

**Вступительный экзамен проводится в устной форме в виде собеседования.**

В процессе собеседования оценивается уровень входных компетенций по дисциплинам – **«Ветеринарно-санитарная экспертиза»**, **«Общая микробиология»**, **«Санитарная микробиология»**, которые составляют основу профессиональной подготовки бакалавра (специалиста).

В процессе вступительных испытаний проверяются компетенции претендентов в объеме образовательной программы бакалавра (специалиста), по направлениям подготовки **36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»** и дается объективная оценка способностей лиц, поступающих по образовательным программам высшего образования – программам магистратуры.

Количество задаваемых вопросов – 3.

Время подготовки к ответу – 15 минут.

Время ответа на каждый вопрос – не более 5 минут.

В зависимости от полноты ответа поступающему могут быть заданы от 1 до 3 дополнительных вопросов.

Использование справочной литературы и информационно-коммуникационных средств не допускается.

**Максимальное количество баллов за вступительный экзамен – 100 баллов, минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительных испытаний – 40 баллов.**

**Перечень разделов и вопросов:  
«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»**

<b>1</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза при особо опасных болезнях</b>
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лептоспирозе
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бруцеллёзе
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лейкозе
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезни Ауески
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулёзе
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при листериозе
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при пастереллезе
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ящуре
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при классической чуме свиней
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цистерикозе свиней (возбудитель <i>C. cellulosa</i> )
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя свиней при вирусном (трансмиссивном) гастроэнтерите
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя свиней при африканской чуме
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя свиней при роже
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя цельно копытных животных при сапе
16	Послеубойная диагностика трихинеллёза свиней
17	Сибирская язва. Ветеринарно-санитарные и гигиенические мероприятия при обнаружении сибирской язвы на перерабатывающем предприятии
18	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сальмонеллёзе
19	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя овец при инфекционной анаэробной энтеротоксемии
<b>2</b>	<b>Общие вопросы ветеринарно-санитарной экспертизы</b>
20	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при болезнях почек
21	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях
22	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях органов дыхания
23	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях нарушения обмена веществ
24	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ценурозе овец
25	Ветеринарно-санитарные требования при приёме и переработке больных животных
26	Ветеринарные требования при приёмке, размещении и подготовке животных к убою. Карантирование и изолирование животных в условиях мясокомбината
27	ВСЭ молока. Сортность молока. Развитие микроорганизмов в молоке в процессе хранения

28	Гепатозы. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при патологиях печени
29	Значение ВСЭ на предприятиях мясной и молочной промышленности
30	Крупозная пневмония. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при болезнях дыхательной системы
31	Методы определения свежести мяса
32	Микотоксикозы сельскохозяйственных животных
33	Основные законодательные и нормативные ветеринарные документы, используемые при ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного происхождения
34	Перикардиты. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при болезнях сердечно-сосудистой системы
35	Порядок ветеринарного клеймления туш разных видов животных
36	Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов
37	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы при убое крупного рогатого скота
38	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы при убое свиней
39	Болезни и состояния, при которых убой животных на мясо запрещён
40	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях птицы.

### «МИКРОБИОЛОГИЯ»

<b>1</b>	<b>Ветеринарная микробиология</b>
1	История развития микробиологии
2	Инфекция. Периоды инфекционного процесса
3	Классификация и номенклатура в микробиологии. Основные таксономические категории микроорганизмов
4	Клетки иммунной системы
5	Возбудитель лептоспироза
6	Принципы и методы идентификации микроорганизмов. Микро-тест системы для идентификации микроорганизмов
7	Формы иммунного ответа
8	Патогенные микоплазмы
9	Надболобочные структуры прокариотической клетки
10	Антитела (иммуноглобулины)
11	Возбудитель дерматомикозов
12	Споры и процесс спорообразования у бактерий
13	Антигены
14	Возбудители микотоксикозов
15	Особенности строения микоплазм и L-форм бактерий
16	Бактериальные токсины, анатоксины, антитоксический иммунитет
17	Возбудитель хламидиоза

	18	Морфология микроскопических грибов
	19	Гуморальный иммунитет
	20	Возбудители кампилобактериозов
	21	Возбудитель пастереллеза
<b>2</b>	<b>Санитарная микробиология</b>	
	22	Источники микрофлоры консервируемых продуктов
	23	Характеристика возбудителя Ку-лихорадки
	24	Характеристика возбудителя сапа
	25	Микрофлора питьевого молока и его микробная порча
	26	Пути и источники обсеменения колбасного фарша микроорганизмами
	27	Характеристика возбудителя сибирской язвы
	28	Характеристика возбудителя лептоспироза
	29	Характеристика <i>Bacillus cereus</i> как возбудителя пищевых отравлений
	30	Микробиологическое исследование мяса
	31	Микробиологический контроль кисломолочных продуктов
	32	Характеристика <i>Clostridium perfringens</i> как возбудителя пищевых токсикоинфекций
	33	Возбудители гниения пищевых продуктов
	34	Характеристика патогенных стрептококков как возбудителей пищевых токсикозов
	35	Изменения микрофлоры мяса при посоле
	36	Маслянокислые бактерии как возбудители порчи продуктов животного происхождения
	37	Микробиологическое исследование колбасных изделий
	38	Аэробные и факультативно-анаэробные бациллы как возбудители порчи пищевых продуктов
	39	Характеристика возбудителя листериоза
	40	Аэробные неспорообразующие бактерии как возбудители порчи пищевых продуктов

### «ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ»

<b>1</b>	<b>Дезинфекция, дезинсекция, дератизация</b>	
	1	Дезинфекционные мероприятия в животноводческих хозяйствах при ликвидации бруцеллеза.
	2	Дезинфекция объектов скотобазы при некробактериозе.
	3	Технология обеззараживания навоза, обсемененного возбудителями туберкулеза и бруцеллеза
	4	Дезинфекция объектов свиноводческих хозяйств при африканской чуме
	5	Дезинфекция объектов птицеводческих хозяйств при колибактериозе и сальмонеллезе
	6	Дезинфекция объектов птицеводческих хозяйств при вирусных инфекциях
	7	Дезинфекция объектов птицеводческих хозяйств при инфекционном ларинготрахеите

	8	Технология профилактической дезинфекции в колбасных и консервных цехах мясоперерабатывающих предприятий
	9	Дератизационные приманки, их приготовление и применение
	10	Средства и методы дератизации на мясоперерабатывающих предприятиях
	11	Средства и методы дезинсекции в животноводческих хозяйствах
	12	Способы и режимы дезинфекции пухо-перового сырья
	13	Технология аэрозольной дезинфекции птицеводческих помещений (порядок, средства, режимы)
	14	Средства и методы дератизации в животноводческих хозяйствах
	15	Физические методы дератизации на объектах АПК
	16	Техника безопасности при работе с химическими дезинфицирующими средствами
	17	Применение мобильной дезинфекционной техники в ветеринарно-санитарной практике
	18	Дезинфекция спецодежды в пароформалиновых камерах (порядок, режимы)
	19	Технология дезинфекции объектов мясоперерабатывающих предприятий направленными и объемными аэрозолями
	20	Контроль эффективности проведения дератизации на мясоперерабатывающих предприятиях
<b>2</b>	<b>Ветеринарно-санитарные мероприятия на объектах ветеринарного надзора</b>	
	21	Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясокомбинате при чуме крупного рогатого скота
	22	Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясокомбинатах при сибирской язве
	23	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводческих хозяйствах при обнаружении животных, больных инфекционной энтеротоксемией
	24	Ветеринарно-санитарные мероприятия на фермах крупного рогатого скота при ликвидации туберкулеза животных
	25	Ветеринарно-санитарные мероприятия на санитарной бойне при бруцеллезе
	26	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводческих хозяйствах при обнаружении животных, больных ящуром
	27	Биотермическое обеззараживание навоза
	28	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводческих хозяйствах при болезни Ауэски
	29	Ветеринарно-санитарные мероприятия на санитарной бойне после убоя животных, больных туберкулезом
	30	Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясокомбинате при эмфизематозном карбункуле
	31	Технология биологической очистки сточных вод мясокомбинатов
	32	Технология утилизации биологических отходов на ветсанутильзаводах
	33	Экономическое и социальное значение дератизации объектов АПК
	34	Способы утилизации биологических отходов
	35	Средства и методы дезинсекции на мясоперерабатывающих предприятиях
	36	Технология дезодорации воздуха помещений на свиноводческих комплексах
	37	Методы и режимы обеззараживания сточных вод, обсемененных неспорообразующими микроорганизмами
	38	Способы дезодорации воздуха на мясоперерабатывающих предприятиях

	39	Устройство и эксплуатация биотермических ям
	40	Способы и режимы обеззараживания спецодежды при споровых инфекциях

### Критерии оценивания ответов на собеседовании:

Балл	Критерии ответа
85-100	<p>Представлены исчерпывающие ответы на все вопросы. Наиболее полно и без ошибок раскрыта суть вопросов, продемонстрировано знание дополнительных компетенций. Показаны способности к ведению диалога, глубокие теоретические знания и умение связывать теорию с практическим решением вопросов будущей профессиональной деятельности.</p>
70-84	<p>Представлен полный ответ на заданные вопросы. Раскрыта суть вопросов с незначительными неточностями. Показаны хорошие способности к аналитическому мышлению и синтезу информации, скорректированы неточности в ответе после наводящих вопросов.</p>
55-69	<p>Представлен достаточно полный ответ на заданные вопросы, но допущены незначительные ошибки, не влияющие на суть вопроса и не ставящие под сомнение теоретические знания абитуриента в предметной области. Абитуриент обладает способностями к анализу и интерпретации информации.</p>
40-54	<p>Представлен общий ответ, допущены ошибки или нет ответа на часть вопросов. Показаны способности ориентироваться в информации с помощью наводящих вопросов, выявлены способности к анализу информации. Уровень подготовки абитуриента достаточный для усвоения информации и овладения профессиональными компетенциями при обучении по образовательным программам высшего образования - программам магистратуры. Навыки анализа и использования информации средние.</p>
0-39	<p>Отсутствует ответ на все или большинство вопросов либо ответ поверхностный. Отсутствуют достаточные теоретические знания. Абитуриент не обладает способностями, достаточными для освоения данной образовательной программы высшего образования.</p>

## Список рекомендуемой литературы:

<b>«Ветеринарно-санитарная экспертиза»</b>	
<b>1</b>	<b>Боровков М.Ф.; Фролов В.П.; Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "" / М.Ф. Боровков [и др.]; под ред. проф. М.Ф. Боровкова. - Изд. 2-е, стер. Санкт-Петербург: Лань, 2008. - 447 с., ил.; 24 см</b>
<b>2</b>	<b>Кунаков А.А. ; Уша Б.В. ; Кальницкая О.И Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник : учебное пособие для студентов высших учебных заведений: для бакалавров и магистров по направлению 110500 - "Ветеринарно-санитарная экспертиза", бакалавров и магистров по направлению 260301 - "Технология мяса", направления подготовки бакалавров и магистров 200503 - "Стандартизация и сертификация", направления подготовки специалистов 111201 - "Ветеринария" / [А. А. Кунаков и др.]; под ред. А. А. Кунакова, Москва: ИНФРА-М, 2013., 232</b>
<b>«Микробиология»</b>	
<b>1</b>	<b>Скородумов, Д.И. Практикум по ветеринарной микробиологии и иммунологии: учебное пособие / Д.И. Скородумов. В.Б. Родионова, Т.С. Костенко. - М: «Зоотехния», 2008. - 260с.</b>
<b>2</b>	<b>Соколова Н.А., Абдуллаева А.М., Лощинин М.Н. Возбудители зооантропонозов, пищевых отравлений, порчи сырья и продуктов животного происхождения. Учебное пособие. М.: ДеЛи плюс, 2015, 170 с.</b>
<b>«Ветеринарная санитария»</b>	
<b>1</b>	<b>Ветеринарная санитария (учебное пособие) А. А. Глушков, А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов, С. В. Васенко Москва, изд. Лань. 2011 г.</b>
<b>2</b>	<b>Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии. (учебное пособие), Родин, В.П. Яремчук, Удавлиев Д.И., Дунченко Н.И., Михалева Л.П., Издательство Лань 2013 г., 512</b>