

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 31.10.2021 13:49:18

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
(ФГБОУ ВО Омский ГАУ)**



УТВЕРЖДАЮ.

Проректор по образовательной
деятельности

С.Ю. Комарова
18 *сентября* 2019 г.

ПРОГРАММА

вступительного испытания

для поступления на обучение по программе магистратуры

**Направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза,
направленность «Ветеринарно-санитарный контроль качества и
безопасности продукции АПК»**

**Программа рассмотрена и одобрена на заседании ученого совета
факультета ветеринарной медицины**

(протокол № 13 от 27.06.20 19)

Разработчик(и) программы		
д-р биол.наук, профессор	<i>Загор</i>	М.В. Заболотных
канд. ветеринар. наук, доцент	<i>Довгань</i>	Н.Б. Довгань
канд. ветеринар. наук, доцент	<i>Якушкин</i>	И.В. Якушкин
Внутренние эксперты		
Декан, д-р ветеринар. наук, доцент	<i>Чернигова</i>	С.В. Чернигова
Заведующий отделом аспирантуры и магистратуры	<i>Земченкова</i>	О.Н. Земченкова
Ответственный секретарь приемной комиссии	<i>Фалалеева</i>	Е.В. Фалалеева

Омск 2019

1. Область применения и нормативные ссылки

Программа сформирована на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 01 декабря 2016 г. № 1516.

1.1 Целью программы вступительного испытания является оказание методической помощи в теоретической подготовке к сдаче вступительного испытания, соответствующего направлению подготовки и направленности программы магистратуры.

1.2 Задачи программы:

- определить требования к знаниям, навыкам и умениям поступающих лиц;
- систематизировать темы дисциплин и входящие в них вопросы.

1.3 Цель вступительного испытания - проверка уровня знаний поступающего в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

1.4. Требования к лицам, поступающим в университет:

К освоению программы магистратуры допускаются лица, имеющие образование не ниже высшего образования.

2. Структура вступительного испытания

2.1. Форма проведения испытания очная.

2.2. Плановая процедура.

Вступительные испытания проводятся в форме электронного тестирования, на русском языке. Продолжительность вступительного испытания составляет не более 90 минут.

2.3. Критерии оценивания

Результаты вступительного испытания оцениваются по 100-балльной шкале. Минимальный балл для участия в конкурсе устанавливается приемной комиссией университета ежегодно.

3. Содержание

3.1. Правила. Законы. Инструкции

Национальный орган по сертификации в Российской Федерации. Система управления качеством на предприятии. Методы ветсанэкспертизы сырья и продукции животного происхождения. Задачи специалистов по ВСЭ. Объекты Госветнадзора в городах и селах. Задачи ветеринарной службы на мясокомбинатах. Сырье и продукция, подлежащие контролю Госветслужбой по ВСЭ. Клеймение мяса. Содержание вредных веществ в продуктах убоя. Требования к мясу на рынках. Документы на мясо, поступившее для реализации на рынке. Повторная ветсанэкспертизу мяса в ГЛВСЭ. Основные требования к молоку на рынках и на молзаводах. Особенности ветсанэкспертизы колбасных изделий на рынке.

3.2. Продукты питания. Их качество и безопасность

Пищевые отравления, или пищевая интоксикация. Безопасность пищевой продукции. Сертификация пищевой продукции. Контаминант пищевой продукции. Антиалиментарные факторы питания. Пищевая ценность продукта. Биологическая ценность пищевого продукта. Энергетическая ценность пищевого продукта. Идентификация пищевой продукции. Генетически модифицированные продукты. Микотоксины. Ветеринарные сопроводительные документы

3.3. Состав и свойства сырья и продукции животного происхождения

Категории мяса. Определение понятия «мясо». Определение понятия «аналог мясного продукта». Определение понятия «мясной продукт». Определение понятия «мясной блок». Пищевые субпродукты. Определение понятия «молоко». Белковая фракция молока. Кислотность молока. Основные компоненты молока, свойственные только данному продукту. Определение содержание крахмала в пищевых продуктах. Процессы, происходящие в мышечной ткани после убоя животного. Полноценные белки. Органолептические свойства молока. Виды получаемого секрета молочных желез. Определение понятия «мёд цветочный», «мёд монофлорный». Определение понятия «фальсификация пищевого продукта».

3.4. Производство сырья и продукции животного происхождения

Производственный ветеринарно-санитарный контроль переработки мяса и мясопродуктов. Производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве копченостей из мяса. Производственные ветеринарно-санитарные требования к цехам и предприятиям по выработке консервированной продукции. Особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля при размещении и проектировании предприятий по выработке сухих животных кормов и альбуминов (технического и пищевого). Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологического процесса получения эндокринно-ферментного сырья. Принципы внедрения GMP в производство. Производственные ветеринарно-санитарные требования к цехам и предприятиям по переработки птицы и яйцепродуктов. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве копченостей из птицы. Особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля при размещении и проектировании птицефабрики. Производственный ветеринарно-санитарный контроль переработки рыбы, рыбопродуктов и гидробионтов. Производственный контроль при выработке пресервов, консервов из рыбы и гидробионтов. Производственный ветеринарный контроль при промысле, хранении и переработки рыбы. Производственный ветеринарный контроль при промысле, хранении и переработки морских и речных гидробионтов.

Производственный ветеринарно-санитарный контроль при получении молока (сырого) на фермах. Применение системы качества GMP.

Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве кисломолочных продуктов. Производственный ветеринарно-санитарный контроль технологических процессов при производстве сливочного масла. Особенности производственного ветеринарно-санитарного контроля при размещении и проектировании базовых холодильников и складов временного содержания продукции. Контроль вспомогательных материалов, упаковочной тары на предприятиях пищевой промышленности.

3.5. Гигиена, санитария и экология производства сырья и продуктов

Эффективность проведения дезинфекции. Хлорсодержащие дезинфектанты. Этапы проведения дезинфекции. Определение понятия «дезинсектант». Санитарное значение синантропных грызунов. Классификация раттицидов. Определение понятия «дератизация». Определение понятия «ихтиофауна». Жёсткость воды. Физические и химические показатели качества питьевой воды. Основные принципы охраны окружающей среды и рационального природопользования. Экологичность сельскохозяйственного производства и промышленности. Антропогенные воздействия на биосферу. Экологические свойства наземно-воздушной среды, как среды обитания живых организмов. Определение понятия «синантропные насекомые». Экологические свойства водной среды, как среды обитания живых организмов. Понятие о биоценозе и биогеоценозе. Видовая структура биоценоза. Основные дезинфицирующие вещества, применяемые в пищевой промышленности.

3.6. Ветеринарно-санитарная экспертиза

Сырье и продукция, подлежащие контролю Госветслужбой. Современные проблемы ВСЭ. Ветеринарный надзор на боенских и мясоперерабатывающих предприятиях. Показатели заразной патологии при проведении ВСЭ. Вид тары для хранения продукции и сырья.

Дефекты плодов, препятствующие их реализации. Условия плесневения продуктов. Определение понятия «срок хранения». Определение понятия «срок годности». Гниение пищевых продуктов.

Охлаждение, замораживание пищевых продуктов. Признаки пищевых отравлений. Сроки годности колбасных изделий. Условия реализации мяса в торговле. Носитель информации, на который наносится маркировка, и который прикрепляется к потребительской упаковке и (или) транспортной таре, в том числе путем наклеивания. Основное требование к нанесению информации на этикетку потребительской упаковки пищевого продукта. Единицы измерения калорийности/энергетической ценности пищевых продуктов. Сертификация соответствия пищевых продуктов. Микробиологические критерии безопасности пищевых продуктов. Безопасность пищевых продуктов. Правила продажи животных на рынках. Условия реализации на рынке свежих съедобных и условно съедобных грибы. ВСЭ на рынке растительных продуктов. Ветсанэкспертиза рыбы. Основные требования к молоку на рынках. Правила реализации молока на

рынке. Идентификация мяса. Порядок выдачи ветеринарных сопроводительных документов на живых животных. Порядок выдачи ветеринарных сопроводительных документов на мясо свиней. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы готовых продуктов на продовольственных рынках.

4. Пример задания для вступительного испытания

1. Как часто проводится дезинфекция в ливерном цехе при производстве колбасы:

Выберите один правильный ответ

- 1 раз в неделю
- 1 раз в 3 дня
- 1 раз в 2 дня
- ежедневно
- ежегодно

2. На рисунке изображена

Выберите один правильный ответ



- зелёная падальная муха *Lucilia*
- лошадиный овод (*Gasterophilus intestinalis*)
- Китайская восковая пчела (*Apis cerana*)
- Фиолетовый шмель-плотник (*Xylocopa violacea*)
- Навозница рыжая (*Scathophaga stercoraria*)

3. Продукт нормальной физиологической секреции молочных желез сельскохозяйственных животных, полученный от одного или нескольких животных в период лактации при одном и более доении, без каких-либо добавлений к этому продукту – _____ *В поле ответа строчными буквами введите слово в единственном числе именительном падеже*

4. Какую форму ветеринарного документа оформляют при перевозке продукции животного происхождения по территории РФ. *Укажите один правильный ответ.*

- 1 . Свидетельство Ф-1
2. Свидетельство Ф-2
3. Свидетельство Ф-3
4. Свидетельство Ф-3.1
5. Свидетельство Ф-35

Перечень рекомендуемой литературы

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : учеб. пособие / под ред. А. А. Кунакова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 234 с. – Режим доступа: <http://znanium.com>.
2. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / под ред. Л. Ю. Киселева. - СПб. : Лань, 2013. – 448 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.
3. Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс] : учебник / В. М. Позняковский. - М. : ИНФРА-М, 2012. - 271 с. – Режим доступа: <http://znanium.com>.
4. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : с изм. и доп. - Доступ из ЭПС «Система ГАРАНТ».
5. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов : санитар.-эпидемиол. правила и нормативы. - М. : Минздрав России, 2002. – 168 с.
6. ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения [Электронный ресурс] /Москва: Стандартинформ, 2007 – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog/56/568.shtml>
7. ГОСТ Р 52001-2002 Пчеловодство. Термины и определения [Электронный ресурс] /Москва, ИПК Издательство стандартов, 2003 – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog/63/6386.shtml>
8. ГОСТ 31449-2013 Молоко коровье сырое. Технические условия [Электронный ресурс] /Москва, Стандарт информ, 2013 – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog/56/56442.shtml>
9. Ветеринарная санитария [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. А. Сидорчук [и др.]. - СПб. : Лань, 2011. - 368 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.