МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины»

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО СПБГУВМ
_____ / К.В.Племяшов
«2» июня 2025г.

Программа вступительного испытания

для поступающих на обучение в ФГБОУ ВО СПБГУВМ

по программе магистратуры по направлению подготовки

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Санкт-Петербург

2025 г.

Ветеринарно–санитарная экспертиза, технология переработки продуктов животноводства, товароведение, экспертиза и биологическая безопасность продуктов животноводства

Ветеринарно–санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

Ветеринарно–санитарная экспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

Ветеринарно–санитарная экспертиза молока и продуктов убоя животных при ящуре, ветеринарно-санитарные мероприятия.

Ветеринарно–санитарная экспертиза молока и продуктов убоя животных при бруцеллезе и ветеринарно-санитарные мероприятия.

Ветеринарно–санитарная экспертиза продуктов убоя свиней при особо опасных инфекционных болезнях и ветеринарно-санитарные мероприятия в цехах предприятия.

Цели и задачи ветеринарно–санитарная экспертизы. Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных.

Ветеринарно–санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота при особо опасных болезнях животных и ветеринарно-санитарные мероприятия.

Ветеринарно–санитарная экспертиза молока и продуктов убоя животных при лейкозе, ветеринарно-санитарные мероприятия.

Ветеринарно–санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях животных: сап, бутулизм, эпизоотический лимфангоит, мыт.

Правила и порядок проведения ветеринарно–санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота (на мясокомбинате, продовольственном рынке, в условиях хозяйства).

Производственный ветеринарно-санитарный контроль на холодильнике и мясокомбинате.

Ветеринарно–санитарная экспертиза продуктов животноводства при сальмонеллезе. Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных.

Организация ветеринарно–санитарной экспертизы на линиях первичной переработки скота. Санитарная оценка и клеймение туш (ветеринарное и товароведное).

Способы и режимы обработки мяса птицы, подлежащего обеззараживанию.

Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.

Способы и режимы обработки мяса животных, подлежащего обеззараживанию.

Прием и переработка мяса вынужденно убитых животных. Производственный ветеринарно-санитарный контроль.

Инвазионные болезни рыб. Характерные признаки. Способы использования продукции.

Входной, операционный и выходной контроль на предприятиях мясной промышленности.

Ветеринарно–санитарная экспертиза грибов.

Технология убоя кроликов и нутрий и ветеринарно–санитарная экспертиза продуктов переработки.

Технология убоя однокопытных и ветеринарно–санитарная экспертиза продуктов убоя, ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сапа.

Ветеринарно–санитарная экспертиза раков, креветок, мидий и других морских беспозвоночных. Показатели порчи ракообразных.

Определение видовой принадлежности мяса и продуктов убоя животных.

Определение мяса больных, павших и убитых в агональном состоянии животных.

Государственный ветеринарный надзор на продовольственных рынках. Работа ГЛВСЭ и ветеринарного врача на продовольственном рынке.

Ветсанэкспертиза морских рыб и икры.

Ветсанэкспертиза продуктов растительного происхождения.

Особенности проведения ветеринарно–санитарная экспертизы кормов, кормовых добавок и лекарственных средств.

Исследование мяса на свежесть.

Ветеринарно–санитарная экспертиза молока и молочных продуктов при продаже на рынках.

Ветеринарно–санитарная экспертиза меда и других продуктов пчеловодства при продаже на рынках.

Государственный ветеринарный надзор на госгранице РФ и транспорте.

Технология убоя птицы и ветеринарно–санитарная экспертиза продуктов убоя.

Пограничный ветеринарный надзор при экспорте-импорте сырья и продукции животного происхождения (ветеринарно-санитарные требования).

Основные нормативные документы, используемые при ветеринарно–санитарной экспертизе сырья и продуктов животного происхождения.

Технология убоя мелкого рогатого скота и ветеринарно–санитарная экспертиза продуктов убоя.

Социально-экономическое значение мясной и молочной отросли сельского хозяйства в развитии России.

Основные положения закона «О ветеринарии». Структура ветеринарной службы в Российской Федерации.

Структура, задачи и функции ветеринарной службы на боенских предприятиях.

Структура, задачи и функции производственной ветеринарной лаборатории на мясоперерабатывающих предприятиях.

Технология консервирования шкур убойных животных. Пороки шкур. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при обработке шкур.

Особенности протекания биохимических процессов у мяса с признаками PSE и DF4. Виды порчи мяса.

Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животноводства.

Товарная экспертиза. Классификация. Объекты и субъекты. Разновидности товарной экспертизы: первичная, повторная, дополнительная, комплексная, контрольная. Средства и методы товарной экспертизы.

Состав и пищевая ценность мяса. Физические свойства мяса и мясопродуктов. Формы связи воды. Активность воды. Структурно-механические свойства.

Номенклатура и классификация субпродуктов. Технология обработки субпродуктов. Производственный ветеринарно-санитарный контроль.

Мясные консервы. Формирование качества в процессе производства. Классификация. Экспертиза качества. Дефекты. Маркировка. Хранение.

Идентификация продовольственных товаров, средства и методы. Маркировка продовольственных товаров. Условия и сроки хранения продовольственных товаров. Сроки годности, хранения и реализации.

Характеристика кишок. Обработка кишок - технология. Обработка кишок на поточно-механизированных линиях. Дефекты кишечного сырья и фабриката.

Классификация продовольственных товаров. Факторы, влияющие на качество товаров: сырье, технология производства, условия транспортирования и хранения.

Технология производства колбас. Контроль качества сырья и готовой продукции. Особенности производства по ускоренной технологии.

Организация и проведение товарной экспертизы. Градации качества. Дефекты.

Химический состав продовольственных товаров. Белки и жиры в продовольственных товарах. Фальсификация продовольственных товаров и способы ее выявления.

Пищевые топленые жиры. Особенности производства. Классификация. Экспертиза качества. Хранение.

Мясо птицы. Классификация. Пищевая ценность. Экспертиза качества. Хранение.

Молоко питьевое. Классификация. Пищевая ценность. Экспертиза качества. Хранение.

Колбасные изделия. Классификация. Особенности производства. Экспертиза качества. Дефекты. Упаковка, маркировка, сроки хранения и реализации.

Ветсанэкспертиза диких промысловых животных и пернатой дичи.

Система и критерии оценивания

Вступительное испытание в форме тестирования оцениваются по 100-балльной шкале.

Задания включают 20 вопросов с выбором одного правильного ответа из четырех предложенных.

За каждый правильный ответ выставляется 5 баллов.

Время выполнения: 2 часа.

Образец контрольно-измерительных материалов

1. По специальным вопросам сотрудники лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках подчиняются:

1. администрации рынка;
2. администрации рынка и районной СББЖ;
3. районной СББЖ;
4. лаборатория независима.

2. Какие продукты подвергаются контролю на продовольственных рынках?

1. Животного происхождения домашнего производства.
2. Животного и растительного происхождения домашнего и промышленного производства.
3. Животного и растительного происхождения домашнего производства.
4. Животного происхождения промышленного производства.

3. Для выявления цистицерков в свиных и говяжьих тушах осматривают:

1. массеторы, язык, сердце, поперечно-полосатые мышцы туши;
2. массеторы, печень, сердце, поперечно-полосатые мышцы туши;
3. массеторы, язык, печень, поперечно-полосатые мышцы туши;
4. массеторы, язык, сердце, печень.

4. Личинка трихинеллы располагается:

1. внутри поперечно-полосатого мышечного волокна;
2. между поперечно-полосатых мышечных волокон;
3. внутри гладкого мышечного волокна
4. между гладких мышечных волокон.

5. Какой прибор используют при биохимическом исследовании мяса на трихинеллез?

1. Филин.
2. Стейк.
3. Клевер.
4. Гастрос.

6. К показателям свежей рыбы относят следующее:

1. тусклая чешуя, вздутое брюшко, запавшие глазные яблоки, жабры серого цвета.
2. блестящая чешуя, целостность брюшной стенки нарушена, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета.
3. блестящая чешуя, целостность брюшной стенки сохранена, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета.
4. блестящая чешуя, брюшко спавшееся, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета.

7. Диетическое яйцо это:

1. Яйцо содержащее все незаменимые аминокислоты и микроэлементы;
2. Яйцо, полученное от определенных пород кур;
3. Яйцо, срок хранения которого составляет 7 суток;
4. Яйцо, срок хранения которого составляет 25 суток;

8. Цельное молоко – это:

1. сырое молоко;
2. питьевое молоко;
3. питьевое нормализованное молоко;
4. питьевое ненормализованное молоко.

9. Голубоватый оттенок молока указывает на:

1. разбавление водой;
2. туберкулез легких;
3. перекорм полынью;
4. хранении молока в пластиковой таре.

10. К болезням картофеля относится:

1. рак;
2. саркома;
3. диплостома;
4. флегмона.

11.В каком виде запрещается реализовывать съедобные грибы на продовольственных рынках?

1. свежие пластинчатые и трубчатые целиковые;
2. сушеные пластинчатые;
3. сушеные трубчатые целиковые;
4. сушеные трубчатые продольными половинками

12. К съедобным грибам относятся:
1. подберезовики, опята, ложные опята;
2. лисички, опята, подосиновики;
3. лисички, белые грибы, мухоморы;
4. белые грибы, сатанинские грибы, моховики.

13. Сахарный мед это:
1. мед, полученный при подкормке пчел сахарным сиропом;
2. искусственно инвертированный сахар;
3. натуральный мед с примесью сахарного песка;
4. натуральный мед с примесью сахарного сиропа.

14. На основании чего осуществляется прием колбасных, ветчинно-штучных изделий и мясных баночных консервов?
1. Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических и лабораторных исследований;
2. Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции;
3. Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических исследований;
4. проведения органолептических и лабораторных исследований.

15. Какие продукты запрещается реализовывать на продовольственных рынках?
1. плодовые вина
2. соленый шпиг
3. квашеная капуста
4. колбаса домашняя

16. Прием мясной продукции от частных физических лиц осуществляется при наличии:
1. овального ветеринарного клейма;
2. ветеринарной справки или ветеринарного свидетельства;
3. клейма предварительного осмотра;
4. клейма предварительного осмотра и ветеринарного сопроводительного документа.

17. При обезвреживании мяса проваркой температура в толще кусков должна быть не менее:
1. 60°С;
2. 70°С;
3. 80°С;
4. 100°С.

18.В тушах, полученных от павших животных место зареза:
1. ровное;
2. ровное пропитано кровью;
3. неровное, пропитано кровью,
4. неровное.

19. Какие показатели характеризуют свежее мясо?

1. корочка подсыхания, упругая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, прозрачный бульон.
2. корочка подсыхания, упругая консистенция, матовые сухожилия, мажущийся жир, прозрачный бульон.
3. корочка подсыхания, упругая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, мутный с хлопьями бульон
4. ослизненная поверхность, мягкая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, прозрачный бульон.

20.При обнаружении личинок трихинелл в мясе свиней, туши направляют:

1. на проварку;
2. на фаршевые колбасные изделия;
3. на обезвреживание;
4. на техническую утилизацию.