

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМ. В.М. КОКОВА»

«Утверждаю»
Проректор по УВР, профессор
Кудаев Р. Х.
«28» 09 2017 г.



ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ
В МАГИСТРАТУРУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ
36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза

для обучения по программам высшего образования

Нальчик 2017

ВВЕДЕНИЕ

Магистратура по ветеринарно-санитарной экспертизе имеет цель дать магистрам теоретические и практические навыки по проведению качественной экспертизы продуктов различного происхождения на основе современных средств и методов в соответствии с требованиями и Государственными стандартами. Основными требованиями программы вступительных экзаменов являются хорошая подготовка по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы и технологии переработки сырья и продукции животного происхождения, по задачам ветеринарной службы на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности и вопросам совершенствования подготовки специалистов в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

В результате подготовки к вступительным экзаменам бакалавры и специалисты, поступающие в магистратуру, должны освоить наиболее проблемные вопросы специализации по ветеринарно-санитарной экспертизе на всех участках производства мясных, молочных и рыбных продуктов, а также правильное оформление ветеринарных документов на сырье и продукцию, подконтрольные ветслужбе.

Основные разделы программы

Введение.

История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
Определение дисциплины и её значение в подготовке ветеринарного врача.

Убойные животные.

Характеристика убойных животных. Определение упитанности животных. Характеристика убойных животных.

Транспортировка животных на боенские предприятия

Транспортировка. Требования к транспортным средствам. Подготовка животных к транспортировке. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных автомобильным, железнодорожным и водным транспортом. Порядок погрузки партии, размещение при погрузке, сопроводительные документы. Правила сдачи-приемки скота и расчетов за него по весу и качеству мяса. Изолирование и карантинирование животных.

Предубойный режим содержания животных

Порядок приёма и сдачи животных. Карантинирование, условия карантинирования. Предубойное содержание. Ветеринарно-санитарные мероприятия при доставке больных

животных, при обнаружении павших животных. Нормы площади при размещении. Условия, запрещающие прием животных на мясокомбинатах и их убой.

Боевые предприятия по переработке животных

Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок. Технические требования к производственным цехам и их оборудованию. Категории мясокомбинатов, холодильников, предприятий мясной промышленности, основные требования к ним.

Основы технологии и гигиена переработки животных

Контроль за технологическими операциями. Требования к оборудованию и помещениям по переработке. Точки контроля, их организация и функции. Значение лимфатической системы. Контроль оглушения, обескровливания.

Организация и методика осмотра туш и внутренних органов животных

Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных. Ветеринарный осмотр: головы, внутренних органов, туш, субпродуктов. Клеймение. Значение исследования лимфатической системы. Топография лимфатических узлов. Способы обезвреживания мяса и мясопродуктов.

Морфология, химия и товароведение мяса

Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфология, химический состав и физико-химические свойства мяса. Принципы консервирования, хранения и контроля мяса и мясопродуктов. Морфология мяса различных видов животных. Определение мяса животных различных видов. Определение видовой принадлежности по физическим и химическим свойствам жира. Определение видовой принадлежности мяса по анатомическому строению костей. Правила определения мяса больных и павших животных. Санитарная оценка мяса от больных, павших животных. Органолептические и бактериоскопические методы определения. Биохимические методы определения мяса больных, павших животных. Производственно-ветеринарный контроль при холодильной обработке, хранении и транспортировке мяса и мясопродуктов. Ветеринарно-санитарный контроль парного, охлажденного и замороженного мяса. Причины и виды его порчи. Правила сертификации мяса на соответствие требованиям безопасности. Правила определения свежести мяса и мясных продуктов. Фальсификация мяса и мясных продуктов. Отбор проб для исследований. Бактериологические и химические методы исследования мяса и мясных продуктов.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях. Вынужденный убой

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней

Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при сибирской язве. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при туберкулёзе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при бруцеллёзе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при лептоспирозе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при листериозе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при ящуре. Ветеринарно – санитарная экспертиза мяса при инфекционных заболеваниях свиней. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при роже свиней. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при чуме свиней. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при болезни Ауэски. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при инфекционных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при столбняке. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при бешенстве. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при колиэнтеротоксемии. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при инфекционных заболеваниях лошадей. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при мелиоидозе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при сапе.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при инвазионных заболеваниях. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов при трихинеллёзе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов при цистицеркозе (финнозе). Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов при эхинококкозе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов при пироплазмидозах (пироплазмозе, бабезиозе). Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов при фасциолёзе.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и радиоактивным

Ветеринарно-санитарная оценка мяса, полученного от животных: при нарушении обмена веществ, беломышечная болезнь, гидремия, уремия, желтуха, отравления животных, авитаминозы, патологические изменения в отдельных органах и

тканях, мясо с отклонениями от нормы по запаху, вкусу, цвету. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях. Предубойная диагностика при отравлениях животных. Клинические признаки отравления. Послеубойная диагностика отравлений. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при микозах и микотоксикозах. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при актиномикозе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при фузариотоксикозе.

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных

Категории животных для вынужденного убоя. Порядок убоя и контроля мяса вынужденного убоя. Переработка мяса вынужденного убоя. Контроль качества санитарной обработки различных объектов.

Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы

Пищевые отравления, возникающие при потреблении мяса и мясных продуктов. Классификация пищевых отравлений. Характеристика токсикоинфекций и токсикозов в зависимости от причин возникновения. Принципы санитарной оценки мясных продуктов. Обезвреживание продукции и направление его использования. Пищевые отравления, возникающие при потреблении мяса птицы и кроликов. Токсикоинфекции и токсикозы. Характеристика токсикоинфекций и токсикозов в зависимости от причин возникновения. Обезвреживание продукции и направление его использования.

Изменения мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов

Изменения мяса при нарушении режимов хранения

Послеубойные изменения в мясе. Гниение, плесневение, ослизнение, свечение, изменение окраски, загар, причины и условия их возникновения. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Гниение мяса и его сущность. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса.

Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов. Способы консервирования. Значение консервного производства

Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве. Пороки. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью. Правила сертификации стерилизованных консервов и определение производственных дефектов, видов и степени порчи. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой. Новые методы консервирования мяса и мясных продуктов. Сублимационная сушка. Ионизирующее излучение. СВЧ.

Основы технологии гигиены производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий

Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью. Основы технологии варёных, полукопчёных, варёно-копчёных и сырокопчёных видов колбас. Пороки. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве. Производственно-ветеринарный контроль при изготовлении колбасных изделий и продуктов из мяса: требования к сырью и материалам, изменения санитарных показателей сырья в процессе обвалки, жиловки, созревания, измельчения, формовки и тепловой обработки; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; зависимость санитарного состояния готовой продукции от показателей сырья и материалов. Оценка колбасных изделий в зависимости от санитарного состояния производственных дефектов, видов и степени порчи. Контроль качества санитарной обработки различных объектов.

Транспортировка скоропортящихся продуктов

Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного и растительного происхождения. Условия и допустимые сроки транспортировки пищевых грузов. Ветеринарно-санитарный контроль на пограничных и транспортных контрольных ветеринарных пунктах.

Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья. Субпродукты. Классификация и пищевая ценность.

Ветеринарно-санитарные требования к помещениям по производству пищевых топленых жиров. Гигиенические требования к помещениям по производству пищевых животных жиров. Требования к сырью, технологическим процессам, способам консервирования, оценкам качества готовой продукции. Виды и степени порчи жира в процессе хранения. Видовая принадлежность жиров и их фальсификация. Гигиенические требования к производству кишечных фабрикатов и кишечной оболочки при производстве колбас. Особенности санитарно-технических решений производства кишечных фабрикатов. Гигиенические требования к обработке сырья. Виды пороков при обработке и хранении кишечных фабрикатов. Сертификаты качества на готовую продукцию. Кожевенно-меховое и техническое сырьё.

Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы.

Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы и птицепродуктов. Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов. Птицеперерабатывающие предприятия. Порядок приемки и предубойного осмотра птицы. Ветеринарные требования к сырьевой зоне. Подготовка партий птиц для сдачи.

Контроль оглушения и обескровливания. Экспертиза при потрошении внутренних органов тушек птицы. Ветеринарный осмотр тушек и их клеймение. Общая характеристика предприятий птицеперерабатывающей промышленности Ветеринарные и гигиенические требования к переработке птицы и производству птицепродуктов. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и приемке птицы. Ветеринарные требования при подготовке и переработке птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы.

Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при инфекционных заболеваниях. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы и птицепродуктов при инвазионных болезнях Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонений от норм, имеющих санитарное значение. Пищевые отравления, возникающие при потреблении мяса птицы и кроликов. Токсикоинфекции и токсикозы.

Ветеринарно-санитарная оценка яиц

Ветеринарно – санитарная экспертиза яиц. Строение и химический состав яиц. классификация товарных яиц по ГОСТу. пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве яичных мороженных продуктов: меланж, желток и белок, яичных сухих продуктов: порошок, желток и белок. Классификация яйцепродуктов. Правила сдачи-приемки и транспортировки яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Пороки яиц разного качества. Правила сертификации яиц.

Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий

Ветеринарные требования при подготовке и переработке кроликов и нутрий. Порядок приема и размещения кроликов и нутрий. Нормы площади при размещении. Предубойная выдержка. Контроль за технологическими операциями. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий. Контроль оглушения и обескровливания. Экспертиза при потрошении внутренних органов тушек и кроликов и нутрий. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий при инфекционных заболеваниях. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий при инвазионных болезнях. Миксоматоз кроликов, туляремия, псевдотуберкулез, вирусная геморрагическая болезнь, туберкулез, сальмонеллез и др. Способы обезвреживания и направление использования обезвреженной продукции.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи

Ветеринарные требования при подготовке и переработке промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя промысловых животных и пернатой

дичи. Контроль оглушения и обескровливания. Экспертиза при потрошении внутренних органов промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса промысловых животных и пернатой дичи при инфекционных заболеваниях. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса промысловых животных и пернатой дичи при инвазионных болезнях.

Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных

Краткие сведения о семействе промысловых рыб. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Ядовитые рыбы. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.

Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.

Морфологический и химический состав молока. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока по ГОСТ. Характеристика молока разных животных. Пороки молока и их предупреждение. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Фальсификация молока. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями. Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования. Ветеринарно-санитарная оценка молока при отравлениях, нарушении обмена веществ и незаразных болезнях. Обеззараживание молока больных животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках

Положение о государственной лаборатории ветеринарно – санитарной экспертизы. Основные понятия в области сертификации. Функции и задачи.

Ветеринарно – санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов

Порядок направления мяса и мясопродуктов на продовольственные рынки. Отбор проб. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, рыбы и пищевых яиц. Обезвреживание мяса и мясных продуктов. Утилизация конфискатов.

Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.

Правила доставки, взятия проб и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Распознавание фальсификаций. Денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели.

Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. Химический состав, классификация, пищевая ценность мёда и свойств мёда

Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства мёда.

Органолептический и лабораторный методы исследования мёда по действующему ГОСТ и Правилам. Фальсификация мёда, методы её распознавания и санитарная оценка.

Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов

Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов.

Сертификация пищевых продуктов

Предпосылки и этапы становления сертификации в России. Основные понятия в области сертификации. Основные цели, принципы и правила системы сертификации ГОСТов на пищевые продукты.

**ВОПРОСЫ К ВСТУПИТЕЛЬНЫМ ИСПЫТАНИЯМ В
МАГИСТРАТУРУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ 36.04.01 «Ветеринарно-
санитарная экспертиза»**

1. Предубойное содержание скота и с.-х. птицы
2. Санитарные мероприятия и наблюдения за животными на базах предубойного содержания
3. Цель и организация послеубойного ветеринарного осмотра
4. Порядок и методика осмотра продуктов убоя животных различных видов
5. Мясо. Составные ткани, входящие в состав мяса
6. Факторы, влияющие на органолептические показатели мяса
7. Топография крупных лимфатических узлов у разных видов сельскохозяйственных животных
8. Инфекционные заболевания относящиеся к зоонозам
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при бруцеллезе
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при туберкулезе
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при ящура
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при лептоспирозе
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при листериозе
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при роже свиней
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при туляремии
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при сальмонеллезе
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при пастереллезе

18. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при актиномикозе, некробактериозе, трихофитии

19. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при эмфизематозном карбункуле

20. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при злокачественном отеке

21. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при псевдотуберкулезе

22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при ботулизме

23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при столбняке

24. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при браздоте, инфекционной энтеротоксемии овец

25. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при сибирской язве

26. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при паратуберкулезном энтерите

27. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при хламидиозном аборте, сальмонеллезе,

28. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезни Ауэски

29. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционном атрофическом рините, инфекционном ринотрахеите, аденовирусной инфекции

30. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционной анемии лошадей, вирусном гастроэнтерите свиней, инфекционной плевропневмонии коз

31. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при повальном воспалении легких крупного рогатого скота

32. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при классической чуме свиней

33. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при африканской чуме свиней

34. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционной болезни молодняка (диплококковая септицемия, колибактериоз, энзоотическая бронхопневмония)

35. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при парагриппе, вирусной диарее

36. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при маститах, эндометритах, параметритах

37. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при атрофии, циррозе, меланозе, беломышечной болезни

38. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при истощении, кетозах, злокачественных опухолях

39. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при стахиботриотоксикозе, фузариотоксикозе

40. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при пироплазмидозах
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозе крупного рогатого скота, свиней
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при фасциолезе, дикроцелиозе, диктиокаулезе
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при аскаридозе, лингватулезе, ценурозе
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза домашних птиц при саркоцистозе, спирохетозе, болезни Ньюкасла
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза домашних птиц при орнитозе, рожистой септицемии, чесотке ног
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза домашних птиц при перитонитах, посторонних запахах, авитаминозах
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза домашних птиц при микоплазмозе, травмах, абсцессах
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов кроликов при миксоматозе, спирохетозе, фасциолезе
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов кроликов при кокцидиозе, псевдотуберкулезе, пастереллезе
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при трихинеллезе
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, мясных копченостей, мясных консервов
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза топленного пищевого жира (органолептические и лабораторные исследования), физико-химические показатели жиров
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных
56. Порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию
57. Порядок проведения послеубойного осмотра туш крупного рогатого скота
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей и клинически здоровой рыбы
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы при сапролегниозе, фурункулезе, оспе
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы при вибриозе лососевых, ихтиоспоридиозе, язвенной болезни судака
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы при лигулезе, анизакидозе, микоспоридиозе
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза охлажденной, свежемороженой, соленой рыбы, копченой, вяленой и сушеной рыбы
63. Способы обеззараживания молока больных животных

- 64.Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, меланжа и яичного порошка
- 65.Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях желудочно-кишечного тракта, дыхательных путей, мочеполовой системы
- 66.Обеззараживание мяса рыбы от личинок лентецов
- 67.Особенности предубойного осмотра и проведение ветсанэкспертизы продуктов убоя лошадей
- 68.Ветеринарно-санитарная экспертиза в убойном цехе, на рынке при обнаружении сибирской язвы
- 69.Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое животных
- 70.Источники пищевых токсикоинфекций и пути инфицирования продуктов
- 71.Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при сальмонеллезах
- 72.Методы обеззараживания мяса
- 73.Основные инфекционные заболевания свиней и ветеринарно-санитарная экспертиза при их обнаружении
- 74.Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных заболеваниях
- 75.Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных заболеваниях
- 76.Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц (пороки яиц)
- 77.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий
- 78.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы
- 79.Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и дичи
- 80.Порядок отбора проб для лабораторных исследований
- 81.Лабораторные методы определения свежести мяса, предусмотренные правилами ветсанэкспертизы
- 82.Пороки мяса при длительном хранении
- 83.Созревание мяса, сущность процесса
- 84.Лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, их организация и оборудование
- 85.Отбор проб и порядок исследования молока
- 86.Методы определения натуральности молока
- 87.Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, полученного от больных животных и его санитарная оценка
- 88.Определение микробной обсемененности молока и степени пастеризации
- 89.Молоко как источник заболевания людей
- 90.Требования к растительным пищевым продуктам, доставляемым на рынки
- 91.Ветеринарно-санитарная экспертиза свежих фруктов, ягод и овощей

92. Ветеринарно-санитарная экспертиза сушеных корнеплодов, овощей, фруктов и ягод

93. Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов

94. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства мёда. Органолептический и лабораторный методы исследования мёда по действующему ГОСТ и Правилам. Фальсификация мёда, методы её распознавания и санитарная оценка.

95. Ветсаннадзор за торговлей пищевыми продуктами на рынках

96. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов животноводства и сроки убоя животных при проведении обработок химическими препаратами

97. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на рынках.

98. Методы исследования мяса животных убитых в агональном состоянии.

99. Санитарная оценка продуктов убоя животных при обнаружении постороннего запаха (нефтепродукты, рыбный запах и др.).

100. Санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии - маститах, пневмониях, гастроэнтеритах, кетозах, отравлениях.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учеб. – М.: ВО Агропромиздат, 2012. – 463 с.

2. Пронин В. В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум. - М.: Лань, 2012. – 240 с.

3. Сборник нормативно – правовых документов по ветеринарно – санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов /В.Г. Урбан, В.С. Воронин/. – М.: Лань, 2010. – 147 с.

4. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: Учебное пособие (ГРИФ) / Смирнов А.В.- СПб.: ГИОРД, 2010. – 312 с.

5. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных.- СПб.: ГИОРД, 2011. – 218 с.

6. «Состояние заболеваемости и профилактика трихинеллёза в Российской Федерации» Информационное письмо главным врачам центров Госсанэпиднадзора в субъектах Российской Федерации от 21.01.06.

7. Бессонов А.С. Трихинеллоскопия мяса// Ветеринария, 2004. - №6. – С. 24-26.

8.Васильев Д.А., Донсков И.Т. Послеубойные изменения в мясе при сибирской язве // Ветеринария, 2005. - № 1. – С. 12-14.

9.Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы. П.В. Житенко, И.Г.Серегин. Учебное пособие. - М., 2001.-352с.

10.Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Примерная программа для специальности 310800-«ветеринария» по квалификации специалиста – ветеринарный врач. Москва – 2001.

11.Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. (Сан Пин 2.3.2. 560-96).

12.Житенко П. В., Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства- Справочник. – М.: Колос, 2000. – 35 с.

13.Житенко П.В., Серегин И.Г., Никитченко В.Е.; Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы. - М, 2001.-352с.

14.Житенко П.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник/ П.Ф. Житенко, М.Ф. Боровков. - М., 2000. - 335 с.

15.Конституция Российской Федерации. 12 декабря 1993 г.. – М., 1993.

16.Костенко Ю. Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: Ветеринарно методические указания – М.: Гном, 2000. - 112с.

17.Костенко Ю. Г., Бутко М. П., Вылегжанин А. Ф. и др. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов. – М.: РИФ Антиква, 1999, 607 с.

18.Макаров В. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках: Справочник. – М.: Агропромиздат, 2002, 301 с.

19.Макаров В. А., Боровков М. Ф., Ермолаев. А. П. и др. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства. -М.: ВО Агропромиздат, 1997, 271 с. 11.2.

20.Макаров В. А., Фролов В. П., Шуклин Н. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учеб. – М.: ВО Агропромиздат, 2000. – 463 с. 28 экз.

21.Мотовилов К.Я., Булатов А.П. и др. Экспертиза кормов и кормовых добавок. - Новосибирск, 2004- 301с.

22.Нечаев А.Ю. *Trichinella pseudospiralis* новая проблема в частных подворьях // Ветеринария, 2006. – № 1. – С. 13-15.

23.Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно - санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов.

Ветеринарное Законодательство т. 4 . М.: Агропромиздат., 1988 . С 157 - 198. 14 экз.

24.Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов. Ю.Г.Костенко, М.П. Бутко: РИФ «Антиква». 1994. –608с.

25.Фролов В.П. Патогенез и течение сибирской язвы // Ветеринария, 2005. - № 8. – С. 18-22.

26.Чернявский М.В. Анатомо-топографические основы технологии, ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки продуктов убоя животных. – М.: Колос, 2003. – 376 с. 40 экз.

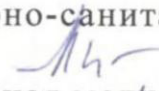
27.Экспертиза мяса и мясопродуктов. В.М.Позняковский-Новосибирск.2001.-526с.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ

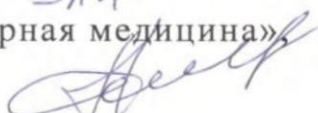
Журналы

- 1.Актуальные вопросы ветеринарной биологии
- 2.Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук
- 3.Ветеринарная клиника
- 4.Вопросы питания
- 5.Молочное и мясное скотоводство
- 6.Мясо и мясопродукты
- 7.Известия Тимирязевской сельскохозяйственной академии.
- 8.Сельскохозяйственная биология
- 9.Международный сельскохозяйственный журнал
- 10.Птицеводство

Зав. кафедрой «Ветеринарно-санитарная экспертиза»,
д.б.н., профессор

 М.Ф. Карашаев

Зав. кафедрой «Ветеринарная медицина»
д.б.н., профессор

 А.М. Биттиров