

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий

Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности

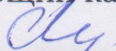
Рег. № Ветм/Эп.04-04
«14» 01 2026 г.

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

Протокол от «14» 01 2026 г. № 8

Заведующий кафедрой


(подпись)

О.Ю. Леденева

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.О.04 Ветеринарная санитария на предприятиях

по направлению подготовки

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратуры)

Код и наименование направления подготовки (специальности)

(Для ФГОСЗ необходимо указать уровень подготовки: 62 – бакалавриат с указанием профиля подготовки,
65 – специалитет, 68 – магистратура с указанием программы)

Новосибирск 2026

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Раздел 1. Общие ветеринарно-санитарные требования к проектированию предприятий по переработке сырья животного происхождения		
1.1	Требования к проектированию, строительству, реконструкции и эксплуатации предприятий по производству мясных и молочных продуктов	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1 ПК-5	Собеседование
1.2	Требования к проектированию рыбоперерабатывающих предприятий	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1 ПК-5	Собеседование
1.3	Формы ветеринарной документации на проводимые ветеринарно-санитарные мероприятия	ПК-1 ПК-4 ПК-5	Собеседование
1.4	Санитарно-защитные зоны	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1	Собеседование
2.	Раздел 2. Дезинфекционные средства и их применение на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения		
2.1	Требования к моющим и дезинфицирующим средствам	ОПК-1 ПК-1 ПК-4 ПК-5	Собеседование
2.2	Классификация дезинфицирующих средств	ОПК-1 ПК-1 ПК-4 ПК-5	Собеседование
3.	Раздел 3. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве		
3.1	Санитарно-гигиенические мероприятия на молочных заводах	ПК-1 ПК-4 ПК-5	Собеседование
3.2	Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-5	Собеседование
3.3	Ветеринарно-санитарные мероприятия на птицекомбинатах	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-5	Собеседование
3.4	Ветеринарно-санитарные мероприятия	ПК-1	Собеседование

	на рыбоперерабатывающих предприятиях	ПК-4 ПК-5	
3.5	Ветеринарно-санитарные мероприятия на пчеловодческих предприятиях	ПК-1 ПК-4 ПК-5	Собеседование
3.6	Ветеринарная санитария на транспорте	ПК-1 ПК-4 ПК-5	Собеседование
3.7	Ветеринарно-санитарная оценка и обеззараживание сырья животного происхождения	ОПК-1 ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-5	Собеседование
	Зачет		Список вопросов прилагается
	Экзамен		Список вопросов прилагается

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности
Список вопросов для подготовки к зачету (2 семестр)

1. Требования к проектированию и строительству предприятий по переработке продуктов животного происхождения.
2. Санитарные требования к водоснабжению и канализации на предприятиях мясной и молочной промышленности.
3. Санитарные требования к освещению, вентиляции и отоплению на предприятиях молочной и мясной промышленности.
4. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям предприятий мясной и молочной промышленности?
5. Требования к производственным помещениям рыбоперерабатывающего предприятия.
6. Порядок оформления ветеринарной документации и отчетности при проведении дератизации.
7. Требования к моющим и дезинфицирующим средствам применяемые на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения.
8. Номенклатура дезинфицирующих средств.
9. Требования к хранению молока и молочной продукции.
10. Санитарные требования к размещению и строительству молочных заводов.
11. Санитарная обработка базы предубойного содержания животных.
12. Ветеринарно-санитарные мероприятия на убойном пункте.
13. Ветеринарно-санитарные мероприятия в производственных помещениях на мясоперерабатывающем предприятии.
14. Контроль качества дезинфекции производственных помещений.
15. Требования к производственным объектам птицекомбината.
16. Порядок дезинфекции помещений и оборудования на птицекомбинате.
17. Санитарная оценка воздуха помещений на птицекомбинате.
18. Ветеринарно-санитарная обработка холодильной камеры и отделения дефростации на рыбоперерабатывающем предприятии.
19. Требования к рыбоприемному цеху.
20. Требования к береговым рыбоперерабатывающим предприятиям.
21. Утилизация отходов переработки рыбы.
22. Ветеринарно-санитарные мероприятия на пчеловодческих предприятиях.
23. Ветеринарно-санитарная обработка железнодорожного транспорта.
24. Ветеринарно-санитарная обработка водных средств транспорта.

25. Ветеринарно-санитарная обработка автомобильного транспорта.
26. Ветеринарно-санитарная оценка при инфекционных болезнях животных.
27. Способы обеззараживания мяса и мясопродуктов.
28. Ветеринарно-санитарная оценка при инвазионных болезнях животных.

Критерии оценки:

Оценка «зачтено» ставится студенту если он проявил всестороннее систематическое и глубокое знание учебного материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной кафедрой.

Также оцениваются ответы студентов, показавших знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и в предстоящей работе по профессии, справляющихся с выполнением заданий.

Оценка «не зачтено» выставляется студентам, обнаружившим пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающим принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Такой оценки заслуживают ответы студентов, носящие несистематизированный, отрывочный, поверхностный характер, когда студент не понимает существа излагаемых им вопросов, что свидетельствует о том, что студент не может дальше продолжать обучение или приступать к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Список вопросов для подготовки к экзамену (3 семестр)

1. Ветеринарные требования к размещению и содержанию предприятий мясной промышленности.
2. Требования к конструкции и оборудованию предприятий мясной промышленности.
3. Требования к вентиляции и отоплению предприятий мясной промышленности.
4. Требования к канализации и водоснабжению предприятий мясной промышленности.
5. Требования к показателям воздушной среде и освещению на предприятиях мясной промышленности.
6. Ветеринарные требования к размещению и содержанию предприятий рыбной промышленности.
7. Требования к конструкции и оборудованию предприятий рыбной промышленности.

8. Требования к вентиляции и отоплению предприятий рыбной промышленности.

9. Требования к канализации и водоснабжению предприятий рыбной промышленности.

10. Требования к показателям воздушной среде и освещению на предприятиях рыбной промышленности.

11. Санитарно-защитные зоны в зависимости от класса: объекты по обработке животных продуктов; объекты по обработке пищевых продуктов и вкусовых веществ; объекты микробиологической промышленности; сельскохозяйственные производства.

12. Моющие и дезинфицирующие средства, применяемые на предприятиях по переработке: мяса, молока, рыбы.

13. Классификация химически дезинфицирующих средства.

14. Ультрафиолетовые излучатели, принцип их действия, применение для обеззараживания объектов пищевых производств.

15. Охарактеризуйте применение гамма-излучения в ветеринарно-санитарной практике.

16. Понятие об аэрозолях. Дисперсность аэрозолей. Дезинфекция направленными и объемными аэрозолями.

17. Техника отбора смывов для контроля качества дезинфекции.

18. Методика бактериологического исследования смывов при контроле качества профилактической и вынужденной дезинфекции.

19. Контроль качества дезинфекции воздуха.

20. Контроль качества дезинфекции спецодежды

21. Порядок контроля качества дезинфекции транспортных средств.

22. Санитарные требования к размещению и строительству предприятий молочной промышленности.

23. Критерии оценки санитарного качества молока и источники микробной обсемененности молока.

24. Способы и режимы обеззараживания молока.

25. Требования к санитарному качеству воды.

26. Требования к хранению молока и молочной продукции.

27. Санитарные требования к убойным пунктам.

28. Контроль качества дезинфекции объектов холодильных камер.

29. Применение УФ-излучения и озона для дезинфекции объектов мясокомбинатов.

30. Дезинфекция объектов базы предубойного содержания животных.

31. Средства и режимы дезинфекции объектов санитарной бойни.

32. Дезинфекции объектов убойного цеха.

33. Ветеринарно-санитарные требования к производственным объектам птицекомбината.

34. Санитарная обработка на птицекомбинатах. Контроль качества воздуха в помещениях.

35. Моющие и дезинфицирующие химические средства, применяемые на птицекомбинатах.

36. Порядок и режимы дезинфекции помещений, оборудования, холодильных камер, транспорта на птицекомбинатах.

37. Средства и способы обеззараживания тушек птиц, обсемененных сальмонеллами.

38. Средства и методы обеззараживания поверхности скорлупы яиц.

39. Санитарные требования к рыбоприемному цеху.

40. Порядок проведения санитарной обработки холодильной камеры и отделения дефrostирования.

41. Дезинфекция пресервного, кулинарного и консервного цехов.

42. Обеззараживание воды на судах с применением УФ-установок, озона.

43. Дезинфекция объектов пчеловодства.

44. Требования к условиям содержания пчел.

45. Ветеринарная санитария на железнодорожном транспорте.

46. Ветеринарно-санитарная обработка водных средств транспорта.

47. Ветеринарно-санитарная обработка самолетов (вертолетов).

48. Ветеринарно-санитарная обработка автомобилей.

49. Ветеринарно-санитарная оценка при инфекционных болезнях животных. (ящур, сибирская язва, туберкулез, сеп, лептоспироз).

50. Ветеринарно-санитарная оценка при инвазионных болезнях животных. (цистицеркоз, трихинеллез, саркоzystоз, аскаридоз).

Критерии оценки:

Оценка **«отлично»** выставляется студентам, проявляющие всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного и нормативного материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной кафедрой. Отличная оценка выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий курса, их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

Оценка **«хорошо»** выставляется студентам, обнаружившим полное знание учебного материала, успешно выполняющим предусмотренные в программе задания, усвоившим основную литературу, рекомендованную кафедрой. Этой оценки, как правило, заслуживают студенты,

демонстрирующие систематический характер знаний по дисциплине и способные к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

На **«удовлетворительно»** оцениваются ответы студентов, показавших знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и в предстоящей работе по профессии, справляющихся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Как правило оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, не носящие принципиального характера, когда установлено, что студент обладает необходимыми знаниями для последующего устранения указанных погрешностей под руководством преподавателя.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студентам, обнаружившим пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающим принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Такой оценки заслуживают ответы студентов, носящие несистематизированный, отрывочный, поверхностный характер, когда студент не понимает существа излагаемых им вопросов, что свидетельствует о том, что студент не может дальше продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Раздел 1. Общие ветеринарно-санитарные требования к проектированию предприятий по переработке сырья животного происхождения

Тема 1.1 Требования к проектированию, строительству, реконструкции и эксплуатации предприятий по производству мясных и молочных продуктов

1. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляют к выбору площадки для строительства и проектирования предприятий по производству мясных и молочных продуктов?
2. На какие зоны подразделяют территорию мясоперерабатывающего предприятия?
3. Назовите санитарные требования к водоснабжению и канализации на предприятиях мясной и молочной промышленности?
4. Назовите санитарные требования к освещению, вентиляции и отоплению на предприятиях молочной и мясной промышленности?
7. Какие санитарные требования, предъявляют к производственным и вспомогательным помещениям предприятий мясной и молочной промышленности?

Тема 1.2 Требования к проектированию рыбоперерабатывающих предприятий

1. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляют к выбору площадки для строительства и проектирования рыбоперерабатывающих предприятий?
2. Требования к производственным помещениям рыбоперерабатывающего предприятия.

Тема 1.3 Формы ветеринарной документации на проводимые ветеринарно-санитарные мероприятия

1. Какие виды документов оформляют при проведении дезинфекции?
2. Какие виды документов оформляют при проведении дезинсекции?
3. Порядок оформления ветеринарной документации и отчетности при проведении дератизации.
4. Документооборот при проведении Пест-контроля.
5. Правила заполнения актов о выполнении ветеринарно-санитарных мероприятий на подконтрольных объектах.

Тема 1.4 Санитарно-защитные зоны

1. Назовите размеры санитарно-защитных зон в зависимости от класса:
 - объекты по обработке животных продуктов;
 - объекты по обработке пищевых продуктов;
 - объекты микробиологической промышленности;
 - сельскохозяйственные производства и объекты.
2. Какие санитарные разрывы между зданиями и сооружениями внутри территории мясокомбината должны быть предусмотрены?

Раздел 2. Дезинфекционные средства и их применение на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения

Тема 2.1 Требования к моющим и дезинфицирующим средствам

1. Требования к хранению и маркировке дезинфицирующих средств.
2. Оценка токсичности и опасности дезинфицирующих средств.
3. Охарактеризуйте пеногенераторы и принцип их работы.
4. Для чего предназначены озонаторные установки и как их применяют в дезинфекционной практике?
5. Ультрафиолетовые излучатели, принцип их действия, применение для обеззараживания объектов пищевых производств.

6. Охарактеризуйте применение гамма-излучения в ветеринарно-санитарной практике.

7. Понятие о аэрозолях. Что такое дисперсность аэрозолей?

Тема 2.2 Классификация дезинфицирующих средств

1. Как классифицируют химические дезинфицирующие средства?

2. Какие химические моющие и дезинфицирующие средства применяют на предприятиях по переработке: мяса, молока, рыбы?

3. Какие физические моющие и дезинфицирующие средства применяют на предприятиях по переработке: мяса, молока, рыбы?

Раздел 3. Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве

Тема 3.1 Санитарно-гигиенические мероприятия на молочных заводах

1. Перечислите основные санитарные требования к размещению и строительству молочных заводов.

2. Объекты санитарной обработки на молочных заводах.

3. Какие моющие и дезинфицирующие средства применяют на молочных заводах?

4. Какие источники микробной загрязненности молока.

5. Назовите и охарактеризуйте способы и режимы обеззараживания молока.

6. Каковы требования к санитарному качеству воды.

7. Перечислите требования к хранению молока и молочной продукции.

Тема 3.2 Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях

1. Ветеринарно-санитарные требования к убойным пунктам.

2. Характеристики дезинфицирующих средств и их применение на мясокомбинатах.

3. Контроль качества дезинфекции объектов базы предубойного содержания животных.

4. Технология санитарной обработки базы предубойного содержания животных.

5. Контроль качества дезинфекции объектов холодильных камер.

Тема 3.3 Ветеринарно-санитарные мероприятия на птицекомбинатах

1. Какие ветеринарно-санитарные требования предъявляют к производственным объектам птицекомбината?

2. Как проводят санитарную обработку на птицекомбинатах?

3. Охарактеризуйте порядок и режимы дезинфекции помещений и оборудования.
4. Охарактеризуйте порядок и режимы дезинфекции холодильных камер.
5. Охарактеризуйте порядок и режимы дезинфекции транспорта.
6. Как осуществляют санитарную оценку воздуха в помещениях?
7. Перечислите требования, предъявляемые к личной и производственной гигиене работников птицекомбината.

Тема 3.4 Ветеринарно-санитарные мероприятия на рыбоперерабатывающих предприятиях

1. Перечислите основные требования к рыбоприемному цеху.
2. Какие моющие и дезинфицирующие средства используют для обработки объектов рыбоперерабатывающего предприятия?
3. Как проводят санитарную обработку холодильной камеры и отделения дефростации?
4. Как проводят санитарную обработку пресервного цеха?
5. Как проводят санитарную обработку кулинарного и консервного цехов?
6. Как проводят утилизацию отходов переработки рыбы.
7. Личная и производственная гигиена работников рыбоперерабатывающего предприятия.

Тема 3.5 Ветеринарно-санитарные мероприятия на пчеловодческих предприятиях

1. Требования к условиям содержания пчел.
2. Требования к осуществлению мероприятий по карантинированию пчел.
3. Требования к обязательным профилактическим мероприятиям и диагностическим исследованиям пчел.

Тема 3.6 Ветеринарная санитария на транспорте

1. Порядок направления транспортных средств на ветеринарно-санитарную обработку.
2. Как осуществляют ветеринарно-санитарную обработку на железнодорожном транспорте.
3. Ветеринарно-санитарная обработка водных средств транспорта.
4. Ветеринарно-санитарная обработка самолетов (вертолетов).
5. Ветеринарно-санитарная обработка автомобилей.

Тема 3.7 Ветеринарно-санитарная оценка и обеззараживание сырья животного происхождения

1. Ветеринарно-санитарная оценка при инфекционных болезнях животных. (ящур, сибирская язва, туберкулез, сап, лептоспироз)
2. Ветеринарно-санитарная оценка при инвазионных болезнях животных. (цистицеркоз, трихинеллез, саркоцистоз, аскаридоз)
3. Способы и режимы обеззараживания мяса и мясопродуктов.
4. Ветеринарно-санитарная оценка при некоторых болезнях рыбы.

Критерии оценки:

Оценка **«отлично»** выставляется студентам, проявляющие всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного и нормативного материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной кафедрой. Отличная оценка выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий курса, их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

Оценка **«хорошо»** выставляется студентам, обнаружившим полное знание учебного материала, успешно выполняющим предусмотренные в программе задания, усвоившим основную литературу, рекомендованную кафедрой. Этой оценки, как правило, заслуживают студенты, демонстрирующие систематический характер знаний по дисциплине и способные к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

На **«удовлетворительно»** оцениваются ответы студентов, показавших знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и в предстоящей работе по профессии, справляющихся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Как правило оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, не носящие принципиального характера, когда установлено, что студент обладает необходимыми знаниями для последующего устранения указанных погрешностей под руководством преподавателя.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студентам, обнаружившим пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающим принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Такой оценки заслуживают ответы студентов, носящие несистематизированный, отрывочный, поверхностный характер, когда студент не понимает существа излагаемых им вопросов, что свидетельствует о том, что студент не может дальше продолжать обучение или приступить к

профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Тестовое задание проверки уровня сформированности компетенций на этапе их освоения

ОПК-1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения продовольственной безопасности

Задания закрытого типа

1. Ветеринарная санитария – это:

А. Отрасль ветеринарии, изучающая вопросы профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, а также получение продуктов, сырья и кормов животного происхождения высокого санитарного качества;

Б. Наука об инфекционных и инвазионных болезнях животных, в том числе антропозоонозах;

В. Раздел науки, занимающийся охраной здоровья людей от антропозоонозов;

Г. Дисциплина, обучающая получению продуктов, сырья и кормов животного происхождения высокого санитарного качества.

Ответ: А.

2. Уничтожение на объектах внешней среды или удаление из них патогенных и условно патогенных микроорганизмов это:

А. Мойка;

Б. Карантин;

В. Дезинфекция;

Г. Стерилизация.

Ответ: В.

3. Ветеринарная санитария занимается следующими проблемами:

А. Разработка и осуществление научно обоснованных мер предотвращения болезней, общих для животных и людей;

Б. Профилактика инфекционных болезней, создание устойчивого благополучия всех видов животных;

В. Обеспечение получения на фермах продуктов животноводства высокого санитарного качества;

Г. Разработка мероприятий по охране природы от накопления в ней патогенной и условно патогенной микрофлоры и химических средств;

Д. Разработка ветеринарно-санитарных требований к проектированию и строительству помещений для животных, мясоперерабатывающих и сырьевых предприятий, а также дезинфекционно-промывочных станций на железных дорогах и пристанях;

Е. Верны все вышеперечисленные.

Ответ: Е.

4. За организацию общего комплекса санитарно-гигиенических, зоопрофилактических и оздоровительных мероприятий и своевременность их проведения несут ответственность:

А. Ветеринарные специалисты;

Б. Руководители хозяйств и предприятий, а ветеринарный персонал отвечает за правильность и полноту выполнения указанных мероприятий в соответствии с действующими «Правилами проведения дезинфекции и дезинвазии объектов государственного ветеринарного надзора», утвержденными Департаментом ветеринарии и «Ветеринарно-санитарными правилами по организации и проведению дератизационных мероприятий»;

В. Государственные служащие;

Г. Младший персонал хозяйств и предприятий.

Ответ: Б.

5. К биологическим средствам дезинфекции относят:

А. Водяной пар;

Б. Термофильные микроорганизмы;

В. Высушивание;

Г. Сухой пар.

Ответ: Б

6. К дератизационным средствам относят:

А. Пищевые приманки;

Б. Жидкие приманки;

В. Дезинфицирующие средства;

Г. Инсектицидные препараты.

Ответ: А, Б

Задания открытого типа

1. В систему мероприятий по ликвидации инфекционных заболеваний входят:

Ответ _____

2. Виды дезинфекции:

Ответ _____

3. Степень губительного действия дезинфицирующих средств на микробную клетку, а, следовательно, эффективность обеззараживания зависит от:

Ответ _____

4. Группы современных средств дезинфекции, в зависимости от инактивирующих факторов:

Ответ _____

5. Профилактическая дезинфекция – это

Ответ _____

6. Санитарно-защитная зона – это

Ответ _____

ОПК-2 Способен анализировать влияние на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов

Задания закрытого типа

1. Размеры санитарно-защитной зоны для ветеринарных объектов определяют:

- А. Пожеланием руководителей этих ветеринарных объектов.
- Б. Экономической рентабельностью.
- В. СанПиН для этих предприятий.
- Г. Наличием жалоб от жителей ближайшего населенного пункта.

Ответ: В.

2. В хозяйствах профилактическую дезинфекцию помещений для содержания взрослых животных проводят:

- А. Ежедневно.
- Б. Ежемесячно.
- В. Ежеквартально.
- Г. Один раз в год перед переводом скота на зимнее стойловое

содержание.

Ответ: Г

3. При выявлении животного, больного инфекционным заболеванием, дезинфекции подвергаются:

А. Все то, что находилось и с чем соприкасалось больное животное: помещение, станки, кормушки, уборочный инвентарь, подстилку, навоз, а также обувь и спецодежду обслуживающего персонала.

- Б. Обработке подлежит только больное животное.
- В. Изолируют больное животное, дезинфекция не проводится.
- Г. Дезинфицируют только полы, стены и кормушки.

Ответ: А.

4. Щелочами и щелочными препаратами, применяемыми для дезинфекции являются:

- А. Хлор, хлорная известь, хлорамин, гипохлориты.
- Б. Перманганат калия.

В. Едкий натр, едкое кали, свежегашеная известь, кальцинированная сода, капос, Демп, ДПК-1, ДПК-2, компоцид, ниртан.

- Г. Экоцид С.

Ответ: В.

5. Физические средства для обезвреживания объектов внешней среды это:

- А. Кислоты, щелочи, фенолы.
 - Б. Механическая очистка, лучистая энергия, высушивание, высокие температуры, токи высокой частоты и ультразвук.
 - В. Микробы-антагонисты, термофильные микробы.
 - Г. Комплекс химических и биологических средств дезинфекции.
- Ответ: Б.

6. Ветеринарно-санитарную обработку автомобильного транспорта проводят?

- А. В дезинфекционно-промывочных пунктах;
 - Б. В дезинфекционном барьере колес и орошением дезинфицирующим раствором;
 - В. На дезинфекционно-промывочных станциях;
 - Г. В местах разгрузки.
- Ответ: Б, Г

7. К ветеринарно-санитарным объектам относятся:

- А. Сооружения для обработки животных;
- Б. Дезбарьер;
- В. Убойно-санитарный пункт;
- Г. Карантин

Ответ: А, Б

8. Какие документы регламентируют безопасность продукции...

- А. ГОСТ;
- Б. ТУ;
- В. СанПин;
- Г. ТР;

Ответ: Г

Задания открытого типа

1. Перечислите ветеринарно-санитарные объекты местного и общественного назначения...

Ответ _____

2. В чем заключается роль ветеринарной санитарии в системе мер борьбы с инфекционными болезнями животных?

Ответ _____

3. Перечислите основные классы дезинфектантов...

Ответ _____

4. Перечислите группы возбудителей инфекционных болезней по устойчивости к действию дезинфицирующих средств...

Ответ _____

5. Что необходимо учитывать при выборе дезинфектанта?

Ответ _____

6. Карантин – это...

Ответ _____

7. К физическим средствам дезинфекции относятся

Ответ _____

8. Механическая дезинфекция включает в себя

Ответ _____

ПК-1 Способен организовывать и разрабатывать методы санитарной профилактики и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции

Задания закрытого типа

1. Обезвреживание трупов животных можно проводить:

А. Посредством утилизации с бытовыми отходами.

Б. Закопав в любом месте.

В. Переработкой на заводах по производству мясокостной муки, сжиганием и биотермическим обеззараживанием в специальных ямах.

Г. Длительной заморозкой.

Ответ: В.

2. В каких условиях проводится аэрозольная дезинфекция помещений?

А. При включенной вентиляции в отдельных станках и боксах, в которых находятся больные животные.

Б. Всегда в отсутствии животных.

В. Без предварительной подготовки.

Г. Только в теплое время года.

Ответ: А

3. Как осуществляется контроль качества дезинфекции?

А. Только визуально.

Б. Химическим методом.

В. Визуально, химическим методом, бактериологически.

Г. Бактериологическим методом.

Ответ: В.

4. Какие методы применяют для борьбы с насекомыми при применении химических средств?

А. Опрыскивание растворами, опыление пылевидными дигенсектантами, аэрозольное распыление концентратов, газация и воздействие веществами в парообразном состоянии.

Б. Распыление репелентов.

В. Удаление яиц и личинок мух вместе с навозом, мусором и отбросами.

Г. Воздействие высокими температурами (огонь, сухой жар, горячая вода, водяной пар).

Ответ: А.

5. Что такое дезинфекция?

А. Уничтожение насекомых;

Б. Борьба с грызунами;

В. Уничтожение микробов;

Г. Механическая очистка.

Ответ В

Задания открытого типа

1. Преимущества и недостатки химического метода дезинфекции...

Ответ _____

2. Какие средства используют для дезинфекции помещений в присутствии животных?

Ответ _____

3. Как производится обеззараживание спецодежды?

Ответ _____

4. Меры борьбы с мухами в животноводстве...

Ответ _____

5. Контроль качества дезинфекции осуществляется...

Ответ _____

ПК-4 Способен организовать проведение ветеринарно-санитарной оценки и ветеринарно-санитарный контроль мясных, молочных, рыбных и других продуктов при поступлении на таможенную территорию Российской Федерации; осуществлять порядок оформления документации по импорту-экспорту подконтрольных государственной ветеринарной службе грузов Российской Федерации

Задания закрытого типа

1. Карантинное отделение предназначено для...

А. Содержания больных животных;

Б. Содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств, содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания;

В. Забоя животных;

Г. Предубойного содержания.

Ответ: Б

2. Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу....

А.15%;

Б.10 %;

В.20 %;

Г.100 %.

Ответ: Б

3. Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по третьей категории...

А. после механической очистки от навоза промывают горячей водой;

Б. очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют

В. после очистки промывают, а затем дезинфицируют

Г. только дезинфицируют

Ответ: Б

4. Дезинфекция – это

А. Уничтожение возбудителей во внешней среде;

Б. Уничтожение вегетативной формы микроорганизмов в объектах;

В. Уничтожение микроорганизмов в объекте;

Г. Уничтожение вегетативной формы микроорганизмов во внешней среде.

Ответ: А

5. В помещении для хранения дератизационных средств не допускается хранить...

А. Средства для дезинсекции;

Б. Средства для дезинфекции;

В. Средств для дезодорации;

Г. Пищевые продукты, питьевую воду.

Ответ: Г

Задания открытого типа

1. На каких транспортных средствах осуществляется перевозка животных?

Ответ _____

2. Дезинфекция железнодорожных вагонов осуществляется...

Ответ _____

3. Дайте определение понятия «Биологические отходы»

Ответ _____

4. Дайте определение понятия «Дезинвазия»

Ответ _____

5. Перечислите аппараты для аэрозольной дезинфекции...

Ответ _____

ПК-5 Способен к планированию и разработке ветеринарно-санитарных мероприятий, направленных на обеспечение биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Задания закрытого типа

1. Определение зоосанитарного статуса хозяйств – это...

А. Ревизия.

Б. Компартиментализация.

В. Выездная диагностика.

Г. Ветеринарно - санитарная экспертиза.

Ответ: Б.

2. Перевозка животных, продуктов и сырья должны осуществляться:

А. В рефрижераторах.

Б. В сопровождении ветеринарного специалиста.

В. В короткие сроки.

Г. При строгом соблюдении требований ветеринарного законодательства и правил перевозки животных и грузов животного происхождения.

Ответ: Г.

3. Въезд и вход на территорию животноводческого предприятия должен осуществляться:

А. Свободно.

Б. Только через ветсанпропускники, оборудованные дезбарьерами и дезковриками.

В. Только сотрудниками этого предприятия.

Г. Свободно при наличии пропуска.

Ответ: Б.

4. Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят...

- А. В изоляторе.
 - Б. В карантинном отделении.
 - В. На скотосырьевой базе.
 - Г. На санитарной бойне.
- Ответ: Г.

5. Методы борьбы с мышевидными грызунами различают...

- А. Химические.
 - Б. Биологические.
 - В. Механические.
 - Г. Комбинированные.
 - Д. Все вышеперечисленные варианты верны.
- Ответ: Д.

6. Системы из газа и взвешенных в газе свободных частиц твердого тела или жидкости – это...

- А. Аэрозоли.
 - Б. Пары.
 - В. Пены.
 - Г. Спреи.
- Ответ: А.

Задания открытого типа

1. Как осуществляется очистка и обеззараживание сточных вод?

Ответ _____

2. Зоосанитарный статус хозяйства – это...

Ответ _____

3. Зонирование помещений на пищевом производстве...

Ответ _____

4. Ветеринарная санитария – это...

Ответ _____

5. Требования к канализации рыбоперерабатывающего предприятия

Ответ _____

6. Требования к отдельным элементам зданий (полы, стены, окна)

Ответ _____

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2025 (<https://edubiotech.ru/file/403>: режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся»: СМК ПНД 77-01-2025 (<http://edubiotech.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составитель:

Доцент, кандидат ветеринар. наук,
доцент

(должность)

Старший преподаватель

(должность)



подпись

Леденева О.Ю.

ФИО

Коновалов Е.С.

ФИО

« 14 » 01 2026 г.