

Inspekcja weterynaryjna - pytania na egzamin inżynierski

1. Wymogi „wzajemnej zgodności” w zakresie identyfikacji i rejestracji zwierząt.
2. Wymień elementy systemu identyfikacji i rejestracji zwierząt, obejmującego bydło, owce, kozy oraz świnię.
3. Jaką funkcję pełni system zarządzania jakością na polskim rynku żywności pochodzenia zwierzęcego?
4. Filozofia „od pola do stołu” w ujęciu procesowym, stanowiącym podstawę nowych systemów jakości w Unii Europejskiej.
5. Znaczenie Inspekcji Weterynaryjnej oraz jej zadania.
6. Znaczenie zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego z punktu gwarancji jakości żywności oznakowanej w dokumentacji produktowej znakiem jakości.
7. Jaką rolę pełni infrastruktura i wyposażenie obiektów w produkcji drobiu?
8. Znaczenie bioasekuracji w produkcji drobiarskiej na przykładzie ferm wielkotowarowych drobiu grzebiącego.
9. Znaczenie ograniczenia dostępności fermy i obiektów produkcyjnych dla osób trzecich.
10. Cel wprowadzenia krajowego programu zwalczania salmonelloz w Polsce.
11. Znaczenie prawidłowej sanizacji obiektu wykorzystywanego w produkcji drobiarskiej dla statusu zdrowotnego stada w ujęciu kolejnych cykli produkcyjnych.
12. Dobre Praktyki Higieniczne w produkcji mięsa pozyskiwanego od zwierząt rzeźnych.
13. Jakie standardy przyjmowane są w gospodarstwach ekologicznych?
14. Jakie są główne zasady produkcji roślinnej w gospodarstwach ekologicznych?
15. Jakie parametry są oceniane podczas przyjmowania pszenicy do skupu?
16. Wymień główne gałęzie produkcji roślinnej.
17. Od czego zależy szkodliwość działania pasożytów na żywicieli?
18. Źródła mikrobiologicznego skażenia żywności.
19. Zanieczyszczenie mikologiczne powietrza w budynkach inwentarskich.
20. Zasady przeprowadzania kwarantanny świń.
21. Warunki środowiskowe utrzymania świń – czynniki mikroklimatu.
22. Czym są uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego?
23. Wymień systemy utrzymania koni (scharakteryzuj jeden z nich).
24. Jakie znasz zagrożenia dla środowiska naturalnego wynikające z szeroko pojętej produkcji zwierzęcej.
25. Wady jakości mięsa wieprzowego – charakterystyka i przyczyny występowania.
26. Ocena laboratoryjna barwy mięsa wieprzowego (obiektywna i subiektywna).
27. Jaką metodą należy przebadać dziczyznę w celu wykrycia obecności włośni i z jakich mięśni należy pobrać próbki?
28. Co to są choroby zwalczane z urzędu - podaj przykłady.
29. Omów zasady dezynfekcji w związku z Afrykańskim Pomorem Świń.
30. Podaj definicję ogniska choroby, obszaru zapowietrzonego i obszaru zagrożonego.
31. Czynniki wpływające na znaczenie pasz leczniczych.
32. Czynniki wpływające na denaturację białek.
33. Jaki typ żołądka występuje u zwierząt mięsożernych.
34. Wymień najczęstsze przyczyny niebezpiecznych zdarzeń podczas pracy ze zwierzętami?
35. Wymień zasady klasyfikacji towarów i przedstaw uproszczony podział surowców żywnościowych.
36. Wymień 5 wolności dobrostanu, sposób ich zapewnienia i podaj kryteria oceny wolności 3 na zwierzęciu i w środowisku.
37. Ogólna charakterystyka tkanek zwierzęcych.
38. Budowa tkankowa mięsa.
39. Rola białka w diecie zwierząt.
40. Wymień czynniki niezbędne przy tworzeniu fermy dla nerek.
41. Wymień metody detekcji GMO.
42. Co to jest i na czym polega technika PCR.