

**ВОПРОСЫ К ГОСУДАРСТВЕННОМУ ЭКЗАМЕНУ
по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология
продуктов животноводства» на 2021- 2022 г.**

1. Организация послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях.
2. Методика проведения послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях.
3. Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясокомбинатах при обнаружении сибирской язвы.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сальмонеллезе и колибактериозе.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лейкозе крупного рогатого скота.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при классической и африканской чуме свиней.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя свиней при роже свиней, пастереллезе и болезни Ауески.
9. Ветеринарно-санитарные требования при экстренном убое животных. Способы и режимы обеззараживания условно годного мяса.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при бешенстве и бруцеллезе.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при трихинеллезе.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при эхинококкозе, фасциолезе и диктиокаулезе.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при новообразованиях и желтушном окрашивании мяса.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса убойных животных при гнойных процессах, исхудании и истощении.
16. Ветеринарно-санитарная оценка и ветеринарное клеймение продуктов убоя животных.
17. Изменения в мясе при нарушении режимов хранения (загар, ослизнение, гниение, плесневение) и ветеринарно-санитарная оценка.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц на рынках.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы (грипп, болезнь Ньюкасла, туберкулез, сальмонеллез).
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза живой, снулой и охлажденной рыбы.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях (описторхоз, дифиллоботриоз, анизакидоз).
22. Ветеринарный контроль производства колбасных изделий. Пороки колбасных изделий.
23. Ветеринарный контроль при производстве мясных консервов. Пороки мясных консервов.
24. Ветеринарно-санитарные требования к заготавливаемому молоку. Пороки и виды фальсификации молока.

**ВОПРОСЫ К ГОСУДАРСТВЕННОМУ ЭКЗАМЕНУ
по практическим навыкам по дисциплине
«Ветеринарно-санитарная экспертиза
и технология продуктов животноводства»**

1. Определить фальсификацию молока по плотности.
2. Провести реакцию с сернокислой медью для определения степени свежести мяса.
3. Провести исследование и дать санитарную оценку качества яиц.