

## ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

### по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства и рыбоводства» для студентов 4 курса БТФ (ВС и Э)

1. Характеристика убойной птицы и требования, предъявляемые к ней.
2. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке убойной птицы.
3. Ветеринарно-санитарный контроль при сдаче-приемке убойной птицы.
4. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям, осуществляющим деятельность по убою и переработке птицы.
5. Порядок убоя и первичной переработки сухопутной птицы.
6. Порядок убоя и первичной переработки водоплавающей птицы.
7. Организация послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
8. Морфологический и химический состав мяса птицы.
9. Изменения, происходящие в мясе птицы после убоя и при хранении.
10. Виды порчи мяса птицы (характеристика и ветеринарно-санитарная оценка).
11. Органолептические методы определения свежести мяса птицы.
12. Химический и микроскопический анализ свежести мяса птицы (сущность методов и интерпретация).
13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при убое больной птицы. Методы обеззараживания тушек, полученных при переработке больной птицы.
14. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при гриппе.
15. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при болезни Ньюкасла.
16. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при инфекционном бурсите (болезни Гамборо).
17. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при лейкозе и болезни Марека.
18. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при инфекционном ларинготрахеите и инфекционном бронхите.
19. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при оспе.
20. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при хламидиозе.
21. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при пуллорозе и пастереллезе.
22. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при туберкулезе и листериозе.
23. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при сальмонеллезе и колибактериозе.
24. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при стафилококкозе и стрептококкозе.

25. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при рожистой септицемии и респираторном микоплазмозе.
26. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при грибковых заболеваниях (парше, аспергиллезе).
27. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при паразитарных болезнях, вызываемых простейшими (криптоспориidioзе, боррелиозе, гистомонозе).
28. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при паразитарных болезнях, вызываемых простейшими (токсоплазмозе, саркоцистозе, эймериозе).
29. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при арахноэнтомозах (кнемидокоптозе и сирингофилезе) и маллофагозах.
30. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при трематодозах и цестодозах.
31. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при нематодозах и акантоцефалезах.
32. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при гиповитаминозах А, Д, Е, К.
33. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при гиповитаминозах группы В.
34. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при травмах, абсцессах, перитонитах и опухолях.
35. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при отравлениях.
36. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при микотоксикозах.
37. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы при радиационных поражениях.
38. Строение, химический состав и пищевая ценность яиц. Характеристика яиц различных видов птицы.
39. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве пищевых яиц на птицефабриках.
40. Требования ТНПА к качеству яиц. Характеристика пороков яиц.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц на рынках.
42. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве яичных продуктов (меланжа, яичного порошка, белка, желтка).
43. Особенности анатомического строения рыб.
44. Классификация рыб.
45. Характеристика основных семейств морских промысловых рыб.
46. Характеристика основных семейств пресноводных промысловых рыб.
47. Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы.
48. Особенности созревания мяса рыб. Факторы, способствующие порче рыбы.
49. Организация экспертизы рыбы в местах вылова и лабораториях ветсанэкспертизы.

50. Паразитологическое исследование рыбы.
51. Определение жизнеспособности личинок гельминтов рыб, опасных для человека.
52. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при анизакидозе.
53. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при диоктофимозе.
54. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при дифиллоботриозе.
55. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при описторхозе.
56. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при коринозомозе.
57. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при акантоцефалезах (эхиноринхозе, неохиноринхозе, метахиноринхозе и др.).
58. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при нематодозах (филометроидозе, ангвилликолезе и др.).
59. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при ларвальных цестодозах (лигулезе и диграммозе).
60. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при имагинальных цестодозах (кавиозе, ботриоцефалезе и триенофорозе).
61. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при трематодозах (диплостомозе, постодиплостомозе и тетракотиллезе).
62. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при протозоозах (хилодонеллез, ихтиофтириоз, триходиоз).
63. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при миксоспоририозах (миксозомоз, миксоболез, кудооз, воспаление плавательного пузыря).
64. Ветеринарно-санитарный контроль пресноводной рыбы при крустацеозах (эргазилез, синэргазилез, лернеоз, аргулез).
65. Ветеринарно-санитарный контроль морской рыбы при крустацеозах (лернеоцероз, сфирионоз, пенеллез).
66. Режимы обеззараживания условно годной рыбной продукции.
67. Ветеринарно-санитарный контроль при болезнях вирусной этиологии (весенняя виремия карпов, оспа карпов и др.).
68. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при болезнях бактериальной этиологии (аэромоноз, псевдомоноз, фурункулез и др.).
69. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при болезнях грибковой этиологии (сапролегниоз, бранхиомикоз и др.).
70. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при асфиксии и новообразованиях.
71. Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при отравлениях.
72. Органолептические методы определения свежести рыбы.
73. Лабораторные методы определения свежести рыбы.
74. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве охлажденной рыбы.
75. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве мороженой рыбы.
76. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве соленой рыбы.
77. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве вяленой рыбы.
78. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве сушеной рыбы.
79. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве копченой рыбы.

80. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве рыбных консервов и пресервов.

81. Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции при обращении на рынке ЕАЭС.

82. Требования к системе обеспечения безопасности в процессе производства пищевой рыбной продукции на территории ЕАЭС.

83. Требования безопасности к хранению пищевой рыбной продукции на территории ЕАЭС.

84. Требования безопасности к транспортированию пищевой рыбной продукции на территории ЕАЭС.

Зав.кафедрой ветсанэкспертизы

Д. Г. Готовский