

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего профессионального образования «Оренбургский государственный  
аграрный университет»

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологий

ПРОГРАММА  
ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА

по специальности

(направлению подготовки) 111900.62 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. Общие требования к выпускнику	4
2. Порядок проведения экзамена	6
3. Критерии оценки результатов государственного экзамена	7
4. Перечень вопросов государственного экзамена	8
5. Список литературы для подготовки к государственному экзамену	14

## **ВВЕДЕНИЕ**

В соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», требованиями Государственного образовательного стандарта, методическими рекомендациями УМО вузов соответствующего направления подготовки, Методикой создания оценочных средств для итоговой государственной аттестации выпускников вузов на соответствие требованиям государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (письмо Минобразования России от 16 мая 2002 г. № 14-55-353ин/15), Методическими рекомендациями по определению структуры и содержания государственных аттестационных испытаний (письмо Минобразования России от 18 мая 2002 г. № 14-55-359ин/15), Порядком организации и проведения итоговой государственной аттестации выпускников по направлениям подготовки (специальностям) высшего профессионального образования в ФГБОУ ВПО «Оренбургский государственный аграрный университет» одним из видов итоговой аттестации выпускников вуза, претендующих на получение квалификации (степени) бакалавр по направлению подготовки 111900.62 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является государственный экзамен. Государственный экзамен проводится с целью выявления и объективной оценки уровня теоретической подготовки выпускника, соотношения его к уровню образования, определяемому государственным стандартом по направлению подготовки 111900.62 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Для проведения государственного экзамена по направлению подготовки (специальности) приказом ректора ОГАУ утверждается экзаменационная комиссия.

## **1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПУСКНИКУ**

**Требования к знаниям и умениям выпускников.** Выпускники, успешно закончившие аудиторное обучение и прошедшие итоговую государственную аттестацию по направлению подготовки, должны

**знать:**

- значение и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других дисциплин, формирующих ветеринарного врача;
- основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц;
- особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
- перечень заболеваний животных и птиц, наносящих значительный экономический ущерб;
- распространенность этих заболеваний в стране и в сопредельных государствах;
- эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;
- перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование;
- устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов;
- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц)' при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов;
- надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов;
- профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей антропозо-онозами;

- современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии.

**Уметь:**

- проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов, решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке;
- - проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия; осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

**Владеть:**

- методикой ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц;
- методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных и диких животных;
- методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервируемого мяса;
- методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных;
- методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;
- методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и . меда;
- методами исследования молока и молочных продуктов;
- методами распознавания мяса различных видов животных ;

- методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;
- методами технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

## **2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА**

Государственный (междисциплинарный) экзамен должен проводиться не позднее, чем за две недели до защиты выпускной квалификационной работы.

Программа и порядок проведения государственного экзамена доводятся выпускающей кафедрой до сведения студентов не позднее, чем за два месяца до начала работы ГЭК.

К сдаче государственного экзамена распоряжением по факультету допускаются студенты, полностью выполнившие программу теоретического обучения, в том числе программы учебных и производственных практик.

Деканат факультета (института) заблаговременно формирует и доводит до сведения студентов расписание предэкзаменационных консультаций.

Во время проведения экзамена студент:

- предоставляет комиссии зачётную книжку и документ, удостоверяющий личность (по требованию комиссии);
- выбирает экзаменационный билет, подписанный деканом факультета, заведующим кафедрой и утверждённый ученым советом факультета (дата, № протокола);
- готовит ответы на вопросы.

Формат проведения экзамена - в устной (письменной) форме по решению кафедры.

Оценка знаний студента осуществляется комиссией. Ответы каждого из студентов проверяются не менее чем двумя членами экзаменационной комиссии.

Итоговая оценка по результатам устного опроса по билетам выставляется комиссией в ведомости. Ведомости закрываются и сдаются в деканат в день проведения экзамена.

Пересдача государственного экзамена по направлению не предусмотрена. Оценка, полученная студентом на экзамене, выставляется в выписку – приложение к диплому о высшем образовании.

### **3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА**

Государственный экзамен проводится в виде устного опроса по билетам с выставлением дифференцированной оценки. Каждый билет состоит из 4 вопросов по дисциплинам:

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов

Технология и контроль качества молока и молочных продуктов

Государственный ветеринарный надзор

*Оценку «отлично» заслуживает студент, твердо знающий программный материал дисциплин направления; грамотно и правильно отвечающий на все вопросы экзаменационного билета; показавший умение свободно логически, четко и ясно излагать ответы на дополнительные вопросы; обнаруживший твердые навыки и умение приложить теоретические знания к практическому их применению для анализа проблем изученных дисциплин программы обучения.*

*Оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание программного материала; успешно, без существенных недочетов, ответивший на большинство (два) вопросов экзаменационного билета. Студент при ответах на дополнительные вопросы обнаруживает знания логических связей вопросов с другими дисциплинами направления, но ответы недостаточно четкие.*

*Оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, который: обнаружил по всем вопросам знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера; справляется с заданием, предусмотренным программой, но допускает погрешности в ответе; при ответах на дополнительные вопросы не может увязать материал со смежными разделами курса.*

*Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала; допустившему принципиальные ошибки при ответе на вопросы экзаменационного билета и не способному к их исправлению без дополнительной подготовки.*

#### **4. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА по направлению подготовки 111900.62 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

##### **4.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при поражении радиоактивными веществами.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заразных заболеваниях.
4. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы на свежесть.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов вынужденно убитых животных.
6. Морфология и химия мяса.
7. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
8. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого жира.

9. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринного сырья.

10. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.

11. Основы технологии, ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового и технического сырья.

12. Основы технологии, гигиена производства, ветеринарно-санитарная экспертиза вареных колбас.

13. Основы технологии, гигиена производства, ветеринарно-санитарная экспертиза варено-копченых колбас.

14. Основы технологии, гигиена производства, ветеринарно-санитарная экспертиза сырокопченых колбас.

15. Основы технологии, гигиена производства, ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий.

16. Основы технологии, гигиены получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока.

17. Основы технологии, гигиены получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.

18. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы

19. Послеубойные (естественные и нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при хранении.

20. Предприятия по переработке убойных животных, убойные пункты и ветеринарно-санитарные требования к ним.

21. Предубойное содержание животных и птиц, его значение.

22. Транспортировка убойных животных. Способы транспортировки и транспортная документация. Транспортный стресс и его профилактика.

23. ВСЭ при цистицеркозах и трихинеллезе.

24. ВСЭ при туберкулезе и бруцеллезе животных.

25. ВСЭ при сибирской язве животных.

26. ВСЭ при лейкозе.
27. ВСЭ при бешенстве, болезни Ауески и эмфизематозном карбункуле.
28. ВСЭ при роже, классической и африканской чуме свиней.
29. ВСЭ при листериозе и лептоспирозе животных.
30. Правила экспертизы растительных пищевых продуктов на рынке и санитарные требования, предъявляемые к ним.

31. Пищевое значение, химический состав и классификация меда. Ветеринарно-санитарный контроль меда в условиях ЛВСЭ рынков. Органолептические и лабораторные методы исследования меда. Фальсификация меда и методы ее определения.

32. Пищевое значение, строение и химический состав яиц. Товарная оценка яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц на рынке. Характеристика пороков яиц.

#### **4.2. Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов**

1. Гистологические и биохимические изменения, происходящие в мясе при замораживании. Замораживание мяса. Анализ способов и режимов замораживания с точки зрения влияния на качество мясного сырья.
2. Цель посола. Виды и способы посола мяса, применяемые при производстве колбасных изделий и цельномышечных продуктов. Посолочные ингредиенты и их влияние на мышечные белки. Процессы, протекающие в мясе при длительном и кратковременном посоле.
3. Копчение мясопродуктов. Его сущность и назначение. Сравнительный анализ способов копчения. Копчение: фракционный состав коптильного дыма, свойства основных фракций коптильного дыма, режимы и способы выполнения. Бездымное копчение.
4. Разделка мясных туш для колбасного производства. Схемы разделки. Обвалка мяса, требования к выполнению операции.
5. Ассортимент баночных консервов, сырье и тара, используемые для консервов и требования к ним. ВСЭ баночных консервов.

6. Технологическая схема производства ливерных колбас с указанием назначения и режимов отдельных операций.
7. Технология производства и ВСЭ кровяных колбас, паштетов, зельцев, студней, холодца.
8. Ассортимент полуфабрикатов. Основы технологии, гигиена производства, ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов.
9. Характеристика и ВСЭ оленины, верблюжатины, мяса яков.
10. Убой и переработка кроликов и нутрий. ВСЭ мяса кроликов и нутрий.
11. Убой и переработка КРС. ВСЭ мяса КРС.
12. Убой и переработка свиней. ВСЭ мяса свиней.
13. Убой и переработка лошадей. ВСЭ мяса лошадей.
14. Характеристика и ветеринарно-санитарная экспертиза морских млекопитающих и беспозвоночных животных.
15. Технологическая схема производства полукопченых колбас, вырабатываемых по ГОСТ с указанием назначения и режимов отдельных операций.

#### **4.3. Технология и контроль качества молока и молочных продуктов**

1. Первичная обработка молока. Пороки молока и меры их предупреждения. Нормализация молока, способы и назначение.
2. Технология производства пастеризованного и стерилизованного молока и сливок.
3. Технология производства творога и творожных изделий.
4. Основные технологические операции при производстве сыра.  
Технология производства плавленых и сырчужных сыров.
5. Основные направления развития молочнокосервной отрасли.  
Особенности производства сгущенных и сухих молочных консервов.  
Хранение молочных консервов.
6. Основы технологии и ВСЭ кисломолочных продуктов (кефира, сметаны, творога). Пороки кисломолочных продуктов.

7. Виды фальсификаций молока и методы их выявлений. Пороки молока.
8. Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на рынках. Контроль санитарного качества молока (определение чистоты, кислотности, микробной обсемененности, остаточных количеств антибиотиков).

#### **4.4. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза**

1. Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии.
2. Судебно-ветеринарная экспертиза при купле продаже животных.
3. Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных.
4. Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование.
5. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов.
6. Судебно-ветеринарная диагностика отравлений животных.
7. Судебно-ветеринарная экспертиза вещественных доказательств.
8. Судебно-ветеринарная экспертиза смерти животных от воздействия высоких и низких температур.
9. Судебная ответственность ветеринарных работников.
- 10.Нарушения в оформлении ветеринарной документации.
- 11.Порядок проведения судебного химико-токсикологического исследования.
- 12.Особенности и отличия патологоанатомического протокола вскрытия от акта судебно-ветеринарного вскрытия.
- 13.Правила направления на судебно-ветеринарное исследование биологического материала.

#### **4.5. Государственный ветеринарный надзор**

1. Требования к товарам при вывозе их с территории таможенного контроля.
2. Порядок ввоза на таможенную территорию КРС.
3. Ветеринарно-санитарные требования к молочным продуктам ввозимым на таможенную территорию.
4. Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию конины.
5. Правила осуществления ветеринарного осмотра на таможенной границе таможенного союза.
6. Совместная проверка объектов ветеринарного контроля и перечень подконтрольных товаров.
7. Ветеринарный контроль при ввозе и вывозе подконтрольных товаров на таможенную территорию таможенного союза.
8. Ветеринарный контроль при транзите подконтрольных товаров через таможенную территорию таможенного союза.
9. Порядок осуществления ветеринарного контроля в отношении подконтрольных товаров, движение которых временно приостановлено по причине выявления несоответствия Единым ветеринарным требованиям.
10. Меры, применяемые в случае обнаружения заражения (засорения) ввозимой подкарантинной продукции карантинными объектами (карантинными вредными организмами).
11. Проверка объектов контроля, осуществляющих выращивание, карантинирование животных.
12. Правила оформления ветеринарных сертификатов.

## **5. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ГОСУДАРСТВЕННОМУ ЭКЗАМЕНУ**

по направлению подготовки 111900.62 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

### **5.1. Основная литература**

#### **5.1.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза**

1.Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: Учеб. – С-Петербург.: Лань, 2010,

2.Пронин В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие. 2-е изд., доп. И перераб. СПб: Издательство «Лань», 2012. – 240 с. – (Учебники для вузов. Специальная литература). – ЭБС «Лань».

#### **5.1.2. Технология мяса и мясных продуктов**

1.Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: Учеб. – С-Петербург.: Лань, 2010,

2.Пронин В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие. 2-е изд., доп. И перераб. СПб: Издательство «Лань», 2012. – 240 с. – (Учебники для вузов. Специальная литература). – ЭБС «Лань».

#### **5.1.3. Технология молока и молочных продуктов**

1.Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: Учеб. – С-Петербург.: Лань, 2010,

2.Пронин В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие. 2-е изд., доп. И перераб.

СПб: Издательство «Лань», 2012. – 240 с. – (Учебники для вузов. Специальная литература). – ЭБС «Лань».

#### 5.1.4. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Жаров, А. В. Судебная ветеринарная медицина: учебник с грифом / А. В. Жаров. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, 2007. - 320 с.с.

#### 4.1.5. Государственный ветеринарный надзор

1. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Учебник. 3-е изд. СПб, Лань, 2008, – 480 с.

2. Никитин, И. Н. Организация государственного ветеринарного надзора [Текст] : учеб. пособие с грифом / И. Н. Никитин. - М. : "Зоомедлит", 2010. - 263 с.

### 5.2. Дополнительная литература

#### 5.2.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства [Текст] : учеб. пособие / Под ред. В. А. Макарова. - М. : Агропромиздат, 1987. - 270 с. : ил. - (Учеб. и учеб. пос. для вузов.).

2. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Текст] : учеб. пособие с грифом / ред. : Е. С. Воронин. - СПб. : Лань, 2010. - 384 с.

#### 5.2.2. Технология и контроль качества мяса и мясных продуктов

1. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Текст] : учеб. пособие с грифом / ред. : Е. С. Воронин. - СПб. : Лань, 2010. - 384 с.

2. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Текст] : учебное пособие / В. М. Позняковский. - 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 528 с. : ил. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).

### **5.2.3. Технология и контроль качества молока и молочных продуктов**

1.Антонова, В. С. Технология молока и молочных продуктов [Текст] : Учеб. пос. / В.С.Антонова, С.А.Соловьев, М.А.Сечина. - Оренбург : Издат. центр ОГАУ, 2001. - 440 с.

2.Крусь, Г. Н. Методы исследования молока и молочных продуктов [Текст] : учебник / Г.Н.Крусь, А.М.Шалыгина,З.В.Волокитина. - М. : Колос, 2000. - 368 с.

3.Коряжнов, В. П. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов [Текст] : для спец. Ветиринария / Коряжнов В.П., Макаров В.А. - 3-е изд., испр. и доп. - М. : Колос, 1981. - 160 с.

4.Кугенев, П. В. Практикум по молочному делу [Текст] : учеб. пособие / П.В.Кугенев,Н.В.Барабанщиков. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Агропромиздат, 1988. - 224 с.

### **5.2.4. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза**

1. Основы патологоанатомического вскрытия и судебной ветеринарной медицины: учеб. пособие / Б. П. Шевченко, Э. М. Бикчентаев и др. - Оренбург : Изд-кий центр ОГАУ, 2007. - 128 с.

2. Кокуричев, П. И. Основы судебно-ветеринарной экспертизы [Текст] : учеб. пос. / П. И. Кокуричев, М. А. Добин. - М. : Колос, 1977. - 264 с.

### **5.2.5. Государственный ветеринарный надзор**

1. Жиряева, Е. В. Экспертиза в таможенном деле и международной торговле [Текст] : книга / Е. В. Жиряева. - СПб. : Питер, 2003. - 557 с.

2. Синельников, Б. И. Правила учета и использования автотранспорта [Текст] : книга / Б. И. Синельников, Д. Д. Юзевович. - Киев : Техника, 1983. - 111 с.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки 111900.62 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Разработали:

Декан ФВМиБ

\_\_\_\_\_ А.П. Жуков

Зав. кафедрой ВСЭ и фармакологии \_\_\_\_\_ Р.Ш. Тайгузин