# Контрольные вопросы для подготовки к зачету по дисциплине (модулю) «Б1.В.ОД.8 Ветеринарно-санитарная микробиология»

Вопросы:

1. Обнаружение возбудителей зоонозных болезней в продуктах животноводства.
2. Микрофлора почвы и навоза.
3. Общие правила отбора проб продуктов животного происхождения (отбор проб).
4. Обнаружение возбудителей антропозоонозных болезней, не передающиеся человеку через продукты животноводства.
5. Возбудители пищевых токсикозов.
6. Бактериологическое исследование мяса птиц. Индикация БГКП в мясе птиц. Индикация сальмонелл. Выявление золотистого стафилококка.
7. Санитарно-микробиологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на всех этапах технологического процесса.
8. Задачи санитарной микробиологии молочной и рыбной промышленности.
9. Микрофлора пищевых токсикоинфекций.
10. Микробиология мяса и мясных продуктов.
11. Микробиология молока и молочных продуктов.
12. Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных и птиц.
13. Обнаружение возбудителей антропозоонозных болезней, передающиеся человеку через продукты животноводства.
14. Экология микроорганизмов.
15. Микрофлора товарной рыбы и сырья для производства рыбных консервов.
16. Микробиология яиц и яичных продуктов.
17. Микрофлора пищевых продуктов.
18. Микрофлора воздуха.
19. Микрофлора воды.
20. Микробиологический контроль санитарно-гигиенического состояния объектов производства.
21. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на мясо-молокоперерабатывающих предприятиях.
22. Предмет, краткая история и задачи санитарной микробиологии.
23. Учение о санитарно-показательных микроорганизмах, требования которым они должны отвечать.
24. Принципы и методы санитарно-микробиологических исследований.
25. Изучение микрофлоры кисломолочных продуктов. Технология производства кисломолочных продуктов.
26. Бактериологическое исследование и оценка качества яиц и яичных продуктов.
27. Бактериологическое исследование и оценка качества яиц и яичных продуктов. Бактериологическое исследование яичных продуктов.
28. Санитарно-микробиологическое исследование молока. Определение соматических клеток в молоке. Коли титр молока. Бактериологическое исследование молока.
29. Санитарно-микробиологическое исследование молока. Определение количества МАФАнМ. Редуктазная проба.
30. Продукты молочно-кислого брожения. Продукты комбинированного брожения. Методы исследования.
31. Санитарно-микробиологическое исследование молока. Определение количества МАФАнМ. Редуктазная проба.
32. Санитарно микробиологическое исследование воды. Определение коли-титра и количества воды.
33. Санитарно-микробиологическое исследование молока. Определение наличия ингибирующих веществ в молоке. Определение эффективности пастеризации.
34. Обнаружение возбудителя туляремии в мясе и субпродуктах.
35. Обнаружение возбудителя злокачественного отека в мясе и субпродуктах.
36. Санитарно-микробиологическое исследование воздуха.
37. Бактериологическая оценка качества свежей рыбы и морепродуктов. Контроль качества свежей, охлажденной, мороженной рыбы и морских беспозвоночных.
38. Обнаружение возбудителей диплококковой септицемии и инфекционной агалактии овец в мясе.
39. Обнаружение возбудителей лептоспироза и мелиоидоза в мясе.
40. Обнаружение возбудителей туберкулеза и паратуберкулеза в субпродуктах, мясе и молоке.
41. Обнаружение возбудителей сибирской язвы в мясе и кожсырье.
42. Виды промышленного нарушения технологического промышленного процесса при изготовлении мясных продуктов.
43. Проведение микробиологических исследований сырья мясного и молочного происхождения при подозрении на пищевые токсикозы.
44. Токсикоинфекции и токсикозы, встречающиеся при промышленной переработке мясных, рыбных, яичных и молочных продуктов, а также при производстве кормов.
45. Санитарно микробиологическое исследование почвы.
46. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода Escherichia.
47. Обнаружение возбудителей гемофилезного плевропневмонии и дезинтерии в свинине.
48. Бактериологические исследования продуктов. животновоства при хламидиозном аборте животных Пороки мяса, вызываемые микроорганизмами. Группы микроорганизмов, вызывающие их. Пищевые токсикозы, вызываемые токсином ботулизма и Bac.cereus.
49. Микробиологическая экспертиза.
50. Микробиологические процессы при сушке мяса, грибов и другой сельхозпродукции. Сублимационная сушка.
51. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые Cl.perfringens Пищевые токсикоинфекции, вызываемые энтерококками.
52. Бактериологические исследования мяса при стрептококкозе.
53. Проведение микробиологического контроля колбасных изделий. Виды бомбажа. Действия эксперта.
54. Бактериологические исследования кормов фузариотоксикозе.
55. Бактериологические исследования продуктов животноводства пpи оспе. Бактериологические исследования продуктов животноводства при колибактериозе.
56. Токсикоинфекции и токсикозы, встречающиеся при промышленной переработке мясных, яичных, молочных и рыбных продуктов, а также при производстве кормов. Бактериологические исследования мяса свиней при роже. Бактериологические исследования продуктов животноводства при некробактериозе.
57. Бактериологические исследования мяса при энтеротоксемии овец.
58. Бактериологические исследования мяса при эпизоотическом лимфангите. Бактериологические исследования продуктов животноводства при Ку-лихорадке.
59. Бактериологические исследования мяса при кампилобактериозе. Бактериологические исследования продуктов животноводства при копытной гнили. Бактериологические исследования мяса при пастереллезе.
60. Бактериологические исследования мяса при пастереллезе Бактериологические исследования мяса при листериозе.
61. Бактериологические мяса при анаэробной дизентерии овец.
62. Бактериологическое исследование мяса при эмфизематозном карбункуле