

Міністерство аграрної політики та продовольства України

ВСП “Компаніївський фаховий коледж ветеринарної медицини
Білоцерківського національного аграрного університету”

Перелік питань

для контролю знань

з дисципліни

**“ВЕТЕРИНАРНО-САНІТАРНА ЕКСПЕРТИЗА
З ОСНОВАМИ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ПРОДУКТІВ
ТВАРИННИЦТВА”**

Висвітлені питання для модульного контролю з дисципліни “Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва” зі спеціальності 5.11010101 “Ветеринарна медицина”.

Розглянуто та схвалено цикловою комісією ветеринарних дисциплін Компаніївського технікуму ветеринарної медицини БНАУ.

Укладач: Кондратюк В.О.

Модуль № 1

- 1.Зміст і значення дисципліни в підготовці фельдшера ветеринарної медицини.
- 2.Сфера діяльності і завдання ветеринарно-санітарних експертів на виробництві, їх роль у справі охорони здоров'я людей і тварин.
- 3.Історія розвитку ветеринарно-санітарної експертизи.
- 4.Зв'язок "Ветеринарно-санітарної експертизи з основами технології переробки продуктів тваринництва" із загальноосвітніми і спеціальними дисциплінами.
- 5.Сучасні вимоги та характеристика забійних тварин.
6. Хвороби, та інші ознаки, за якими тварин не допускають до забою або направляють на санітарну бойню.
- 7.Методи визначення вгодованості худоби і птиці.
- 8.Статеві-вікові групи та категорії вгодованості великої рогатої худоби.
- 9.Категорії вгодованості овець.
- 10.Категорії вгодованості свиней.
- 11.Категорії вгодованості коней.
12. Категорії вгодованості птиці.
- 13.Категорії вгодованості кролів.
- 14.Завдання служби ветеринарної медицини під час транспортування забійних тварин, харчових продуктів і технічної сировини тваринного походження.
- 15.Способи транспортування забійних тварин, вимоги до транспортних засобів.
- 16.Підготовка забійних тварин до транспортування, оформлення транспортної документації.
- 17.Вимоги до вантаження і утримання тварин під час транспортування.
18. Профілактика транспортного травматизму, хвороби тварин, пов'язані з транспортуванням.
- 19.Транспортування продуктів і сировини тваринного походження. Ветеринарно-санітарний контроль при транспортуванні сирих тваринних продуктів.
- 20.Порядок ветеринарно-санітарної обробки транспортних засобів 1 категорії.
21. Порядок ветеринарно-санітарної обробки транспортних засобів 2 категорії.
22. Порядок ветеринарно-санітарної обробки транспортних засобів 3 категорії.
- 23.Типи і структура забійних та м'ясопереробних підприємств, їх

економічна та виробнича характеристика.

24. Основні та допоміжні цехи м'ясопереробного підприємства.

25. Санітарно-гігієнічні вимоги до виробничих цехів та їх устаткування. Водопостачання, видалення та знезаражування стічних вод.

26. Дезінфекція, вимоги до дезінфікуючих засобів, які використовуються на м'ясопереробних підприємствах. Дезінсекція і дератизація.

27. Роль служби ветеринарної медицини у системі м'ясопереробних підприємств.

28. Дати характеристику бази передзабійного утримання тварин.

29. Особиста гігієна та гігієна праці робітників м'ясопереробних підприємств.

30. Вимоги до приймання забійних тварин на м'ясопереробних підприємствах.

31. Методи прийому тварин на м'ясопереробні підприємства.

32. Які використовуються знижки на живу масу при прийманні тварин на м'ясопереробні підприємства.

33. Особливості приймання хворих або підозрюваних на захворювання тварин.

34. Особливості утримання тварин на скотобазі.

35. Хвороби та інші стани, під час яких тварин не допускають до забою або направляють для забою на санітарну бойню.

36. Заходи на скотобазі під час виявлення інфекційних хвороб.

Модуль № 2

1. Сучасні технологічні схеми забою тварин на м'ясо.

2. Особливості підготовки тварин до забою та первинної переробки їх в залежності від виду та віку.

3. Основні стадії технологічної переробки туш великої рогатої худоби.

4. Методи оглушення тварин.

5. Забій і розбирання туш свиней.

6. Зачищення туш, його гігієнічне значення.

7. Забій і розбирання птиці та кролів.

8. Ветеринарно-санітарний контроль технологічних процесів.

9. Норми виходу продуктів забою великої рогатої худоби.

10. Норми виходу продуктів забою свиней.

11. Норми виходу продуктів забою кролів та птиці.

12. Значення і мета післязабійного ветеринарно-санітарного огляду туш (тушок) і внутрішніх органів.

13. Організація робочих місць спеціалістів ветеринарної медицини.

14. Значення дослідження лімфатичної системи для ветеринарно-санітарної експертизи м'яса.

15.Методика і техніка післязабійного дослідження туш і органів великої рогатої худоби.

16.Методика і техніка післязабійного дослідження туш і органів свиней.

17.Особливості огляду тушок і органів птиці та кролів.

18.Клеймування м'яса великої рогатої худоби.

19.Клеймування м'яса свиней.

20.Клеймування м'яса кролів та птиці.

21.Клеймування м'яса на ринках.

22.Поняття про м'ясо, його харчове та біологічне значення.

23.Морфологічний та хімічний склад м'яса різних видів забійних тварин та птиці.

24.Які фактори впливають на якість м'яса?

25.Класифікація м'яса сільськогосподарських тварин за термічним станом і вгодованістю.

26.Сортова класифікація туш забійних тварин. Фактори, які впливають на якість м'яса.

27.Післязабійні зміни в м'ясі, дозрівання м'яса.

28.Зміни м'яса внаслідок зберігання.

29.Загар м'яса, санітарна оцінка.

30.Ослизнення м'яса, санітарна оцінка.

31.Кисле бродіння м'яса, санітарна оцінка.

32.Гниття м'яса, санітарна оцінка.

33.Пліснявіння м'яса, санітарна оцінка.

34.Зміна кольору м'яса, світіння м'яса, зміни запаху та смаку м'яса, санітарна оцінка.

35.Методи визначення свіжості і доброякісності м'яса.

36.Органолептичні показники свіжості м'яса, а також м'яса від здорових, хворих, забитих в агональному стані тварин.

37.Суть лабораторних методів визначення свіжості і доброякісності м'яса.

38.Визначення свіжості м'яса за результатами органолептичного дослідження.

39.Мікроскопія мазків-відбитків, її результати.

40.Якісна реакція на продукти первинного розпаду білків у бульйоні, результати.

41.Визначення м'яса здорових або хворих тварин за результатами органолептичного дослідження.

42.Визначення в м'ясі величини рН, його значення.

43.Реакція на пероксидазу, її результати.

44.Формольна реакція, її значення.

45.Органолептичні та лабораторні показники свіжого м'яса.

46.Органолептичні та лабораторні показники м'яса сумнівної свіжості.

47.Органолептичні та лабораторні показники несвіжого м'яса.

Модуль № 3

1. Передзабійна та післязабійна діагностика інфекційних хвороб тварин, диференційна діагностика.
2. Класифікація інфекційних хвороб, що затверджена міжнародним епізоотичним бюро.
3. Санітарна оцінка продуктів забою при інфекційних хворобах.
4. Ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою тварин при ящурі, ветеринарно-санітарні заходи.
5. Післязабійна діагностика та санітарна оцінка при віспі тварин.
6. Післязабійна діагностика та санітарна оцінка при класичній чумі свиней.
7. Післязабійна діагностика грипу птиці, санітарна оцінка продуктів забою.
8. Передзабійна та післязабійна діагностика сибірки, диференційна діагностика, санітарна оцінка.
9. Туберкульоз, передзабійна та післязабійна діагностика туберкульозу, санітарна оцінка м'яса.
10. Післязабійна діагностика лептоспірозу, санітарна оцінка продуктів забою.
11. Бруцельоз, передзабійна та післязабійна діагностика бруцельозу, санітарна оцінка м'яса, ветеринарно-санітарні заходи.
12. Лейкоз, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.
13. Інфекційна анемія коней, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.
14. Хламідіоз, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.
15. Туляремія, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.
16. Ензоотичний енцефаломієліт (хвороба Тешена), післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.
17. Губчастоподібна енцефалопатія великої рогатої худоби, симптоми, санітарна оцінка продуктів забою.
18. Хвороба Марека (нейролімфатоз, параліч птиці), післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.
19. Пастерельоз (холера птиці), післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.
20. Псевдотуберкульоз, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.
21. Пастерельоз, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.
22. Бешиха свиней, післязабійна діагностика, санітарна оцінка

продуктів забою, ветеринарно-санітарні заходи.

23. Мит, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.

24. Актиномікоз, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.

25. Стрептококоз (стрептококова септицемія) птиці, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.

26. Мікотоксикоз кролів, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.

27. Вірусна геморагічна хвороба кролів (геморагічна пневмонія), післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.

28. Вимоги безпеки праці робочого персоналу при виявленні антропозоонозних захворювань.

29. Ветеринарно-санітарні заходи на м'ясопереробних підприємствах під час виявлення інфекційних захворювань.

30. Післязабійна діагностика інвазійних хвороб тварин, диференційна діагностика.

31. Локалізація збудника інвазійних хвороб в тканинах і органах тварин. 32. Цистицеркоз великої рогатої худоби, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.

33. Цистицеркоз свиней, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.

34. Цистицеркоз овець, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.

35. Трихінельоз, збудник, його стійкість, порядок відбору проб для дослідження.

36. Порядок та методи дослідження м'яса і м'ясопродуктів на трихінельоз, санітарна оцінка м'яса.

37. Трихінелоскопія м'яса компресорним методом.

38. Методика виділення трихінел методом перетравлення зразків м'язової тканини в штучному шлунковому соці.

39. Ехінококози, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.

40. Піроплазмідози, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.

41. Ценуроз церебральний, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.

42. Саркоцистоз, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.

43. Фасціольоз, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.

44. Фасціольоз кролів, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.

45. Еймеріоз (кокцидіоз) курей, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.

46. Бореліоз (спірохетоз) птиці, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.

47. Пасалуроз кролів, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.

48. Трихостронгілідози кролів, післязабійна діагностика, санітарна оцінка продуктів забою.

49. Ветеринарно-санітарна експертиза і санітарна оцінка продуктів забою тварин при септичних процесах.

50. Як поступають з тушею при виявленні в паренхіматозних органах чисельних абсцесів?

51. Які патологічні процеси можна виявити в легенях в процесі післязабійного огляду, та яка ветеринарно-санітарна оцінка?

52. Як поступають з серцем при виявленні перикардиту або епікардиту чи міокардиту?

53. Перерахуйте патологічні процеси, що найбільш часто зустрічаються в печінці при її післябійному обстеженні, та яка при цих патологічних змінах повинна бути ветеринарно-санітарна оцінка?

54. Як здійснюється ветеринарно-санітарна експертиза вим'я?

55. Які зміни характерні для маститу та яка повинна бути ветеринарно-санітарна оцінка при виявленні цього захворювання?

56. Які патологічні процеси можна виявити в нирках в процесі післязабійного огляду, та яка ветеринарно-санітарна оцінка?

57. Які характерні патологічні зміни в туші та органах виявляють при білом'язевій хворобі? Яка ветеринарно-санітарна оцінка при цьому захворюванні?

58. Схуднення, ветеринарно-санітарна оцінка.

59. Ендемічні хвороби (йодна недостатність, ендемічний зоб, анемія, акобальтоз, карієс зубів, сечокам'яна хвороба, уривська хвороба та інші), ветеринарно-санітарна оцінка.

60. Кетоз, ветеринарно-санітарна оцінка.

61. Механічні ушкодження тварин (травми, опіки, крововиливи), ветеринарно-санітарна оцінка.

62. Новоутворення (неоплазми), ветеринарно-санітарна оцінка.

63. При яких захворюваннях відбувається зміна кольору м'яса та яка при цьому повинна бути ветеринарно-санітарна оцінка?

64. Які причини зміни запаху та смаку м'яса забійних тварин, та його ветеринарно-санітарна оцінка.

65. Які ветеринарно-санітарні заходи щодо допуску тварин до забою при різних ступенях радіоактивного ураження?

65. Як поступають з м'ясом та іншими продуктами забою тварин, що зазнали тільки зовнішнього гамма опромінення?

66. Як поступають з м'ясом та іншими продуктами забою тварин, що зазнали зовнішнього та внутрішнього гамма опромінення?

67. Харчові отруєння, їх класифікація.

68. Роль м'яса та інших продуктів тваринного походження у виникненні харчових захворювань.
69. Дайте характеристику токсикоінфекціям та токсикозам.
70. Як можна відрізнити харчові токсикоінфекції від кишкових інфекцій?
71. Характеристика бактерій роду сальмонела. Санітарна оцінка м'яса і готових харчових продуктів під час обсіменіння їх бактеріями роду сальмонела.
72. Охарактеризуйте клінічний перебіг харчового захворювання у людей, що викликається сальмонелами.
73. Охарактеризуйте найважливіші чинники передачі збудника сальмонельозного харчового отруєння у людей.
74. Які характерні ознаки токсикоінфекцій, що викликають сальмонели?
75. За яких умов можуть виникати харчові захворювання в людей, що спричинені протеем?
76. Охарактеризуйте основні ознаки токсикоінфекцій, що викликають E-coli.
77. Яка ветеринарно-санітарна оцінка при виявленні в м'ясі умовно-патогенних кишкових паличок.
78. Охарактеризуйте токсикози, що викликаються стафілококами.
79. Які ознаки характерні для стафілококового токсикозу?
80. Які основні джерела потрапляння стафілококів до харчових продуктів?
81. Які заходи здійснюються для попередження розмноження стафілококів та накопичення їх ентеротоксинів в сирому молоці?
82. Охарактеризуйте токсикози, що викликаються стрептококи.
83. Охарактеризуйте збудник ботулізму (Cl. botulinus) та клінічні ознаки харчового токсикозу викликаного цим мікроорганізмом.
84. Як здійснюється ветеринарно-санітарна оцінка продуктів забою тварин при отруєннях хімічними речовинами природного й антропогенного походження, а також токсичними елементами (ртуттю, кадмієм, свинцем, миш'яком, фтором тощо).
85. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою при обробці тварин ветеринарними препаратами.
86. Профілактика харчових отруєнь.
87. Порядок відбору проб, пакування і пересилання матеріалу для бактеріологічного дослідження в лабораторію.
88. Оформлення супровідного документа на відібраний матеріал в лабораторію.

Модуль № 4

1. Вимушений забій тварин, порядок його проведення.

2. Які органолептичні показники туш та органів вимушено забитих тварин?
3. Які біохімічні показники м'яса, що отримане від вимушено забитих тварин?
4. Яка ветеринарно-санітарна оцінка туш та інших продуктів вимушеного забою тварин?
5. Яке м'ясо підлягає знешкодженню?
6. Які існують методи знешкодження м'яса?
7. Знешкодження м'яса проварюванням.
8. Режими заморожування свинини для її знешкодження при цистицеркозі.
9. Режими заморожування яловичини для її знешкодження при цистицеркозі.
10. Як здійснюють посол м'яса для його знешкодження?
11. Які необхідно застосовувати термічні режими при переробці м'яса, що повинно бути підданим знешкодженню, на ковбасу або на м'ясний хліб.
12. Що таке консервування м'яса та м'ясопродуктів, та які існують способи консервування?
13. Дайте характеристики вакуумного пакування.
14. В чому полягають біологічні принципи консервування м'яса.
15. Охарактеризуйте способи консервування м'яса і м'ясопродуктів низькими температурами.
16. Які біологічні зміни відбуваються в м'ясі при консервуванні його низькими температурами?
17. Які джерела отримання низьких температур для консервування м'яса?
17. Охарактеризуйте методи охолодження м'яса.
18. Які чинники впливають на швидкість охолодження туші?
19. Як здійснюють охолодження субпродуктів?
20. Як необхідно зберігати охолоджене м'ясо?
21. Як необхідно зберігати охолоджене м'ясо?
22. Які втрати маси мяса при холодильній обробці?
23. Які існують методи заморожування м'яса? Дайте їм характеристику.
24. Як здійснюють заморожування м'яса в блоках?
25. Охарактеризуйте способи розморожування м'яса.
26. Які можуть виникати вади при неправильних режимах виробництва та зберігання охолодженого та замороженого м'яса?
27. Як здійснюється ветеринарно-санітарний контроль на холодильниках?
28. Як здійснюють консервування м'яса та м'ясопродуктів кухонною сіллю?
29. Суть посолу та зміни в м'ясі при засолюванні.
30. Способи соління м'яса та м'ясопродуктів.

31. Умови зберігання солонини, її вади і ветеринарно-санітарна експертиза.
32. Дайте характеристику консервування м'яса методом застосування високих температур при виробництві консервів
33. Які існують методи дослідження баночних м'ясних консервів?
34. Як здійснюють санітарну оцінку баночних м'ясних консервів?
35. Консервування м'яса і м'ясопродуктів копченням.
36. Види копчення, технологія виробництва шинки, її ветеринарно-санітарна експертиза.
37. Консервування сублімаційним висушуванням.
38. Консервування ультрафіолетовим опроміненням.
39. Консервування іонізуючим опроміненням.
40. Дайте характеристику сучасного ковбасного виробництва.
41. Яка основна сировина використовується для виготовлення ковбасних виробів?
42. Яка допоміжна сировина тваринного походження використовується для виготовлення ковбасних виробів?
43. Яка допоміжна сировина рослинного походження використовується для виготовлення ковбасних виробів?
44. Як здійснюють ветеринарно-санітарний контроль сировини для ковбасного виробництва?
45. Які основні технологічні процеси застосовують при виробництві варених ковбас?
46. Які основні технологічні процеси застосовують при виробництві напівкопчених ковбас?
47. Які основні технологічні процеси застосовують при виробництві твердокопчених ковбас?
48. Які основні технологічні процеси застосовують при виробництві ліверних ковбас?
49. Як здійснюється процес обжарки ковбас?
50. Охарактеризуйте процес пакування та зберігання ковбас.
51. Як проводять органолептичний контроль ковбасних виробів?
52. Як проводять технохімічний контроль ковбасних виробів?
53. Як здійснюється ветеринарно-санітарний контроль виробництва ковбасних виробів?
54. Визначення величини рН ковбасних виробів.
55. Якісними реакціями на аміак ковбасних виробів.
56. Якісними реакціями на сірководень ковбасних виробів.
57. Як поступають у сумнівних випадках щодо якості та безпеки сировини чи ковбасних виробів?
58. Як класифікуються субпродукти та яка їх харчова цінність?
59. Як здійснюють обробку яловичих голів?
60. Як здійснюють обробку ліверу?
61. Як здійснюють обробку шерстних субпродуктів?

62. Як здійснюють ветеринарно-санітарний контроль в цехах субпродуктів?

63. З якої сировини отримують харчовий жир?

64. Які виробляють види тваринних топлених жирів? Від чого залежить термін зберігання жиру?

65. Як визначають якість харчових жирів?

66. Які органолептичні показники харчових тваринних топлених жирів?

67. Які фізико-хімічні показники харчових тваринних топлених жирів?

68. Як здійснюється ветеринарно-санітарний контроль виробництва харчового жиру?

69. Як класифікується кишкова сировина?

70. Що входить до комплексу яловичих кишок?

71. Які процеси входять до обробки кишкової сировини?

72. Як здійснюють консервування кишкової сировини?

73. Які можуть бути вади кишок?

74. Як здійснюється ветеринарно-санітарна експертиза кишкової сировини?

75. Які ветеринарно-санітарні вимоги до збирання і переробки крові?

76. Що відноситься до ендокринної сировини? Які препарати виробляють з ендокринної сировини?

77. Як здійснюють ветеринарно-санітарний контроль виробництва ендокринної сировини?

78. За якими показниками здійснюють сортування шкур?

79. Як класифікуються шкури тварин?

80. Як готують шкури до консервування?

81. Як консервують шкури?

82. Як здійснюють дезінфекцію шкур?

83. Які можуть бути вади шкур?

84. Як проводять ветеринарно-санітарну оцінку шкур?

85. Перелікуйте, що відноситься до технічної сировини?

86. Як здійснюється обробка і використання щетини та волосся, рогів та копит, пера та пуху?

87. Що являється сировиною для виробництва сухих тваринних кормів, кормових і технічних топлених жирів, та яка її класифікація? Як визначають ступінь псування жиру?

88. В чому полягає переробка технічної сировини для виробництва сухих тваринних кормів, кормових технічних топлених жирів?

89. Яку продукцію отримують в результаті переробки технічної сировини?

90. Які ветеринарно-санітарні вимоги до виробничих приміщень з виробництва кормових і технічних продуктів? Які гігієнічні вимоги до виробничих процесів при виробництві кормів тваринного походження та технічних продуктів?

Модуль № 5

1. Яка роль молока в харчуванні людини?
2. Який хімічний склад молока?
3. Яку цінність для організму людини мають білки молока?
4. Яку цінність для організму людини мають жири молока?
5. Яку цінність для організму людини мають вуглеводи молока?
6. Яку цінність для організму людини мають мінеральні компоненти молока?
7. Що таке специфічна та неспецифічна мікрофлора молока?
8. Як відбувається зміна фаз мікрофлори парного молока?
9. Що таке бактерицидна фаза молока?
10. За яких умов у сирому молоці з'являється неспецифічна мікрофлора?
11. Які мікроорганізми викликають псування молока та молочних продуктів?
12. Які органолептичні властивості молока?
13. Що таке густина (щільність) молока та від чого залежать її показники?
14. Які можуть бути вади кольору молока? Вкажіть їх причини.
15. Які можуть бути вади смаку молока? Вкажіть їх причини.
16. Які можуть бути вади консистенції молока? Вкажіть їх причини.
17. Які можуть бути вади запаху молока? Вкажіть їх причини.
18. Яка температура кипіння та замерзання молока?
19. Охарактеризуйте такий показник як кислотність молока.
20. Що таке мастит корів та які причини його виникнення?
21. Яка ветеринарно-санітарна оцінка молока при маститі корів?
22. За якими показниками здійснюють визначення ґатунку молока у відповідності з вимогами ДСТУ 3662-97?
23. Які ветеринарно-санітарні вимоги до пунктів закупівлі молока?
24. Які ветеринарно-санітарні вимоги до тваринницьких ферм по виробництву молока?
25. Що таке соматичні клітини? Які норми вмісту в молоці сирому соматичних клітин?
26. Порівняйте нормативні показники кількості соматичних клітин та загальної кількості бактерій в сирому молоці, які встановлені для України та в ЄС.
27. Які показники молока сирого щодо його якості та безпеки, слід визначати відповідно до вимог ДСТУ 3662-97?
28. Які мікробіологічні показники контролюють в молокопродуктах?
29. Вміст яких токсикантів контролюється в молоці та молочних продуктах?
30. Як здійснюється контроль сирого молока на вміст мікроорганізмів в

ньому?

31.Перелікуйте небезпечні мікроорганізми, які можуть бути присутніми в молоці?

32.Що таке пастеризація молока, як вона класифікується?

33.Як здійснюється контроль ефективності пастеризації молока?

34.Охарактеризуйте основні джерела, які можуть призводити до занасінення сирого молока мікроорганізмами.

35.З яких позицій складається загальна схема контролю гігієни виробництва молокопродуктів?

36.Кисломолочні продукти, основи технології їх виготовлення.

37.Як здійснюється контроль мікробіологічних параметрів виробництва кисломолочних продуктів?

38.Як здійснюється контроль мікробіологічних параметрів виробництва сиру?

39.Як проводиться відбір середньої проби молока?

40.Як проводиться органолептичне дослідження молока?

41.Як визначається вміст жиру в молоці?

42.Як визначається густина молока?

43.Як визначається кислотність молока?

44.Як визначається механічна забрудненість молока?

45.Як визначається бактеріальна забрудненість молока?

46.Як визначається вміст соди в молоці?

47.Як визначається вміст води в молоці?

48.Як проводиться дослідження проб молока від здорових або хворих на мастит корів за результатами органолептичної оцінки.

49.Як проводиться дослідження проб молока від здорових або хворих на мастит корів мастидиновою пробою.

50.Як проводиться дослідження проб молока від здорових або хворих на мастит корів пробою з маститопробом.

51.Як проводиться дослідження проб молока від здорових або хворих на мастит корів пробою відстоювання.

Модуль № 6

1. Як визначають якість яєць?
2. Як здійснюють овоскопію яєць?
3. Як проводять відбір проб яєць для дослідження?
4. Які показники можна визначити при зовнішньому огляді яєць?
5. Які ознаки повинен мати вміст (білок, жовток) доброякісних яєць?
6. Як поділяють курячі харчові яйця залежно від термінів зберігання та якості?
7. Як поділяють яйця курячі за категоріями?
8. Дайте характеристику дієтичних, столових яєць.

9. Дайте характеристику столових яєць.
10. Як здійснюють маркування дієтичних, столових яєць?
11. Які позначення має транспортне маркування при транспортуванні яєць?
12. Як поступають з курячими дієтичними яйцями після закінчення терміну їх зберігання?
 1. Як поступають з курячими столовими яйцями після закінчення терміну їх зберігання?
 2. Що являє собою мед?
 3. Чим відрізняється мед від квіткового нектару?
 4. Що таке падевий мед?
 5. Що таке інвертовані цукри та як вони утворюються?
 6. Охарактеризуйте хімічний склад нектарного меду та падевого.
 7. Як класифікується мед?
 8. Які Ви знаєте показники якості меду?
 9. Які ветеринарні препарати можуть бути присутніми в меді?
 10. Які ветеринарно-санітарні вимоги допуску меду до реалізації на продовольчому ринку?
 11. Які дослідження здійснюють при дослідженні меду в лабораторії ветсанекспертизи на ринку?
24. Де ветеринарна служба здійснює контроль за рослинною продукцією?
25. Що включає державний ветеринарно-санітарний контроль рослинної продукції?
26. Які рослинні продукти дозволяється реалізовувати на продовольчих ринках?
27. Що визначають органолептичним методом при ветеринарно-санітарному контролі рослинної продукції?
28. За якими показниками бракують продукти рослинного походження?
29. При яких дефектах рослинної продукції, вона не допускається до реалізації.
30. Які основні обов'язки спеціалістів ветеринарної медицини при здійсненні ветсанекспертизи риби та рибопродуктів?
31. Що входить до контролю показників якості та безпеки риби та рибопродуктів?
32. Охарактеризуйте інфекційні захворювання прісноводної риби.
33. Які основні інвазійні захворювання риб є небезпечними для людини?
34. Дайте характеристику такому захворюванню риби як опісторхоз.
35. Дайте характеристику такому захворюванню риби, як дифілоботріоз.
36. Дайте характеристику такому захворюванню риби як анізакідоз.
37. Які показники в рибі визначають органолептично?

38. Які органолептичні показники свіжої риби?
39. Які органолептичні показники риби сумнівної свіжості?
40. Які органолептичні показники несвіжої риби?
41. Яка ветеринарно-санітарна оцінка риби при гельмінтозах?
42. Як проводиться знешкодження паразитів у рибі, небезпечних для людей?
43. Які температурні режими заморожування та гарячої обробки риби з метою знезараження від паразитів?
44. Який основний сучасний підхід, щодо отримання доброякісної сировини та продуктів харчування?
45. Яку систему самоконтролю показників безпеки повинен впровадити виробник харчової продукції на своєму виробництві?
46. Що означають заголовні букви НАССР?
47. В яких країнах система НАССР є загальновизнаною та широко впровадженою?
48. Які основні принципи системи НАССР?
49. Які переваги впровадження системи контролю за показниками безпеки НАССР на виробництві перед існуючими методами контролю?
50. Що таке якість харчових продуктів та продовольчої сировини?
51. Охарактеризуйте показники якості харчових продуктів та продовольчої сировини.
52. Що таке безпека харчових продуктів та продовольчої сировини?
53. Охарактеризуйте показники безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини.
54. Охарактеризуйте поняття ризик, яке застосовується в системі контролю харчових продуктів?
55. Що таке критичні межі в системі контролю харчових продуктів?
56. Що таке критична точка контролю?
57. Яка харчова продукція відноситься до неякісної?
58. Яка харчова продукція відноситься до небезпечної?
59. Охарактеризуйте державну лабораторію ветеринарно-санітарної експертизи на ринку.
60. Охарактеризуйте порядок державного ветеринарно-санітарного контролю і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів на ринку.
61. Охарактеризуйте порядок експертизи молока і молочних продуктів на ринку.
62. Ветеринарно-санітарна експертиза солінь за результатами органолептичного дослідження.
63. Визначення вмісту кухонної солі в соліннях.
64. Визначення загальної кислотності в соліннях.
65. Експертиза свіжих коренебульбоплодів, овочів та фруктів.
66. Визначення доброякісності риби за результатами органолептичної оцінки.

67. Визначення доброякісності риби за результатами реакції з сірчаною кислотою.

68. Визначення доброякісності риби за результатами реакції на пероксидазу.

69. Визначення доброякісності риби за результатами реакції на аміак.

70. Визначення доброякісності риби за результатами реакції на сірководень.

71. Дослідження проб меду для визначення натуральності і можливих випадків фальсифікації за результатами органолептичної оцінки.

72. Визначення вмісту води в меді.

73. Визначення загальної кислотності меду.

74. Визначення домішок цукрового сиропу в меді.

75. Визначення вмісту меляси в меді.