Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УР

_____М.Г. Уфимцева

«20» сентября 2016 г.

ПРОГРАММА
вступительного экзамена для поступающих в магистратуру по направлению подготовки 36.04.01- Ветеринарно-санитарная экспертиза

Тюмень, 2016

Программа вступительного экзамена в магистратуру по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составлена на основе федеральных государственных образовательных стандартов по программам бакалавриата.

Обсуждено и одобрено на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней (протокол № 1 от 16 сентября 2016 г.).

Зав. кафедрой _____/В.Н. Домацкий

Рабочая программа вступительного экзамена в магистратуру по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» одобрена методической комиссией института Биотехнологии и ветеринарной медицины 20 сентября 2016 г. Протокол № 1.

Председатель методической
комиссии института _____ / О.А. Столбова

Разработчики:

Профессор кафедры _____ /В.Н. Домацкий

Доцент кафедры _____ /Н.И. Белецкая

Согласовано:

Директор института _____ / К.А. Сидорова

Содержание

Введение
1. Область профессиональной деятельности магистров..... 4
2. Объекты профессиональной деятельности..... 4
3. Задачи профессиональной деятельности..... 4
4. Квалификационные требования..... 5
5. Требования к результатам освоения основной образовательной программы..... 6
6. Критерии оценки знаний поступающих в магистратуру..... 8
7. Структура вступительного экзамена..... 8
8. Содержание вступительного экзамена..... 8
Список рекомендуемой литературы……... 11

Введение

Целями ВО в области профессиональной подготовки магистров, отличающимися по сравнению с ОПОП бакалавра (специалиста) большей сформированностью и развитостью универсальных и профессиональных компетенций, являются получаемые ими углубленные теоретические знания и практический опыт, позволяющие им успешно работать в избранной сфере деятельности и способствующие его социальной мобильности и успешности на рынке труда.

Подготовка магистров по направлению 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» дает возможность выпускнику, успешно прошедшему итоговую государственную аттестацию получить квалификацию (степень) «магистр» ветеринарно-санитарной экспертизы, имеющего не только опыт научно-исследовательской работы, но и обладающего практическими навыками, полученными при изучении специальных дисциплин.

Программы специализированного магистра являются основными образовательными программами, отвечающими второй ступени в системе высшего профессионального образования третьего поколения, которые предполагают получение углубленных профессиональных знаний, направлены на подготовку в области организационно-управленческой, научно-исследовательской, педагогической и производственно-технологической деятельности.

1. Область профессиональной деятельности магистров включает: разработку, планирование, организацию и проведение лабораторного ветеринарно-санитарного контроля на боенских предприятиях и в цехах перерабатывающей промышленности, специализированных торговых предприятиях, рынках; организацию, планирование и осуществление ветеринарно-санитарных мероприятий при экспорте, импорте и перевозке внутри страны подконтрольных госветслужбе грузов; прогнозирование рисков, разработку и проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера организацию и проведение занятий с практикантами ведомственных учебных учреждений при прохождении ими производственной практики, на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности. Участие в работе научных учреждений, в работе арбитражных комиссий, планирование и анализ результатов исследовательских работ, разработка ведомственных нормативных документов. Представительство профессиональных интересов ветеринарно-санитарной службы в различных зарубежных организациях, на съездах, конференциях и симпозиумах.

2. Объекты профессиональной деятельности магистров являются: сырье и продукты животного и растительного происхождения, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые и кормовые цели, деятельность по охране

населения от болезней общих для человека и животных, охране территории Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств, а также по охране окружающей среды от загрязнения; ветеринарный мониторинг, состояние эпизоотологической обстановки в регионах РФ и биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Объектами служат также ведомственная нормативная документация, предприятия перерабатывающей промышленности, холодильники, санитарные бойни, ветсанутильзаводы, государственные лаборатории госветсанэкспертизы на рынках, выставках и ярмарках и другие объекты и сооружения, материалы, процессы, услуги и методы исследования, подлежащие контролю на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям.

3. Задачи профессиональной деятельности магистра:

-выявление необходимых усовершенствований и разработка новых, более эффективных методов и средств ветеринарно-санитарной экспертизы для определения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения;

-усовершенствование существующих и разработка новых средств и методов ветеринарно-санитарной обработки предприятий агропромышленного комплекса;

-разработка ветеринарно-санитарных мероприятий по профилактике антропозоонозов на мясоперерабатывающих предприятиях;

-научное обоснование и разработка ветеринарно-санитарных защитных мероприятий при экспортно-импортных операциях;

-научное обоснование и разработка ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях чрезвычайных ситуаций (радиационные, химические, бактериологические источники);

-организация и планирование эксперимента с использованием методов математической обработки результатов;

-использование объективных методов, включая мониторинг, анализ и обобщение информации с целью объективной оценки эпизоотической ситуации на предприятиях мясо- и птицеперерабатывающей промышленности.

4. Квалификационные требования

Для решения профессиональных задач магистр ветеринарно-санитарной экспертизы:

-собирает, обрабатывает, анализирует и обобщает научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы;

-участвует в проведении научных исследований;

-составляет отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию);

-участвует во внедрении результатов исследований и разработок;

-усовершенствует новейшие научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.

Магистр ветеринарно-санитарной экспертизы должен знать:

-постановления, распоряжения, приказы вышестоящих и других органов;

-методические, нормативные и руководящие материалы, касающиеся выполняемой работы;

-перспективы развития и особенности деятельности учреждения, организации, предприятия;

-методы исследования, правила и условия выполнения работ;

-основные требования, предъявляемые к нормативной документации;

-методы проведения расчетов и определения экономической и социальной эффективности исследований и разработок;

-достижения ветеринарной науки, передовой и зарубежный опыт в области знаний, способствующих развитию творческой инициативы в сфере организации ветеринарно-санитарных мероприятий;

-основы трудового законодательства и гражданского права;

-правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты.

5. Требования к результатам освоения основной образовательной программы

Выпускник должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

способностью совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень (ОК-1);

способностью к самостоятельному обучению новым методам исследования, к изменению научного и научно-производственного профиля своей профессиональной деятельности (ОК-2);

способностью свободно пользоваться русским и иностранным языками, как средством делового общения (ОК-3);

способностью использовать на практике умения и навыки в организации исследовательских работ, в управлении коллективом (ОК-4);

способностью проявлять инициативу, в том числе в ситуациях риска, брать на себя всю полноту ответственности (ОК-5);

способностью самостоятельно приобретать с помощью информационных технологий и использовать в практической деятельности новые знания и умения, в том числе в новых областях знаний, непосредственно не связанных со сферой деятельности (ОК-6);

способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями магистерской программы) (ОК-7);

способностью использовать углубленные теоретические и практические знания современных проблем ветеринарной экспертизы и биологической безопасности (ОК-8);

способностью использовать углубленные знания правовых и этических норм при оценке последствий своей профессиональной деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы (ОК-9);

способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам (ОК-10);

готовностью к преподавательской деятельности по профилю подготовки (ОК-11).

Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

общепрофессиональными:

способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию (ПК-1);

способностью применять современные методы лабораторных и инструментальных исследований для диагностики незаразной, инвазионной и инфекционной патологии (ПК-2);

способностью и готовностью проводить научные эксперименты на современных и зарубежных научных приборах и оценивать результаты исследования (ПК-3);

способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности (ПК-4);

способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы (ПК-5);

по видам деятельности:

производственная деятельность:

способностью организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции (ПК-6);

способностью выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-7);

способностью осуществлять порядок оформления документации по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов (ПК-8);

готовностью осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с федеральным законом о технических регламентах, федеральным законом о биологической

безопасности, европейскими требованиями МЭБ, Россельхознадзора, СанПиН и СНиП (ПК-9);

способностью проводить ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию РФ (ПК-10);

способностью к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-11);

способностью к планированию и разработке мероприятий по охране окружающей среды от вредных выбросов в атмосферу, гидросферу и литосферу (ПК-12);

способностью к разработке и решению задач, связанных с практическим применением дезинсекции, дезинфекции, дератизации и дезакаризации с помощью современных средств и техники (ПК-13);

научно-педагогическая:

способностью организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения (ПК-14);

способностью проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-15);

способностью организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных (ПК-16);

способностью организовывать мониторинг окружающей среды (ПК-17);

готовностью собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-18);

способностью усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-19);

готовностью принимать участие в разработке технических регламентов по безопасности и качеству лекарственных препаратов и кормов для животных (ПК-20);

способностью проводить исследования с использованием современных методов диагностики (ПК-21);

организационно-управленческая:

способностью использовать информационные технологии для повышения безопасности продуктов и сырья животного и растительного происхождения (ПК-22);

способностью использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПК-23);

способностью проводить расчеты и определять экономическую и социальную эффективность исследований и разработок (ПК-24).

6. Критерии оценки знаний поступающих в магистратуру на собеседовании

Проведение собеседования как основной формы оценки способности поступающего в магистратуру по направлению 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» предполагает соблюдение ряда условий, обеспечивающих педагогическую эффективность оценочной процедуры.

Важнейшими среди них являются следующие моменты:

глубина понимания существа обсуждаемых конкретных проблем, а также актуальности и практической значимости магистерской подготовки;

диапазон знания учебной и дополнительной литературы по проблемам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов сырья животного происхождения и (или) гидробионтов;

логически корректное, непротиворечивое, последовательное и аргументированное построение ответа на устном собеседовании;

уровень самостоятельного мышления с элементами творческого подхода к изложению ответов на поставленные вопросы;

способность применения полученных данных к конкретным жизненным ситуациям;

умение сочетания теоретических и практических навыков, полученных при обучении.

В качестве контрольно-измерительного материала, применяемого на собеседовании, являются вопросы к собеседованию, по следующим направлениям:

-знание ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов сырья животного происхождения и (или) гидробионтов, определяемое направлением профессиональной подготовки.

-перечень нормативных документов, их структуру, функции, определяющих ветеринарно-санитарным требованиям, предъявляемым продуктам и сырью животного происхождения, материалам, готовой продукции в пищевой и мясоперерабатывающей промышленности;

-знание современных методов и средств организации исследований и разработок, проведения экспериментов и наблюдений, обобщения и обработки информации в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения и (или) гидробионтов;

-перечень специальной литературы, отражающей научно-практическую информацию по достижениям отечественной и зарубежной науки в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов сырья животного происхождения и (или) гидробионтов;

Форма собеседования – устная.

Критерии оценивания ответа абитуриента и уровня его подготовки к поступлению в магистратуру

Критерии	Балл
Знание новейших научных и практических достижений в области выбранной профессиональной деятельности. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения и (или) гидробионтов	0-30
Знание видов технической документации, структуры ГОСТ, ОСТ, ТУ и ТИ; ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к продуктам и сырью животного происхождения, материалам, готовой продукции в пищевой и мясоперерабатывающей промышленности	0-25
Знание современных методов и средств организации исследований и разработок, проведения экспериментов и наблюдений, обобщения и обработки информации и их применение в ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов и сырья животного происхождения	0-10
Знание экономико-математических методов и ЭВМ при выполнении ветеринарно-экономических расчетов и в процессе управления. Области использования ветеринарно-санитарной экспертизы в конкретных технологических и технических решениях	0-10
Знание перечня специальной литературы, отражающей научно-техническую информацию по достижениям отечественной и зарубежной науки в области ветеринарно-санитарной экспертизы с основами технологии производства и переработки продуктов животноводства, пищевых и кормовых продуктов	0-5
Полнота и обоснованность изложения материала	0-5
Структура и логика изложения	0-5
Использование понятий, профессиональных терминов	0-5
Аргументация ответа на вопросы вступительного испытания, в том числе на дополнительные вопросы, внутренняя мотивация абитуриента	0-5

7. Структура вступительного экзамена

Вступительный экзамен включает:

-вопросы по основным разделам ветеринарно-санитарной экспертизы;

-основы технологии и гигиены производства мяса и мясных продуктов;

-ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов, яиц, рыбы и растительных продуктов, кормов;

-ветеринарно-санитарная экспертиза мяса продуктивных животных и птиц при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях, отравлениях, вынужденном убое, диких промысловых животных и пернатой дичи;

Каждый экзаменационный билет включает три вопроса в области теоретических основ ветеринарно-санитарной экспертизы.

8. Содержание вступительного экзамена

Вступительный экзамен определяет базовые знания поступающего в магистратуру, по законодательным и нормативным актам в области ветеринарно-санитарной экспертизы, степень владения теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, умение давать обоснованное заключение об их качестве и осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработки продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Вступительный экзамен включает вопросы по основам технологии и гигиены первичной переработке животных и птиц, эпидемиологической роли различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний, основам товароведения, клеймения и маркировки мяса, характеристики и диагностики возбудителей вызывающих пищевые токсикозы и токсикоинфекции, методикам предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных и диких животных, ветеринарно-санитарной оценки туш и органов животных при различных болезнях.

Вопросы к вступительному экзамену по магистерской программе Ветеринарно-санитарная экспертиза по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Правила убоя. Факторы, при которых животных не допускают к убою.
2. Биология возбудителя и ветеринарно-санитарная экспертиза при дикроцелиозе. Пути заражения человека.
3. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при роже свиней. Эризепилоид человека.
4. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных и птиц.
5. Биология возбудителя и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при описторхозе. Способы обеззараживания рыбы.
6. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе животных. Пути заражения человека зоонозным туберкулезом.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое животных. Пути реализации мяса.
8. Биология возбудителя и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при дифиллоботриозах. Способы обеззараживания рыбы и икры.
9. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при лептоспирозе. Лептоспироз человека.

10. Органолептические и лабораторные методы распознавания мяса больных и здоровых животных, а так же убитых в агональном состоянии.
11. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота. Тениаринхоз человека.
12. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.
13. Способы обезвреживания мяса животных и рыбы.
14. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозе свиней. Тениоз и цистицеркоз человека.
15. Пищевые сальмонеллезы.
16. Органолептическая оценка свежести мяса.
17. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при эхинококкозе и альвеококкозе. Пути заражения человека.
18. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой.
19. Органолептическая оценка свежести рыбы.
20. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозе тенуикольном (серозных покровов) животных.
21. Пищевые токсикозы, вызываемые патогенными кокками.
22. Клеймение и маркировка туш.
23. Послеубойная диагностика различных форм и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве. Дифференциальный диагноз. Пути заражения человека.
24. Ботулизм как пищевой токсикоз.
25. Определение видовой принадлежности мяса кролика.
26. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при болезни Ауески. Пути заражения человека.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.
28. Определение видовой принадлежности баранины.
29. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при бруцеллезе животных в зависимости от вида возбудителя. Бруцеллез человека.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза живой рыбы.

31. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при фасциолезе. Пути заражения человека.
32. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при классической чуме свиней.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной и мороженой рыбы.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясо- и морепродуктов при трихинеллезе животных. Методы исследования в зависимости от вида продукта. Трихинеллез человека.
35. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при пастереллезе животных. Пути заражения человека.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой и маринованной рыбы.
37. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы однокопытных.
38. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при лейкозе животных.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов.
40. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш свиней.
41. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов продуктов убоя при эймериозе кур.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры.
43. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш свиней.
44. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя птицы при сальмонеллезах.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.

Список рекомендуемой литературы

1. Боровков М.Ф.; Фролов В.П.; Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник. СПб.: Издательство «Лань», 2008.- 448 с.:ил.- (Учебники для вузов. Специальная литература).
2. Ветеринарное законодательство Т. 4. М.: В.О. Агропромиздат, 1988.
3. Горегляд Х.С., Коряжнов В.П., Шлипаков Я.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии продуктов животноводства. М.: - 1960.
4. Горегляд Х.С.; Макаров В.А.; Чеботарев И.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии продуктов животноводства. М.: - 1981.
5. ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия.
6. ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия.
7. ГОСТ 26183-84 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира.
8. ГОСТ 26183-84 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Метод определения жира.
9. ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.
10. ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов.
11. ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов.
12. ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов.
13. ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия и др.
14. ГОСТ 31476–2012 МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ. СВИНЬИ ДЛЯ УБОЯ. СВИНИНА В ТУШАХ И ПОЛУТУШАХ. Технические условия Pigs for slaughter. Pork carcasses and semi-carcasses. Specifications.
15. ГОСТ 31659-2012 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella.
16. ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).
17. ГОСТ 31777– 2012 МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ ОВЦЫ И КОЗЫ ДЛЯ УБОЯ БАРАНИНА, ЯГНЯТИНА И КОЗЛЯТИНА В ТУШАХ Технические условия Sheep and goats for slaughtering. Mutton, lambs and goats in carcasses.Specifications.
18. ГОСТ 32125 – 2013 Консервы мясные. Мясо тушеное.
19. ГОСТ 32125 – 2013 Консервы мясные. Мясо тушеное.
20. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.

21. ГОСТ Р 51446-99 (ИСО 7218-96) Микробиология. Продукты пищевые. Общие правила микробиологических исследований.

22. ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб.

23. ГОСТ Р 51604 – 2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава.

24. ГОСТ Р 51604 – 2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава.

25. ГОСТ Р 51783-2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия.

26. ГОСТ Р 51783-2001 Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети. Технические условия.

27. ГОСТ Р 52173-2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения.

28. ГОСТ Р 52173-2003 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации генетически модифицированных источников (ГМИ) растительного происхождения.

29. ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения.

30. ГОСТ Р 52622-2006 Овощи сушенные. Общие технические условия.

31. ГОСТ Р 52622-2006 Овощи сушенные. Общие технические условия.

32. ГОСТ Р 52702—2006 Национальный стандарт Российской Федерации Мясо кур (Тушки кур, цыплят, цыплят - бройлеров и их части) Технические условия Chickenmeat (carcasses of chickens, broiler-chickens and their parts). Specifications.

33. ГОСТ Р 54033 – 2010 Консервы мясные. Мясо тушеное.

34. ГОСТ Р 54315—2011 Национальный стандарт Российской Федерации. КРУПНЫЙ РОГАТЫЙ СКОТ ДЛЯ УБОЯ. ГОВЯДИНА И ТЕЛЯТИНА В ТУШАХ, ПОЛУТУШАХ И ЧЕТВЕРТИНАХ. Технические условия.

35. ГОСТ Р 55759 – 2013 Консервы мясные кусковые.

36. Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства на колхозных рынках. 1990.

37. Житенко П.В., Боровков М.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. - М.: Агропромиздат, 1998-335с.

38. Житенко П.В., Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Справочник. М.: Колос. 1998, с. 335.

39. Житенко П.В., Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. М.: Колос. 1980.

40. Житенко П.В., Боровков М.Ф., Макаров В.А. Вет. сан. экспертиза продуктов животноводства: Справочник. М.: Колос. 1989.

41. Закон РФ от 14 мая 1993 г. N 4979-I "О ветеринарии" с изменениями от 18 июля 2011 г. Постановление от 12 июня 2008 г. n 450 о министерстве сельского хозяйства российской федерации.

42. Инструкция о порядке выдаче ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные госветнадзору грузы. Утверждено зам. Министра сельского хозяйства и продовольствия РФ В.Н. Щербак 12.04.1997.

43. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса. Утвержденная Департаментом ветеринарии МСХ РФ 11.10.93 № 19—7/631.

44. Костенко Ю.Г., Бутко М.П., Вылегжанин А.Ф. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене мяса и мясных продуктов - М.: РИФ Антиква, 1994-607с.

45. Макаров В.А., Боровков М.Ф., Ермолаев А.П. и др. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе. М.: ВО. Агропромиздат, 1987.

46. Макаров В.А., Жаворонков Н.И. Санитарно-гигиеническая оценка мяса животных отравлениях пестицидами. – ВКН.: XXI Всемирн. Вет конгр.: (докл. и сообщ.) М.: 1979 т. 2 разд. IV, С.16.

47. Макаров В.А.; Фролов В.П.; Шуклин Н.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник. М.: В.О. Агропромиздат, 1991.

48. Мясо и мясные продукты. Государственные стандарт СССР. 4.1.2.; изд. Официальное. М.: издательство стандартов, 1980.

49. Мясо. Технические условия и методы анализа. М.: ИПК. Издательство стандартов. – 1995.

50. Позняковский В.М. Экспертиза мяса птицы, и продуктов их переработки.- Новосибирск.: Сиб. Унив. 2007-216с.

51. Позняковский В.М., Кудряшов Л.С. Экспертиза мяса и мясных продуктов.- Новосибирск.: Сиб. Унив. 2007-528 с.

52. Положение о государственном ветеринарном надзоре в российской федерации, Организация ветеринарного надзора при убое животных,переработке продуктов и сырья животного происхождения, на рынках, Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках, Положение об отделе ветеринарного надзора на государственной границе РФ и транспорте, Закон РФ от 14 мая 1993 г. N 4979-I "О ветеринарии" с изменениями от 18 июля 2011 г.

53. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов (Утверждены Главным управлением ветеринарии Министерства сельского хозяйства СССР 27 декабря 1983 г.по согласованию с Главным санитарно-эпидемиологическим управлением Министерства здравоохранения СССР).

54. Правила ветеринарно-санитарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. М.: Агропромиздат. 1988. С.60.

55. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда на мясомолочных пищевых станциях и в ветеринарных лабораториях.// Ветеринарное законодательство. Т. 3. М.: Колос, 1981. С. 387-403.

56. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков. М.: ВО. Агропромиздат, 1989.

57. Сенченко Б.С., Трошин А.Н., Кавункин А.М., Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животного и растительного происхождения.- Краснодар Советская Кубань. 1998- Т.1.-672с.

58. Серёгин И.Г., Боровков М.Ф., Никитченко В.Е. Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках. - СПб.: Гиорд, 2008-478с.Дунченко Н.И. и др. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность. Новосибирск: Сиб. Уинв, 2007-477с.

59. Слугин В.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для пушных зверей. 1986.

60. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть. -СПб.: Изд.ГИОРД, 2011.-112с.

61. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учебное пособие.- СПб.: ГИОРД, 2009.-336с.

62. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 о безопасности пищевой продукции.

63. Федеральный закон от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию".

64. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"(с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 5, 31 декабря 2005 г., 31 марта, 30 декабря 2006 г., 12 июня, 23 июля, 27 октября, 22 декабря 2008 г.)

65. Хоменко В.И., Шаблий В.Я. Справочник по вет. сан. экспертизе продуктов животноводства. 1989.

66. Чернявский М.В. Анатомо-топографические основы технологии, вет. сан. экспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных. 2002.

67. Чернявский М.В. Анатомо-топографические основы технологии, вет. сан. экспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных. 2002.

68. Чернявский М.В. Анатомо-топографические основы технологии, ветеринарно-санитарной экспертизе и товароведческой оценки продуктов убоя животных.- М.: Космос. 2002.-367с.

Электронные образовательные ресурсы:

1. *http://ligapethelp.org/forum/viewtopic.php?p=39807*
2. *http://vetrf.ru/fsvps-docs/ru/news/asf/public_asf2.pdf*
3. *http://www.studfiles.ru/*
4. *http://netess.ru/3knigi/407502-1-vv-makarov-grubiy-gruzdev-suharev-spisok-meb-transgranichnie-infekcii-zhivotnih-monografiya-vladimir-izdatelstvo-vit-pr.php*
5. *http://5fan.info/otryfsatyyfspolmer.html*
6. *http://news-city.info/akty/zakon-49/tekst-hu-civil-kreml.htm*
7. *http://base.garant.ru/12150762/*

8. *http://base.garant.ru/10108225/#ixzz3PY8d6uAx*
9. *http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_173843*
10. *http://www.mcx.ru/documents/document/show/3745.133.htm*
11. *http://admtyumen.ru/ogv_ru/gov/administrative/veterinary_adm/general_information/more.htm?id=10541577@cmsArticle*
12. *http://booksshare.net/index.php/index.php?id1=4&category=biol&author=nikitin-in&book=2006&page=1*
13. *http://www.zin.ru/journals/parazitologiya/parazit_main.asp - журнал «Паразитология»*
14. *www.wikipedia.org/wiki - поисковая система «Википедия. Свободная энциклопедия».*
15. *http://window.edu.ru – доступ к образовательным ресурсам «Единое окно».*
16. *http://www.parasitology.ru*
17. *http://elibrary.ru*
18. *www.alvet.ru*
19. *http://student.vetdoctor.ru*
20. *http://studopedia.net/1_6680_sudebno-veterinarnaya-ekspertiza-trupa-zhivotnogo.html*
21. *http://www.booksmed.com/sudebnaya-medicina/6-sudebnaya-veterinarnaya-medicina.html*
22. *http://scilib.biz/sudebnaya-meditsina_839/12sudebnaya-veterinarno-sanitarnaya-ekspertiza-92384.html*
23. *http://vet-expert.narod.ru/*
24. *http://news-city.info/akty/zakon-49/tekst-hu-civil-kreml.htm*