

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И ТЕХНОЛОГИИ ЖИВОТНОВОДСТВА

«Утверждаю»

Проректор по научной работе

докт. тех. наук, доц. Гулевский В.А.

«26» февраля 2016 г



ПРОГРАММА

вступительных испытаний

по направлению 36.06.01 Ветеринария и зоотехния

(направленность – ветеринарная санитария, экология, зоогигиена и ветеринарно-
санитарная экспертиза)

Уровень высшего образования – подготовка кадров высшей квалификации

Программу разработал:

докт.вет наук, проф. Паршин П.А.

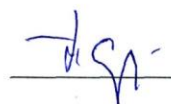
Воронеж
2016

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, уровень высшего образования – подготовка кадров высшей квалификации, по направлению 36.06.01 Ветеринария и зоотехния

Программа утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол № 5 от «05» 02 2016 г.

Заведующий кафедрой, доцент

 Паршин П.А.

Программа рекомендована к использованию методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства

Протокол № 6 от «9» февр 2016 г.

Председатель методической комиссии  Шомина Е.И.

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в учебном процессе

Подготовка высококлассного учёного по специальности 06.02.05 – ветеринарная санитария, экология, зоогигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза не может осуществляться без изучения дисциплины «Ветеринарная санитария, экология, зоогигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза». Дисциплина включает в себя основные актуализированные сведения, касающиеся вопросов обеспечения и организации производства, переработки, транспортировки, хранения и реализации продукции животного и растительного происхождения с точки зрения последних научно-практических достижений, по данной проблематике, как в нашей стране, так и за рубежом.

Целью изучаемой дисциплины является теоретическая и практическая подготовка молодых учёных к изучению, анализу, разработке и реализации современных наукоёмких подходов для успешного решения современных проблем связанных с качеством сырья и готовой продукции животноводства и растениеводства. В качестве стоящих, в рамках дисциплины «Ветеринарная санитария, экология, зоогигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза» перед будущими учёными задач, необходимо выделить следующие:

- владеть доступными печатными, электронными и другими формами информационных источников по вопросам изучаемой дисциплины;
- уметь организовывать и проводить научные исследования и эксперименты;
- уметь обобщать и анализировать результаты полученных исследований;
- обеспечивать теоретические основы и практическую реализацию полученным научным сведениям и результатам.

2. Требования к уровню освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины «Ветеринарная санитария, экология, зоогигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза» аспирант должен знать:

- 1) Задачи ветеринарно-санитарной экспертизы, её роль и место в системе обеспечения безопасности человека доброкачественными продуктами питания.
- 2) Вопросы проведения ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, ХАССП, МР и др.
- 3) Проблемы охраны окружающей среды, осуществление биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

Аспирант должен уметь:

- 1) Осуществлять производственную, организационно-управленческую и научно-исследовательскую деятельность по профильному направлению.
- 2) Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу животноводческого и растениеводческого сырья
- 3) Использовать нормативные и технические документы по ветеринарно-санитарной экспертизе.

Аспирант должен владеть:

- 1) Современными и классическими (утверждёнными ГОСТом) методами и ветеринарно-санитарной оценки объектов исследования.
- 2) Знаниями в области инновационных технологий применяемых в ветеринарной санитарии, экологии, зоогигиене и ветеринарно-санитарной экспертизе.
- 3) Информационной составляющей с целью актуализации проводимых исследований.

2. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Цели и задачи дисциплины, её место в системе подготовке аспирантов.

1.1. Современный взгляд на вопросы ветеринарной санитарии, экологии, зоогигиены и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Раздел 2. Ветеринарно-санитарные и санитарно-гигиенические нормы и правила на животноводческих объектах.

2.1. Санитарно-гигиенические условия получения молока.

2.2. Санитарно-гигиенические условия получения говядины, свинины и мяса птицы.

2.3. Техническое оснащение современных животноводческих и птицеводческих производств.

2.4. Вопросы экологии.

2.5. Инновационные разработки в области производства животноводческой продукции.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарные нормы и правила на объектах мясной и молочной промышленности

3.1. Ветеринарно-санитарные и санитарно-гигиенические условия работы мясоперерабатывающих предприятий.

3.2. Ветеринарно-санитарные и санитарно-гигиенические условия работы молокоперерабатывающих предприятий.

3.3. Проблема утилизации отходов перерабатывающих производств.

3.4. Инновационные разработки в сфере санитарии, гигиены и технологии перерабатывающих производств.

Раздел 4. Ветеринарно-санитарный контроль при реализации продукции животного и растительного происхождения.

4.1. Нормативная документация и методическое сопровождение.

4.2. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и организация дополнительных исследований подконтрольной продукции и сырья.

4.3. Вопросы экологии.

4.4. Современные экспресс – методы контроля качества продукции животного и растительного происхождения.

Перечень вопросов для сдачи вступительных экзаменов

1. Гигиена и санитария при производстве колбас, ветчинно-штучных изделий и других мясных продуктов.

2. Назначение ветеринарного и товароведческого клеймения продуктов убоя животных. Основные и дополнительные клейма.

3. Аутолитические и гнилостные процессы в мясе при его хранении. Методы определения свежести мяса.

4. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов при конвейерной переработке животных.

5. Санитарные и технологические требования к качеству молока, сдаваемого на молочные заводы в соответствии с ГОСТом.

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и использование мяса от вынужденно убитых животных. Значение мяса в возникновении пищевых токсикоинфекций.

7. Плановые и вынужденные санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях.

8. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы бактериального происхождения, их профилактика.

9. Гигиена и санитария получения и первичной переработки молока

10. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при зоонозах (сибирская язва, ящур, лептоспироз).

11. Санитарно-гигиенические требования к помещениям при убое и первичной переработке животных.
12. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка рыбы при паразитарных болезнях, передающихся человеку (описторхоз, дифиллоботриоз, анizoкидоз).
13. Гигиенические требования к процессам холодильной обработки продуктов убоя.
14. Особенности организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы на мелких убойных пунктах и при подворном убое.
15. Охрана окружающей среды на мясоперерабатывающих предприятиях.
16. Организация и порядок проведения ветсанэкспертизы мяса вне мест убоя животных. Правила отбора и направления патматериала для бактериологического исследования.
17. Экологические вопросы при выращивании и откорме убойных животных.
18. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясокомбинате при выявлении сибирской язвы у убойных животных и при послеубойной экспертизе.
19. Экологические, эпидемиологические и эпизоотологические проблемы при убое и переработке больных животных.
20. Санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе и цистециркозах животных.
21. Гигиена выращивания и откорма убойных животных
22. Правила ветсанэкспертизы молока и молочных продуктов на ферме, молокозаводах, рынках.
23. Ветеринарные и гигиенические требования при подготовке к транспортировке убойных животных.
24. Правовые и методические вопросы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках.
25. Санитарная оценка мяса при фасциоллезе и эхинококкозе.
26. Технология и гигиена изготовления вареных колбасных изделий.
27. Правовые и методические вопросы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.
28. Болезни и особые случаи, при которых животные не допускаются к убою.
29. Точки ветсанэкспертизы в убойном цехе мясокомбината и их назначение.
30. Мероприятия на конвейере при обнаружении сибирской язвы.
31. Порядок проведения вынужденного убоя и санитарное значение получаемых продуктов.
32. Санитарная экспертиза животных жиров.
33. Санитарная оценка продуктов убоя животных при отравлении и радиоактивном поражении.
34. Ветеринарная обработка скота перед погрузкой. Погрузка и правила перевозки скота железнодорожным транспортом.
35. Трихинеллез: образование капсул, распространение трихинелл в туше, техника исследования, санитарная оценка продуктов убоя.
36. Схема консервного производства, термическая экспозиция при стерилизации и санитарная оценка баночных консервов.
37. Понятие о субпродуктах, их переработка и использование.
38. Консервирование и обеззараживание шкур, ветнадзор на кожскладах.
39. Особенности технологии убоя и ветсанэкспертиза мяса кроликов при инфекционных и инвазионных болезнях.
40. Санитарная оценка продуктов пчеловодства.
41. Ветеринарные и гигиенические требования при приемке и переработке больных животных.
42. Гигиена и технология переработки птиц и мелких млекопитающих животных.

43. Гигиена содержания убойных животных на базе мясокомбината. Санитарные нормы и требования к устройству карантинных отделений и изоляторов.

44. Использование мяса и мясопродуктов от вынужденно убитых животных при отравлениях и радиоактивном загрязнении.

45. Гигиенические и ветеринарные требования при проектировании и строительстве мясоперерабатывающих предприятий.

Рекомендуемая литература.

Основная литература.

№ п/п	Автор	Заглавие	Гриф издания	Издательство	Год издания	Кол-во экз. в библи.
1.	М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко	ВСЭ с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	Рекомендовано УМО в качестве учебника	Лань	2009	68

Дополнительная литература.

№ п/п	Автор	Заглавие	Издательство	Год издания
1	П.В. Житенко, М.Ф. Боровков	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	Агропромиздат	2000
2	Б.С. Сенченко	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного и растительного происхождения	Март	2001
3	И.Г. Серёгин, Б.В. Уша	Ветеринарно-санитарный надзор при импорте-экспорте сырья и продукции животного происхождения	МГУПБ	2006
4	Л.В. Антипова, Н.Н. Безрядин, С.А. Титов и др.	Физические методы контроля сырья и продуктов в мясной промышленности	ГИОРД	2006
5	Л.В. Антипова	Рыбоводство. Основы разведения, вылова и переработки рыб в искусственных водоёмах	ГИОРД	2009
6	Г. Кайм	Технология переработки мяса	Профессия	2006
7	Л.М. Коснырёва, В.И. Криштафович, В.М. Позняковский	Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров	Академия	2007
8	В.М. Позняковский	Экспертиза мяса и мясопродуктов	НГУ	2002
9	И.А. Рогов, Л.В. Антипова,	Химия пищи	Колос	2007

	Н.И. Дунченко			
10	И.М. Скурихин, В.А. Тутельян	Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов	Медицина	2001
11	П. П. Степаненко	Руководство к лабораторным занятиям по микробиологии молока и молочных продуктов	Лира	2005
12	М.В. Чернявский	Анатомо-топографические основы технологии, ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных	КолосС	2002

Литература, изданная во ВГАУ.

№ п/п	Номер заказа	Автор	Заглавие	Издательс тво	Год издания
1	3532	Н.М Алтухов, С.Н. Семёнов, М.А. Кустов	Гигиена получения и ветеринарно-санитарная оценка качества молока	ВГАУ	2007
2	4789	С.Н.Семёнов, Н.Е. Суркова	Проблемы и перспективы повышения качества молока	Истоки	2009
3	5554	С.Н. Семёнов, О.М. Мармурова, Т.В. Слащилина	Биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза молока различных видов с/х животных	ВГАУ	2011