

Специальность
06.02.05 – Ветеринарная санитария, экология, зоогигиена
и ветеринарно-санитарная экспертиза

Вопросы к вступительному экзамену

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. История отечественной ВСЭ.
2. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
3. Определение упитанности птицы. Требования действующих стандартов к категориям упитанности птицы.
4. Определение упитанности у крупного рогатого скота. Требования действующих стандартов к категориям упитанности КРС.
5. Определение упитанности у свиней. Требования действующих стандартов к категориям упитанности свиней.
6. Определение упитанности у лошадей. Требования действующих стандартов к категориям упитанности лошадей.
7. Ветеринарные сопроводительные документы. Порядок и форма их оформления.
8. Транспортировка убойных животных: подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам.
9. Оформление транспортной документации. Требования к погрузке и содержанию животных в пути.
10. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте. Порядок санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.
11. Перевозка скоропортящихся продуктов и животного сырья.
12. Предприятия по переработке животных, типы, структура.
13. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок, ветеринарно-санитарных блоков в промышленных комплексах. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
14. Водоснабжение, удаление сточных вод, их очистка и обеззараживание с соблюдением требований закона об охране окружающей среды.
15. Санитарная бойня на мясокомбинатах, ее значение.
16. Требования, предъявляемые к убойным животным. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою или отправляют на санитарную бойню.
17. Порядок приема и режим предубойного содержания животных.
18. Организация и методика предубойного осмотра сельскохозяйственных животных, его значение.
19. Убой животных. Особенности убоя разных видов животных.
20. Первичная переработка крупного рогатого скота. Основные технологические операции переработки и их значение для выхода продукции высокого товарного качества.
21. Первичная переработка свиней. Основные технологические операции переработки и их значение для выхода продукции высокого товарного качества.
22. Основы технологии первичной переработки птиц и методика осмотра тушек.

23. Лимфатическая система и ее значение в экспертизе мяса. Строение лимфатических узлов у различных видов животных.
24. Топография лимфатических узлов и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы лимфатических узлов у различных видов животных.
25. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, боен, на убойных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.
26. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.
27. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
28. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей, ослов, мулов и верблюдов
29. Ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов. Виды ветеринарных клейм и штампов.
30. Товароведческая маркировка мяса животных и птицы.
31. Категории упитанности туш крупного рогатого скота по ГОСТам.
32. Категории упитанности туш свиней по ГОСТам.
33. Категории упитанности туш лошадей по ГОСТам.
34. Категории упитанности туш мелкого рогатого скота по ГОСТам.
35. Категории упитанности туш птицы по ГОСТа
36. Общее понятие о мясе. Морфологический и химический состав мяса животных и птицы.
37. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса.
38. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
39. Изменения мяса при хранении: изменение цвета, запаха, вкуса, загар, ослизнение, плесневение, гниение. Причины, признаки, санитарная оценка.
40. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
41. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.
42. Методы определения свежести мяса убойных животных.
43. Дифференциальная диагностика мяса, полученного от убоя здоровых, тяжело больных и убитых в агональном состоянии животных.
44. Сортовая разрубка туш для розничной торговли.
45. Субпродукты, классификация. Основы технологии, первичная переработка и ветеринарно-санитарная оценка.
46. Способы обезвреживания мяса.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких и промысловых животных и пернатой дичи.
48. Номенклатура кишечного сырья. Консервирование кишечного сырья. Пороки кишок и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
49. Значение консервного производства. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Основы технологии и гигиены мясных баночных консервов.

50. Пороки. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов по действующим ГОСТам. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.
51. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Сущность и способы посола. Хранение солонины, её пороки и ветеринарно-санитарная оценка.
52. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Источники получения холода. Режимы температуры, влажности, вентиляция и циркуляция воздуха в холодильных складах (камерах). Замораживание мяса. Требования ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. Потери массы мяса при хранении. Сроки хранения мяса при различных минусовых температурах. Размораживание мяса. Дератизация, дезинсекция и дезинфекция на холодильниках.
53. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых видов колбас. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинок, кореек, окороков и др. Пороки. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
54. Пищевые жиры. Основы технологии и гигиена вытопки пищевых жиров. Виды порчи жиров. Ветеринарно-санитарная оценка жира.
55. Кишечное сырье. Виды и использование кишечного сырья. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие в при хранении).
56. Кровь. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарно-санитарная оценка крови и готовых продуктов.
57. Эндокринное сырье. Ветеринарно-санитарные требования при сборке, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.
58. Кожевенно-меховое и техническое сырье. Классификация шкур, их первичная обработка и консервирование. Дезинфекция и дезинсекция. Пороки шкур.
59. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы.
60. Морфология и химия мяса кроликов и нутрий. Особенности убоя кроликов и нутрий. Методика осмотра тушек и внутренних органов. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и внутренних органов диких животных и пернатой дичи. Морфологический и химический состав мяса диких и промысловых животных и пернатой дичи. Особенности созревания мяса. Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
62. Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов. Способы консервирования.
63. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы на свежесть.

64. Молоко. Химический состав, физико-химические свойства коровьего молока, факторы их обуславливающие. Бактерицидные и бактериостатические свойства молока и их использование в производстве. Молоко других видов сельскохозяйственных животных и его рациональное использование.
65. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.
66. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и др. веществ.
67. Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю: мойки и дезинфекция. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в молочном производстве. Личная гигиена обслуживающего персонала.
68. Первичная переработка молока в хозяйстве (очистка, охлаждение, хранение) и его транспортировка. Требования к заготавливаемому молоку по действующему ГОСТу и содержание белка. Базисная жирность молока.
69. Роль молока как возбудителя инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных. Больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования.
70. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных. Изменения молока при различных режимах тепловой обработки и последующем хранении.