

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГББОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ

З.Л. Шхагапсоев
«19» *сентября* 2026 г.



**ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ,
ПРОВОДИМОГО ВУЗОМ САМОСТОЯТЕЛЬНО
по ветеринарно-санитарной экспертизе**

**для поступающих в ФГБОУ ВО КБГАУ им. В.М. КОКОВА
для обучения по программам магистратуры**

Нальчик —2026 г.

Разработчики:

доцент кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»

 канд.ветерин. наук доцент К.К. Умаров

Согласовано:

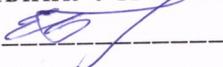
Заведующий кафедрой

«Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»

 канд.ветерин. наук доцент К.К. Умаров

Согласовано:

Начальник УП и РК

 Е.А. Полищук

Содержание	
Введение.....	3
1.Примерный перечень тем (по компетенциям).....	3
2.Вопросы к вступительным испытаниям в магистратуру по направлению 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».....	8
3.Список рекомендуемой литературы.....	12
4.Рекомендуемые периодические издания.....	12

ВВЕДЕНИЕ

Магистратура по ветеринарно-санитарной экспертизе имеет цель дать магистрам теоретические и практические навыки по проведению качественной экспертизы продуктов различного происхождения на основе современных средств и методов в соответствии с узаконенными требованиями и Государственными стандартами. Подготовка магистров по специализации ветеринарно – санитарная экспертиза – углубленное изучение теоретических и практических приёмов ветеринарно – санитарной экспертизы, освоение техники лабораторных исследований, методов проведения ветеринарно – санитарной экспертизы.

Магистр по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза подготовлен к деятельности, требующей углубленной фундаментальной и профессиональной подготовки, в том числе к научно-исследовательской работе, а при условии освоения соответствующей образовательно-профессиональной программы педагогического профиля – к педагогической деятельности.

Программы специализированного магистра являются основными образовательными программами, отвечающими второй ступени в системе высшего профессионального образования третьего поколения, которые предполагают получение углубленных профессиональных знаний, направлены на подготовку в области организационно-управленческой, научно-исследовательской, педагогической и производственно-технологической деятельности.

1. ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ

Введение.

История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Определенные дисциплины и её значение в подготовке ветеринарного врача.

Убойные животные.

Характеристика убойных животных. Определение упитанности животных. Характеристика убойных животных.

Транспортировка животных на боенские предприятия

Транспортировка. Требования к транспортным средствам. Подготовка животных к транспортировке. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных автомобильным, железнодорожным и водным транспортом. Порядок погрузки партии, размещение при погрузке, сопроводительные документы. Правила сдачи-приемки скота и расчетов за него по весу и качеству мяса. Изолирование и карантинирование животных.

Предубойный режим содержания животных

Порядок приёма и сдачи животных. Карантинирование, условия карантинирования. Предубойное содержание. Ветеринарно-санитарные мероприятия при доставке больных животных, при обнаружении павших животных. Нормы площади при размещении. Условия, запрещающие прием животных на мясокомбинатах и их убой.

Боенские предприятия по переработке животных

Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок. Технические требования к производственным цехам и их оборудованию. Категории мясо-

комбинатов, холодильников, предприятий мясной промышленности, основные требования к ним.

Основы технологии и гигиена переработки животных

Контроль за технологическими операциями. Требования к оборудованию и помещениям по переработке. Точки контроля, их организация и функции. Значение лимфатической системы. Контроль огулушения, обескровливания.

Организация и методика осмотра туш и внутренних органов животных

Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных. Ветеринарный осмотр: головы, внутренних органов, туш, субпродуктов. Клеймение. Значение исследования лимфатической системы. Топография лимфатических узлов. Способы обезвреживания мяса и мясопродуктов.

Морфология, химия и товароведение мяса

Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфология, химический состав и физико-химические свойства мяса. Принципы консервирования, хранения и контроля мяса и мясопродуктов. Морфология мяса различных видов животных. Определение мяса животных различных видов. Определение видовой принадлежности по физическим и химическим свойствам жира. Определение видовой принадлежности мяса по анатомическому строению костей. Правила определения мяса больных и павших животных. Санитарная оценка мяса от больных, павших животных. Органолептические и бактериологические методы определения. Биохимические методы определения мяса больных, павших животных. Производственно-ветеринарный контроль при холодильной обработке, хранении и транспортировке мяса и мясопродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль парного, охлажденного и замороженного мяса. Причины и виды его порчи. Правила сертификации мяса на соответствие требованиям безопасности. Правила определения свежести мяса и мясных продуктов. Фальсификация мяса и мясных продуктов. Отбор проб для исследований. Бактериологические и химические методы исследования мяса и мясных продуктов.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях. Вынужденный убой

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней

Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при сибирской язве. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при туберкулезе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при бруцеллезе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при лептоспирозе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при листериозе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при ящуре. Ветеринарно – санитарная экспертиза мяса при инфекционных заболеваниях свиней. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при роже свиней. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при чуме свиней. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при болезни Ауэски. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при инфекционных заболеваниях, не передающихся человеку через мя-

со и мясопродукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при столбняке. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при бешенстве. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при колиэнтеротоксемии. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при инфекционных заболеваниях лошадей. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при мелиоидозе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при сапе.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при инвазионных заболеваниях. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов при трихинеллёзе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов при цистицеркозе (финнозе). Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов при эхинококкозе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов при пироплазмидозах (пироплазмозе, бабезиозе). Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов при фасциолёзе.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и радиоактивным

Ветеринарно-санитарная оценка мяса, полученного от животных: при нарушении обмена веществ, беломышечная болезнь, гидремия, уремия, желтуха, отравления животных, авитаминозы, патологические изменения в отдельных органах и тканях, мясо с отклонениями от нормы по запаху, вкусу, цвету. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях. Предубойная диагностика при отравлениях животных. Клинические признаки отравления. Послеубойная диагностика отравлений. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при микозах и микотоксикозах. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при актиномикозе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при фузариотоксикозе.

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных

Категории животных для вынужденного убоя. Порядок убоя и контроля мяса вынужденного убоя. Переработка мяса вынужденного убоя. Контроль качества санитарной обработки различных объектов.

Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы

Пищевые отравления, возникающие при потреблении мяса и мясных продуктов. Классификация пищевых отравлений. Характеристика токсикоинфекций и токсикозов в зависимости от причин возникновения. Принципы санитарной оценки мясных продуктов. Обезвреживание продукции и направление его использования. Пищевые отравления, возникающие при потреблении мяса птицы и кроликов. Токсикоинфекции и токсикозы. Характеристика токсикоинфекций и токсикозов в зависимости от причин возникновения. Обезвреживание продукции и направление его использования.

Изменения мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов

Изменения мяса при нарушении режимов хранения

Послеубойные изменения в мясе. Гниение, плесневение, ослизнение, свечение, изменение окраски, загар, причины и условия их возникновения.

созревание (ферментация) мяса и его сущность. Гниение мяса и его сущность. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса.

Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов. Способы консервирования. Значение консервного производства

Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве. Пороки. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Правила сертификации стерилизованных консервов и определение производственных дефектов, видов и степени порчи. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Новые методы консервирования мяса и мясных продуктов. Сублимационная сушка. Ионизирующее излучение. СВЧ.

Основы технологии гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий

Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии варёных, полукопчёных, варёно-копченых и сырокопчёных видов колбас. Пороки. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве. Производственно-ветеринарный контроль при изготовлении колбасных изделий и продуктов из мяса: требования к сырью и материалам, изменения санитарных показателей сырья в процессе обвалки, жиловки, созревания, измельчения, формовки и тепловой обработки; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; зависимость санитарного состояния готовой продукции от показателей сырья и материалов. Оценка колбасных изделий в зависимости от санитарного состояния производственных дефектов, видов и степени порчи. Контроль качества санитарной обработки различных объектов.

Транспортировка скоропортящихся продуктов

Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного и растительного происхождения. Условия и допустимые сроки транспортировки пищевых грузов. Ветеринарно-санитарный контроль на пограничных и транспортных контрольных ветеринарных пунктах.

Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья. Субпродукты. Классификация и пищевая ценность.

Ветеринарно-санитарные требования к помещениям по производству пищевых топленых жиров. Гигиенические требования к помещениям по производству пищевых животных жиров. Требования к сырью, технологическим процессам, способам консервирования, оценкам качества готовой продукции. Виды и степени порчи жира в процессе хранения. Видовая принадлежность жиров и их фальсификация. Гигиенические требования к производству кишечных фабрикатов и кишечной оболочки при производстве колбас. Особенности санитарно-технических решений производства кишечных фабрикатов. Гигиенические требования к обработке сырья. Виды пороков при обработке и хранении кишечных фабрикатов. Сертификаты качества на готовую продукцию. Кожевенно-меховое и техническое сырьё.

Основы технологии и гигиена переработки сельскохозяйственной птицы.

Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы и птицепродуктов. Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов. Птицеперерабатывающие предприятия. Порядок приемки и предубойного осмотра птицы. Ветеринарные требования к сырьевой зоне. Подготовка партий птиц для сдачи. Контроль ог-

лушения и обескровливания. Экспертиза при потрошении внутренних органов тушек птицы. Ветеринарный осмотр тушек и их клеймение. Общая характеристика предприятий птицеперерабатывающей промышленности. Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы и производству птицепродуктов. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и приемке птицы. Ветеринарные требования при подготовке и переработке птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы.

Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инфекционных заболеваниях. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы и птицепродуктов при инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонений от норм, имеющих санитарное значение. Пищевые отравления, возникающие при потреблении мяса птицы и кроликов. Токсикоинфекции и токсикозы.

Ветеринарно-санитарная оценка яиц

Ветеринарно – санитарная экспертиза яиц. Строение и химический состав яиц. классификация товарных яиц по ГОСТу. пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве яичных мороженных продуктов: меланж, желток и белок, яичных сухих продуктов: порошок, желток и белок. Классификация яичепродуктов. Правила сдачи-приемки и транспортировки яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Пороки яиц разного качества. Правила сертификации яиц.

Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий

Ветеринарные требования при подготовке и переработке кроликов и нутрий. Порядок приема и размещения кроликов и нутрий. Нормы площади при размещении. Предубойная выдержка. Контроль за технологическими операциями. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий. Контроль оглушения и обескровливания. Экспертиза при потрошении внутренних органов тушек и кроликов и нутрий. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий при инфекционных заболеваниях. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий при инвазионных болезнях. Миксоматоз кроликов, туляремия, псевдотуберкулез, вирусная геморрагическая болезнь, туберкулез, сальмонеллез и др. Способы обезвреживания и направление использования обезвреженной продукции.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи

Ветеринарные требования при подготовке и переработке промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных и пернатой дичи. Контроль оглушения и обескровливания. Экспертиза при потрошении внутренних органов промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса промысловых животных и пернатой дичи при инфекционных заболеваниях. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса промысловых животных и пернатой дичи при инвазионных болезнях.

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных

Краткие сведения о семействе промысловых рыб. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Ядовитые рыбы. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.

Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.

Морфологический и химический состав молока. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока по ГОСТ. Характеристика молока разных животных. Пороки молока и их предупреждение. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Фальсификация молока. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями. Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования. Ветеринарно-санитарная оценка молока при отравлениях, нарушении обмена веществ и незаразных болезнях. Обеззараживание молока больных животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках

Положение о государственной лаборатории ветеринарно – санитарной экспертизы. Основные понятия в области сертификации. Функции и задачи.

Ветеринарно – санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов

Порядок направления мяса и мясопродуктов на продовольственные рынки. Отбор проб. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, рыбы и пищевых яиц. Обезвреживание мяса и мясных продуктов. Утилизация конфискатов.

Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.

Правила доставки, взятия проб и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Распознавание фальсификаций. Денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. Химический состав, классификация, пищевая ценность мёда и свойств мёда

Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства мёда. Органолептический и лабораторный методы исследования мёда по действующему ГОСТ и Правилам. Фальсификация мёда, методы её распознавания и санитарная оценка.

Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов

Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов.

Сертификация пищевых продуктов

Предпосылки и этапы становления сертификации в России. Основные понятия в области сертификации. Основные цели, принципы и правила системы сертификации ГОСТов на пищевые продукты.

2. ВОПРОСЫ К ВСТУПИТЕЛЬНЫМ ИСПЫТАНИЯМ В МАГИСТРАТУРУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

1. Предубойное содержание скота и с.-х. птицы
2. Санитарные мероприятия и наблюдения за животными на базах предубойного содержания
3. Цель и организация послеубойного ветеринарного осмотра
4. Порядок и методика осмотра продуктов убоя животных различных видов

5. Мясо. Составные ткани, входящие в состав мяса
6. Факторы, влияющие на органолептические показатели мяса
7. Топография крупных лимфатических узлов у разных видов сельскохозяйственных животных
8. Инфекционные заболевания относящиеся к зоонозам
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при бруцеллезе
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при туберкулезе
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при ящуре
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при лептоспирозе
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при листериозе
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при роже свиней
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при туляремии
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при сапе
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при пастереллезе
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при актиномикозе, некробактериозе, трихофитии
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при эмфизематозном карбункуле
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при злокачественном отеке
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при псевдотуберкулезе
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при ботулизме
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при столбняке
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при браздоте, инфекционной энтеротоксемии овец
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при сибирской язве
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при паратуберкулезном энтерите
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при хламидиозном аборте, сальмонеллезе,
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезни Ауэски
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционном атрофическом рините, инфекционном ринотрахеите, аденовирусной инфекции
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционной анемии лошадей, вирусном гастроэнтерите свиней, инфекционной плевропневмонии коз
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при повальном воспалении легких крупного рогатого скота
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при классической чуме свиней
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при африканской чуме свиней
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционной болезни молодняка (диплококковая септицемия, колибактериоз, энзоотическая бронхопневмония)
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при парагриппе, вирусной диарее

36. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при маститах, эндометритах, параметритах
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при атрофии, циррозе, меланозе, беломышечной болезни
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при истощении, кетозах, злокачественных опухолях
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при стахиботриотоксикозе, фузариотоксикозе
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при пироплазмидозах
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозе крупного рогатого скота, свиней
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при фасциолезе, дикроцелиозе, диктиокаулезе
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при аскаридозе, лингватулезе, ценурозе
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза домашних птиц при саркоцистозе, спирохетозе, болезни Ньюкасла
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза домашних птиц при орнитозе, рожистой септицемии, чесотке ног
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза домашних птиц при перитонитах, посторонних запахах, авитаминозах
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза домашних птиц при микоплазмозе, травмах, абсцессах
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов кроликов при миксоматозе, спирохетозе, фасциолезе
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов кроликов при кокцидиозе, псевдотуберкулезе, пастереллезе
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при трихинеллезе
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, мясных копченостей, мясных консервов
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза топленного пищевого жира (органолептические и лабораторные исследования), физико-химические показатели жиров
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных
56. Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию
57. Порядок проведения послеубойного осмотра туш крупного рогатого скота
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей и клинически здоровой рыбы
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы при сапролегниозе, фурункулезе, оспе
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы при вибриозе лососевых, ихтиоспориозе, язвенной болезни судака
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы при лигулезе, анизакидозе, микоспориозе
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной, свежемороженой, соленой рыбы, копченой, вяленой и сушеной рыбы

63. Способы обеззараживания молока больных животных
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, меланжа и яичного порошка
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях желудочно-кишечного тракта, дыхательных путей, мочеполовой системы
66. Обеззараживание мяса рыбы от личинок лентецов
67. Особенности предубойного осмотра и проведение ветсанэкспертизы продуктов убоя лошадей
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза в убойном цехе, на рынке при обнаружении сибирской язвы
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое животных
70. Источники пищевых токсикоинфекций и пути инфицирования продуктов
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при сальмонеллезах
72. Методы обеззараживания мяса
73. Основные инфекционные заболевания свиней и ветеринарно-санитарная экспертиза при их обнаружении
74. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных заболеваниях
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных заболеваниях
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц (пороки яиц)
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы
79. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и дичи
80. Порядок отбора проб для лабораторных исследований
81. Лабораторные методы определения свежести мяса, предусмотренные правилами ветсанэкспертизы
82. Пороки мяса при длительном хранении
83. Созревание мяса, сущность процесса
84. Лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, их организация и оборудование
85. Отбор проб и порядок исследования молока
86. Методы определения натуральности молока
87. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, полученного от больных животных и его санитарная оценка
88. Определение микробной обсемененности молока и степени пастеризации
89. Молоко как источник заболевания людей
90. Требования к растительным пищевым продуктам, доставляемым на рынки
91. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих фруктов, ягод и овощей
92. Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеплодов, овощей, фруктов и ягод
93. Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов
94. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства мёда. Органолептический и лабораторный методы исследования мёда по действующему ГОСТ и Правилам. Фальсификация мёда, методы её распознавания и санитарная оценка.

95. Ветсаннадзор за торговлей пищевыми продуктами на рынках
96. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов животноводства и сроки убоя животных при проведении обработок химическими препаратами
97. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на рынках.
98. Методы исследования мяса животных убитых в агональном состоянии.
99. Санитарная оценка продуктов убоя животных при обнаружении постороннего запаха (нефтепродукты, рыбный запах и др.).
100. Санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях различной этиологии - маститах, пневмониях, гастроэнтеритах, кетозах, отравлениях.

4. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учеб. – М.: ВО Агропромиздат, 2010. – 463 с.
2. Сборник нормативно – правовых документов по ветеринарно – санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов /В.Г. Урбан, В.С. Воронин/. – М.: Лань, 2010. – 147 с.
3. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: Учебное пособие (ГРИФ) / Смирнов А.В.- СПб.: ГИОРД, 2009. – 312 с.
4. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных.- СПб.: ГИОРД, 2011. – 218 с.
5. «Состояние заболеваемости и профилактика трихинеллёза в Российской Федерации» Информационное письмо главным врачам центров Госсанэпиднадзора в субъектах Российской Федерации от 21.01.06.
6. Бессонов А.С. Трихинеллоскопия мяса// Ветеринария, 2004. - №6. – С. 24-26.
7. Васильев Д.А., Донсков И.Т. Послеубойные изменения в мясе при сибирской язве // Ветеринария, 2005. - № 1. – С. 12-14.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы. П.В. Житенко, И.Г. Серегин. Учебное пособие. - М., 2001.-352с.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Примерная программа для специальности 310800-«Ветеринария» по квалификации специалиста – ветеринарный врач. Москва – 2001.
10. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. (Сан Пин 2.3.2. 560-96).
11. Житенко П. В., Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства- Справочник. – М.: Колос, 2000. – 35 с.
12. Житенко П.В., Серегин И.Г., Никитченко В.Е.; Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы. - М, 2001.-352с.
13. Житенко П.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник/ П.Ф. Житенко, М.Ф. Боровков. - М., 2000. - 335 с.
14. Конституция Российской Федерации. 12 декабря 1993 г.. – М., 1993.
15. Костенко Ю. Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: Ветеринарно методические указания – М.: Гном, 2000. - 112с.
16. Костенко Ю. Г., Бутко М. П., Вылегжанин А. Ф. и др. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов. – М.: РИФ Антиква, 1999, 607 с.
17. Макаров В. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках: Справочник. – М.: Агропромиздат, 2002, 301 с.
18. Макаров В. А., Боровков М. Ф., Ермолаев. А. П. и др. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства. -М.: ВО Агропромиздат, 1997, 271 с. 11.2.
19. Макаров В. А., Фролов В. П., Шуклин Н. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учеб. – М.: ВО Агропромиздат, 2000. – 463 с. 28 экз.
20. Мотовилов К.Я., Булатов А.П. и др. Экспертиза кормов и кормовых добавок. - Новосибирск, 2004- 301с.

21. Нечаев А.Ю. *Trichinella pseudospiralis* новая проблема в частных подворьях // Ветеринария, 2006. – № 1. – С. 13-15.

22. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов. Ветеринарное Законодательство т. 4. М.: Агропромиздат., 1988. С 157 - 198. 14 экз.

23. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. Ю.Г.Костенко, М.П. Бутко: РИФ «Антиква». 1994. –608с.

24. Фролов В.П. Патогенез и течение сибирской язвы // Ветеринария, 2005. - № 8. – С. 18-22.

25. Чернявский М.В. Анатомо-топографические основы технологии, ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки продуктов убоя животных. – М.: Колос, 2003. – 376 с. 40 экз.

26. Экспертиза мяса и мясопродуктов. В.М.Позняковский-Новосибирск.2001.-526с.

4. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ

Журналы

1. Актуальные вопросы ветеринарной биологии, №№ 1-4.
2. Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук – Москва, №№ 1-8.
3. Ветеринарная клиника – Москва, №№ 1-12.
4. Вопросы питания – Москва, №№ 1-6.
5. Молочное и мясное скотоводство – Москва, №№ 1-8
6. Мясо и мясопродукты – Москва, №№ 1-12.
7. Сельскохозяйственная биология – Москва, №№ 1-6.
8. Международный сельскохозяйственный журнал – Москва, №№ 1-6.
9. Птицеводство – Москва, №№ 1-6.

Программа вступительных испытаний в магистратуру по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза» (протокол № 5 от 26 декабря 2025 г.)

Зав.кафедрой «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»
кандидат ветерин.наук доцент



К.К.Умаров