

Вопросы к коллоквиуму №2
по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
для студентов 3 курса БТФ, специальность
«Ветеринарная санитария и экспертиза»

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов.
 2. Пороки баночных консервов. Виды бомбажа и методы его распознавания.
 3. Производственные пороки колбасных изделий и их оценка.
 4. Виды порчи колбасных изделий и их санитарная оценка.
 5. Органолептические и лабораторные методы исследования доброкачественности колбасных изделий.
 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза доброкачественности жирового сырья.
 7. Изменения жиров в процессе производства и хранения. Органолептические и лабораторные методы контроля доброкачественности и санитарная оценка топленых жиров.
 8. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья.
 9. Пороки шкур, их ветсанэкспертиза и клеймение.
 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и изделий из нее.
 12. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.
 13. Организация перевозок продуктов животноводства по железным дорогам и автомобильным транспортом.
 14. Особенности контроля качества и безопасности продукции животноводства на основе принципов ISO и HACCP.
1. Пищевое значение, состав и биологические свойства молока.
 2. Ветеринарно-санитарные аспекты получения доброкачественного молока.
 3. Требования к заготавливаемому молоку.
 3. Ветеринарно-санитарный контроль натуральности молока.
 4. Ветсаноценка молока при инфекционных болезнях.
 5. Ветсаноценка молока при инвазионных болезнях.
 6. Ветсаноценка молока при незаразных болезнях и содержании вредных веществ.
 7. Способы обезвреживания молока.
 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.
 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка сливочного масла и сыров.
 10. Структура и организация работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.
 11. Классификация растительных пищевых продуктов.
 12. Ветсантребования при реализации на рынках пищевых продуктов растительного происхождения.

13. Органолептические методы определения доброкачественности растительных пищевых продуктов.
14. Лабораторные методы определения доброкачественности растительных пищевых продуктов (контроль содержания вредных веществ и радионуклидов).
15. Особенности проведения ветсанэкспертизы свежих и сушеных грибов в ЛВСЭ рынка.
16. Определение и классификация меда.
17. Ветеринарно-санитарные требования при продаже меда.
18. Органолептические методы определения доброкачественности меда.
19. Лабораторные исследования доброкачественности меда. Определение фальсификаций меда.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства (перги (пыльцы), прополиса и др.).
21. Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
22. Ветеринарно-санитарный надзор при продаже животных.
23. Ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
24. Ветсанэкспертиза рыбы и рыбных продуктов в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.
25. Ветсанэкспертиза яиц птицы в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков.

Зав. кафедрой ветсанэкспертизы

Д.Г. Готовский