

**Экзаменационные вопросы для поступления в магистратуру по специальности
«6М120200 - Ветеринарная санитария»**

ВСЭ продуктов животноводства

1. Ветеринарно-санитарное и гигиеническое значение созревания мяса. Механизм созревания мяса.
2. Транспортирование животных на боенские предприятия.
3. Изменения в мясе при хранении.
4. ВСЭ продуктов убоя животных при сибирской язве.
5. ВСЭ продуктов убоя животных при бешенстве.
6. ВСЭ продуктов убоя животных при столбняке.
7. ВСЭ продуктов убоя животных при болезни Ауески.
8. Пищевые токсикоинфекции сольмонелезной этиологии.
9. Пищевой токсикоз вызываемый *Cl. Botulinum*.
10. ВСЭ при инвазионных болезнях встречающихся у человека, но не передающиеся ему через продукты убоя животных.
11. ВСО туш и органов животных при ящуре.
12. Техника трихинеллоскопии мяса.
13. ВСО мяса при роже свиней.
14. ВСО туш и органов животных при листериозе.
15. ВСО туш и органов животных при эмкаре
16. ВСО мяса при трихинеллезе.
17. Значение лимфатической системы в экспертизе мяса. Топография регионарных лимфоузлов.
18. ВСО мяса при цистицеркозе.
19. Способы и режимы обезвреживания условно годного мяса.
20. Методы определения свежести и доброкачественности мяса
21. Методы определения видовой принадлежности мяса?
22. Лабораторные методы определения мяса больных животных
23. ВСЭ туш, внутренних органов, сырья и молока при радиационных поражениях.
24. ВСО туш и органов при отравлениях.
25. Степень обескровливания туш, методы ее определения

ВСЭ продуктов мяса и молока

1. Бактерицидные свойства молока и его использование в производстве.
2. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.
3. Методы определения возбудителей бруцеллеза в молоке и санитарная оценка..
4. Методы определения возбудителей туберкулеза в молоке и санитарная оценка..
5. Методы определения молока маститных коров и санитарная оценка.
6. Пороки молока, этиология и санитарная оценка.
7. Санитарно-гигиенические условия получения молока.
8. Определение натуральности молока.
9. Методы определения жира и белка в молоке.
10. ВСО молока при лейкозе.
11. ВСО молока и мяса при бруцеллезе и туберкулезе.
12. ВСО молока и молочных продуктов, мяса при афлатоксикозах.
13. ВСЭ кишечного и эндокринного сырья.
14. Определение видовой принадлежности различных животных жиров.
15. Технохимический анализ колбасных изделий.
16. Определение доброкачественности колбасных изделий.

17. Методы исследования яиц, овоскопия.
18. Пороки яиц.
19. Классификация товарных яиц.
20. Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных и человека.
21. ВСЭ рыбы при инвазионных болезнях передающихся человеку.
22. ВСЭ рыбы при радиационных поражениях
23. Зооантропозоозы рыб. ВСО при дифиллоботриозе.
24. Методы определения качества меда.
25. Методы определения падевого меда.

ВСЭ продуктов растениеводства

1. Виды контроля качества растительных продуктов.
2. Показатели качества растительных продуктов.
3. Категории качества растительных продуктов
4. Картофель, химический состав, хозяйственно-ботанические сорта.
5. Корнеплоды, их пищевая ценность и хозяйственно-ботанические сорта.
6. Болезни картофеля и корнеплодов.
7. Общая характеристика овощей. Виды овощей. Санитарная оценка при болезнях.
8. Орехоплодные, пищевая ценность и требования к качеству.
9. Цитрусовые плоды и их пищевая ценность.
10. Процессы, происходящие в плодах и овощах при хранении.
11. Факторы, влияющие на сохранность плодов и овощей.
12. Естественная убыль плодов и овощей при хранении. Типы хранилищ.
13. Краткая характеристика злаковых и бобовых культур, показатели качества и стандартизация.
14. Классификация муки и показатели качества.
15. Второстепенные виды муки.
16. Понятие и основы технологии сушки овощей и плодов и их санитарная оценка.
17. Основные процессы производства растительных консервов и их влияние на качество.
18. Ассортимент и требования к качеству овощных и плодово-ягодных консервов.
19. Состав и основные свойства крахмала.
20. Показатели качества крахмала.
21. Крахмалопродукты.
22. Вино, процессы, происходящие при изготовлении вина.
23. Виноградные вина, термины и определения, классификация, технология, пищевая ценность и экспертиза.
24. Плодовые вина, классификация, технология и экспертиза.
25. Пищевая ценность и параметры качества растительных масел.

ВСЭ продуктов рыбоводства и пчеловодства

1. Краткая классификация и характеристика промысловых рыб.
2. Химический состав мяса рыбы.
3. Инфекционные болезни рыб. Ветеринарно-санитарная оценка и пути реализации рыбы при них.
4. Микозные болезни рыб и их ветеринарно-санитарная оценка.
5. ВСО при протозойных болезнях рыб.
6. ВСЭ при гельминтозах рыб.
7. Антропозоонозные (гельминтозонозные) заболевания рыб и ВСО при них.

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при отравлениях.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, содержащей биотоксины (ихтиотоксичины).
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при радиационных поражениях.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводных раков.
12. Правила приемки рыбы и рыбной продукции на рыбообрабатывающих предприятиях..
13. Отбор проб рыбных товаров для исследования при доставке на рыбообрабатывающие предприятия.
14. Методы определения качества рыбных товаров.
15. Способы разделки рыбы.
16. Консервирование рыбы холодом. Изменения в мясе рыб при замораживании.
17. Консервирование рыбы посолом. Способы посола. Пороки соленой рыбы.
18. Консервирование рыбы вялением и сушкой Пороки.
19. Консервирование рыбы копчением. Виды копчения. Пороки.
20. Общая характеристика китообразных. Послеубойные изменения и химический состав мяса.
21. Обработка китового мяса и ветеринарно-санитарная экспертиза.
22. Общие данные о меде, классификация меда.
23. Состав и свойства меда, методы исследования меда.
24. Химический состав и биологическая ценность прополиса, методы контроля качества прополиса.
25. ВСЭ обножки и пчелиного яда, санитарная оценка.