

ВОПРОСЫ

к коллоквиуму №3 по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль продукции птицеводства и рыбоводства» для студентов 4 курса БТФ (ВСиЭ)

1. Характеристика убойной птицы и требования, предъявляемые к ней.
2. В каких случаях запрещается производить убой птицы на пищевые цели?
3. Оформление сопроводительных документов на сдаваемую для убоя птицу.
4. Ветсанконтроль при транспортировке птицы. Порядок санитарной обработки транспорта.
5. Ветсанконтроль при сдаче-приемке птицы.
6. Требования к предприятиям, осуществляющим деятельность по убою и переработке птицы.
7. Организация производственного ветеринарного контроля на предприятиях, осуществляющих деятельность по убою и переработке птицы.
8. Порядок убоя и первичной переработки птицы.
9. Изменения, происходящие в мясе птицы после убоя и при хранении.
10. Особенности послеубойных изменений в мясе больной птицы.
11. Виды порчи мяса птицы (характеристика и ветсаноценка).
12. Порядок отбора проб для исследования мяса птицы на свежесть.
13. Органолептические методы определения свежести мяса птицы.
14. Органолептические показатели свежего мяса птицы.
15. Органолептические показатели мяса птицы сомнительной свежести.
16. Органолептические показатели несвежего мяса птицы.
17. Химический анализ свежести мяса птицы (сущность методов и интерпретация).
18. Микроскопический анализ мяса птицы (сущность метода и интерпретация).
19. Производственный ветсанконтроль при экстренном убое птицы.
20. Органолептические методы определения мяса здоровой и больной птицы.
21. Лабораторные методы определения мяса здоровой и больной птицы (их сущность и интерпретация).
22. Методы обеззараживания тушек, полученных при переработке больной птицы.

Зав.кафедрой ветсанэкспертизы

Д. Г. Готовский