

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»

УТВЕРЖДАЮ

Председатель приемной комиссии,

ректор

А.И. Трубилин

« 10 01 2026 г.



ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

для поступающих на обучение по программам магистратуры

36.04.01 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
(направленность «Государственный ветеринарный надзор»)

Краснодар 2026

1. Введение

Настоящая программа предназначена для поступающих на обучение по программам магистратуры по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Государственный ветеринарный надзор».

2. Шкала оценивания и минимальное количество баллов

При приеме на обучение по программам магистратуры результаты вступительного испытания, проводимого университетом самостоятельно, оцениваются по 100-балльной шкале.

Вступительное испытание проводится в устной форме в виде индивидуального собеседования.

Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания, – 51.

В ходе собеседования поступающий отвечает на 4 вопроса. Результат ответа на каждый вопрос оценивается от 0 до 25 баллов по критериям, представленным в таблице ниже. Общая сумма баллов по итогам вступительного испытания складывается из баллов, полученных за ответ на каждый из 4 вопросов.

Количество баллов за ответ на один вопрос	Критерии оценивания
25	Дан полный ответ на вопрос.
20-24	Допущена одна ошибка. Ошибки отсутствуют, допущены не более двух недочетов.
13-19	Допущена одна грубая ошибка. Допущена одна ошибка и от одного до двух недочётов. Ошибки отсутствуют, имеется от трех до пяти недочетов.
7-12	Допущена одна грубая ошибка и от двух до четырех недочетов. Допущена одна ошибка и от трех до пяти недочётов. Допущены одна грубая и одна негрубая ошибка и не более одного недочета. Ошибки отсутствуют, имеется от шести до семи недочетов.
1-6	Допущена одна грубая ошибка и от пяти до шести недочетов. Допущена одна ошибка и от шести до семи недочётов. Допущены две грубые ошибки и от одного до двух недочетов. Допущены две ошибки и от трех до четырех недочетов. Допущены одна грубая и одна негрубая ошибка и двух до трех недочетов. Допущено более двух грубых или более двух негрубых ошибок. Ошибки отсутствуют, имеется восемь и более недочетов.
0	Ответа нет. Дан неверный ответ. Ответ не соответствует нормам, изложенным в пунктах 1, 2, 3, 4, 5.

Ответ на вопрос считается полным, если его содержание полностью соответствует программе, содержит все необходимые теоретические факты и обоснованные выводы, сопровождается поясняющими примерами. В ответе показано понимание основных положений, составляющих основу по теме вопроса, изложение построено логически правильно, стилистически грамотно, с точным использованием терминологии предметной области. Поступающий демонстрирует свободное оперирование учебным материалом различной степени сложности с использованием сведений из других областей. В ответе отражено умение применять теоретические положения при выполнении практических задач.

При оценке знаний поступающих учитываются грубые ошибки, ошибки и недочеты.

Грубыми ошибками являются:

- незнание определений и сущности основных понятий предметной области, формулировок утверждений, схем и формул, предусмотренных программой вступительного испытания;
- не владение умениями и навыками, предусмотренными программой;
- неумение формализовать постановку задачи, выбрать правильный метод и алгоритм ее решения;
- неумение применять типовые методы в простейших прикладных ситуациях.

Ошибкаами следует считать:

- неточности определений понятий предметной области, формулировок утверждений, формул;
- недостаточная обоснованность при доказательстве фундаментальных понятий;
- не владение одним из умений и навыков, предусмотренных программой, но не относящихся к грубым ошибкам.

Недочетами являются:

- нелогичное и непоследовательное изложение материала;
- неточности в использовании терминологии предметной области;
- отсутствие обоснований при применении теоретических положений для выполнения практических задач.

3. Содержание программы вступительного испытания

1. Основные положения Закона РФ «О ветеринарии». Структура и задачи ветеринарной службы в Российской Федерации.
2. Таможенная политика России. Страны-участники Евразийского экономического союза (ЕАЭС).
3. Формы ветеринарно-сопроводительных документов на подконтрольные государственной ветеринарной службе грузы.
4. Задачи и функции Государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных и оптовых рынках.
5. Международная классификация особо опасных заболеваний животных, болезни и состояния, при которых убой животных на мясо запрещен.
6. Организация электронного документооборота в ветеринарии, структура ФГИС «ВетИС». Назначение основных ее компонентов.
7. Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных для диагностики сибирской язвы и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия при ее обнаружении.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
9. Технология вареных колбас. Организация контроля качества сырья и готовой продукции, дефекты и пороки вареных колбас, причины их возникновения.
10. Технология копченых колбас. Организация контроля качества сырья и готовой продукции, дефекты и пороки копченых колбас, причины их возникновения.
11. Структура, задачи и функции отдела производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.
12. Технология первичной переработки крупного рогатого скота, организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на линии убоя.
13. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
14. Правила первичной переработки убойных животных (оглушение, обескровливание, забеловка, деление на полутуши (четвертины)).
15. Технология первичной переработки свиней со съемом шкуры, организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на линии убоя.
16. Структура, задачи и функции ветеринарной службы на боенских предприятиях.
17. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при классической чуме и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
18. Технология мясных консервов. Организация контроля качества консервов до и после стерилизации, виды порчи консервов.
19. Правила оформления ветеринарно-сопроводительных документов на животных, продукцию и корма животного происхождения.

20. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лейкозе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

21. Ветеринарные требования при приемке, размещении и подготовке животных к убою, карантинирование и изолирование скота в условиях мясокомбината.

22. Порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя крупного рога скота на мясокомбинатах.

23. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при эмфизематозном карбункуле и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

24. Технология охлаждения мяса. Хранение мяса в охлажденном состоянии, производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильнике мясокомбината.

25. Порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя лошадей на мясокомбинатах.

26. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

27. Автолиз мяса. Особенности биохимических процессов в мясе с аномальными процессами автолиза.

28. Виды порчи мяса, методы определения свежести мяса.

29. Ветсанэкспертиза продуктов убоя мелкого рогатого скота. Товароведная оценка и клеймение туш.

30. Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при роже и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

31. Технология посола мяса. Особенности посола мяса для производства соленых штучных изделий и колбас.

32. Ветеринарные требования при заготовке, транспортировании и сдаче животных для убоя.

33. Ветсанэкспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота при актиномикозе ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

34. Микробиологическое исследование мяса. Виды микробной порчи мяса.

35. Прием и переработка больных животных на мясокомбинатах. Лабораторный контроль продуктов убоя.

36. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при листериозе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

37. Технология первичной переработки свиней со шпаркой (без съема шкуры). Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на линии убоя.

38. Прием животных для вынужденного убоя, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса вынужденно убитых животных. Лабораторный контроль мяса от вынужденного убоя животных.

39. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при сальмонеллезе и ветеринарно-санитарные мероприятия в целях предприятия.

40. Классификация субпродуктов. Технология обработки субпродуктов, производственный ветеринарно-санитарный контроль.

41. Порядок проведения ветсанэкспертизы с целью исключения цистицеркоза и трихинеллеза.
42. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при эшерихиозе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
43. Основные требования «Санитарных норм и правил для предприятий мясной промышленности».
44. Ветсанэкспертиза в цехах переработки субпродуктов, кишечника и жира, ветеринарно-санитарные мероприятия в целях предприятия.
45. Ветсанэкспертиза продуктов убоя однокопытных при обнаружении сапа и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
46. Федеральный закон «О техническом регулировании». Цели, содержание и виды технических регламентов.
47. Порядок и правила обязательной сертификации мяса и мясных продуктов в Российской Федерации, основные показатели безопасности мяса.
48. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при болезни Ауески и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
49. Ветеринарно-санитарные требования при перевозках больных животных автомобильным и железнодорожным транспортом.
50. Пищевые отравления, вызванные *B. Cereus* и *Cl. perfringens*, их диагностика и профилактика у человека.
51. Переработка молока. Основные требования «Санитарных правил для предприятий молочной промышленности».
52. Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда.
53. Ветсанэкспертиза продуктов убоя овец при обнаружении скрепи и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
54. Производство сливочного масла. Пороки и фальсификация сливочного масла.
55. Ветсанэкспертиза рыбы и других морепродуктов при промысле, лабораторный контроль рыбы.
56. Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя свиней при вирусном гастроэнтерите и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
57. Методы и средства дератизации и дезинсекции на предприятиях мясной и молочной промышленности.
58. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов.
59. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при некробактериозе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.
60. Основные принципы проведения контроля профилактической и вынужденной дезинфекции.
61. Принципы пищевой безопасности. Нормативные документы, регулирующие безопасность пищевых продуктов в Р и в международном сообществе.
62. Паспорт пасеки. Правила и требования подготовки меда к розничной продаже. Виды фальсификации меда.

63. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при эпизоотическом лимфангите и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

64. Дескрипторы пищевых продуктов. Дрейф пищевых продуктов. Отличия дегустации от сенсорного анализа.

65. Основные подзаконные и нормативные документы, используемые при ветсанэкспертизе продуктов.

66. Организация и правила проведения органолептических исследований пищевых продуктов.

67. Источники ионизирующих излучений и радиоактивных загрязнений внешней среды, допустимые уровни радиации для животных и их продукции.

68. Болезни и состояния животных, при которых продукты убоя подвергают лабораторному исследованию.

69. Состав искусственного мяса. Требования к качеству и безопасности.

70. В чем отличия ГОСТов, ОСТов и ТУ.

71. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе, ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

72. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающем предприятии. Принципы системы ХАССП.

73. Правила отбора проб для лабораторных исследований.

74. Что такое «органические продукты», требования к сертификации.

75. Бактерицидная фаза молока. Требования к транспортировке, хранению и температурной обработке сырого молока.

76. Требования к качеству и безопасности яиц и яичных продуктов. Пороки яиц.

77. Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы промысловых животных.

78. Способы обезвреживания и обеззараживания мяса.

79. Правила утилизации биологических отходов.

80. Управление пищевыми отходами в России и международном сообществе.