

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПИЩЕВЫХ
ПРОИЗВОДСТВ»

**ПРОГРАММА
ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ В МАГИСТРАТУРУ
ФГБОУ ВО МГУПП В 2020/21 ГОДУ**

направление подготовки: 36.04.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза

ВВЕДЕНИЕ

Настоящая программа вступительных испытаний в формате вуза в магистратуру федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств» (МГУПП) составлена на основании требований Федерального закона от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 октября 2015 года № 1147 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (квалификация – бакалавр), утверждённого Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1516 от 1 декабря 2016 года.

Вступительное испытание в магистратуру МГУПП предназначено для определения теоретической и практической подготовленности поступающего к выполнению профессиональных задач, установленных вышеназванным образовательным стандартом по направлению подготовки 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (квалификация – магистр), утверждённого Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 982 от 28 сентября 2017 года.

1. ТРЕБОВАНИЯ И ФОРМА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Требования к вступительным испытаниям настоящей программы сформированы на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования подготовки бакалавров по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза (квалификация – бакалавр).

На вступительном испытании поступающий в магистратуру должен подтвердить наличие (сформированность) общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций на уровне бакалавра направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, достаточных для обучения по магистерской

программе направления 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза и решения им профессиональных задач, установленных вышеназванным образовательным стандартом магистратуры с учетом направленности программы.

Программа вступительных испытаний рассчитана на проверку знаний и умений в областях (дисциплинах):

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ

Результаты вступительных испытаний объявляются не позднее следующего дня его проведения на информационном стенде приемной комиссии и официальном сайте МГУПП.

2. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ ЗНАНИЙ, ВЫНОСИМЫХ НА ВСТУПИТЕЛЬНЫЙ УСТНЫЙ ЭКЗАМЕН

2.1. Содержание дисциплины ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

| <i>Название раздела</i> | <i>Описание раздела</i> |
|--|--|
| <i>Раздел 1.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука. Общие положения о закупках скота и птицы в Российской Федерации | Предмет ветеринарно-санитарной экспертизы, ее значение и задачи Краткая история развития ветеринарно-санитарной экспертизы. Порядок закупок скота и птицы в Российской Федерации. Скидки на сдаваемый скот. |
| <i>Раздел 2.</i> Виды транспортировки убойных животных | Подготовка животных к транспортировке. Перевозка животных транспортом различного вида. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств. Профилактика стресса у животных во время перевозки, передачи скота на убой и переработку. Оформление документации по переработке скота, птицы, кроликов. Порядок расчета за скот, птицу и кроликов. Порядок сдачи-приемки скота от населения. Порядок приемки и переработки скота на давальческих условиях. |
| <i>Раздел 3.</i> Порядок приема и сдачи животных для убоя | Прием убойного скота на мясокомбинаты. Ветеринарно-санитарный осмотр и предубойное содержание животных. Порядок подготовки, |
| | |

| | |
|--|--|
| <p><i>Раздел 4.</i> Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий</p> | <p>Убой животных. Технология и гигиена процессов боенской обработки туш. а) Обработка туш крупного рогатого скота. б) Обработка туш свиней. в) Конвейерная разделка туш мелкого рогатого скота. г) Убой и первичная переработка птицы.</p> |
| <p><i>Раздел 6.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних</p> | <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение. Организация и</p> |
| <p>органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.</p> | <p>методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов убойных животных. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных. Осмотр голов. Осмотр внутренних органов. Осмотр желудочно-кишечного тракта. Осмотр туш. ВСЭ тушек птицы. Ветеринарное клеймение.</p> |
| <p><i>Раздел 7.</i> Морфология и химия мяса животных</p> | <p>Понятие о мясе. Значение мяса как продукта питания. Морфологический и химический состав мяса. Физические свойства мяса. Факторы влияния на качество.</p> |
| <p><i>Раздел 8.</i> Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении.</p> | <p>Созревания мяса. Признаки созревшего мяса. Виды порчи мяса и его санитарная оценка.</p> |
| <p><i>Раздел 9.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при экстренном убое</p> | <p>1ВСЭ туш и органов животных при экстренном убое. Обеззараживание условно годного мяса. Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных и птиц.</p> |

| | |
|--|---|
| <p><i>Раздел 10.</i> Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика</p> | <p>Классификация пищевых заболеваний. Пищевые токсикоинфекции. а) Сальмонеллезы. б) Пищевые токсико-инфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой. в) Пищевые токсико-инфекции, вызываемые <i>Сl. perfringens</i>. г) Пищевые токсикоинфекции, вызываемые <i>V. Сereus</i>. Пищевые бактериальные токсикозы. а) Пищевые бактериальные токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. б) Пищевые отравления, вызываемые токсином <i>Сl. Во1иНпит</i>(ботулизм). Пищевые микотоксикозы Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы</p> |
| <p><i>Раздел 11.</i> Химические ингибиторы Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты</p> | <p>Классификация инфекционных болезней сельскохозяйственных животных при санитарной оценке продуктов убоя. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясо-продукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.</p> |
| <p><i>Раздел 12.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся</p> | <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо.</p> |
| <p>человеку через мясо и мясопродукты</p> | |
| <p><i>Раздел 13.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии</p> | <p>Болезни, обмена веществ. Желтушное окрашивание тканей, пигментация, механические повреждения тканей, ожоги. Гнойные воспаления, сепсис, гангрена, стресс. Патологические изменения в отдельных органах и тканях. Болезни, связанные с транспортировкой, лучевая болезнь.</p> |
| <p><i>Раздел 14.</i> Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами</p> | <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и обработках химическими веществами. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при поражении их радиоактивными веществами.</p> |

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза / под ред. А.А. Кунакова. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 233с.
2. Мишанин Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы / Ю.Ф. Мишанин. - СПб.: Лань, 2014. - 559 с.
3. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2013.— 136 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15921>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю Дополнительная
1. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
2. Евдохова Л.Н. Товарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Евдохова Л.Н., Масанский С.Л.— Электрон.текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2013.— 335 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35555>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
3. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Заикина В.И.— Электрон.текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 166 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11015>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
4. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 320 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15938>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
5. Экспертиза кормов и кормовых добавок [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ К.Я. Мотовилов [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 335 с.— Режим доступа:

2.2. Содержание дисциплины ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ

| <i>Название раздела</i> | <i>Описание раздела</i> |
|--|---|
| <i>Раздел 1.</i> Ветеринарная санитария, ее роль и | Определение, понятие, задачи и история развития ветеринарной санитарии. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору |
| место в системе ветеринарных наук | |
| <i>Раздел 2.</i> Обсемененность патогенными условно-патогенными микроорганизмами объектов животноводства. | Общая характеристика патогенных и условно-патогенных микроорганизмов. Источники обсеменения объектов животноводства |

| | |
|--|--|
| <p><i>Раздел 3.</i> Дезинфицирующие средства Ветеринарно-санитарная техника.</p> | <p>Дезинфицирующие средства для обеззараживания объектов ветеринарно-санитарного надзора. Химические средства. Физические средства. Биологические средства Специализированные дезинфекционные машины и</p> |
| <p><i>Раздел 4.</i> Дезинфекция животноводческих комплексов и других ферм. Контроль качества дезинфекции</p> | <p>Характеристика, определение дезинфекции и ее виды. Дезинфекция животноводческих комплексов и других ферм. Дезинфекция. Контроль качества дезинфекции. Ветеринарно-санитарные пропускники.</p> |
| <p><i>Раздел 5.</i> Дезинсекция и ее методы. Дератизация. Дезинвазия</p> | <p>Членистоногие и гельминты как фактор, снижающий уровень санитарии на ферме. Меры борьбы с мухами. Защита животных от эктопаразитов. Профилактика инвазий. Общая характеристика грызунов-вредителей животноводческих помещений. Меры борьбы. Химические средства. Биологические средства</p> |
| <p><i>Раздел 6.</i> Гигиена получения молока на фермах.</p> | <p>Микроорганизмы контаминирующие молоко. Мойка и дезинфекция доильных установок. Первичная обработка молока. Транспортирование молока. Санитарные меры на пункте приема молока и молокозаводе.</p> |
| <p><i>Раздел 7.</i> Ветеринарная санитария на мясо- и птицеперерабатывающих предприятиях, убойных пунктах</p> | <p>Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясокомбинатах и убойных пунктах. Дезинфекция на птицеперерабатывающих предприятиях. Борьба с плесневыми грибами в холодильниках. Борьба с ветчинным кожедом</p> |
| <p><i>Раздел 8.</i> Ветеринарная санитария при получении и переработке сырья животного происхождения.</p> | <p>Ветеринарная санитария при получении и переработке сырья животного происхождения. Предприятия для хранения и переработки сырья. Исследование кожевенного сырья на сибирскую язву. Клеймение сырья. Дезинфекция кожевенного сырья. Дезинфекция шерсти. Дезинфекция пера и пуха птиц. Дезинфекция костей.</p> |
| <p><i>Раздел 9.</i> Ветеринарная санитария почвы. Обеззараживание навоза. Санитарно-показательные микроорганизмы воды, почвы и пищевых продуктов</p> | <p>Инфекционные болезни, передаваемые через почву. Сроки выживания микроорганизмов в почве. Обеззараживание почвы. Дезинфекция почвы на разных глубинах. Обеззараживание и ликвидация скотомогильников. Общая характеристика навоза. Обеззараживание навоза. Техника биотермического обеззараживания навоза. Сжигание навоза. Санитарнопоказательные микроорганизмы воды. Санитарнопоказательные микроорганизмы почвы. Санитарнопоказательные микроорганизмы пищевых продуктов. Методы</p> |
| | <p>индикации и идентификации. Питательные среды.</p> |

Литература

Основная литература

1 Ветеринарная санитария [Текст] : учебное пособие для вузов, по спец. 111201 - Ветеринария / А. А. Сидорчук [и др.]. - СПб. [и др.] : Лань, 2016 - 368 с. : ил., + вкл. 8л. - (Учебники для вузов. Специальная литература).

2 Сидорчук, А.А. Ветеринарная санитария. [Электронный ресурс] / А.А. Сидорчук, В.Л.Крупальник, Н.И. Попов, А.А. Глушков. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2011 —368 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/675>

3 Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения. [Электронный ресурс] / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланеев. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013 — 416 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/5858>

4 Сахно, Н.В. Основы ветеринарной санитарии. [Электронный ресурс] / Н.В. Сахно, В.С. Буяров, О.В. Тимохин, Ю.А. Ватников. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017 — 172 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/91284>

Дополнительная литература

1 Кузнецов, А.Ф. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии. [Электронный ресурс] / А.Ф. Кузнецов, В.И. Родин, В.В. Светличкин, В.П. Яремчук. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013 — 512 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/12983>

2 Гочияев Х.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке продукции животноводства [Электронный ресурс]: методические указания для самостоятельной работы студентам направления подготовки 111801.65 Ветеринария/ Гочияев Х.Н., Гогугев Э.Х., Кадыжев Ш.М.— Электрон. текстовые данные.— Черкесск: СевероКавказская государственная гуманитарно-технологическая академия, 2013.— 16 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27180.html>.

3 Зоогигиена с основами ветеринарии и санитарии [Текст] : учебник / В. В. Храмцов, Г. П. Табаков. - М. : КолосС, 2004 - 424 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов средних специальных учебных заведений)

4 Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Текст] : учебное пособие по напр. 111900 - "Ветеринарно- санитарная экспертиза" / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев. - СПб. [и др.] : Лань, 2013 - 409 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература)

5. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии [Текст] : [учебное пособие по направлению 111900 "Ветеринарно-санитарная экспертиза"] / А. Ф. Кузнецов [и др.]. - СПб. [и др.] :Лань, 2013 - 511 с. : ил.

Справочная литература и периодические издания

- 1 Журнал «Ветеринария»
- 2 Справочник ветеринарного врача / А. А. Кунаков. - М. : КолосС, 2006 - 736 с.
- 3 Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарносанитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Текст] : учебное пособие для вузов, по спец. 111201 - "Ветеринария" / сост. В. Г. Урбан ; ред. Е. С. Воронин. - СПб. [и др.] : Лань, 2016 - 384 с. - (Учебники для вузов. Специальная литература). Интернет-ресурсы
 - 1 Интернет-источники. i-exam.ru, edu.ru.
 - 2 www.nb.tuvsu.ru
 - 3.http://e.lanbook.com/
 - 4 https://dvs.rsl.ru/

3. ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВСТУПИТЕЛЬНОМУ ИСПЫТАНИЮ В ФОРМЕ УСТНОГО ЭКЗАМЕНА

Вопросы к дисциплине ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА.

1. Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарносанитарного врача.
2. Предметная связь с другими дисциплинами. Задача и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
3. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
4. Транспортировка животных на боенские предприятия. Правила транспортировки. Транспортные документы.
5. Влияние транспортировки на убойных животных. Болезни животных, связанные с транспортировкой.
6. Предубойный ветеринарный осмотр и подготовка животных к переработке.
7. Методы убоя животных.
8. Определение процентного соотношения срывов и зачисток на полутуше крупного рогатого скота.
9. Организация рабочих мест при проведении ВСЭ.
10. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов у крупного рогатого скота.
11. Порядок послеубойного осмотра туш и органов у свиней.
12. Значение лимфатической системы для ветеринарной экспертизы.
13. Значение мяса как продукта питания.
14. Морфологический состав тканей входящих в мясо.
15. Химический состав мяса.
16. Товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому и пищевому назначению.
17. Товароведческая маркировка и ветеринарное клеймение мяса.

18. Изменения в мясе после убоя.
19. Созревание (ферментация) мяса и его сущность.
20. Факторы, влияющие на процесс созревания
21. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Инфекционные болезни, при которых убой запрещен.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лептоспирозе и роже).
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Актиномикозе, некробактериозе, пастереллезе и др.).
24. Классификация паразитарных болезней животных по степени опасности для человека.
25. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении трихинеллеза.
26. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.
27. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Ветеринарно- санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.
28. Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками.
29. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами.
30. Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов
31. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения мяса.

Вопросы к дисциплине ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРИЯ

1. Введение в предмет "ветеринарная санитария ". Историческая справка.
2. Задачи ветеринарной санитарии.
3. Дезинфекция. Обоснование проведения дезинфекции, исходя из ее целей.
4. Обоснование проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях попереработке мяса.
5. Связь дисциплины с другими научными предметами.
6. Объекты ветеринарно-санитарного обслуживания.
7. Виды санитарных мероприятий.
8. Условия, определяющие эффективность дезинфекции при применении различных способов. Теория вопроса.
9. Средства дезинфекции, относящиеся к галогенсодержащим неорганическим окислителям. Спектр и механизм бактерицидного действия.

10. Средства дезинфекции - галогенсодержащие неорганические окислители.

Способ применения, физические и химические свойства.

11. Негалогенсодержащие окислители. Спектр, механизм действия, способ применения, физические и химические свойства.

12. Щелочи. Спектр и механизм моющего и бактерицидного действия.

13. Щелочи. Способ применения, физические и химические свойства.

14. Кислоты. Спектр и механизм чистящего и бактерицидного действия.

15. Кислоты. Способ применения, физические и химические свойства.

16. Восстановители. Спектр и механизм бактерицидного действия.

17. Восстановители. Способ применения, физические и химические свойства.

18. Поверхностно-активные вещества. Спектр и механизм моющего и бактерицидного действия.

19. Поверхностно-активные вещества. Способ применения, физические и химические свойства.

20. Влияние устойчивости возбудителей заразных болезней на эффективность дезинфекции в цехах.

21. Способы поддержания чистоты с целью сохранения эффективных результатов дезинфекции в цехах.

22. Контроль качества мойки и дезинфекции в цехах мясокомбината.

23. Три определения понятия «ветеринарная санитария», исходя из конечной цели предмета.

24. Обязанности работников ПВК предприятий по переработке мяса.

25. Возбудители болезней в окружающей среде и значение применения дезинфекции.

26. Значение и особенности проведения ветеринарной дезинфекции в комплексе мероприятий и технологических приемов в цехах мясокомбината.

27. Факторы передачи патогенных и условно-патогенных микроорганизмов.

28. Виды физических средств дезинфекции. История вопроса. Применение сухого и влажного пара.

29. Механизм бактерицидного действия высокой и низкой температуры.
Способы применения в цехах мясокомбината.

30. Механизм бактерицидного действия ультразвука. Способы применения в цехах мясокомбината.

Примечание: Вопросы вступительных испытаний носят примерный характер и могут быть видоизменены с сохранением смыслового содержания.

4. ОЦЕНИВАНИЕ ПОСТУПАЮЩЕГО НА ВСТУПИТЕЛЬНОМ ИСПЫТАНИИ

Оценка знаний и умений поступающего на вступительном испытании осуществляется экзаменационной комиссией (ЭК).

На устном экзамене, каждый член экзаменационной комиссии (включая председателя ЭК) оценивает поступающего отдельно по каждому заданию (вопросу) билета с определением общей суммарной оценки.

Критерии выставления оценок членами экзаменационной комиссии (включая председателя ЭК) на вступительном испытании представлены в таблице 1. Выставленные отдельными членами экзаменационной комиссии (включая председателя ЭК) баллы суммируются. Оценка вступительного испытания определяется путем усреднения суммарных оценок за все ответы на вопросы, выставленных всеми членами экзаменационной комиссии. При спорных вопросах, мнение председателя ЭК является решающим.

Таблица 1- Критерии выставления оценок на вступительном испытании

| Оценка в баллах | |
|-------------------------|---------------------------|
| («неудовлетворительно») | <i>39 баллов и менее</i> |
| («удовлетворительно») | <i>от 40 до 59 баллов</i> |

от 60 до 79 баллов
(«хорошо»)

от 80 до 100 баллов («отлично»)