

**Программа  
вступительных испытаний в магистратуру  
по направлению 36.04.01 «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ  
ЭКСПЕРТИЗА»**

**Профиль – Биологическая и экологическая безопасность продукции  
животного и растительного происхождения**

**I. Ветеринарно-санитарная экспертиза**

1. Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика мотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных конфискатов.
2. Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса. Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел, растительных пищевых продуктов
5. Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы, птицепродуктов и яиц. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи
7. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках

**II. Производственный ветеринарно-санитарный контроль**

1. Понятие о производственном контроле. Основные критерии оценки качества и безопасности сырья мясной и молочной отрасли.

2. Организация производственного ветеринарного контроля при переработке сельскохозяйственных животных на боенском предприятии
3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при производстве колбасных изделий и полуфабрикатов
4. Производственный ветеринарный контроль в мясоконсервном производстве
5. Производственный ветеринарный контроль на предприятиях молочной промышленности

### **III. Ветеринарная санитария**

1. Ветеринарно-санитарные требования к мясо- и молокоперерабатывающим предприятиям. Дезинфицирующие средства. Дезинфекция. Ветеринарно-санитарная техника.
2. Дезинсекция и дератизация на мясо- и молокоперерабатывающих предприятиях. Средства и методы
3. Ветеринарно-санитарные требования к заготовкам животного сырья, обработке технического животного сырья, переработке отходов животного происхождения, консервированию и дезинфекции кожевенного сырья, перевозке продуктов животноводства.

### **IV. Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения**

1. Основы стандартизации: Объекты и области стандартизации; нормативные документы по стандартизации. Виды стандартов.
2. Основы сертификации: нормативно-методическая база подтверждения соответствия в РФ. Системы сертификации. Обязательная и добровольная сертификация. Организация работы по подтверждению соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья в РФ
3. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Управление качеством: Понятие о качестве, системы управления качеством. Планирование процесса управления качеством

### **ЛИТЕРАТУРА**

1. ЭБС «Лань»: М.Ф. Боровков. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник, - 4-е изд., стер.-СПб.: изд. «Лань», 2013.-480 с.: ил.
2. ЭБС «Лань»: Пронин, В. В., Фисенко, С. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум ; учеб. пособие. – 2-е изд., доп. и перераб. – СПб.: Лань, 2012. – 240 с. – (Учебники

для вузов. Специальная литература).

3. ЭБС Лань : Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : учебник. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2013. — 592 с.

4. ЭБС "Znanium " : [Берновский Ю. Н.](#) Стандарты и качество продукции: Учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с.

5. ЭБС "Znanium " : Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности: Учебник. / Под ред. В.М. Поздняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2014 - 336 с.

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник для студентов вузов для бакалавров и магистров по направлению 110500 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», 260301 «Технология мяса», 200503 «Стандартизация и сертификация», 111201 «Ветеринария/ под ред. А.А. Кунакова. М.: ИНФА-М, 2015. – 234 с.

2. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Толоконников, В. П. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [электронный полный текст] / В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, Л. З. Золотухина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2009. - 1,65 МБ.

3. ЭБС "Znanium" Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учеб. пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К\*, 2012. - 212 с. - (Гр. УМО).

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках : учеб. пособие / сост.: И. Г. Серегин, М. Ф. Боровков, В. Е. Никитченко. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 472 с.

5. Дячук, Т. И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов. Справочник : учеб. пособие для студентов вузов по спец. "Вет.-санит. экспертиза" и "Ветеринария" / под ред. В. Н. Кисленко. - М. : КолосС, 2008.

6. Житенко, П. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : справочник. - М. : Колос, 2000. - 335 с

7. Сенченко, Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. - Ростов н/Д. : МарТ, 2001. - 704 с

8. Мишанин, Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 260302 "Технология рыбы и рыбных продуктов" / Ю. Ф. Мишанин. - СПб. : Лань, 2012. - 560 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература. Гр. УМО

9. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов : учеб. пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров". - 2-е изд., стер. - Новосибирск : Сиб. ун. изд-во, 2002. - 526 с

10. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов: Учеб. Пособие/ И.А. Рогов. - М.: Колос, 2000. - 367 с.

11. Ветеринария (периодическое издание)

#### МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, РАЗРАБОТАННЫЕ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМИ КАФЕДРЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, В СООТВЕТСТВИИ С ПРОФИЛЕМ ОП.

1. Толоконников В.П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы: учебно-методическое пособие/ В.П. Толоконников, В.И. Маха-

- нько, Ю.В. Дьяченко. – Ставрополь, АГРУС, 2008. – 112 с.
2. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору : (по состоянию на 01.02.2005 г.) / сост.: В. И. Маханько, В. П. Толоконников ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2005. - 348 с
3. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 - Ветеринария / сост.: А. Г. Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. - Ставрополь : АГРУС, 2006. - 408 с. - (Гр. УМО).
12. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) [электронный полный текст] . Ч. 3 : Санитарные и ветеринарные правила / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 2,41 МБ.
13. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) [электронный полный текст] . Ч. 4 : Методические указания и инструкции / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 1,86 МБ.

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-  
ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» (ДАЛЕЕ - СЕТЬ «ИНТЕР-  
НЕТ»), НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

- 1) Государственная информационная система в сфере ветеринарии Ветис  
<http://help.vetrif.ru>
- 2) [http://www.allvet.ru/docs/vet\\_low](http://www.allvet.ru/docs/vet_low).
- 3) <http://libgost.ru/>
- 4) <http://www.fsvps.ru>
- 5) <http://www.consultant.ru>
- 6) <https://base.garant.ru>

Председатель предметной комиссии