

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ  
АКАДЕМИЯ»

  
УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
профессор *П.Б. Акмаров* П.Б. Акмаров  
2017 г.

**ПРОГРАММА**  
вступительного испытания для поступающих в  
магистратуру по направлению подготовки  
**Зоотехния**

Ижевск  
ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА  
2017

Программа вступительных испытаний предназначена для абитуриентов, поступающих на базе высшего образования любого уровня.

При разработке программы вступительного испытания по направлению подготовки магистратуры 36.04.02 Зоотехния в основу положены федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования по программам бакалавриата.

Составитель:

Воробьева Светлана Леонидовна

## **1 Общие положения**

Вступительные испытания призваны определить степень готовности поступающего к освоению основной образовательной программы по направлению подготовки 36.04.02 «Зоотехния» (магистерская программа «Производство и переработка сырья животного происхождения») разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки бакалавров 36.03.02 «Зоотехния» и охватывает базовые дисциплины подготовки бакалавров по данному направлению.

Программа содержит описание формы вступительных испытаний, перечень дисциплин, входящих в междисциплинарный экзамен, перечень вопросов и список рекомендуемой литературы.

Целью вступительного испытания является формирование группы подготовленных и мотивированных для прохождения обучения в магистратуре по направлению подготовки 36.04.02 «Зоотехния» (магистерская программа «Производство и переработка сырья животного происхождения») магистрантов на основе отбора абитуриентов, наиболее полно и качественно ответивших на экзаменационные вопросы.

## **2. Проведение вступительного испытания**

Вступительное испытание по направлению подготовки магистров 36.04.02 Зоотехния в ФГБОУ ВПО «Ижевская ГСХА» проводится в письменной форме.

Условия, конкретные сроки прохождения и порядок организации вступительного испытания определяются Правилами приема, расписанием проведения вступительных испытаний, программой вступительного испытания в магистратуру по направлению подготовки 36.04.02 «Зоотехния» (магистерская программа «Производство и переработка сырья животного происхождения»).

Продолжительность подготовки к ответу составляет не более 120 минут.

Во время экзамена на столе, за которым сидит абитуриент, могут находиться экзаменационный билет, билет вступительного экзамена, листы для записи, ручка. Ответы на экзаменационные билеты оформляются абитуриентами на проштампованных листах бумаги шариковой (гелевой) ручкой. Сданные ответы абитуриента считаются окончательными. Листы для подготовки штампуются печатью приемной комиссии.

Использование абитуриентом на экзамене любых средств связи (собственных компьютеров, ноутбуков, смартфонов, коммуникаторов, мобильных телефонов и др.) влечет за собой удаление с экзамена. Использование шпаргалок не допускается. Выявление факта использования абитуриентом шпаргалки влечет за собой удаление с экзамена. Выход

абитуриента из аудитории во время проведения вступительного экзамена не допускается.

В ходе вступительного испытания поступающий должен показать:  
знание теоретических основ дисциплин бакалавриата по соответствующему направлению;

владение специальной профессиональной терминологией и лексикой;  
умение оперировать ссылками на соответствующие положения в учебной и научной литературе;

владение культурой мышления, способность в письменной и устной речи правильно оформлять его результаты;

умение поставить цель и сформулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций.

Результаты вступительных испытаний оцениваются по сто балльной шкале.

### **3. Структура вступительного испытания**

Вступительный экзамен имеет комплексный характер и включает основные дисциплины цикла «Дисциплины и модули».

### **4. Критерии оценивания вступительного испытания**

Экзаменационный билет для поступающих на магистерские программы подготовки содержит 3 вопроса.

Оценка вступительного испытания выставляется по 100-балльной шкале. Критерии оценивания ответа, поступающего:

Количество рейтинговых баллов, которое может набрать поступающий по результатам ответа на первый вопрос, варьируется от 0 до 30 (в зависимости от качества ответа).

Количество рейтинговых баллов, которое может набрать поступающий по результатам ответа на второй вопрос, варьируется от 0 до 35 (в зависимости от качества ответа).

Количество рейтинговых баллов, которое может набрать поступающий по результатам ответа на третий вопрос, варьируется от 0 до 35 (в зависимости от качества ответа).

Максимальное количество выделенных на соответствующий вопрос баллов ставится при исчерпывающих ответах на все вопросы, включая дополнительные. Половина выделенных на соответствующий вопрос баллов ставится при неполном ответе на вопрос экзаменационного билета и неполных (но правильных) ответах на дополнительные вопросы.

При неправильных ответах на основные и дополнительные вопросы ставится 0 баллов.

Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительного испытания на магистерскую программу

подготовки составляет 50 баллов как для лиц, поступающих на бюджетные места, так и для лиц, поступающие на места с оплатой обучения.

## **5. Содержание программы вступительных испытаний для магистерской программы «Производство и переработка сырья животного происхождения»**

1. Биологические и хозяйственные особенности крупного рогатого скота.
2. Влияние различных факторов на мясную продуктивность и качество мяса сельскохозяйственных животных.
3. Влияние различных факторов на молочную продуктивность и качество молока.
4. Особенности состава и свойств молока различных сельскохозяйственных животных: овечьего, козьего и кобыльего. Использование молока различных животных для производства молочной продукции.
5. Система и способы содержания крупного рогатого скота
6. Технология кормления и содержания молодняка крупного рогатого скота.
7. Биологические и хозяйственные особенности свиней.
8. Системы и способы содержания свиней.
9. Кормление и содержание свиноматок разного физиологического состояния.
10. Кормление и содержание овец в зимний и летний периоды.
11. Характеристика продуктов птицеводства (яйцо, мясо, перо-пуховая продукция, помет, органические удобрения).
12. Состав мяса птицы. Его пищевое значение. Факторы, обуславливающие мясную продуктивность птицы.
13. Биологические и хозяйственные особенности пушных зверей.
14. Кормление и содержание кроликов и пушных зверей.
15. Технология производства молока в зимний и летний периоды.
16. Технология производства говядины в молочном и мясном скотоводстве.
17. Технология производства свинины.
18. Технология зимнего и летнего содержания и кормления овец.
19. Промышленная технология производства инкубационных и пищевых яиц.
20. Промышленная технология производства мяса бройлеров, гусей, уток, индеек.
21. Значение мяса и его роль в питании человека.
22. Сортная разрубка туш крупного рогатого скота, свиней, овец.
23. Субпродукты: классификация и пищевая ценность.
24. Порядок приема и сдачи животных для убоя на мясоперерабатывающих предприятиях.

25. Убой крупного рогатого скота, свиней и птицы.
26. Методы определения упитанности скота и птицы.
27. Организация и проведение послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш. Клеймение мяса и мясопродуктов.
28. Способы консервирования и хранения мяса.
29. Классификация колбас. Технология производства колбасных изделий.
30. Классификация мясопродуктов. Технология производства мясопродуктов.
31. Классификация полуфабрикатов. Технология производства рубленых полуфабрикатов.
32. Определение свежести и доброкачественности мяса.
33. Оценка качества колбас. Пороки колбас и причины их возникновения.
34. Технология первичной обработки молока на ферме и перерабатывающем предприятии.
35. Передача-приемка молока на перерабатывающее предприятие. Требования технического регламента и ГОСТа к сырому молоку.
36. Классификация молочной продукции.
37. Характеристика, ассортимент и технологические особенности производства различных видов кисломолочных напитков: простокваш (обыкновенной, мечниковской, ацидофильной, варенца, ряженки, йогурта), кефира и кумыса.
38. Классификация, технология производства различных видов питьевого молока.
39. Классификация и технология производства кисломолочных продуктов жидкой консистенции термостатным и резервуарным способом.
40. Классификация творога, требования к качеству, способы производства творога различными способами.
41. Классификация, технология производства сливочного масла методом сбивания и методом преобразования высокожирных сливок.
42. Технология производства мягких и твердых сычужных сыров.
43. Цели консервирования, принципы и способы консервирования молока, классификация молочных консервов. Требования к сырью для производства молочных консервов.
44. Полезная микрофлора молока, микроорганизмы, применяемые для производства кисломолочных продуктов. Молочнокислые микроорганизмы, природные симбиозы молочнокислых микроорганизмов, применяемые для производства кисломолочных продуктов.
45. Понятие о технохимическом контроле. Виды технохимического контроля.
46. Дать характеристику основным схемам декларирования соответствия пищевой продукции.
47. Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Принципы ХАССП. Группы опасных факторов, согласно

концепции ХАССП.

48. Методы определения показателей качества продукции, выпускаемой предприятиями по переработке сельскохозяйственной продукции: органолептические, физико-химические, микробиологические.

49. Правила работы в лаборатории по оценке качества продукции, виды посуды, химические реактивы.

50. Промышленное культивирование микроорганизмов. Типовая технологическая схема микробиологического производства.

51. Использование ферментных препаратов в переработке продукции животноводства.

52. Современное состояние и тенденции развития рыбного хозяйства России и Удмуртии.

53. Пищевая ценность рыбы и рыбопродуктов.

54. Товарная рыба. Требования к условиям содержания, характеристика основных промысловых рыб.

55. Современные способы замораживания рыбы.

56. Определение свежести безвредности рыбы (органолептические, физические и микробиологические методы).

57. Особенности технологии производства соленой и маринованной рыбы.

58. Особенности технологии производства копченых, вяленых и сушеных рыбных продуктов.

59. Пчелопродукты, их значение в питании человека, биологическая и пищевая ценность.

60. Использование продуктов пчеловодства в пищевом производстве.

## **6. Список рекомендуемой литературы**

1. Кабанов, В. Д. Свиноводство / В. Д. Кабанов. - М. : Колос, 2001. - 431 с.
2. Козлов, С. А. Коневодство : учеб. пособие для вузов / С. А. Козлов, С. А. Зиновьева, Н. Ю. Козлова. - СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2005.
3. Родионов, Г. В. Технология производства и переработки животноводческой продукции / Г. В. Родионов, Л. П. Табакова, Г. П. Табаков. - М. : КолосС, 2005. - 506 с.
4. Ерохин, А.И. Овцеводство : учеб. для вузов / А. И. Ерохин, С. А. Ерохин ; под ред. А. И. Ерохина ; МСХА им. К. А. Тимирязева. - М. : МГУП, 2004. - 476 с.
5. Макарецев, Н. Г. Кормление сельскохозяйственных животных / Н. Г. Макарецев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Калуга : Ноосфера, 2012. - 636 с. :
6. Кочиш, И. И. Птицеводство : Учеб. для вузов / И.И. Кочиш, М.Г. Петраш, С.Б. Смирнов. - М. : КолосС, 2003. - 403 с. :
7. Зеленков, П. И. Скотоводство : учебник / П. И. Зеленков, А. И. Бараников, А. П. Зеленков. - Ростов н/Д : Феникс, 2005. - 566 с.

8. Разведение сельскохозяйственных животных / В. Ф. Красота, Т. Г. Джапаридзе, Н. М. Костомахин. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : КолосС, 2005. - 422 с. :
9. Разведение с основами частной зоотехнии : учебник / [Н. М. Костомахин и др.] ; под общ. ред. Н. М. Костомахина. - СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2006. - 442 с.
10. Технология производства продукции животноводства : учеб. пособие / [Ф. С. Сибагатуллин и др.] ; под ред. Ф. С. Сибагатуллина, Г. С. Шарафутдинова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Казань : Идел-Пресс, 2010. - 667 с
11. Бажов, Г. М. Племенное свиноводство : учеб. пособие / Г. М. Бажов. - СПб. ; М. ; Краснодар : Лань, 2006. - 376 с.