

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ
по дисциплине
«Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология продуктов
животноводства»
для студентов 3 курса ФВМ ССПВО

1. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, ее социальное и экономическое значение.
2. Характеристика убойных животных и требования предъявляемые к ним. В каких случаях запрещается убой животных на пищевые цели?
3. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных. Профилактика стрессовых явлений. Обработка транспортных средств.
4. Ветеринарно-санитарный контроль при приеме-сдаче убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.
5. Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.
6. Основы технологии оглушения, обескровливания, съемки шкур, извлечения внутренних органов и зачистки туш при убое крупного рогатого скота.
7. Технологическая схема переработки свиных туш без съемки шкур.
8. Технологическая схема переработки свиных туш со съемкой шкур.
9. Технологическая схема и ветсанэкспертиза тушек и органов при переработке сухопутной и водоплавающей птицы.
10. Технологическая схема переработки и ветсанэкспертиза тушек и органов кроликов и нутрий.
11. Организация послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных на мясокомбинатах.
12. Топография лимфоузлов головы убойных животных.
13. Топография лимфоузлов внутренних органов убойных животных.
14. Топография лимфоузлов туши убойных животных.
15. Методика ветсанэкспертизы головы убойных животных.
16. Методика ветсанэкспертизы ливера убойных животных.
17. Методика ветсанэкспертизы внутренних органов убойных животных.
18. Методика ветсанэкспертизы туши убойных животных.
19. Морфологический и химический состав мяса убойных животных.
20. Ветеринарное клеймение продуктов убоя животных на мясокомбинатах и рынках.
21. Биохимические и физико-химические изменения при созревании мяса.
22. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больного скота на мясокомбинатах, методы лабораторного контроля мяса.
23. Методы определения мяса больных животных.
24. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных, подвергнутых экстренному убое.
25. Способы обеззараживания и пути использования продуктов убоя больных животных.
26. Пищевые токсикоинфекции и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
27. Пищевые токсикозы бактериального происхождения и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
28. Бактериологический контроль безопасности продуктов убоя животных. Правила отбора проб для бактериологических исследований.
29. Ветсанэкспертиза туш и органов животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ.
30. Ветсанэкспертиза туш и органов убойных животных при отравлениях металлсодержащими соединениями, пестицидами и препаратами различных групп.
31. Ветсанэкспертиза туш и органов убойных животных при отравлениях, вызываемых ядами растительного и животного происхождения
32. Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.

33. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясокомбинатах при обнаружении сибирской язвы у убойных животных.
34. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе крупного рогатого скота и свиней.
35. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при ящуре и бруцеллезе.
36. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при сальмонеллезе.
37. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при бешенстве и сапе.
38. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лейкозе.
39. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе и хламидиозе.
40. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при болезнях Ауески и Тешена.
41. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при гриппе, репродуктивно-респираторном синдроме и цирковирусной инфекции свиней.
42. Ветсанэкспертиза продуктов убоя роже и вирусном гастроэнтерите свиней.
43. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при классической и африканской чуме свиней.
44. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при инфекционном ринотрахеите, вирусной диарее, аденовирусной инфекции и парагриппе-3.
45. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при листериозе и пастереллезе.
46. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при колибактериозе и иерсиниозе.
47. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при гемофилезном полисерозите и гемофилезной плевропневмонии свиней.
48. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при некробактериозе и дерматомикозах.
49. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при беломышечной болезни и кетозах.
50. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при трихинеллезе.
51. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при гриппе и болезни Ньюкасла птиц.
52. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при болезни Марека и лейкозе птиц.
53. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при инфекционном бронхите и ларинготрахеите, болезни Гамборо птиц.
54. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при туберкулезе и пастереллезе птиц.
55. Ветсанэкспертиза продуктов убоя сальмонеллезе, пуллорозе и колибактериозе птиц.
56. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней и крупного рогатого скота.
57. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при саркоцистозе и токсоплазмозе.
58. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при эхинококкозе и тонкошейном цистицеркозе.
59. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
60. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при пироплазмидозах и симулиидотоксикозе.
61. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при желтушном окрашивании и других изменениях цвета мяса.
62. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при исхудании и истощении.
63. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при новообразованиях.
64. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при механических повреждениях тканей, ожогах.
65. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при гнойных воспалительных процессах.
66. Ветсанэкспертиза при пороках мяса DFD и PSE.
67. Диагностические исследования на трихинеллез свиней свежего и консервированного мяса.
68. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, технологической обработке.
69. Товароведческая оценка и маркировка мяса (категории упитанности свинины и говядины, товароведческие клейма и штампы).
70. Методы определения видовой принадлежности мяса.
71. Виды порчи мяса при неправильном хранении (загар, ослизнение, плесневение, свечение) и его санитарная оценка.
72. Особенности порчи мяса при гниении. Органолептические и лабораторные показатели мяса разной степени свежести.
73. Методы консервирования мяса, их санитарное и экономическое значение. Биологические

принципы консервирования.

74. Консервирование мяса низкой температурой (сущность, классификация мяса по термическому состоянию).
75. Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках.
76. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства баночных консервов.
77. Пороки баночных консервов, виды бомбажа.
78. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью (сущность и методы посола).
79. Причины и виды порчи жиров. Органолептические и лабораторные методы контроля доброкачественности топленых жиров.
80. Основы технологии обработки кишок, их пороки и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сыра.
81. Основы технологии и гигиена первичной переработки кожевенного сырья (получение, классификация, товарная оценка и консервирование шкур).
82. Пороки шкур, их ветсанэкспертиза и клеймение.
83. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства колбасных изделий.
84. Производственные и санитарные пороки колбас и их санитарная оценка.
85. Пищевое значение, морфологический и химический состав рыбы, особенности созревания мяса рыб.
86. Ветеринарно-санитарная экспертиза живой, снулой и охлажденной рыбы.
87. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях.
88. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при паразитарных болезнях, опасных для человека.
89. Методы и режимы обезвреживания рыбы при инвазионных болезнях, опасных для животных и человека.
90. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы и рыбопродуктов (мороженой, соленой, вяленой, сушеной и копченой).

Зав.кафедрой ветсанэкспертизы

Д.Г.Готовский