

Утвърдил:.....
Директор НИГВМ /П. Георгиева/




КОНСПЕКТ

по ветеринарно-санитарна експертиза на продуктите от животински произход -
12кл.
самостоятелна форма

1. Стандартни изисквания при категоризацията на кланичните животни - по вид, възраст, жива и кланична маса и направление
2. Ветеринарно-санитарни изисквания към кланичните животни
3. Случаи, при които се забранява клането на животните
4. Приемна рампа и правила при разтоварване на животните
5. Ветеринарно-медицински преглед при приемане на кланичните животни
6. Преглед на входящата документация и идентификация на животните.
7. Режим на животните преди клането. Предкланична почивка
8. Задължителни ветеринарно-медицински прегледи преди клането
9. Предкланичен тоалет
10. Общо устройство и организация на технологичния процес
11. Поддържане на санитарен режим и безопасност на труда
12. Пречиствателни съоръжения
13. Ветеринарно-санитарна експертиза на месо и органи при зоонози. Опасност за човека и устойчивост на причинителите
14. Основни клинични и патологоанатомични изменения. Диференциална диагноза
15. Ветеринарно-санитарна преценка при месопрегледа на отделните видове кланични животни и направление на месо и субпродукти
16. Ветеринарно-санитарна експертиза на месо и органи при паразитни болести. Паразитни болести от значение при месопрегледа
17. Основни клинични, патологоанатомични и диференциално-диагностични признаци
18. Ветеринарно-санитарна преценка при месопрегледа на отделните видове кланични животни и направление на месо и субпродукти
19. Токсикоинфекции и интоксикации, предизвикани от месо и месни продукти. Характеристика, основни признаци и разлика между хранителните токсикоинфекции и интоксикации
20. Хранителни токсикоинфекции със салмонели, коли-бактерии, протеус
21. Хранителни интоксикации със стафилококи, стрептококи и клостридиум ботулиnum
22. Месо – морфология, химичен състав и органолептични свойства. Видови особености на месото
23. Промени на месото след клането
24. Консервиране на месото със студ
25. Месни продукти от раздробени меса. Класификация на месните продукти от раздробени меса (нетрайни, малотрайни, полутрайни и трайни, сурови, сурови и сушени, печени, пържени, варено-пушени и сурово-сушени и пушени)
26. Ветеринарно-санитарни изисквания при производство към суровините.
27. Технология при производство на малотрайни варено-пушени и трайни сурово-сушени. Окачествяване
28. Условия и срокове на реализация и съхранение
29. Месни продукти от нераздробени меса. Класификация на месните продукти от нераздробени меса (нетрайни, малотрайни, полутрайни и трайни, сурови, сурови и сушени, печени; пържени, варено-пушени и сурово-сушени и пушени)
30. Ветеринарно-санитарни изисквания при производство към суровините

31. Технология при производство на малотрайни варено-пушени и трайни сурово-сушени. Окачествяване
32. Условия и срокове на реализация и съхранение
33. Хигиена и контрол при производство и транспорт на меса и колбаси.
34. Ветеринарно-санитарен контрол и технология при производство на стерилизирани и пастьоризирани месни консерви
35. Ветеринарно-санитарна преценка на болестите по птиците
36. Технология и окачествяване на птици и птичи продукти
37. Ветеринарно-санитарна експертиза на яйца и яйчни продукти.
38. Рибна и рибни продукти – добив, преработка и реализация. Ветеринарно-санитарна експертиза.
39. Пчелен мед – стандартни показатели, окачествяване. Фалшификации
40. Мляко – състав, хранителна стойност. Органолептика и физико-химични свойства. Фактори, които им влияят. Недостатъци на млякото
41. Хигиена на млекодобива. Първична обработка и транспорт на млякото.
42. Млекопреработващи предприятия.
43. Микробиология на млякото и млечните продукти. Полезни, вредни и патогенни микроорганизми в млякото
44. Болести и болестотворни микроорганизми, които се пренасят с млякото. Ветеринарно-санитарна преценка на млякото при различните болести
45. Токсични вещества, инхибитори и антибиотици в млякото.
46. Методи за консервиране на млякото. Промени при термична обработка. Пастьоризирано мляко за консумация
47. Технология, хигиена и контрол при производство на сметана и масло
48. Сладолед – технология и окачествяване
49. Ветеринарно-санитарна експертиза на млечно-кисели продукти
50. Млечно-кисели продукти и използвани закваски
51. Българско кисело мляко – технология, видове кисело мляко, стандартни физико-химични и микробиологични показатели, недостатъци, ветеринарно-санитарни изисквания при производство, съхранение и реализация
52. Класификация на сирена. Ветеринарно-санитарни изисквания при производство на сирене. Сиренарски закваски
53. Бяло саламурено сирене – технология, окачествяване и недостатъци
54. Кашкавал – технология, окачествяване и недостатъци
55. Принципи и стъпки при прилагане на HACCP.
56. Основни понятия и принципи при осъществяване на контрола при производство на животински продукти. Изисквания при изготвяне на HACCP план
57. Анализ на опасностите – физични, химични и биологични. Критични контролни точки, критични гранични стойности, коригиращи действия, верификация и валидация на HACCP плана. Задължителни документи съгласно HACCP системата
58. Добри производствени практики при месо- и млекопреработката.

Изготвил: 
/д-р Ев. Николова/

Утвърдил:.....
Директор НПГВМ /И. Георгиева/




КОНСПЕКТ

по ветеринарно-санитарна експертиза на продуктите от животински произход
учебна практика - 12кл.
самостоятелна форма

1. Инструктаж по здравословни и безопасни условия на труд в часовете по учебна практика
2. Оказване на долекарска помощ при: травми, риск от заразяване. Удар от електрически ток.
Пожарна безопасност
3. Категоризация на кланичните животни
4. Ветеринарно-медицинска документация при приемане на животните за клане
5. Ветеринарно-медицински прегледи и режим на животните преди клането
6. Ветеринарно-санитарни изисквания при клане и първична обработка на животни със стопанско значение
7. Месопреглед на кланичния труп – ветеринарно-санитарна експертиза на кръв, глава, ливер и труп
8. Видови особености на месопрегледа при говеда, телета, овце, свине и коне
9. Правила при вземане на проба за микробиологично изследване от кланичния труп
10. Изследване на месото за цистицерки. Трихинелоскопиране – биологичен цикъл и локализация на мускулните трихинели, трихинелоскопиране, диференциране на трихинелите от цистицерките, ветеринарно-санитарна преценка на месото
11. Паразитологично изследване на месо и диафрагми от свине в учебна лаборатория и при посещение в производствена лаборатория – работа с трихинелоскоп
12. Определяне видовата принадлежност на месото – органолептично и лабораторно
13. Разфасоване на кланичния труп при отделните видове животни със стопанско значение
14. Машини и съоръжения в месопреработката
15. Дезинфекция и дератизация на складове за съхранение на месни суровини и продукти
16. Технология на месни продукти. Правила за вземане на проба от месни продукти за физико-химично и микробиологично изследване
17. Окачествяване на месните продукти – годни, нестандартни и негодни
18. Недостатъци на колбасите и ветеринарно-санитарна експертиза
19. Категоризация и окачествяване на птици и птичи продукти
20. Окачествяване на яйца. Стандартни изисквания за кокоши яйца
21. Маркировка на яйцата. Вземане на проба. Качествена характеристика на диетични, пресни и охладени яйца
22. Овоскопиране и отчитане на резултата
23. Окачествяване на консерви. Взимане на проба.
24. Органолептично, физикохимично и микробиологично изследване
25. Окачествяване и недостатъци на консервите
26. Преценка на рибата за преснота. Взимане на проба и органолептично изследване
27. Окачествяване и недостатъци на рибата
28. Взимане на проба и изследване на пчелен мед
29. Качествен анализ на меда.
30. Доказване на фалшификации на меда.
31. Хигиена на млекодобив. Вземане на проба за физико-химично и микробиологично изследване
32. Взимане на оборна проба от сурово мляко в учебното опитно стопанство – ветеринарно-санитарни правила
33. Органолептично изследване на сурово мляко за цвят, консистенция, вкус и миризма.
34. Стандартни изисквания за сурово мляко – краве, овче, биволско и козе.

35. Ветеринарно-санитарна експертиза на мляко при клиничен и субклиничен мастит
36. Определяне на плътност, масленост и киселинност на сурово изкупваемо мляко.
37. Сравнителна характеристика на отделните видове мляко – апаратно и лабораторно
38. Устройство и принцип на действие на пастьоризатор. Видове пастьоризатори
39. Стандартни показатели на пастьоризирано мляко. Технология, хигиена и контрол при производство. Качествени промени в млякото при термична обработка
40. Стандартни показатели на българско кисело мляко
41. Технология, хигиена и контрол при производство
42. Окачествяване и недостатъци на българското кисело мляко
43. Ветеринарно-санитарна експертиза на бяло саламурено сирене
44. Стандартни показатели на бяло саламурено сирене. Технология, хигиена и контрол при производство. Окачествяване и недостатъци на бяло саламурено сирене
45. Ветеринарно-санитарна експертиза на кашкавал.
46. Стандартни показатели на кашкавал. Технология, хигиена и контрол при производство. Окачествяване и недостатъци на кашкавал.
47. Вземане на проба и окачествяване на млечни продукти. Правила при взимане на проби от млечни продукти
48. Качествени изисквания към млечните продукти, според регламентите на Европейския съюз за безопасност на храните
49. Добри практики при производство на продукти от животински произход
50. Устройство, организация и добри практики в млекопреработващо предприятие
51. Устройство, организация и добри практики в месопреработващо предприятие
52. Методи при извършване на сензорен анализ на хранителни продукти от животински произход – густаторни, вкусови, мирисни, обонятелни и тактилни
53. Правила при определяне на органолептичната характеристика на хранителните продукти от животински произход
54. Изследване на хранителни продукти за остатъчни количества чужди вещества
55. Доказване на нитрати, антибиотици и консерванти в млечни и месни продукти
56. Извършване на анализа и отчитане на резултата в учебна лаборатория по ветеринарно-санитарна експертиза на хранителните продукти от животински произход
57. Извършване на анализа и отчитане на резултата в учебна лаборатория по ветеринарно-санитарна експертиза на хранителните продукти от животински произход

Изготвил: 
/д-р Ев. Николова/