

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
«19» 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.

Ошибками 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 рогатого 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 цехах предприятия.

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

41. Порядок проведения ветанэспертизы 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 цехах 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 ветанэкспертизе 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 промышленных животных.

78. Способы обезвреживания и обеззараживания мяса.

79. Правила утилизации биологических отходов.

80. Управление пищевыми отходами в России и международном сообществе.