока, полученного от больных и подозрительных в заболевании коров.
26. Ветсанэкспертиза меда и других продуктов пчеловодстве. Методы лабораторного исследования меда. Определение фальсификации меда.
 27. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве. Лабораторный анализ колбас и копченостей. Пороки колбас и их причины.
 28. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве. Лабораторный анализ консервов. Пороки консервов и их причины. Сроки хранения консервов.
 29. Ветсанконтроль продовольственных товаров на холодильниках. Требования при размещении и хранении продуктов в камерах холодильника. Совместимость грузов при хранении в камерах холодильника. Порядок реализации продуктов на холодильнике.
 30. Ветсанэкспертиза кормов для продуктивных и непродуктивных животных. Методы лабораторного исследования кормов. Основные требования к СЖК (сухим животным кормам).
 31. Методы дезинфекции, дератизации, дезинсекции и дезодорации на объектах ветеринарного надзора. Контроль эффективности дезинфекции и других ветеринарно-санитарных мероприятий.
 32. Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах и боенских предприятиях при выявлении инфекционных болезней. Порядок наложения и снятия карантина. Вынужденная, текущая и заключительная дезинфекция.
 33. Обязанности и права судебного ветеринарного эксперта. Ответственность ветеринарных специалистов за профессиональные ошибки, халатность и неправильные профессиональные действия.
 34. Классификация ядов и механизм их действия на организм животных. Использование мяса животных, вынужденно убитых после отравления. Микотоксикозы животных и их профилактика.
 35. Внутримышечные паразиты, методы их выявления. Зооантропонозные инвазионные болезни животных и профилактика заражения ими человека.
 36. Принципы ветеринарно-санитарной экспертизы и обоснование ветсаноценки продуктов убоя животных и птицы при инфекционных и инвазионных болезнях.
 37. Диспансеризация животных. Основные клинические признаки при заболеваниях сердца, легких, печени, почек и других органов.
 38. Источники ионизирующих излучений и радиоактивного загрязнения внешней среды, кормов и продукции животного происхождения. Приборы для контроля радиации в кормах и продукции животного и растительного происхождения на рынках и ярмарках.
 39. Государственный ветеринарный надзор на границе и транспорте. Госветконтроль за ввозом (импорт) и вывозом (экспорт) животных и

- продукции, поднадзорной Госветслужбой. Переадресовка импортных грузов на территориях стран Таможенного союза.
40. Классификация микроорганизмов по культуральным и морфологическим показателям. Требования Правил по охране работников ферм, мясокомбинатов и рынков от заражения туберкулезом и бруцеллезом.
 41. Посмертные и послеубойные изменения в органах и тканях. Трупные пятна и имбибиция тканей. Взятие патматериала и пересылка его в ведомственные лабораторные учреждения.
 42. Общие и местные признаки воспаления. Дистрофия, атрофия и некроз органов и тканей. Факторы, обуславливающие регенерацию тканей.
 43. Кормовые окрашивания тканей и желтухи. Механизм развития желтух. Обоснование вестаноценки продуктов убоя при гемолитической, паренхиматозной и механической желтухе.
 44. Определение упитанности животных и категории туш. Разделка туш на отруба и крупнокусковые полуфабрикаты. Фарш и мясо механической обвалки.
 45. Ветеринарное обслуживание продовольственных ярмарок, выставок и спортивных мероприятий с участием животных и птицы.

Декан факультета
зоотехнии и биологии

Ю.А. Юлдашбаев