ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках» для магистрантов 1 курса

Специальность: 36.05.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль):

Санитарная экспертиза и клинико-лабораторная диагностика в ветеринарии

1.Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и ее социальное и экономическое значение.

2.Организация и цель послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных на рынках.

3.Топография лимфоузлов головы убойных животных.

4.Топография лимфоузлов внутренних органов убойных животных.

5.Топография лимфоузлов туши убойных животных.

6.Методика ветсанэкспертизы головы убойных животных.

7.Методика ветсанэкспертизы внутренних органов убойных живот ных.

8.Методика ветсанэкспертизы туш убойных животных.

9.Органолептические и лабораторные методы определения мяса больных животных.

10.Порядок приема на переработку и ветсанэкспертиза мяса при экстренном убое животных.

11.Способы обеззараживания и пути реализации мяса при убое боль ных животных.

12.Возбудители пищевых токсикоинфекций и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.

13.Возбудители пищевых токсикозов бактериального происхождения и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.

14.Ветсанэкспертиза туш и органов животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ. Дезактивизация продуктов животноводства.

15.Ветсанэкспертиза туш и органов убойных животных при отравлени ях и обработках химическими препаратами.

16.Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

17.Ветсанэкспертиза мяса кроликов и нутрий.

18.Органолептические показатели и лабораторные методы определения мяса животных различных видов.

19.Изменение мяса при хранении. Виды порчи мяса при неправильном хранении: загар, ослизнение, плесневение, свечение.

20.Особенности порчи мяса при гниении. Органолептические и лабора- торные показатели мяса разной степени свежести.

21.Методы консервирования мяса, их санитарное и экономическое зна- чение. Биологические принципы консервирования.

22.Консервирование мяса низкой температурой (сущность, классифи кация мяса по термическому состоянию).

23.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на холо- дильниках. Дезинфекция и дератизация на холодильниках.

24.Ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов. Пороки ба- ночных консервов. Виды бомбажа и методы его распознавания.

25.Производственные пороки колбасных изделий и их оценка.

26.Виды порчи колбасных изделий и их санитарная оценка.

27.Органолептические и лабораторные методы исследования доброка- чественности колбасных изделий.

28.Ветеринарно-санитарная экспертиза доброкачественности жирового сырья.

29.Изменения жиров в процессе производства и хранения. Органолеп- тические и лабораторные методы контроля доброкачественности и санитар- ная оценка топленых жиров.

30.Пороки кишок и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья.

31.Ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенного сырья. Пороки шкур. Ветеринарное клеймение шкур.

32.Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.

33.Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и изделий из нее.

34.Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.

35.Особенности контроля качества и безопасности продукции животно- водства на основе принципов ISО и НАССР.

36.Ветсанэкспертиза и санитарные мероприятия на рынках при обнаружении сибирской язвы.

37.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе крупного рогатого скота и свиней.

38.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при ящуре и бешенстве.

39.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе.

40.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лейкозе.

41.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе.

42.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при болезнях Ауески и Тешена.

43.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при пастереллезе и роже.

44.Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при классической чуме.

45.Ветсанэкспертиза продуктов убоя свиней при африканской чуме.

46.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционном ри- нотрахеите и вирусной диарее.

47.Ветсанэкспертиза продуктов убоя при туберкулезе и миксоматозе кроликов.

48.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при трихинеллезе.

49.Диагностические исследования при трихинеллезе свиней.

50.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.

51.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота.

52.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при тонкошейном ци- стицеркозе.

53.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при саркоцистозе.

54.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при токсоплазмозе.

55.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при эхинококкозе.

56.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при фасциолезе и дик- роцелиозе.

57.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при диктиокаулезе и метастронгилезе.

58.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при желтушном окра- шивании и других изменениях цвета мяса.

59.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при исхудании и исто- щении.

60.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при новообразованиях.

61.Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при механических по- вреждениях тканей, ожогах и гнойных воспалительных процессах.

62.Пищевое значение, состав и биологические свойства молока. Вете- ринарно-санитарные аспекты получения доброкачественного молока.

63.Пороки цвета и консистенции молока: причины возникновения, ме тоды определения, ветеринарно-санитарная оценка.

64.Пороки запаха и вкуса молока: причины возникновения, методы определения, ветеринарно-санитарная оценка.

65.Определение фальсификаций молока водой и обезжиренным молоком, методы определения, ветеринарно-санитарная оценка.

66.Определение фальсификаций молока крахмалом и содой, методы определения, ветеринарно-санитарная оценка.

67.Ветеринарно-санитарная оценка молока при инфекционных болез нях и маститах.

68.Ветеринарно-санитарная экспертиза молока с наличием остаточных количеств вредных веществ (антибиотики, пестициды, ингибирующие веще- ства и др.)

69.Способы обезвреживания условно-годного молока и их сравнительная оценка.

70.Характеристика и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. Пороки кисломолочных продуктов и их ветсаноценка.

71.Характеристика и ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла. Пороки сливочного масла и их ветсаноценка.

72.Характеристика сыров как пищевых продуктов и их ветеринарно- санитарная экспертиза. Пороки сыров и их ветсаноценка.

73.Организация работы и структура лаборатории ветеринарно- санитарной экспертизы на продовольственном рынке, ее функции и задачи.

74.Ветеринарно-санитарные требования при продаже молока и молочных продуктов на рынках.

75.Ветеринарно-санитарная экспертиза молока в ЛВСЭ продоволь- ственного рынка.

76. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов в ЛВСЭ продовольственного рынка.

77. Ветеринарно санитарная экспертиза живой и охлажденной рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Ветеринарно-санитарная экспертиза соленой и копченой рыбы в ЛВСЭ продовольственного рынка. Пороки консервированной рыбы.

78.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов в условиях ЛВСЭ продовольственного рынка.

79.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы, кроликов и нутрий в ЛВСЭ продовольственного рынка.

80.Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках пищевых яиц, полу- ченных от птицы, находящейся в личной собственности граждан. Особенно- сти ветеринарно-санитарной экспертизы яиц страусов.

81.Пороки яиц и их ветеринарно-санитарная оценка.

82.Порядок отбора проб пищевых продуктов животного и растительно го происхождения для исследований в ЛВСЭ продовольственного рынка.

83.Ветеринарно-санитарный надзор при продаже животных на рынках.