

КОМИТЕТ ВЕТЕРИНАРИИ И РАЗВИТИЯ ЖИВОТНОВОДСТВА
РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

САМАРКАНДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ
МЕДИЦИНЫ, ЖИВОТНОВОДСТВА И БИОТЕХНОЛОГИИ



“УТВЕРЖДАЮ”

Проректор по учебной работе,
профессор А.А.Элмуродов

“28” 11 2025 год

ВОПРОСЫ ПО «СПЕЦИАЛЬНЫМ ПРЕДМЕТАМ» ДЛЯ ИТОГОВОЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ 2025-2026 УЧЕБНОГО ГОДА
ПО НАПРАВЛЕНИЮ
«60840400 – ВЕТЕРИНАРНАЯ САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

Вопросы по «специальным предметам» для итоговой государственной аттестации 2025-2026 учебного года по направлению «60840400 – Ветеринарная санитарная экспертиза» Факультета ветеринарной диагностики и безопасности пищевых продуктов" Самаркандского государственного университета ветеринарной медицины, животноводства и биотехнологии

III. Общепрофессиональные науки:

№	Название предметов	Номер
1.08	Основы лабораторного дела	1-12
1.13	Физиология животных	13-24
1.14	Ветеринарная микробиология и иммунология	25-36
1.17	Ветеринарная вирусология	37-48
1.18	Ветеринарная фармакология и токсикология	49-60
1.21	Патологическая анатомия, препарирование и ветеринарная судебно-медицинская экспертиза	61-72
1.23	Организация и нормативное регулирование ветеринарного дела	73-90

IV. Специальные науки:

№	Название предметов	Номер
1.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза	91-130
1.25	Паразитология и инвазионные болезни	131-170
1.26	Товароведение, биологическая безопасность и товарная экспертиза	171-220
1.29	Эпизоотология и инфекционные болезни	221-260
1.30	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов	261-300

Декан факультета ветеринарной диагностики и безопасности пищевых продуктов

Ф.Э. Курбанов

Составители:

Заведующий кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы, доцент

Ф.Б. Ибрагимов

Заведующий кафедрой паразитологии, профессор

А.С. Даминов

Заведующий кафедрой физиологии, биохимии и патологической физиологии животных, и.о. профессора

Р.Ф. Рузикулов

Заведующий кафедрой анатомии, гистологии и патологической анатомии животных, профессор

Н.Б. Дилмуродов

Заведующий кафедрой ветеринарной фармацевтики, фармакологии и токсикологии, доцент

Н.О. Фармонов

Заведующий кафедрой микробиологии, вирусологии и иммунологии, доцент

Д.Д. Алиев

Заведующий кафедрой эпизоотологии и инфекционных болезней, доцент

А.Н. Худжамшукуров

Рецензенты:

Ниёзов Х.Б. – декан факультета Ветеринарной профилактики и лечения, профессор

Кочкарова С.К. — заведующая лабораторией Государственного центра диагностики болезней животных и безопасности пищевых продуктов Самаркандской области, доктор ветеринарных наук.

Вопросы для проведения государственной аттестации по специальным предметам для выпускников по направлению 60840400 - Ветеринарная санитарная экспертиза, факультета ветеринарной диагностики и безопасности пищевых продуктов.

1. Расскажите о роли и значении дисциплины «Основы лабораторной работы».
2. Назовите основные задачи ветеринарных лабораторий.
3. Из чего состоит система охраны труда?
4. Какие отделы имеются в областных ветеринарных лабораториях и какие функции они выполняют?
5. В чём заключается техника безопасности при работе с лабораторными приборами и оборудованием?
6. Как оказывается первая медицинская помощь при несчастных случаях?
7. Для чего используются питательные среды? Объясните.
8. Сколько существует степеней ожогов и какие меры принимаются при ожогах?
9. Какие физические методы очистки лабораторной посуды вы знаете?
10. Какие основные виды приборов и оборудования применяются для гистологических исследований?
11. На какие группы делится общая лабораторная техника?
12. Какие химические вещества применяются для очистки лабораторной посуды?
13. На какие направления может быть классифицирована лабораторная техника?
14. Для какой цели и почему используется термостат?
15. Какую функцию выполняют автоматические анализаторы?
16. Объясните защитную функцию крови (фагоцитоз, антитела, агглютинины, цитолизины, бактериолизины, преципитины, антитоксины, система пропердина, лизоцим).
17. Состав, функции и значение крови, лимфы и тканевой жидкости (форменные элементы, плазма, сыворотка крови, транспорт, защита, терморегуляция, корреляция, гомеостаз).
18. Состав плазмы крови и сыворотки крови, различия между ними (альбумины, глобулины, фибриноген, минеральные вещества, белковый индекс крови и его значение).
19. Объясните реакцию крови, буферность, осмотическое и онкотическое давление (среда, ацидоз, алкалоз, гемоглобин, карбонатная и фосфатная буферные системы, белки плазмы).
20. Форменные элементы крови, их значение и методика подсчёта (эритроциты, лейкоциты, тромбоциты, их функции, количество, эритроцитоз, эритропения, лейкоцитоз, лейкопения, тромбоцитоз, тромбоцитопения, камера Горяева, меланжеры, растворы, покровное стекло, микроскоп).
21. Понятие о системе кровообращения (большой и малый круги кровообращения, сердце, артерии, вены, капилляры, артериальная и венозная кровь).
22. Строение сердца, фазы его работы и внешние проявления деятельности (камеры и желудочки сердца, створчатые и полулунные клапаны, цикл работы сердца, систола, диастола, общая пауза, пульс, тоны и толчок сердца).
23. Свойства сердечной мышцы (возбудимость, проводимость, рефрактерность, автоматия и образование биотоков).
24. Нейрогуморальная регуляция сердечной деятельности (симпатический и блуждающий нерв, адреналин, тироксин, симпатин, ацетилхолин, ионы Са и К, тахикардия, брадикардия, аритмия).
25. Факторы, обеспечивающие движение крови по сосудам, и скорость кровотока (гидродинамика, гемодинамика, давление, работа сердца, сокращение мышц, клапаны вен, отрицательное давление грудной клетки).
26. Процесс дыхания и его стадии (органы дыхания, внешнее дыхание, транспорт газов кровью, внутреннее дыхание).
27. Значение лёгких в дыхательном процессе, жизненная и общая ёмкость лёгких (дыхательный, дополнительный, резервный, остаточный и альвеолярный объём воздуха, спирометр, спирометрия).
28. Краткая история развития микробиологии (А. ван Левенгук, Л. Пастер, Р. Кох, Д. И. Ивановский, И. И. Мечников, Л. С. Сенковский; морфологический и физиологический этапы развития).
29. Патогенность, вирулентность и их единицы измерения (инфективность, инвазивность, токсигенность, капсула, DLM, инфицирующая доза, летальная доза).

30. Роль микроорганизмов в происхождении инфекции (патогенность, вирулентность, инфективность, инвазивность, токсигенность, капсула).
31. Правила отбора патологического материала и его отправки в лабораторию (предотвращение распространения возбудителя, специальные ёмкости, консерванты, направление).
32. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе (круговорот азота, углерода, процессы брожения).
33. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы (физические, химические, биологические).
34. Дайте понятия культура, штамм, колония, клон.
35. Объясните понятия патогенные и условно-патогенные микроорганизмы.
36. Дайте определение суперинфекции, реинфекции, простой и смешанной инфекции.
37. Последовательно объясните стадии размножения микроорганизмов.
38. Какие свойства микроорганизмов изучаются при их идентификации?
39. От каких заболеваний необходимо дифференцировать ящур крупного рогатого скота?
40. Какие данные используются для диагностики ринопневмонии лошадей? (Лабораторные методы, биопроба, ИФА).
41. Каково значение выявления пневмоэнтерита у телят клиническими, патологоанатомическими и серологическими методами?
42. Какие материалы берут от животных, подозреваемых на бешенство, и каковы правила работы с ними?
43. Какие методы диагностики белковой болезни (анафилаксии) применяют в лаборатории?
44. Основные этапы развития вирусологии (включая открытия Д. И. Ивановского 1892 г.).
45. К каким факторам внешней среды вирусы проявляют устойчивость? (нагревание, УФ-лучи, эфир и др. химические вещества).
46. Каковы пути проникновения вирусов в макроорганизм (от адсорбции до выхода вируса из клетки)?
47. В чём заключается тропизм вирусов? (дерматотропные, пневмотропные, энтеротропные, нейротропные, пантропные вирусы).
48. Что такое вирусные включения и где они обнаруживаются? (тельца Бабеша–Негри, Борреле, Боллингера, Зейфреда, Лентца).
49. Каковы признаки размножения вирусов в организме лабораторных животных?
50. В чём отличие вирусов, содержащих ДНК, от вирусов, содержащих РНК?
51. Опухоли, теории их этиологии, виды и патанатомия (канцерогенная, дизонтогенетическая, полиэтиологическая теория; фиброма, липома, саркома, аденома, карцинома, атипизм, строма, паренхима).
52. Этиология, патогенез и патоморфология заболеваний органов дыхания и пищеварения (эмфизема, ателектаз, пневмония, инвагинация, колики, химостаз, копростаз).
53. Сепсис: этиология, виды и патанатомия (пупочный, раневой, уросепсис; кровоизлияния, дистрофия).
54. Пастереллёз: этиология, патогенез, диагностика и дифференциальная диагностика (у КРС и овец).
55. Болезнь Ньюкасла: этиология, патогенез, диагностика и дифференциальная диагностика (кровоизлияния, гиперплазия, катарально-гнойный колит, дифференциация с чумой, сальмонеллёзом, пастереллёзом).
56. Крупозная пневмония, этиология, стадии развития и патанатомия (гиперемия, красное и серое опеченение, фибринозное воспаление, объём, цвет, консистенция, срез, лизис).
57. Смерть и её виды. Посмертные изменения (естественная, клиническая, биологическая, насильственная смерть; охлаждение, окоченение, трупные пятна, гниение).
58. Пастереллёз птиц: этиология, патогенез, патанатомия, диагностика и дифференциальная диагностика (острое, хроническое течение, дифтеритическое воспаление, катаральный экссудат, пневмония, энтероколит, сепсис, чума).
59. Общепатологические изменения. Некроз, атрофия и дистрофия, их патанатомия (некробиоз, косвенный и прямой, общая и патологическая атрофия, жировая, белковая, углеводная, минеральная дистрофия).
60. Оспа овец: этиология, патанатомия, патологоанатомическая диагностика и дифференциальная диагностика (пустула, везикула, розеола, папула).

61. Органопатология туберкулёза: изменения в лёгких, серозных оболочках, вымени, печени (ацинозная, дольковая, долевая, милиарная форма, мастит).
62. Сибирская язва: этиология, патогенез, патанатомия, диагностика и дифференциальная диагностика.
63. Фармакодинамика и фармакокинетика лекарственных веществ (механизм действия, пути введения).
64. Как пути введения препаратов (пероральный, парентеральный, ингаляционный) влияют на скорость и эффективность действия?
65. Чем различаются этапы фармакокинетики препаратов у животных (всасывание, распределение, биотрансформация, выведение) в зависимости от вида, возраста и питания?
66. Как взаимодействие лекарств (синергизм и антагонизм) влияет на клинический результат?
67. Препараты, угнетающие центральную нервную систему (наркотики, седативные, противосудорожные, жаропонижающие, анальгетики).
68. Препараты, возбуждающие центральную нервную систему (антидепрессанты, камфорные препараты, кофеиновые препараты).
69. Препараты, влияющие на желудок и кишечник (слабительные, руминаторы, желчегонные средства).
70. Препараты, влияющие на сердечно-сосудистую систему (сердечные гликозиды, механизм их действия).
71. Фармакодинамика диуретиков и механизм их действия в нефроне (реабсорбция натрия и воды в различных сегментах нефрона).
72. Как возникают антагонизм и синергизм между витаминами?
73. Роль иммуностимуляторов в активации фагоцитоза в организме.
74. Биохимическое обоснование действия ферментных препаратов, улучшающих пищеварение у животных.
75. Организационная структура Комитета по развитию ветеринарии и животноводства Республики Узбекистан (структурные части, территориальные управления, отделы).
76. Управление государственной ветеринарной службой (ведомственная, производственная и частная ветеринария).
77. Учётные и расчётные документы в ветеринарии (формы отчётности, делопроизводство).
78. Формы журналов, применяемых в ветеринарии.
79. Закон «О ветеринарии» и подзаконные акты (указы, постановления, инструкции, распоряжения).
80. Порядок идентификации животных (биркование, жетоны, клеймение, электронные чипы).
81. Методы определения экономической эффективности ветеринарных мероприятий (фактический и предотвращённый ущерб).
82. Значение и принципы планирования ветеринарных мероприятий, виды планов (перспективные, текущие, оперативные).
83. План ветеринарно-профилактических и противоэпизоотических мероприятий.
84. Организация мероприятий по выявлению и ликвидации инфекционных заболеваний (ограничения и карантин).
85. Ветеринарно-санитарный контроль и порядок его организации (специальные ветеринарно-санитарные учреждения).
86. Организация ветеринарного дела и его содержание (государственные хозяйственные мероприятия, профилактика заболеваний, лечебная работа).
87. Порядок организации частной ветеринарной службы (статья 17 закона «О ветеринарии», производители товаров, поднадзорных госветслужбе).
88. Виды наказаний, применяемых к лицам, нарушившим ветеринарное законодательство (Административный и Уголовный кодекс).
89. Основная технология и гигиена первичной переработки животных на мясокомбинатах (мясокомбинаты, птицекомбинаты, убойные пункты, оглушение, обескровливание, разделка).
90. Морфология мяса, химический состав и товарность (строение мяса различных животных, вызревание мяса и влияющие факторы, классификация мяса).
91. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при инфекционных болезнях (сибирская язва, туберкулёз, бруцеллёз: диагностика до и после убоя, оценка продукции).

92. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазиях (цистицеркоз крупного рогатого скота и свиней, эхинококкоз и оценка продукции).
93. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при трихинеллёзе (возбудитель, диагностика, проверка мяса и шпика).
94. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции, полученной от отравленных животных (предубойная и посмертная диагностика, оценка мяса).
95. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции от вынужденно убитых животных (случаи, когда убой запрещён; органолептические, биохимические и микроскопические методы).
96. Изменения при хранении мяса и способы их устранения (ослизнение, обветривание, плесневение; обезвреживание условно годного мяса).
97. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и яиц (обескровливание, категории мяса птицы, классификация яиц, химический состав, порядок проверки).
98. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбной продукции (обработка, хранение, посол, копчение, консервирование рыбы).
99. Технология, гигиена и экспертиза консервирования мяса и мясных продуктов (консервация, методы низкотемпературной и высокотемпературной консервации).
100. Методы проверки мясных консервов (биохимические, бактериологические, химико-токсикологические методы).
101. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных и копчёных изделий (посол мясных продуктов, копчение, хранение копчёных изделий, укладка и транспортировка, органолептическое исследование)
102. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья, полученного после убоя сельскохозяйственных животных. (переработка жиров, голов, ножек, крови и кишечника)
103. Экспертиза животных жиров (отбор проб из жиров, исследование, определение патологической желтушности)
104. Санитарно-гигиенические требования к молоку на товарных фермах и его химический состав (гигиена получения молока и его первичной переработки на фермах, транспортировка молока и его дефекты, экспертиза молока, химический состав и компоненты)
105. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных (порядок обследования молока при мастите, бруцеллёзе)
106. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения (отбор проб растительных пищевых продуктов, органолептическое исследование, определение содержания нитратов)
107. Оценка мёда по органолептическим показателям, определение цветочного и падевого мёда (мёд и его показатели, ветеринарно-санитарная экспертиза мёда, различия между мёдом из цветочного нектара и падевым мёдом, порядок исследования)
108. Методы выявления фальсифицированного мёда (определение примесей сиропа, определение кислотности, определение диастазного числа, обнаружение добавок)
109. Оценка мёда по органолептическим показателям (метод органолептического исследования: определение цвета, аромата, вкуса и консистенции мёда)
110. Ветеринарно-санитарный контроль и порядок его организации
111. Формы журналов, ведущихся в ветеринарно-санитарных лабораториях на рынках, и порядок их оформления
112. Организация рабочего процесса на специализированных мясокомбинатах и выполняемые операции
113. Определение свежести мяса (органолептическими и лабораторными методами)
114. Определение мяса больных животных
115. Проверка консервов, изготовленных из мяса
116. Экспертиза животных жиров
117. Определение чистоты и кислотности молока
118. Исследование молочных продуктов (кефир, творог, сыр, брынза)
119. Методы обезвреживания условно годного мяса и мясных продуктов
120. Переработка туш телят, свиней и кроликов
121. Лимфатическая система и её значение в экспертизе мяса
122. Определение количества микроорганизмов в молоке
123. Определение содержания жира в молоке
124. Определение видовой принадлежности мяса

125. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасы
126. Определение свежести рыбы органолептическим методом (состояние чешуи, наличие слизистого покрытия, состояние глаз, цвет и запах жабр)
127. Методы исследования куриных яиц (внешний осмотр, исследование с помощью овоскопа)
128. Опасность мяса от отравленных животных для человека и его непригодность в пищу
129. Паразитология — определение, связь с биологией, медициной и ветеринарией (зоопаразитология, медицинская паразитология, аграрная паразитология)
130. Вклад узбекистанских учёных в развитие паразитологии
131. Определение парамфистоматоза (морфология возбудителя, биология, клинические признаки, лечение и профилактика)
132. Методы диагностики гельминтозов (эпизоотологический, клинический, гельминтокопрологический, патологоанатомический, полное и неполное гельминтологическое исследование)
133. Определение дикроцелиоза (основной, промежуточный и дополнительный хозяева, лечение, профилактика)
134. Определение цистицеркоза крупного рогатого скота и свиней (эпизоотология, биология, вредоносность, лечение и профилактика)
135. Определение эхинококкоза (возбудитель, патогенез, клинические признаки, профилактика)
136. Ценуроз (возбудитель, эпизоотология, клинические признаки, профилактика)
137. Комплекс мер борьбы с эхинококкозом и ценурозом
138. Определение мониезиоза (морфология паразита, биология, клиника, диагностика, лечение и профилактика)
139. Морфологические и биологические различия *Moniezia expansa* и *Moniezia benedeni* (меры профилактики)
140. Определение анаплацефалидозов лошадей (клиника, лечение, профилактика)
141. Определение аскаридоза свиней (возбудитель, биология, лечение, профилактика)
142. Параскаридоз лошадей (возбудитель, распространение, лечение, профилактика)
143. Аскаридоз птиц (возбудитель, распространение, лечение, профилактика)
144. Аскаридатоз и токсокароз плотоядных (морфология, биология, лечение и профилактика)
145. Описание оксиуроза лошадей (характерные признаки, лечение, профилактика)
146. Стронгилидозы пищеварительных органов лошадей (морфология, биология, лечение и профилактика)
147. Какие семейства стронгилид паразитируют в желудочно-кишечном тракте жвачных и какие болезни вызывают
148. Какие роды трихостронгилид встречаются чаще
149. Определение гемонхоза (возбудитель и его биологический цикл)
150. *Chabertia ovina* — строение, биология, диагностика, лечение и профилактика
151. Определение диктиокаулёза овец и коз (возбудитель, биология, лечение, профилактика)
152. Определение телязиоза (с какими болезнями необходимо дифференцировать)
153. Определение фасциолёза крупного рогатого скота и овец (возбудитель, морфология, биология, лечение и профилактика)
154. Определение пироплазмоза крупного рогатого скота (строение и биология возбудителя, переносчики)
155. Описание клещей — переносчиков тейлериоза и пироплазмоза (меры борьбы с клещами)
156. Отличительные признаки трематодозов, цестодозов и нематодозов
157. Определение пироплазмоза лошадей (клинические признаки, методы лечения)
158. Определение эймериоза птиц (клинические признаки, лечение, профилактика)
159. Систематическое положение, морфология и цикл развития возбудителя трипаносомоза
160. Определение трихомоноза крупного рогатого скота (возбудитель, лечение, профилактика)
161. Описание иксодовых и паразитоидных клещей (основные представители, вызываемые болезни)
162. Строение и биология клещей родов *Psoroptes*, *Sarcoptes* и *Chorioptes*
163. Определение демодекоза собак
164. Определение гиподерматоза (морфология, биология, клиника, лечение, профилактика)
165. Определение эстроза (морфология, биология, клиника, лечение, профилактика)
166. Систематическое положение, морфология и биология личинок рода *Gastrofilus*
167. Кровососущие бескрылые насекомые и вызываемый ими мелофагоз

168. Основные отличия кровососущих двукрылых насекомых от кровососущих бескрылых
169. Химический состав пищевых продуктов (белки, жиры, углеводы, вода, минералы)
170. Основная биологическая роль белков в продуктах (аминокислоты, построение тканей)
171. Цель консервирования (предотвращение порчи)
172. Как осуществляется тепловой метод консервирования (стерилизация, пастеризация)
173. Факторы, определяющие потребительскую ценность товара (внешний вид, вкус, запах)
174. От чего зависят потери продукта при хранении (влажность, температура, воздухообмен)
175. Для чего применяется штрих-код при кодировании товаров (идентификация, прослеживаемость)
176. Какие признаки учитываются при органолептической оценке (вкус, цвет, запах, консистенция)
177. Товарные свойства зерновых продуктов (сорт, чистота, влажность)
178. Какой способ наиболее эффективен при хранении рыбы (замораживание, засол)
179. Как определить свежесть яйца (овоскоп, проба на плавучесть)
180. Основные способы фальсификации мёда (добавление сахара, крахмала, сиропов)
181. Роль температуры при хранении фруктов и овощей (дыхание, гниение)
182. Химические показатели, определяющие качество жиров (кислотность, перекисное число)
183. Как определить натуральность молока (проба на разбавление, измерение плотности)
184. Что определяет соотношение основных питательных веществ в мясе (сорт, питательная ценность)
185. Зачем проводится предубойная диагностика (выявление заболеваний и отравлений)
186. На что обращают внимание при ветеринарно-санитарной оценке мяса (патологоанатомические изменения, лабораторные данные)
187. Методы определения качества зерна (влажность, засорённость, выход муки)
188. Какими органолептическими признаками определяется качество хлеба (цвет, запах, структура)
189. Основные критерии сортировки фруктов и овощей (размер, цвет, степень зрелости)
190. Факторы, влияющие на сохранность сухофруктов (влажность, воздух, температура)
191. Экспертиза качества жиров (кислотность, чистота, запах)
192. Как выполняется качественное определение крахмала (йодная проба, изменение цвета)
193. Какие показатели учитываются при оценке качества сахара (цвет, растворимость, чистота)
194. Критерии оценки качества молочных продуктов (кислотность, содержание жира)
195. На чём основывается экспертиза качества сыров (содержание соли, запах, структура)
196. Как проверяют качество рыбных консервов (целостность тары, вкус, запах)
197. Как производится разделение мяса убойных животных по категориям (строение туши, количество жира)
198. Каким способом измельчают говядину (измельчение в охлаждённом состоянии)
199. Какие признаки важны при определении свежести мяса (цвет, запах, консистенция)
200. Как определяется качество замороженного мяса? (наличие кристаллов, цвет)
201. На что обращают внимание при экспертизе головы и ног животных? (слизистые, окраска кожи)
202. Какие признаки учитываются при классификации колбасных изделий? (состав, термообработка)
203. Как оценивается качество колбас? (срез, запах, консистенция)
204. От чего зависит качество копчёных продуктов? (интенсивность дыма, влажность)
205. Как проверяется качество яиц? (овоскопия, запах, внешний вид)
206. Как проводится экспертиза яичных продуктов? (микробиологический анализ)
207. Какие лабораторные методы применяются для анализа молочных продуктов? (кислотность, жирность)
208. Как определяется качество сливочного жира из коровьего молока? (кислотное число, чистота)
209. По каким признакам оценивается качество сухого молока? (цвет, запах, растворимость)
210. Что включает анатомо-морфологическая характеристика рыбы? (мышцы, кости, кожа)
211. На что обращают внимание при экспертизе солёной рыбы? (вкус, цвет, содержание соли)
212. Как можно определить качество замороженной рыбы? (наличие льда, запах, цвет)
213. Как оценивается качество копчёной рыбы? (окраска, запах, плотность)
214. По каким показателям оценивается качество корнеплодов? (твёрдость, повреждения, цвет)

215. Как проводится экспертиза бахчевых культур? (содержание сахара, внешний вид)
216. От чего зависит качество солёных овощей? (количество соли, кислотность)
217. Как определить натуральность мёда? (реактивы, вязкость, запах)
218. Назовите признаки фальсифицированного мёда. (жидкость, осадок, избыточная сладость)
219. Предмет и задачи эпизоотологии
220. С какими предметами (биология, медициной и ветеринария) неразрывно связана предмет эпизоотология.
221. Ученые нашей республики и их труды внесли свой вклад в развитие предмета эпизоотологии.
222. Противоэпизоотические (карантин и ограничение) мероприятия.
223. Инфекции и инфекционные болезни
224. Эпизоотический процесс и движущие его силы, эпизоотический очаг, эпизоотический источник, механизм распространения.
225. Закономерности развития эпизоотического процесса и стадии эпизоотии
226. Правила получения патологического материала и его направления на лабораторное исследование при инфекционных заболеваниях.
227. Профилактика инфекционных болезни (общая и специфически).
228. Антигены и их иммуногенности.
229. Аллергические методы обследования при инфекционных болезнях.
230. Дайте понятия о патогенности и вирулентности.
231. Виды, объекты, методы и средства дезинфекции.
232. Методы и средства дезинсекции
233. Дератизация и ее функции.
234. Организация карантинных и ограничительных мероприятий в неблагополучных хозяйствах.
235. Сибирская язва и меры борьбы
236. Эпизоотология и профилактика эмфизематозного карбункула
237. Эпизоотология и меры борьбы Столбняка
238. Общая и специфическая профилактика болезни браздота
239. Эпизоотология и меры борьбы с инфекционной энтеротоксемии
240. Мероприятия по оздоровлению хозяйств от туберкулеза
241. Клинические признаки, патогенез, диагностика и меры борьбы с бруцеллезом
242. Распространение болезни ящура и меры борьбы
243. Диагностика и профилактика бешенства
244. Эпизоотология и дифференциальная диагностика болезни Ауески
245. Пастереллез и меры борьбы
246. Болезн трихофитией и меры борьбы с ним
247. Эпизоотология нодулярного дерматита крупного рогатого скота
248. Изоляторы, изолятор и их содержания
249. Возбудители бруцеллеза, эпизоотология и диагностика
250. Аллергическая диагностика сапа лошадей
251. Лечение и профилактика сальмонеллеза у молодняка
252. Лечение и профилактика колибактериоза у молодняка
253. Профилактика и серологическая диагностика ньюкасла птиц
254. Патанатомические изменения и клинические признаки ларинготрахеита птиц
255. Дифференциальная диагностика пуллороза птиц
256. Эпизоотология и диагностика чумы у плотоядных
257. Лечение и профилактика некробактериоза
258. Эпизоотология, патогенез и специфическая профилактика оспы
259. Профилактика и диагностика инфекционного бронхита
260. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясных продуктов, полученных от отравленных животных (предубойная диагностика, патологоанатомические изменения, методы лабораторных исследований).
261. Пищевая ценность мяса птицы?
262. Предприятия первичной переработки убойных животных и санитарно-гигиенические требования к ним (структура и виды мясокомбинатов).

263. Первичная переработка туш убойных животных (оглушение, обескровливание, снятие шкуры, удаление внутренних органов, их очистка).
264. Морфология, химический состав и товарные свойства мяса (морфологическое строение мяса, химический состав, разделение туш на категории).
265. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы при отравлениях.
266. Биохимические процессы созревания мяса (ригор мортис, созревание, автолиз).
267. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при инфекционных заболеваниях (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез).
268. Породные особенности мясных пород птицы.
269. Методы консервирования мяса и мясных продуктов и ветеринарно-санитарная экспертиза (увеличение срока хранения, методы консервирования при низких и высоких температурах, экспертиза консервов).
270. Биологическая роль белков в мясе птицы.
271. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов при незаразных заболеваниях (стоматит, травматический перикардит, перитонит).
272. Преимущества крольчатины для потребителя.
273. Факторы, влияющие на вкус и структуру говядины.
274. Ветеринарные и санитарные требования к переработке птицы.
275. В каких случаях говядина признается непригодной к употреблению?
276. Ветеринарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях.
277. Подготовка сельскохозяйственных животных к убою.
278. Морфологические особенности говядины.
279. Характеристика мяса домашних и диких кроликов.
280. Характеристика мяса домашних и диких птиц.
281. Оценка говядины по цвету, запаху и консистенции.
282. Санитарно-гигиенические правила переработки говядины.
283. Виды колбасных изделий, изготовленных из говядины.
284. Предубойные обследования птицы.
285. Способы транспортировки животных и требования к ним;
286. Порядок выявления патологоанатомических изменений (подкожная клетчатка, паренхиматозные органы).
287. Какие документы требуются для транспортировки животных на убой?
288. Сроки хранения говяжьей туши.
289. Методы исследования мяса птицы при инвазионных заболеваниях.
290. Методы обескровливания туш птицы.
291. Общие признаки качественного мяса.
292. Ветеринарно-санитарный контроль при убое и первичной переработке птицы (убой, обескровливание, очистка туши, ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы).
293. Экспертиза колбасных изделий из мяса крупного рогатого скота, овец, свиней и других видов животных.
294. Какие исследования проводятся перед выпуском мяса в реализацию?
295. Требования к тушам кур 1-й и 2-й категории.
296. Морфология, химический состав и товарные свойства мяса (морфологическое строение, химический состав, разделение туш).
297. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий (технология производства, органолептические показатели, лабораторные методы).
298. Первичная переработка туш убойных животных (оглушение, обескровливание, снятие шкуры, извлечение внутренних органов, очистка).
299. Методы определения вида мяса.
300. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов при инвазионных заболеваниях (трихинеллез, дистиеллез, эхинококкоз).

Декан факультета



Ф.Э. Курбанов