

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

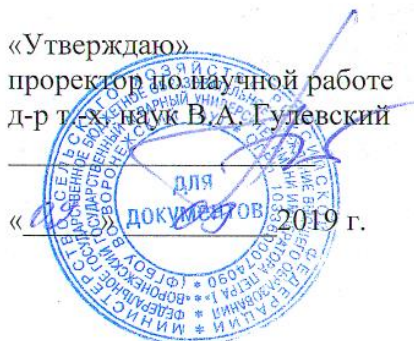
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Воронежский государственный аграрный университет
имени императора Петра I»

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

«Утверждаю»
проректор по научной работе
д-р т.-х. наук В.А. Гулевский

«20» августа 2019 г.



ПРОГРАММА

вступительного экзамена в аспирантуру

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 разработали:

канд. вет. наук, доцент Семёнов С.Н.

д-р биол. наук, профессор Лавина С.А.

Воронеж 2019

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 36.06.01 Ветеринария и зоотехния (уровень подготовки кадров высшей квалификации), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 30.07.2014 г. № 896 (редакция от 30.04.2015).

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии (протокол №1 от 02.09.2019 года)

Зав. кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы,
эпизоотологии и паразитологии



Семёнов С.Н.

Рабочая программа одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 1 от «9» 09 2019 года).

Председатель методической комиссии
факультета ветеринарной медицины
и технологии животноводства



Шапошникова Ю.В.

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 проведение 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 экспертизы.

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, анизокидоз).

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 фасциолезе 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	К
1.	М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко	ВСЭ с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	Рекомендо вано УМО в качестве учебника	Лань	2013	

Дополнительная литература.

№ п/п	Автор	Заглавие	Издательство
1	И.Г. Серёгин, Б.В. Уша	Ветеринарно-санитарный надзор при импорте-экспорте сырья и продукции	МГУПБ

		животного происхождения	
2	Л.В. Антипова	Рыбоводство. Основы разведения, вылова и переработки рыб в искусственных водоёмах	ГИОРД
3	Урбан В.Г.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов	Лань
4	Ежкова М.С.	Ветеринарно-санитарная экспертиза. Биологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения	Лань
5	Кузнецов А.Ф., Лунегов А.М., Рожков К.А., Лунегова И.В.	Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов	Лань

Литература, изданная во ВГАУ.

№ п/п	Номер заказа	Автор	Заглавие	Издательство	
1	4789	С.Н.Семёнов, Н.Е. Суркова	Проблемы и перспективы повышения качества молока	Истоки	
2	9670	С.Н. Семёнов, О.М. Мармурова, Т.В. Слацилина, Аристов А.В.	Биохимия и ветеринарно-санитарная экспертиза молока различных видов с/х животных	ВГАУ	
3	16306	Савина И.П., Семёнов С.Н.	Сыропригодность молока. Инновационные пути и решения	ВГАУ	

Приложение 1

Лист периодических проверок рабочей программы

[illegible]

Приложение 2

Лист изменений рабочей программы

[illegible]