

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М. ДЖАМБУЛАТОВА**

Факультет ветеринарной медицины

УТВЕРЖДАЮ

**Председатель приемной комиссии
профессор**

З.М. Джамбулатов

« 04 » сентября 2018 г.



ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

**для поступающих в магистратуру по направлению подготовки
36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по профилю
«Стандартизация и ветеринарно-санитарный контроль
ветеринарных препаратов».**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
2. Область профессиональной деятельности магистров	3
3. Объекты профессиональной деятельности	3
4. Задачи профессиональной деятельности	4
5. Квалификационные требования	4
6. Критерии оценки знаний	5
7. Содержание вступительного экзамена	7
8. Список литературы	10

1. Общие положения

К вступительным испытаниям для зачисления и обучения в магистратуре допускаются лица, имеющие высшее образование, подтвержденное документом государственного образца.

Критериями оценки знаний являются: уровень знаний, системность ответа, логика изложений, полнота ответа. Результаты экзамена оцениваются по 100-бальной шкале.

Подготовка магистров по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по профилю «Стандартизация и ветеринарно-санитарный контроль ветеринарных препаратов» дает право выпускнику получить квалификацию (степень) «магистр» ветеринарно-санитарной экспертизы по направлению Стандартизации и ветеринарно-санитарный контроль ветеринарных препаратов, который будет иметь достаточные теоретические знания и практический опыт по изготовлению и контролю ветеринарных препаратов.

Магистратура позволяет получить глубокие знания в области подготовки получения и контроля вакцин, сывороток и лекарственных средств, применяемых в ветеринарии.

2. Область профессиональной деятельности магистров

Область профессиональной деятельности магистров включает: планирование, производство вакцин, сывороток и анатоксинов, организацию и проведение лабораторного ветеринарно-санитарного контроля биопрепаратов, проведение рекламационного контроля вакцин и сывороток в цехах перерабатывающей промышленности, специализированных торговых предприятиях, рынках. Разработку и приготовление вакцин и сывороток в условиях чрезвычайной ситуации природного и техногенного характера.

Участие в работе научных учреждений, в работе арбитражной комиссией, планирование и анализ результатов исследовательских работ, разработка ведомственных нормативных документов. Представительство профессиональных интересов ветеринарно-санитарной службы в различных зарубежных организациях, на съездах, конференциях и симпозиумах.

3. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности магистров являются: вакцины, сыворотки, анатоксины и лекарственные препараты, подлежащие стандартизации и ветеринарно-санитарной экспертизе с целью определения их пригодности к использованию для профилактики инфекционных болезней

животных, охране населения от болезней общих для человека и животных, охране территории Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств, а также по охране окружающей среды от загрязнения. Объектами служат также ведомственная нормативная документация по производству и контролю ветеринарных препаратов, биофабрики и биокомбинаты, производящие вакцины, антитоксины, сыворотки и лекарственные средства.

4. Задачи профессиональной деятельности

Задачи профессиональной деятельности магистра:

- усовершенствование существующих и разработка новых средств и методов приготовления вакцин, сывороток, анатоксинов и лекарственных препаратов;
- разработка ветеринарно-санитарных мероприятий по профилактике антропоозоонозов в хозяйствах и перерабатывающих предприятиях;
- научное обоснование и разработка стандартизации и сертификации биопрепаратов ветеринарного назначения;
- разработка и усовершенствование методов контроля вакцин и сывороток на безвредность, авирулентность и иммуногенность.

5. Квалификационные требования

Решая профессиональные задачи магистр ветеринарно-санитарной экспертизы должен уметь обрабатывать и анализировать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области производства и контроля ветеринарных препаратов;

- участвует в проведении научных исследований;
- составляет отчеты (разделы отчета) по темам или ее разделу (этапу, заданию);
- участвует во внедрении результатов исследований и разработок;
- применяет и усовершенствует новейшие научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля.

Магистр по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по профилю «Стандартизация и ветеринарно-санитарный контроль ветеринарных препаратов»

должен знать:

- постановления, распоряжения, приказы вышестоящих и других органов касающихся производства ветеринарных препаратов;

- методические, нормативные и руководящие материалы, касающиеся изготовлению биопрепаратов;
- особенности деятельности учреждения, организации, предприятий биологической промышленности;
- методы исследования, правила и условия выполнения работ;
- основные требования, предъявляемые к нормативной документации;
- методы проведения расчетов и определения экономической и социальной эффективности исследований и разработок;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.

6. Критерии оценки знаний

Проведение собеседования как основной формы оценки способности поступающего в магистратуру по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по профилю «Стандартизация и ветеринарно-санитарный контроль ветеринарных препаратов» предполагает соблюдение ряда условий, обеспечивающих педагогическую эффективность оценочной процедуры.

Важнейшими условиями оценки знаний являются:

- глубина понимания существа обсуждаемых конкретных проблем, а также актуальности и практической значимости магистерской подготовки;
- диапазон знания учебной и дополнительной литературы по проблемам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов сырья животного происхождения и (или) гидробионтов;
- логически корректное, непротиворечивое, последовательное и аргументированное построение ответа на устном собеседовании;
- уровень самостоятельного мышления с элементами творческого подхода к изложению ответов на поставленные вопросы;
- способность применения полученных данных к конкретным жизненным ситуациям;
- умение сочетания теоретических и практических навыков, полученных при обучении.

В качестве контрольно-измерительного материала, применяемого на собеседовании, являются вопросы к собеседованию, по следующим направлениям:

- знание ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов сырья животного происхождения и (или) гидробионтов, определяемое направлением профессиональной подготовки.
- перечень нормативных документов, их структуру, функции,

определяющих ветеринарно-санитарным требованиям, предъявляемым продуктам и сырью животного происхождения, материалам, готовой продукции в пищевой и мясоперерабатывающей промышленности;

-знание современных методов и средств организации исследований и разработок, проведения экспериментов и наблюдений, обобщения и обработки информации в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и (или) гидробионтов;

-перечень специальной литературы, отражающей научно-практическую информацию по достижениям отечественной и зарубежной науки в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов сырья животного происхождения и(или)гидробионтов;

Форма собеседования – устная

Оценка **«отлично»** выставляется абитуриенту, который:

1) глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать знания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах изучаемой дисциплины (научного направления);

2) умело применяет теоретические знания при решении практических задач;

3) владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы;

4) при освещении второстепенных вопросов возможны одна – две неточности, которые студент легко исправляет после замечания преподавателя.

Оценку **«хорошо»** получает абитуриент, который:

1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу;

2) грамотно изложил материал, владеет специальной терминологией;

3) знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой;

4) при изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится абитуриенту, который:

1) освоил программный материал в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;

2) при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется абитуриенту, который:

- 1) обнаружил значительные пробелы в знании основного программного материала;
- 2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Шкала перевода рейтинговой суммы баллов

Для перевода полученных студентом в результате оценивания компетенций на различных этапах их формирования баллов в традиционную систему оценок применяется следующая шкала:

Рейтинговая оценка в баллах	Традиционная оценка
81-100	Отлично
66-80	Хорошо
51-65	удовлетворительно
50 и менее	неудовлетворительно

Вступительный экзамен включает:

- вопросы по основным разделам ветеринарно-санитарной экспертизы;
- основы технологии производства и контроля ветеринарных биопрепаратов;
- ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов, яиц, рыбы и растительных продуктов, кормов;
- ветеринарно-санитарная экспертиза мяса продуктивных животных и птиц при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях, отравлениях, вынужденном убое, диких промысловых животных и пернатой дичи;

Каждый экзаменационный билет включает три вопроса в области теоретических основ ветеринарно-санитарной экспертизы.

7. Содержание вступительного экзамена

Вступительный экзамен определяет базовые знания поступающего в магистратуру, по законодательным и нормативным актам в области ветеринарно-санитарной экспертизы стандартизации и контроля ветеринарных препаратов, степень владения теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, умение давать обоснованное заключение об их качестве и осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по производству

биопрепаратов и переработки продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

По основам технологии приготовления вакцин, сывороток и эпидемиологической роли различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний, клеймения и маркировки мяса, характеристики и диагностики возбудителей вызывающих пищевые токсикозы и токсикоинфекции, методикам предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных и диких животных, ветеринарно-санитарной оценки туш и органов животных при различных болезнях.

Примерные вопросы к экзамену по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по профилю «Стандартизация и ветеринарно-санитарный контроль ветеринарных препаратов».

1. Ветеринарно-санитарные мероприятия при подготовке животных к убою и их переработки на мясо.

2. Квалификация мяса по термическому состоянию. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.

3. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертизы кисломолочных продуктов.

4. Клеймение и маркировка мяса убойных животных.

5. Методика проведения осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота, овец и свиней.

6. Морфологический и химический состав мяса продуктивных животных.

7. Организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы на различных ветеринарных объектах.

8. Основы технологии и способы переработки мяса животных.

9. Основы технологии колбасных изделий и их исследование на доброкачественность.

10. Технология и технологический контроль пищевых животных жиров.

11. Транспортировка убойных животных. Ветнадзор на транспорте.

12. Требования действующего ГОСТа на заготавливаемое молоко.

13. Ведение документации по ветеринарно-санитарной экспертизе на продовольственных рынках и убойных пунктах.

14. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.

15. Взятие, упаковка, пересылка материала в ветеринарную лабораторию для бактериологического исследования мяса.

- 16.Классификация и краткая характеристика основных методов консервирования пищевых продуктов.
- 17.Определение свежести мяса по органолептическим, микробиологическим и физико-химическим показателям.
- 18.Основные факторы вызывающие изменения в мясе. Причины и основные виды порчи мяса.
- 19.Распознавание мяса здоровых, больных, находящихся в агональном состоянии и погибших животных.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов при
- 21 .инфекционных болезнях кроликов и нутрий.
- 22.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
- 23.Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы.
- 24.Основные принципы ветсанэкспертизы при инфекционных болезнях.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при сибирской язве.
26. Контроль безвредности бактериальных препаратов.
27. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе.
28. Принципы контроля вирусных биопрепаратов.
29. Лабораторные методы исследования творога.
30. Использование культур клеток для приготовления вирусных препаратов.
- 31 .Санитарная оценка продуктов при лептоспирозе.
- 32.Контроль вакцин на авирулентность.
- 33.Органолептическая экспертиза мяса крупного рогатого скота.
34. Лабораторные методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.
35. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов при некробактериозе
36. Стандартизация биопрепаратов.
- 37.Определение бактериальной обсемененности на мясе крупного рогатого скота.
38. Контроль вакцин и сывороток на стерильность.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при сальмонеллезе.
40. Контроль безвредности вакцин.
41. Ветеринарно-санитарный контроль иммуногенности анатоксинов.
42. Приготовление и контроль столбнячного анатоксина.
43. Технология получения противоботулинистических сывороток.
44. Технология изготовления гипериммунных сывороток.
45. Основы технологии колбасных изделий и их исследование на доброкачественность.

8. Литература

1. Боровков М.Ф.; Фролов В.П.; Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник. СПб.: Издательство «Лань», 2008.- 448 с.: ил.- (Учебники для вузов. Специальная литература).

2. Чернявский М.В. Анатомо-топографические основы технологии, вет. сан. экспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных. 2002г.

3. Макаров В.А.; Фролов В.П.; Шуклин Н.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник. М.: В.О. Агропромиздат, 1991.

4. Руководство по вакцинному и сывороточному делу. Под редакцией академии АМН СССР И.Н.Бургасов. М., Медит, 1978.

Дополнительная литература

1. Ветеринарное законодательство Т. 4. М.: В.О. Агропромиздат, 1988.

2. Горегляд Х.С., Коряжнов В.П., Шлипаков Я.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии продуктов животноводства. М.: - 1960

3. Горегляд Х.С.; Макаров В.А.; Чеботарев И.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии продуктов животноводства. М.: - 1981

4. Житенко П.В., Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Справочник. М.: Колос. 1998, с. 335

5. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса. Утвержденная Департаментом ветеринарии МСХ РФ 11.10.93 № 19—7/631 Макаров В.А., Боровков М.Ф., Ермолаев А.П. и др. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе. М.: ВО. Агропромиздат, 1987.

6. Мясо. Технические условия и методы анализа. М.: ИПК. Издательство стандартов. – 1995

7. Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, и продуктов их переработки.- Новосибирск.: Сиб. Унив. 2007-216с.

Литература, рекомендуемая для самостоятельного изучения дисциплины

1. ГОСТ 1935-55 мясо баранина и козлятина в тушах.

2. ГОСТ 7724-77 Мясо-свинина в тушах и полутушах.

3. ГОСТ 7269-79 Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести мяса

4. ГОСТ 21237-75 «Мясо. Методы бактериологического анализа»

5. ГОСТ 16290-86 Колбасы варено-копченые. ГОСТ 16351-84 Колбасы полукопченые

6. ГОСТ 27583-88 Яйца куриные.