

5. Желінсаумен ауру сиыр сүтін анықтау әдістері және сүттің санитариялық бағалануы.
6. Сүт ақаулықтары, этиологиясы және санитариялық бағалануы.
7. Сүт алудың санитариялық-гигиеналық жағдайы.
8. Сүттің табиғилығын анықтайтын әдістер.
9. Сүттің майлылығы мен ақуызын анықтау тәсілі.
10. Лейкоз кезіндегі сүтті ветеринарлық-санитарлық сараптау.
11. Бруцеллез және туберкулез кезіндегі ет пен сүттің ВСБ.
12. Афлотоксикоз кезіндегі сүт пен сүт өнімдерін ВСБ.
13. Ішек эндокринді шикізатын ВСС және оның сипаттамасы.
14. Әртүрлі майдың түрін анықтау әдістері.
15. Шұжық өнімдерінің технокимиялық талдануы.
16. Шұжық өнімдерін сапасын талдау.
17. Жұмыртқаның ветеринарлық-санитарлық сараптамасы, овоскопия.
18. Жұмыртқа ақаулары.
19. Тауарлық жұмыртқалардың жіктелуі.
20. Жұмыртқаның жануарлар мен адамдардың инфекциялық ауруларының көзі ретіндегі қауіпі.
21. Адамға балық арқылы берілетін балықтың инвазиялық ауру кезінде ВСС.
22. Радиациялық зақымдану кезіндегі балықты ВСС.
23. Балықтың зооантропоноздары. Толығырақ дифиллоботриозға тоқталу.
24. Балдың сапалығын анықтау әдістері.
25. Шіре балын анықтау әдістері.

Өсімдік, балық және ара шаруашылығы өнімдерін ВСС пәнінен

1. Өсімдік өнімдерінің сапасын бақылау түрлері.
2. Өсімдік өнімдерінің сапалық көрсеткіштері.
3. Өсімдік өнімдерінің сапалық категориялары
4. Картоп, химиялық құрамы, шаруашылық-ботаникалық сұрыптары.
5. Тамыртүйінділер, олардың тағамдық құндылығы мен шаруашылық-ботаникалық сұрыптары.
6. Картоп пен тамыртүйінділердің аурулары.
7. Көкөністердің жалпы сипаттамасы. Көкөніс түрлері. Аурулар кезіндегі санитариялық бағасы.
8. Жаңғақдәнділер, тағамдық құндылығы мен сапалығына қойылатын талаптар.
9. Цитрус өнімдері мен олардың тағамдық құндылығы.
10. Жеміс-жидектерде сақтау барысында өтетін үдерістер.
11. Жеміс-жидектер сақталуына ықпал ететін факторлар.
12. Жеміс-жидектердің сақтау барысындағы табиғи немесе өздігінен болатын шығындары. Сақтау қоймаларының түрлері.

13. Астық және бұршақ тұқымдас дақылдарға қысқаша сипаттама, сапалық көрсеткіштері мен стандарттануы.
14. Ұнның жіктелуі мен сапа көрсеткіштері.
15. Ұнның екінші дәрежелік түрлері.
16. Жеміс-жидектерді кептіру технологиясы ол жайындағы түсінік және олардың санитариялық бағалануы.
17. Өсімдік консервілерін өндіру, дайындау кезіндегі негізгі үдерістер және олардың сапасы.
18. Көкөніс және жеміс-жидектер ассортименті мен олардан әзірленетін консервілерге, олардың сапасына қойылатын талаптар.
19. Крахмал құрамы мен негізгі қасиеттері.
20. Крахмал сапалығының көрсеткіштері.
21. Крахмал өнімдері.
22. Шарап, оны өндіру барысында байқалатын үдерістер.
23. Жүзім шырындары, терминдер мен анықтамалар, жіктелулері, технологиясы, тағамдық құндылығы мен сараптамасы.
24. Жеміс-жидек шырындары жіктелулері, технологиясы, тағамдық құндылығы мен сараптамасы.
25. Өсімдік майларының тағамдық құндылығы мен сапалығын анықтау параметрлері.

Балық және ара шаруашылығы өнімдерін ВСС пәнінен

1. Ауланатын балықтар олардың жіктелуі мен сипаттамалары.
2. Балық етінің химиялық құрамы.
3. Балықтардың инфекциялық аурулары және осы кезде оларға ветеринариялық-санитариялық баға беру мен пайдаға асыру жолдары.
4. Балықтардың микоздық аурулары мен олардың ветеринариялық-санитариялық бағалануы.
5. Балықтардың протозойлық аурулары кезіндегі ВСС.
6. Балық гельминтоздары кезіндегі ВСС.
7. Балықтардың антропозоозды (гельминтозоозды) аурулары мен олардың ВСС.
8. Балықтардың уланулары кезіндегі ВСС.
9. Құрамында биотоксиндер (ихтиотоксиндер) анықталған балықтардың ВСС.
10. Радиациялық зақымдалулар кезіндегі балықтардың ВСС.
11. Тұщы су балықтарының ВСС.
12. Балық өңдеу мекемелерінде балықтар мен балық өнімдерін қабылдап алу Ережелері.
13. Балық өңдеу мекемелеріне жеткізу үшін зерттеу кезінде балық тауарларынан сынама алу тәртібі.
14. Балық тауарларының сапасын анықтау әдістері.
15. Балықты мүшелеп сою әдістері.

16. Балықты суық қолданып консервациялау. Мұздату кезінде балық етінде бой алатын өзгерістер.
17. Балықты тұздау арқылы консервациялау. Тұздау әдістері. Тұздалған балық ақаулары.
18. Балықты сүрлеу және кептіру арқылы консервациялау, осы кездегі ақаулар.
19. Балықты ыстау арқылы консервациялау. Ыстау түрлері, осы кездегі ақаулар.
20. Кит тәріздестерге жалпы сипаттама. Союдан кейінгі өзгерістер мен еттерінің химиялық құрамы.
21. Кит етін өңдеу және оның ветеринариялық-санитариялық сараптамасы.
22. Бал жайындағы жалпы мәліметтер, балдың жіктелуі.
23. Балдың құрамы мен қасиеттері, зерттеу әдістері.
24. Прополистің химиялық құрамы мен биологиялық құндылығы, прополистің сапасын бақылау әдістері.
25. Өсімдік тозандары мен ара уларының ВСС, олардың санитариялық тұрғыдан бағалануы.