

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

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 эшерихиозе.
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-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при бешенстве и бруцеллезе.
10. Ветеринарно-санитарные требования при экстренном убое животных. Способы и режимы обеззараживания условно годного мяса.
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 продуктивных 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 (ослизнение, гниение, плесневение) и ветеринарно-санитарная оценка.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы (грипп, болезнь Ньюкасла, туберкулез, сальмонеллез).
19. Ветеринарный контроль производства колбасных изделий. Пороки колбасных изделий.
20. Ветеринарный контроль при производстве мясных консервов. Пороки мясных консервов.
21. Ветеринарно-санитарные требования к заготавливаемому молоку. Пороки и виды фальсификации молока.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц на рынках.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза живой и охлажденной рыбы.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях (описторхоз, дифиллоботриоз, анизакидоз).

**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 серноокислой медью для определения степени свежести мяса.
3. Провести исследование и дать санитарную оценку качества яиц.