

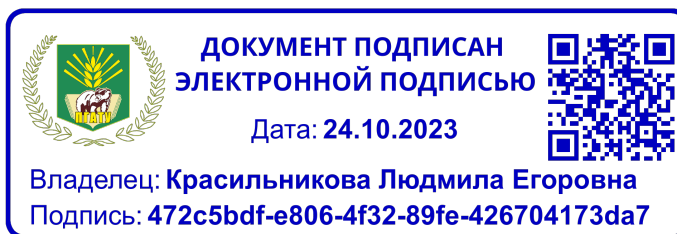


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Пермский государственный аграрно–технологический университет
имени академика Д.Н. Прянишникова»
(ФГБОУ ВО Пермский ГАТУ)**

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнологий

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебной
и воспитательной работе,
молодежной политике



ПРОГРАММА

вступительных испытаний при приеме на обучение по образовательным программам
высшего образования – программам магистратуры
по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Пермь, 2023

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 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза проводятся в форме тестирования, с использованием дистанционных технологий, посредством корпоративного портала ФГБОУ ВО Пермский ГАТУ, по следующим разделам:

1. Основы технологии и гигиены первичной переработке животных и птиц.
2. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных.
3. Эпидемиологическая роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных заболеваний.
4. Эпидемиологическая роль различных пищевых продуктов в возникновении инвазионных заболеваний.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.
6. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства, птицеводства и растительных пищевых продуктов.
7. Нормативная документация.

1. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ И ГИГИЕНЫ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ

1.1. Боенские предприятия по переработке животных

Значение боенских предприятий. Требования к постройке и производственным цехам. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий (мясокомбинаты, хладобойни, бойни, скотобойные пункты и убойные площадки, мясоперерабатывающие заводы, специализированные боенские предприятия. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий.

1.2. Ветеринарно-санитарные мероприятия при подготовке животных к убою и их переработке на мясо

Законодательная база ветсанэкспертизы. Категории упитанности животных. Транспортировка. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте. Предубойный режим содержания животных. Организация и проведение предубойного осмотра животных. Особенности предубойного осмотра различных видов животных. Убой животных. Разделка и обработка туш. Выход продуктов убоя. Квалификация мяса по термическому состоянию. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Основы технологии и способы переработки мяса животных. Убой и переработка кроликов (приемка и предубойное содержание кроликов, убой кроликов и разделка тушек). Случаи, требующие запрета убоя животных на мясо. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Технология и ветсанэкспертиза крови. Технология и технологический контроль пищевых животных жиров. Определение свежести мяса по органолептическим, микробиологическим и физико-химическим показателям.

1.3. Основы технологии переработки птицы

Убой и переработка сельскохозяйственной птицы (приемка и предубойное содержание). Основы технологии переработки сухопутной птицы. Основы технологии переработки водоплавающей птицы. Особенности мяса сельскохозяйственной птицы.

Список рекомендуемой литературы:

1. Федоткина, С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / С. Н. Федоткина, А. Н. Шинкаренко, А. В. Усенков. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2015. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76662> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Нормативно-правовое регулирование ветеринарно-санитарной экспертизы / А. А. Алиев, Д. З. Померанцев, И. И. Шершнева, Д. А. Орехов. — Санкт-Петербург : СПбГАВМ, 2017. — 31 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121313> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Боровков М.Ф. Организация и проведение практических занятий на боенских предприятиях и в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков : учебное пособие / М. Ф. Боровков [и др.]. - Москва : КроссМедиаКом, 2017. - 106 с. : рис., табл. - Библиогр.: с. 103-104.

4. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143135> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И МЕТОДИКА ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОГО ОСМОТРА ПРОДУКТОВ УБОЯ ЖИВОТНЫХ

2.1. Методика проведения осмотра продуктов убоя

Осмотр лимфатической системы, особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Оснащение рабочего места ветсанэксперта. Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра. Ветеринарное клеймение (порядок клеймения мяса и субпродуктов, ветеринарные клейма и штампы). Определение видовой принадлежности мяса (органолептические показатели, анатомо-морфологические параметры, физико-химические показатели). Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи (способы и правила добычи, морфологический и химический состав мяса, особенности ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных.

2.2. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных

Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при механических поражениях, новообразованиях и погибших от случайных причин. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях. Ветсанэкспертиза мяса продуктивных животных при септических процессах и нарушении обмена веществ. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.

2.3. Основы технологии при переработке мяса

Учение о мясе (морфологический состав мяса, химический состав, физико-коллоидная структура мяса, ферментация мяса, товароведение мяса). Основы технологии при переработке крупного рогатого скота (разделка туш говядины). Основные факторы, вызывающие изменения в мясе. Изменения в мясе при хранении (загар мяса, гниение мяса, плесневение мяса, ослизнение мяса и образования сухого налета). Причины и основные виды порчи мяса. Понятие от условно-годном мясе и методы его обезвреживания. Разложение мяса (причины, условия, методы определения и санитарная оценка). Распознавание мяса здоровых, больных, находящихся в агональном состоянии и погибших животных.

Список рекомендуемой литературы:

1. Федоткина, С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / С. Н. Федоткина, А. Н. Шинкаренко, А. В. Усенков. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2015. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76662> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Сайтханов, Э. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Э. О. Сайтханов, В. В. Кулаков. — Рязань : РГАТУ, 2015. — 170 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/144291> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143135> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш при трихинеллезе : методические рекомендации / составитель С. В. Шестакова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2015. — 17 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130883> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Нормативно-правовое регулирование ветеринарно-санитарной экспертизы / А. А. Алиев, Д. З. Померанцев, И. И. Шершнева, Д. А. Орехов. — Санкт-Петербург : СПбГАВМ, 2017. — 31 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121313> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Боровков М.Ф. Организация и проведение практических занятий на боенских предприятиях и в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков : учебное пособие / М. Ф. Боровков [и др.]. - Москва : КроссМедиаКом, 2017. - 106 с. : рис., табл. - Библиогр.: с. 103-104.

3. ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ РОЛЬ РАЗЛИЧНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ВОЗНИКНОВЕНИИ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

Ветсанэкспертиза молока, полученного от животных с инфекционными болезнями. Ветсанэкспертиза мяса при кластридиозах. Взятие, упаковка, пересылка материала в ветеринарную лабораторию для бактериологического исследования мяса. Случаи требующие исключить обсеменение мяса сальмонеллами. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (характеристика и санитарная оценка продуктов). Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов при инфекционных болезнях кроликов и нутрий. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе, ящуре, бешенстве, столбняке, пастереллезе, паратуберкулезе, некробактериозе, актиномикозе и лептоспирозе продуктивных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при туберкулезе и бруцеллезе животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя свиней при роже, классической и африканской чуме свиней, болезни Ауески, вирусного гастроэнтерита, болезни Тешена, отечной болезни поросят. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя лошадей при сапе, инфекционном энцефаломиелите. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных заболеваниях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы (пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии, пищевые токсикоинфекции вызываемые условно-патогенной микрофлорой, пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии, пищевые токсикозы вызываемые *Cl. botulinum* и *Cl. perfringens*).

Список рекомендуемой литературы:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш при трихинеллезе : методические рекомендации / составитель С. В. Шестакова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2015. — 17 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130883> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведная и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов : 2019-08-14 / А. Х. Волков, Л. Ф. Якупова, Г. Р. Юсупова [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2018. — 144 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122945> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов» : учебное пособие / составители С. Н. Федоткина [и др.]. — Волгоград : Волгоградский ГАУ,

2015. — 60 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76667> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Нормативно-правовое регулирование ветеринарно-санитарной экспертизы / А. А. Алиев, Д. З. Померанцев, И. И. Шершнева, Д. А. Орехов. — Санкт-Петербург : СПбГАВМ, 2017. — 31 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121313> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Сайтханов, Э. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Э. О. Сайтханов, В. В. Кулаков. — Рязань : РГАТУ, 2015. — 170 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/144291> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Дюльгер, Г. П. Основы ветеринарии : учебное пособие / Г. П. Дюльгер, Г. П. Табаков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-1451-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103136> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Терехов, В. И. Анаэробные инфекции животных : учебное пособие / В. И. Терехов, А. С. Тищенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5031-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143682> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Салимов, В. А. Атлас. Патология и дифференциальная диагностика факторных болезней молодняка сельскохозяйственных животных : учебное пособие / В. А. Салимов. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-2060-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76284> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ РОЛЬ РАЗЛИЧНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В ВЗНИКНОВЕНИИ ИНВАЗИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ.

4.1. Ветсанэкспертиза рыбы при инвазионных болезнях опасных для человека

Характеристика возбудителей дифиллоботриоза, опистархоза, метагонимоза.

4.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях

Инвазионные болезни, передающиеся человеку через продукты убоя животных (трихинеллез и цистицеркоз свиней, цистицеркоз крупного рогатого скота, токсоплазмоз, саркоцистоз, спарганоз). Инвазионные болезни животных, встречающиеся у человека, но не передающиеся ему через продукты убоя (эхинококкоз, альвеококкоз, фасциолез, дикроцелиоз, трихомонозы, ценуроз мозга). Инвазионные болезни, присущие только животным (диктиокаулез, метастронгилез свиней, аскаридоз свиней, неоскаридоз жвачных, стронгилятозы жвачных, парамфистоматозы, мониезиозы, цистицеркоз овец и коз, цистицеркоз кроликов,

цистицеркоз тонкошейный, пироплазмидозы, эймериозы, гиподерматоз крупного рогатого скота, эстроз овец, сетариоз, альфортиоз, онхоцеркозы, параскаридоз, саркоптоидозы, поражение туш личинками мясных мух.

Список рекомендуемой литературы:

1. Сайтханов, Э. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Э. О. Сайтханов, В. В. Кулаков. — Рязань : РГАТУ, 2015. — 170 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/144291> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143135> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов : 2019-08-27 / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 116 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123333> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш при трихинеллезе : методические рекомендации / составитель С. В. Шестакова. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2015. — 17 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130883> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА РЫБЫ, МЯСА МОРСКИХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ И БЕСПОЗВОНОЧНЫХ ЖИВОТНЫХ

Химический состав мяса рыбы. Ядовитые рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях. Ветсанэкспертиза рыбы при инвазионных болезнях опасных для человека характеристика возбудителей дифиллоботриоза, опистархоза, метагонимоза. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой, соленой, сушеной, копченой рыбы и рыбных продуктов. Экспертиза рыбных консервов и пресервов. Оценка рыбы и рыбных продуктов с наличием остаточных количеств пестицидов и других токсических веществ. Сырье морских млекопитающих и его использование. Ветсанэкспертиза туш и органов морских млекопитающих. Ветсанэкспертиза мяса беспозвоночных животных. Исследование раков на свежесть.

Список рекомендуемой литературы:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов : 2019-08-27 / составители А. Х. Волков [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2015. — 116 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123333> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143135> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ, ГИГИЕНА ПРОИЗВОДСТВА И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОВОДСТВА, ПТИЦЕВОДСТВА И РАСТИТЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

6.1. Консервирование мясopодуKтов

Морфологический и химический состав мяса продуктивных животных. Классификация и краткая характеристика основных методов консервирования пищевых продуктов. Консервирование мяса низкой температурой (источники холода, ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса на холодильниках, дезинфекция и дератизация на холодильниках). Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве консервов и готовой продукции. Консервирование мяса поваренной солью. Консервирование мяса посолом. Ветсанэкспертиза солонины. Современные методы консервирования мяса (сублимационная сушка, облучение УФЛ, СВЧ и ионизирующим излучением). Технология и ветсанэкспертиза баночных консервов. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас, ветчинно-штучных изделий (технология производства вареной колбасы, полукопченых колбас, варенокопченых колбас, сырокопченых и ливерных колбас. Технология производства студней, зельца, копченостей).

6.2. Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

Пищевое значение молока и молокообразование. Физико-химические свойства молока. Молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное использование. Санитарно-гигиенические условия получения молока. Пороки молока и их предупреждение. Источники микробного обсеменения молока. Влияние антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока. Дезинфекция молочной посуды и инвентаря. Требования и нормы к заготавливаемому молоку. Требование действующего ГОСТа на

заготавливаемое молоко. Ветеринарно- санитарная экспертиза молока больных животных. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертизы кисломолочных продуктов.

6.3. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и технического сырья

Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых жиров, кишечного сырья, крови, эндокринного сырья, кожевенно-мехового сырья. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке технического сырья, утилизационным предприятиям и складам.

6.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц

Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных и человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов. Требование действующего ГОСТа на пищевые яйца.

6.5. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов

Пищевая ценность растительных продуктов (корнеклубнеплоды, овощи, фрукты, ягоды). Санитарная экспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов, ягод. Санитарная экспертиза квашенных, соленых, маринованных и мороженых овощей, фруктов, ягод. Санитарная экспертиза бобов. Санитарная экспертиза грибов.

6.6. Экспертиза меда

Химический состав, классификация меда. Правила доставки и отбора средней пробы. Методы исследования (органолептический, лабораторный). Определение падевого меда. Фальсификация меда.

Список рекомендуемой литературы

1. Безопасность пищевого сырья и продуктов : учебное пособие / составители О. М. Соболева, А. И. Гоппе. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2018. — 244 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142989> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов» : учебное пособие / составители С. Н. Федоткина [и др.]. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2015. — 60 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76667> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Ведение документации по ветеринарно-санитарной экспертизе на производственных рынках и убойных пунктах. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на производственных рынках. Организация и порядок проведения животноводческой и растениеводческой продукции на продовольственных рынках. Сущность сертификации. Правовые основы сертификации в РФ. Российские системы сертификации (система обязательной сертификации, система добровольной сертификации). Нормативная документация.

Список рекомендуемой литературы:

1. Нормативно-правовое регулирование ветеринарно-санитарной экспертизы / А. А. Алиев, Д. З. Померанцев, И. И. Шершнева, Д. А. Орехов. — Санкт-Петербург : СПбГАВМ, 2017. — 31 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121313> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Сайтханов, Э. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Э. О. Сайтханов, В. В. Кулаков. — Рязань : РГАТУ, 2015. — 170 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/144291> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Федоткина, С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / С. Н. Федоткина, А. Н. Шинкаренко, А. В. Усенков. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2015. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76662> (дата обращения: 08.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Электронный каталог библиотеки Пермского ГАТУ: базы данных, содержащие сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки Пермского ГАТУ : [сайт]. — Пермь, 2005– . — URL: <https://pgsha.ru/generalinfo/library/webirbis/>.

5. Электронная библиотека / Пермский государственный аграрно-технологический университет имени академика Д. Н. Прянишникова : [сайт]. — Пермь, 2014– . — URL: <https://pgsha.ru/generalinfo/library/elib/>.

6. ConsultantPlus (КонсультантПлюс) : компьютерная справочно-правовая система. — Москва, 1992– . — Режим доступа: для авторизированных пользователей.

7. Юрайт : электронно-библиотечная система: [сайт].— Москва, 2013– . — URL:www.biblio-online.ru. — Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.

8. Лань :электронно-библиотечная система : [сайт]: [коллекции «Ветеринария и сельское хозяйство», «Лесное хозяйство и лесоинженерное дело», «Инженерно-технические науки», «Информатика», «Технологии пищевых производств»].— Санкт-Петербург, 2011– . —URL: <http://e.lanbook.com/>. — Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.

9. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : [сайт]. — Москва, 2000– . — URL: <http://elibrary.ru/>. — Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.

10. Polpred.com (Полпред.ком) : электронно-библиотечная система: [сайт]: [доступ к электронным изданиям «Агропром в РФ и за рубежом»].– Москва, 2007– . – URL: <https://polpred.com/>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.

11. Библиокомплектатор : электронно-библиотечная система : [сайт]: [коллекции «Информатика и вычислительная техника», «Геодезия. Землеустройство», «Технические науки»].– Саратов, 2012– . –URL: <http://www.bibliocomplectator.ru/>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.

12. Гребенникон: электронная библиотека: [сайт].– Москва, 2011–. –URL: <http://grebennikon.ru>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.

13. Руконт : национальный цифровой ресурс: межотраслевая электронная библиотека : [сайт] : [коллекции «Электронная библиотека авторефератов диссертаций ФГБОУ ВПО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева», «Сельское хозяйство. Лесное дело»].– Москва, 2013– . –URL: <https://lib.rucont.ru/search>. – Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.

КРИТЕРИИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ОЦЕНОК

Вступительное испытание оценивается по стобальной шкале:

86 и более баллов – глубокое знание вопроса, аргументированное и логическое изложение материала, умение свободно применить знания для анализа конкретных ситуаций, профессиональных проблем.

61-85 баллов – твердые знания вопроса, аргументированное изложение материала, умение в большинстве случаев применить знания для анализа конкретных ситуаций, профессиональных проблем.

21-60 баллов – знание основных аспектов вопроса, умение в отдельных случаях применить знания для анализа конкретных ситуаций, проблем.

Менее 20 баллов – отсутствие знаний по основным аспектам вопроса и умений применить знания для анализа конкретных ситуаций, профессиональных проблем.

Декан факультета ветеринарной
медицины и зоотехнологий

И.В. Штенцова