

Затверджую
Заступник директора з
навчальної роботи

Г.С.Мосійчук
20.05.2019 р.

**Перелік теоретичних питань на комплексний державний іспит
«Інфекційні та інвазійні хвороби с.-г.тварин» з навчальної
дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами продуктів
тваринництва»
зі спеціальності 211 «Ветеринарна медицина»**

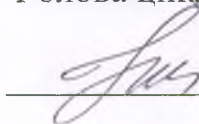
1. Значення і мета післязабійного ветеринарно – санітарного огляду туш (тушок) і внутрішніх органів.
2. Ветеринарно - санітарні вимоги до транспортування забійних тварин, сировини і продуктів тваринного походження на м'ясопереробні підприємства.
3. Охарактеризуйте харчові токсикоінфекції та токсикози людей та їх профілактика.
4. Назвіть основні джерела мікробного забруднення молока.
5. Харчове значення яєць, їх товарознавча оцінка і ветсанекспертиза.
6. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при трихінельозі, цистицеркозі та ехінококозі.
7. Ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при сибірці, туберкульозі, лейкозі.
8. Дайте характеристику органолептичним показникам туш і органів вимушено забитих тварин.
9. Товарознавча оцінка м'яса, його класифікація.
10. Ветеринарно-санітарна експертиза та ветеринарно – санітарний контроль харчових продуктів на ринку.

Викладач :



О.Л.Адамчук

Розглянуто на засіданні циклової
комісії ветеринарних дисциплін
Протокол № 5 від 20.05.2019 р.
Голова циклової комісії



І. С. Петрук

Затверджую

Заступник директора з
навчальної роботи

 Г.С.Мосійчук

20.05.2019 р.



**Перелік практичних питань на комплексний державний іспит
«Інфекційні та інвазійні хвороби с.-г.тварин» з навчальної
дисципліни «Ветеринарно-санітарна експертиза з основами продуктів
тваринництва»
зі спеціальності 211 «Ветеринарна медицина»**

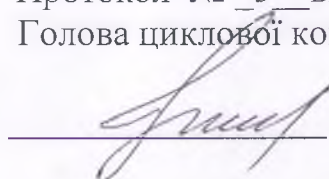
1. Приготувати два мазки – відбитки з поверхневих і глибоких м'язів та провести мікроскопію.
2. Провести органолептичне дослідження варених ковбас.
3. Визначити густину молока ареометром.
4. Провести органолептичне дослідження м'яса на свіжість.
5. Провести трихінелоскопію свинини.
6. Оформити транспортну документацію на забійних тварин (ветеринарна довідка, ветеринарне свідоцтво).
7. Провести овоскопію харчових яєць і визначити їх вади.
8. Провести органолептичну оцінку молока.

Викладач :



О.Л.Адамчук

Розглянуто на засіданні циклової
комісії ветеринарних дисциплін
Протокол № 5 від 20.05.2019 р.
Голова циклової комісії



І. Є. Петрук