

ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора

з навчальної роботи

_____ Василь КОНДРАТЮК

“__” _____ 202_ р.

Екзаменаційні питання

з дисципліни “Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва”
для студентів 4 курсу.

1. Обґрунтувати завдання фахівців в галузі ветсанекспертизи.
2. Проаналізувати види худоби, що переробляються на м'ясо. Визначення вгодованості худоби та птиці.
3. Охарактеризувати основні показники м'ясної продуктивності. Поняття про забійну масу та забійний вихід.
4. Охарактеризувати передзабійне утримування тварин.
5. Обґрунтувати завдання ветслужби при транспортуванні забійних тварин.
6. Охарактеризувати транспортування тварин автомобільним транспортом.
7. Охарактеризувати транспортування тварин залізничним транспортом.
8. Охарактеризувати транспортування тварин гоном.
9. Дати оцінку типам та структурі забійних та м'ясопереробних підприємств.
10. Проаналізувати санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень та обладнання м'ясопереробних підприємств.
11. Охарактеризувати будову та призначення скотобаз, карантинного відділення, ізолятора, санітарної бойні.
12. Дати оцінку санітарно-гігієнічним заходам на м'ясопереробних підприємствах: дезінфекції, дезінсекції, дератизації.
13. Проаналізувати заходи на скотобазі при виявленні інфекційних хвороб.
14. Охарактеризувати технологічну схему забою великої рогатої худоби.
15. Охарактеризувати способи переробки свиней.
16. Охарактеризувати технологію переробки кролів.
17. Проаналізувати ветсанконтроль процесів забою тварин.
18. Поняття про м'ясо. Морфологічний та хімічний склад м'яса.
19. Класифікація м'яса по виду, статі, віку, вгодованості тварин, термічному стану та харчовому призначенні.
20. Проаналізувати післязабійні зміни в м'ясі. Значення рН м'яса при його дозріванні.

21. Проаналізувати зміни м'яса при зберіганні (загар, ослизнення пліснявиння, гниття, зміна кольору). Санітарна оцінка.
22. Проаналізувати органолептичні методи дослідження м'яса на свіжість.
23. Проаналізувати лабораторні методи визначення свіжості м'яса.
24. Проаналізувати методи визначення м'яса від хворих тварин, забитих в стані агонії.
25. Обґрунтувати значення післязабійного дослідження туш і органів. Значення лімфатичної системи для ветсанекспертизи.
26. Охарактеризувати техніку та методику огляду туш ВРХ.
27. Охарактеризувати техніку та методику огляду туш свиней.
28. Охарактеризувати техніку та методику огляду туш коней.
29. Охарактеризувати техніку та методику огляду туш птиці.
30. Охарактеризувати техніку та методику огляду туш кролів та нутрій.
31. Проаналізувати особливості післязабійного огляду туш і органів диких тварин та дичини.
32. Таврування м'яса.
33. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при ящури.
34. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при віспі тварин.
35. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при сибірці.
36. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при лептоспірози.
37. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при хламідіозі.
38. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при лейкозі.
39. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при бруцельозі.
40. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при туберкульозі.
41. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при губчастоподібній енцефалопатії ВРХ.
42. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при ехінококозі.
43. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при піроплазмідозах.
44. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при цистицеркозі ВРХ, свиней, овець та кіз.
45. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при трихінельозі.
46. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при актиномікозі.
47. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при пастерельозі.
48. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при саркоцистозі.
49. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при фасціольозі.
50. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при діктіокульозі.
51. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при білом'язевій хворобі.
52. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при пухлинах.
53. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при флегмонах, абсцесах, некрозах.
54. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при жовтяничності.
55. Ветеринарно-санітарна оцінка при патзмінах в окремих органах.

56. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при отруєннях.
 57. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при радіаційних ураженнях.
 58. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при грипі птиці, хворобі Ньюкасла.
 59. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при туберкульозі птиці.
 60. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при пастерельозі птиці.
 61. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при еймеріозі птахів.
 62. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при міксоматозі, геморагічній хворобі.
 63. Охарактеризувати харчові тосикоінфекції.
 64. Охарактеризувати харчові токсикози.
 65. Обґрунтувати профілактику харчових отруєнь.
 66. Проаналізувати методи знешкодження умовно – придатного м'яса.
 67. Проаналізувати сучасні методи консервування та їх санітарне та економічне значення. Біологічні принципи консервування.
 68. Охарактеризувати консервування м'яса низькою температурою.
 69. Охарактеризувати консервування м'яса високою температурою.
- Методи дослідження м'ясних консервів та їх ветеринарно-санітарна оцінка.
70. Обґрунтувати консервування м'яса кухонною сіллю.
 71. Охарактеризувати нові методи консервування.
 72. Дати оцінку класифікації, обробці та ветсанекспертизі субпродуктів.
 73. Ветсаноцінка кишкової сировини.
 74. Ветсанекспертиза крові та ендокринної сировини.
 75. Охарактеризувати основні технологічні процеси виготовлення ковбас. Ветсаноцінка ковбасних виробів.
 76. Охарактеризувати способи консервування шкур. Ветсаноцінка шкур.
 77. Охарактеризувати виробництво та ветсанекспертиза харчових жирів.
 78. Охарактеризувати виробництво технічних продуктів тваринництва.
 79. Проаналізувати хімічний склад та харчова цінність молока. Фактори, що впливають на склад молока.
 80. Проаналізувати мікрофлору молока. Знешкодження молока.
 81. Проаналізувати ветсаноцінку молока від тварин, хворих на мастит, підданих обробці інсектицидами, антибіотиками, лікарськими речовинами.
 82. Проаналізувати види бродіння молока. Кисломолочні продукти.
 83. Проаналізувати державні вимоги до заготівлі молока.
 84. Ветсанекспертиза та санітарна оцінка риби.

85. Охарактеризувати хімічний склад, харчову цінність, класифікацію товарних яєць та їх ветсанекспертизу.
86. Проаналізувати ветсанекспертизу рослинних продуктів.
87. Проаналізувати дослідження якості та санітарну оцінку меду.
88. Охарактеризувати лабораторії ВСЕ ринків, їх організація та обладнання.
89. Проаналізувати особливості ветсанекспертизи м'ясних харчових продуктів на ринках.
90. Обґрунтувати правила ветсанекспертизи молока і молочних продуктів в лабораторіях ветсанекспертизи на ринках.

Практичні питання

1. Визначити вгодованість великої рогатої худоби.
2. Визначити вгодованість свиней.
3. Визначити вгодованість коней.
4. Визначити вгодованість птиці.
5. Оформити ветеринарну довідку.
6. Розробити схему огляду продуктів забою великої рогатої худоби.
7. Розробити схему огляду продуктів забою свиней.
8. Розробити схему огляду продуктів забою коней.
9. Провести органолептичне дослідження м'яса.
10. Провести пробу варіння.
11. Провести реакцію з сірчаною кислотою міддю
12. Приготувати два мазки-відбитки з поверхневих і глибоких м'язів, провести фарбування за методом Грама і мікроскопію.
13. Провести реакцію на пероксидазу.
14. Провести трихінелоскопію свинини.
15. Оформити супровідний документ в лабораторію для бактеріологічного дослідження при сальмонельозі.
16. Провести органолептичне дослідження варених ковбас.
17. Провести органолептичне дослідження жиру.
18. Провести органолептичну оцінку молока.
19. Визначити густину молока ареометром.
20. Визначити кислотність молока титриметричним методом.
21. Визначити механічну забрудненість молока.
22. Визначити бактеріальну забрудненість молока.
23. Провести дослідження молока маститиновою пробою на мастит.
24. Провести органолептичну оцінку яєць.
25. Провести овоскопію яєць.
26. Провести органолептичну оцінку меду.
27. Визначити вміст води в меді.
28. Визначити вміст жиру в молоці.
29. Провести експертизу свіжих коренебульбоплодів та овочів.
30. Провести органолептичну оцінку риби.

