**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«Казанский государственный аграрный университет»**
**(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)**

Институт «Казанская академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана»

Кафедра эпизоотологии и паразитологии

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
и цифровизации, доцент

_____ А.В. Дмитриев
«____» _____ 2025 г.

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**«Ветеринарная санитария»**
**(Оценочные средства и методические материалы)**

приложение к рабочей программе дисциплины

Направление подготовки
**36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность (профиль) подготовки
**Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Форма обучения
**очная / заочная**

Казань – 2025

Составитель: _____к.биол.н., доцент _____ ___Закиров Т.М.__
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Оценочные средства обсуждены и одобрены на заседании кафедры эпизоотологии и паразитологии «21» апреля 2025 года (протокол № 13)

Заведующий кафедрой:
_____к.вет.н., доцент _____ ____Трубкин А.И.__
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии института института казанской академии ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана «22» апреля 2025 года (протокол № 1)

Председатель методической комиссии:
_____д.вет.н. профессор_____ __Асрутдинова Р.А.
Должность, ученая степень, ученое звание Ф.И.О.

Согласовано:
Директор Равилов Р.Х.
Ф.И.О.

Протокол ученого совета института № 2 от «23» апреля 2025 года

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения ОПОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (практике) Б1.О.21 Ветеринарная санитария

Таблица 1.1 – Требования к результатам освоения дисциплины

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине |
|---|---|---|
| **ОПК-6.** Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии | **ОПК-6.1**Осознает существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб | **Знать**: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.<br>**Уметь:** проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.<br>**Владеть**: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска |
| **ПК–1** Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции | **ПК-1.2.** Обеспечивает соблюдение ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции, признанных непригодными для | **Знать:** порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции<br>**Уметь:** определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности |

| | | |
|---|---|---|
| | использования, в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции. | пищевой продукции, осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции<br>**Владеть навыками:** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными |
| **ПК-2** Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы | **ПК-2.2.** Обеспечивает соблюдение ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов и яиц домашней птицы, признанных некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции. | **Знать:** порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы и ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции<br>**Уметь:** определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы<br>**Владеть навыками:** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными |
| **ПК-3** Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы | **ПК-3.2** Обеспечивает соблюдение ветеринарно-санитарных | **Знать** порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством |

| | | |
|---|---|---|
| гидробионтов и икры | требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении гидробионтов и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции. | Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции<br>**Уметь** определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения гидробионтов и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции**,** осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры<br>**Владеть навыками** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными |

## 2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 2.1 – Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций (интегрированная оценка уровня сформированности компетенций)

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения | Оценка уровня сформированности | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично |
| **ОПК-6.1** Осознает существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб | **Знать**: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб. | Уровень знаний о существующих программах профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций ниже минимальных требований, имели грубые ошибки. | Минимально допустимый уровень знаний по существующим программам профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций | Уровень знаний об основных методах профилактике и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, но допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний об основных методах профилактике и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | служб в полном объеме полностью соответствует программе подготовки, без ошибок |
| | **Уметь:** проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах. | При решении стандартных задач не продемонстрированы умения проводить с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб | Продемонстрированы умения проводить с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, но не в полном объеме | Продемонстрированы умения проводить с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, но с недочетами | Продемонстрированы умения проводить с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб в полном объеме |
| | **Владеть**: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска | Уровень знаний о навыках проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер ниже минимальных | Минимально допустимый уровень знаний о навыках проведения процедур идентификации, выбора и реализации | Уровень знаний о навыках проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, | Уровень знаний о навыках проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | требований, с грубыми ошибками. | мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска. | которые могут быть использованы для снижения уровня риска, но допущено несколько негрубых ошибок. | которые могут быть использованы для снижения уровня риска, без ошибок |
| **ПК-1.2.** Обеспечивает соблюдение ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции. | **Знать:** порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции | Уровень знаний о порядке обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарных требовании ниже минимальных требований, имели грубые ошибки. | Минимально допустимый уровень знаний о порядке обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарных требовании | Уровень знаний о порядке обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарных требовании , но допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний об основных методах о обезвреживания , утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарных требовании в полном объеме полностью соответствует программе подготовки, без ошибок |
| | **Уметь:** определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, | При решении стандартных задач не продемонстрированы умения определять | Продемонстрированы основные умения определять порядок обеззараживания, | Продемонстрированы все основные умения определять порядок | Продемонстрированы все основные умения |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции | порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, имели место грубые ошибки | утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования,, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме | обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами | определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, выполнены все задания в полном объеме |
| | **Владеть навыками:** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными | При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными, имели место грубые ошибки | Имеется минимальный набор навыков по организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными, с некоторыми недочетами | Продемонстрированы базовые навыки по организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными, с некоторыми недочетами | Продемонстрированы навыки организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными, без ошибок и недочетов |
| **ПК-2.2.** Обеспечивает соблюдение | **Знать:** порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока | Уровень знаний по порядку обезвреживания, | Минимально допустимый уровень по порядку | Уровень знаний по порядку обезвреживания, | Уровень знаний по порядку обезвреживания |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов и яиц домашней птицы, признанных некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции. | и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы и ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции | утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы и ветеринарно-санитарные требования к ним ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки | обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы и ветеринарно-санитарные требования к ним, допущено много негрубых ошибок | утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы и ветеринарно-санитарные требования к ним, допущено несколько негрубых ошибок | , утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы и ветеринарно-санитарные требования к ним без ошибок |
| | **Уметь:** определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции, осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных | При решении стандартных задач не продемонстрированы умения определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и | Продемонстрированы основные умения определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, выполнены все | Продемонстрированы все основные умения, определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и | Продемонстрированы все основные умения, определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы | (или) опасными, имели место грубые ошибки | задания, но не в полном объеме | (или) опасными, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами | ветеринарно-санитарной экспертизы некачественным и и (или) опасными, выполнены все задания в полном объеме |
| | **Владеть навыками:** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными | При решении стандартных задач не продемонстрированы навыки по организации обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, имели место грубые ошибки | Имеется минимальный набор навыков по организации обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, с некоторыми недочетами | Продемонстрированы базовые навыки по организации обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, с некоторыми недочетами | Продемонстрированы навыки по организации обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественным и и (или) опасными, без ошибок и недочетов |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ПК-3.2** Обеспечивает соблюдение ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении гидробионтов и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции. | **Знать** порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции | Уровень знаний о порядке обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, имели место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний о порядке обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, допущено много негрубых ошибок | Уровень знаний о порядке обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний о порядке обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, без ошибок |
| | **Уметь** определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения гидробионтов и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в | При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения по определению порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения гидробионтов и икры, признанных недоброкачественным | Продемонстрированы основные умения, по определению порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения гидробионтов и икры, признанных недоброкачественными и (или) | Продемонстрированы все основные умения, по определению порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения гидробионтов и икры, признанных недоброкачественн | Продемонстрированы все основные умения, по определению порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения гидробионтов и икры, |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | сфере безопасности пищевой продукции**,** осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры | и и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции**,** осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, имели место грубые ошибки | опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции**,** осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, но не в полном объеме> | ыми и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции**,** осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, но некоторые с недочетами | признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции**,** осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, выполнены все задания в полном объеме |
| | **Владеть навыками** организации обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов | При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки | Имеется минимальный набор навыков по организации | Продемонстрированы базовые навыки по организации обезвреживания, | Продемонстрированы навыки по организации обезвреживания |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными | организации обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, имели место грубые ошибки | обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, с некоторыми недочетами | утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, с некоторыми недочетами | , утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, без ошибок и недочетов |

Описание шкалы оценивания

1. Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, не овладевшему ни одним из элементов компетенции, т.е. обнаружившему существенные пробелы в знании основного программного материала по дисциплине (практике), допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине.
2. Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», т.е. проявившему знания основного программного материала по дисциплине (практике) в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе на экзамене, но в основном обладающему необходимыми знаниями для их устранения при корректировке со стороны экзаменатора.
3. Оценка «хорошо» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать» и «уметь», проявившему полное знание программного материала по дисциплине (практике), освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности.
4. Оценка «отлично» ставится студенту, овладевшему элементами компетенции «знать», «уметь» и «владеть», проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала по дисциплине (практике), освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний.
5. Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно».
6. Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно».

## 3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 3.1 Типовые контрольные задания

**ОПК-6.1 Осознает существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб**

**Задания закрытого типа:**

**1. Какие вопросы изучает ветеринарная санитария?**
1. Зоогигиенические условия содержания и кормления животных.
2. Получение продукции животноводства высокого санитарного качества.
3. Механизмы передачи инфекционных болезней, общих для человека и животных.

**2. Какие виды дезинфекции Вы знаете?**
1. Камерная, погружение
2. Профилактическая, вынужденная
3. Влажная, аэрозольная

**3. С какой целью проводится дезинфекция?**
1. Для уничтожения патогенной микрофлоры в окружающей среде
2. Для уничтожения всех форм микроорганизмов в окружающей среде
3. Для нейтрализации в окружающей среде токсинов, вырабатываемых микроорганизмами

**4. Какие мероприятия называются дезинсекцией?**
1. Уничтожение микроорганизмов
2. Уничтожение вредных грызунов
3. Уничтожение вредных насекомых

**5. Какие мероприятия называются дератизацией?**
1. Уничтожение микроорганизмов
2. Уничтожение вредных грызунов
3. Уничтожение вредных насекомых

**6. Какие средства применяются для дератизации?**
1. Ратиндан, фентолацин, «шторм»
2. Глак, метафор, глуфар
3. Карбофос, фосфамид, турингин

**7. Какой метод обеззараживания навоза является наиболее рациональным при неспорообразующих бактерийных инфекциях?**
1. Химический (применение 5%-ного раствора технической серной кислоты)
2. Биотермический
3. Сжигание

**8. Как проводят биотермическое обеззараживание навоза?**
1. Навоз закапывают в землю на глубину 2 метра.
2. Навоз помещают в яму Беккари.
3. Навоз складывают в бурты для самонагревания.

**9. Какой способ утилизации трупов является наиболее рациональным при вирусных и неспорообразующих бактерийных инфекциях?**
1. Утилизация в яме Беккари.
2. Переработка на мясо-костную муку.
3. Сжигание.

**10. Как поступают с трупами животных при споровых инфекциях?**
1. Утилизируют в ямах Беккари.

2. Закапывают в землю на глубину не менее 2-х метров.
3. Сжигают.

**11. Как правильно приготовить известковое молоко?**

1. К 1 кг негашеной извести добавляют 1 л. воды, через несколько часов добавляют 9 л воды.
2. К 1 кг гашеной извести добавляют 1 л. воды, через несколько часов добавляют 9 л воды.
3. К 1 кг негашеной извести сразу добавляют 10 литров воды и оставляют на несколько часов.

**12. В какой концентрации применяется известковое молоко для побелки?**

1. 5….8%.
2. 10…20%.
3. 30…35%.

**13. Какой из дезинфектантов является наиболее эффективным для обработки молочной посуды?**

1. 0,25…0,5% раствор дезмола.
2. 1..2% раствор кальцинированной соды.
3. 1…5% раствор биомола КС3.

**14. Сколько фенолятов и щелочи содержит технический раствор фенолятов натрия?**

1. 37 и 5% соответственно.
2. 35 и 7% соответственно.
3. 5 и 37% соответственно.

**15. Из каких средств готовится серно-карболовая смесь?**

1. Серы и кристаллической карболовой кислоты.
2. Серной и неочищенной карболовой кислоты.
3. Серной кислоты и креолина.

**Задания открытого типа:**

16. Ветеринарно-санитарные мероприятия в молочных комплексах _____
17. Ветеринарно-санитарные мероприятия при туберкулезе КРС _____
18. Дезинфекция кожевенного и мехового сырья, шерсти _____
19. Ветеринарно-санитарные мероприятия по переработке отходов животноводства предназначенных для кормления животных _____
20. Ветеринарно-санитарные мероприятия при сибирской язве _____

**ПК-1.2. Обеспечивает соблюдение ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции.**

**Задания закрытого типа:**

**1. В каком виде применяется хлорная известь для дезинфекции?**

1. В газообразном состоянии.
2. В виде аэрозоля.
3. В виде взвеси, сухого порошка, осветленного раствора.

**2. С каким минимальным процентом содержания активного хлора хлорная известь пригодна для дезинфекции?**

1. 20%.
2. 15%.
3. 10%.

**3. Какие дезинфектанты можно применять в присутствии животных?**

1. Молочная кислота, триэтиленгликоль, глуфар.

2. Гипохлор, параформ, фоспар.
3. Глутаровый альдегид, Глак, метафор.

**4. Какие средства дезинфекции являются наиболее эффективными при дерматомикозах?**

1. 3% -ный раствор фенола или лизола.
2. 10%-ное известковое молоко и 3%-ные растворы молочной кислоты.
3. 1%-ные растворы щелочи и 3%-ные растворы формальдегида.

**5. Какие дезинфектанты наиболее эффективны для дезинфекции помещений при туберкулезе?**

1. Щелочи, формальдегид.
2. Кислоты, деготь.
3. Карболовая кислота, Глак.

**6. Какие средства дезинфекции являются наиболее эффективными при вирусных инфекциях?**

1. 10%-ная взвесь хлорной извести.
2. 2-3%-ные растворы едкого натрия.
3. 2-3%-ные растворы глутарового альдегида.

**7. Какие из дезинфицирующих средств применяются для дезинфекции почвы при споровых инфекциях?**

1. Свежегашеная известь.
2. Сульфоксенол.
3. Хлорная известь.

**8. Как поступают с навозом, инфицированным спорообразующими микроорганизмами?**

1. Сжигают.
2. Подвергают биотермическому обезвреживанию.
3. Подвергают химической дезинфекции (применяют техническую серную кислоту).

**9. Какие дезинфектанты применяются для дезинфекции окрашенных частей автомашин?**

1. Взвесь хлорной извести с содержанием 2-3% активного хлора.
2. 2-3% -ный раствор каустической соды.
3. 2-3% раствор формальдегида.

**10. Какое наименьшее количество растворенного кислорода должно быть в водоеме после сброса в него сточных вод?**

1. 2 мг/л.
2. 4 мг/л.
3. 6 мг/л.

**11. Какая БПК в норме должна быть для водоемов I категории?**

1. 3 мг/л.
2. 5 мг/л.
3. 8 мг/л.

**12. Какие аппараты работают на насыщенным паре под давлением?**

1. Параформалиновая камера.
2. Автоклав.
3. Стерилизатор

**13. Какие средства механизации используются при проведении влажной дезинфекции?**

1. Генераторы ДАГ, САГ, ПАГ.
2. ПВАН, ОППК.
3. Установка ДУК, ЛСД, ВДМ.

**14. Когда качество профилактической дезинфекции считается удовлетворительным?**

1. В 60% нет роста кишечной палочки.

2. В 90% нет роста кишечной палочки.
3. Во всех пробах нет роста кишечной палочки.

**15. По каким показателям определяется качество текущей дезинфекции при туберкулезе?**

1. По росту кишечной палочки.
2. По росту стафилококков.
3. По росту антракоидов.

**Задания открытого типа:**

16._____ предназначены для защиты рукавов халата и личной одежды работника от загрязнений и инфицирования при оказании ветеринарной лечебной помощи, при вскрытии трупов и предохранения от попадания на них химических веществ при изготовлении дезинфицирующих растворов и проведения дезинфекции.

17. Для фиксации волос и защиты головы от попадания на них патологического материала в эпизоотологической практике применяется _____

18. Выход из производственного помещения в спецодежде и обуви категорически _____

19. Перед началом работы с особо опасным заразным материалом или больными животными ОН обязан проинструктировать работающих лиц о сущности предстоящей работы, проверить готовность их к работе (надеты ли защитная одежда, обувь и резиновых перчатки) Это _____

20. Защита глаз при проведении дезинфекции аэрозолями формалина, препаратами хлора и другими высокотоксичными веществами (выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов) _____

**ПК-2.2. Обеспечивает соблюдение ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов и яиц домашней птицы, признанных некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции.**

**Задания закрытого типа:**

**1. Как поступить, если при проведении дезинфекции кислота попала на кожу человека?**

(выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов):

1) промыть место ожога 0,5%-ным раствором борной кислоты
2) промыть место ожога обильным количеством воды
3) промыть место попадания кислоты слабым раствором пищевой соды
4) капли кислоты нейтрализовать тампоном, смоченным раствором пищевой соды и промыть проточной водой

**2. Действия работника, если при проведении дезинфекции на кожу попала щелочь**

(выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов):

1) промыть место ожога 0,5%-ным раствором борной кислоты
2) промыть место ожога обильным количеством воды
3) промыть место попадания кислоты слабым раствором пищевой соды
4) капли кислоты нейтрализовать тампоном, смоченным раствором уксусной кислоты и промыть проточной водой

**3. Заражение человека может произойти при:**

(выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов):

1) несоблюдении мер личной профилактики при контакте с заразными животными
2) проведении профилактической дезинфекции
3) проведении вакцинации телят в благополучном хозяйстве

4) проведении дератизации

**4. Обеззараживание кожи лица человека при попадании инфицированного материала**

(установите правильную последовательность в предложенных вариантах ответов):

1) осторожно, не размазывая, снять материал ватным тампоном.
2) кожу обработать спиртом или раствором марганцовки
3) умыться с мылом
4) протереть насухо кожу, обработать спиртом

***5.* Виды профилактики болезней животных и проводимые мероприятия**

(установите соответствия в предложенных вариантах ответов)

| | |
|---|---|
| 1) общая профилактика<br>2) специфическая профилактика | 1. обтирание рук спиртом перед началом работы<br>2. инструктаж на рабочем месте, обеспечение работников спецодеждой<br>3.профилактические прививки, медицинское обследование |

**6. Основные задачи специалистов при работе с заразными больными животными и инфицированным материалом улучшение условий содержания животных**

(выберите не менее двух правильных вариантов из предложенных вариантов ответов)

1) не допущение распространения инфекционной болезни
2) охрана людей от заражения
3) снижение трудоемкости проведения специальных ветеринарных мероприятий
4) оповещение вышестоящих органов о течении эпизоотии

**7. НЕЛЬЗЯ допускать к работе на санитарных бойнях, утильзаводах и изоляторах**

(выберите не менее двух правильных вариантов из предложенных вариантов ответов)

1) мужчин и женщин в возрасте старше 50-ти лет
2) кормящих матерей
3) беременных
4) людей, не имеющих специального ветеринарного образования

**8. При проведении дезинфекции необходимо соблюдать следующие меры безопасности**

(выберите не менее двух правильных вариантов из предложенных вариантов ответов)

1) работать в защитных очках и маске (противогазе)
2) работать в резиновых перчатках, резиновых сапогах
3) постоянно пользоваться дезинфекционными барьерами
4) стерилизовать все инструменты, которые использовали для работы с больными

**9. Во время работы с заразными больными животными и патологическим материалом НЕ разрешается следующие действия**

(выберите не менее двух правильных вариантов из предложенных вариантов ответов)

1) курить
2) принимать пищу
3) кормить животных
4) лечить животных

**10. Защита глаз при проведении дезинфекции аэрозолями формалина, препаратами хлора и другими высокотоксичными веществами** (выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов):

1) марлевая повязка
2) маска
3) респиратор и очки
4) противогаз

**11. Производственная одежда ветеринарного специалиста, предназначенная для защиты, как самого специалиста, так и его личной одежды от загрязнения и**

**случайного попадания патологического материала, предотвращения разноса патогенных микробов в окружающей обстановке:**
(выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов):
1) халат
2) фартук
3) куртка
4) маска

**12. Перед надеванием резиновых перчаток, необходимо их:….**
(выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов):
1) проверить на целостность путем наполнения воздухом (с последующим погружением в воду) или водой
2) промыть дистиллированной водой
3) померить
4) намочить

**13. Дезинфекция халата после окончания работ**
(установите правильную последовательность в предложенных вариантах ответов):
1) механическая очистка
2) стирка
3) сушка
4) замачивание в растворе дезсредства
5) глажение

**14. Этапы обеззараживания перчаток**
(установите правильную последовательность в предложенных вариантах ответов):
1) кипятят в стерилизаторе 30 и более минут
2) перчатки пересыпают тальком
3) заворачивают марлей, отделяя одну от другой
4) привязывают нитками к сетке стерилизатора

**15. При работе с инфицированным материалом или больным животным, произошло ранение кожи работника, действия врача**
(установите правильную последовательность в предложенных вариантах ответов):
1) наложить марлевую спиртовую повязку (пропитанную 40-60% раствором этилового спирта)
2) обратиться в медицинское учреждение
3) осторожно снять грязь с кожи вокруг раны, очищая рану от краев наружу, чтобы не загрязнять рану
4) очищенный участок кожи вокруг раны смазать йодом

**Задания открытого типа:**

**16. При зооантропонозах заражение человека может произойти при:**
(выберите не менее двух правильных вариантов из предложенных вариантов ответов)
1) контакте с необеззараженным сырьем животного происхождения
2) употреблении в пищу инфицированных продуктов животного происхождения
3) выпасе животных
4) уборке помещения

**17. Все работы с инфекционно-больными животными, трупами и другим инфекционным материалом выполняют:**
(выберите не менее трех правильных вариантов из предложенных вариантов ответов)
1) в защитной спецодежде (халатах, колпаках или косынках, фартуках)
2) в защитных очках, ватно-марлевой повязке
3) резиновых перчатках и резиновых сапогах
4) в сменной одежде и обуви работника

**18. Средства личной профилактики.**

(выберите не менее двух правильных вариантов из предложенных вариантов ответов)
1) каустическая сода
2) халат
3) шприцы
4) резиновые перчатки

**19. Как правильно надевать на руки резиновые перчатки?**

(выберите не менее двух правильных вариантов из предложенных вариантов ответов)
1) сухие перчатки одевают на сухие руки
2) сухие перчатки одевают на мокрые руки
3) сухие перчатки одевают на смазанные глицерином или припудренные тальком руки
4) мокрые - на сухие руки

**20. Профилактика заражения работников, занятых обслуживанием больных животных и птицы, должна состоять из комплекса специфических мер:**

(выберите не менее трех правильных вариантов из предложенных вариантов ответов)
1) вакцинации
2) обеспечение специальной литературой
3) обеспечение дезсредствами
4) обеспечение персонала санитарно - бытовыми объектами, необходимой спецодеждой

**ПК-3.2 Обеспечивает соблюдение ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении гидробионтов и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции.**

**Задания закрытого типа:**

**1. Из какого расчета проводят дезинфекцию рыбоводных прудов негашеной или хлорной известью?**

1. 15– 20 ц/га негашеной известью или 1–2 ц/га хлорной известью
2. 25–30 ц/га негашеной известью или 3–5 ц/га хлорной известью.
2. 45–50 ц/га негашеной известью или 10–15 ц/га хлорной известью.

**2. Какая должна быть температура воды в солевых ваннах для карпов белых амуров, белых и пестрых толстолобиков при весенней и осенней профилактической обработке рыбы?**

1. От 6 до 17° С для карпов и белых амуров и не выше 15° С для белых и пестрых толстолобиков.
2. От 20 до 25° С для карпов и белых амуров и не выше 25° С для белых и пестрых толстолобиков.
3. От 30 до 35° С для карпов и белых амуров и не выше 30° С для белых и пестрых толстолобиков.

**3. Какие препараты чаще всего используют на рыбоводных предприятиях в качестве дезинфектантов?**

1. Негашеная известь, хлорная известь.
2. Едкий натр, едкий калий.
3. Серная кислота, соляная кислота.

**4. Что представляет собой рыбоприемная пристань?**

1. Рыбообрабатывающее предприятия с приемной площадкой, обращенной к воде.
2. Рыбопосольный цех облицованный керамической плиткой, асфальтированным полом.
3. Прибрежный участок водоема с производственными и бытовыми помещениями, предназначенными для обслуживания лова рыбы.

**5. Когда рыба подлежит безусловной утилизации?**

1. С поражением кожи трихидиной, костией, хилодонеллой, ихтиофтириусом и т.п.
2.При водянке рыб (краснуха), в случаях обильной зараженности мышечной ткани паразитами.
3. В случаях незначительной зараженности рыбы паразитами.

**6. Какая температура тела у охлажденной рыбы?**

1.Температура тела рыбы доведена до температуры в толще мяса до -5...- 10°С и постоянно поддерживается на этом уровне.
2.Температура тела рыбы своевременно доведена до температуры в толще мяса до -1...+5°С и постоянно поддерживается на этом уровне.
3.Температура тела рыбы доведена до температуры в толще мяса до -15...- 20°С и постоянно поддерживается на этом уровне.

**7. Какие препараты рекомендуются для мойки стеклотары механизированным способом в бутылкомоечных машинах?**

1.Кальцинированная сода, «Чистюля Мол», «Вимол», «МС-37», «Витязь АЛМ», «МСТА».
2. Каустическая сода, ТМС "Стекломой", "ЕС-Промоль-Супер" и "Катрил-Д"
3. 0,5% раствор дезмола, 0,5% раствор моющего порошка А, Б или В с последующей обработкой 0,1% раствором гипохлорита натрия или гипохлорида кальция.

**8. Какие препараты рекомендуются для мойки стеклотары ручным способом?**

1. Кальцинированная сода, «Чистюля Мол» «Вимол», «МС-37», «Витязь АЛМ», «МСТА».
2. Каустическая сода, ТМС "Стекломой", "ЕС-Промоль-Супер" и "Катрил-Д".
3.0,5% раствор дезмола, 0,5% раствор моющего порошка А, Б или В с последующей обработкой 0,1% раствором гипохлорита натрия или гипохлорида кальция.

**9. По правилам личной гигиены как должны быть оснащены раковины для мытья рук правилам личной гигиены работников предприятий пищевой промышленности?**

1.Жидким мылом, одноразовыми бумажными полотенцами, ведром для мусора с педальным устройством и инструкцией по мытью рук.
2.Жидким мылом, дезинфицирующим средством или кожным антисептиком, одноразовыми бумажными полотенцами, ведром для мусора с педальным устройством и инструкцией по мытью рук.
3. Дезинфицирующим средством, одноразовыми бумажными полотенцами, ведром для мусора с педальным устройством.

**10. Как должен поступить заболевший человек, работающий в животноводстве, при резком ухудшении самочувствия, ранениях, ссадинах и поражениях кожи?**

1. При резком ухудшении самочувствия, ранениях, ссадинах и поражениях кожи должен немедленно сообщить об этом своему непосредственному руководителю и медицинскому персоналу.
2. При резком ухудшении самочувствия, ранениях, ссадинах и поражениях кожи должен немедленно сообщить об этом своему непосредственному руководителю.
3. При резком ухудшении самочувствия, ранениях, ссадинах и поражениях кожи должен немедленно принимать лекарственные средства.

**11.Какие сельскохозяйственные продукты допускаются к продаже на продовольственных рынках?**

1. К продаже допускаются все привозимые продукты в установленном порядке.
2. К продаже допускаются только доброкачественные продукты; все привозимые продукты в установленном порядке подвергаются проверке на мясомолочных и пищевых контрольных станциях.
3. К продаже допускаются только доброкачественные продукты.

**12. Как моется и чем обеззараживается столы, на которых производится ветсанэкспертиза на продовольственных рынках?**

1. Ежедневно моют горячей водой (60–70 ºС) с добавлением 2% раствора едкого натрия.

2. Ежедневно моют горячей водой (60-70 ºС) с добавлением 2% раствора гидроксида натрия, который обладает обеззараживающим действием и хорошо отмывает жирные поверхности.
3. Ежедневно моют горячей водой (60–70 ºС) с добавлением 2% раствора соляной кислоты.

**13. Как часто проводится санитарный день на территории продовольственного рынка?**

1. Еженедельно.
2. Ежемесячно.
3. Ежеквартально.

**14. Какой препарат используется для профилактический дезинфекции в помещениях лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках?**

1. Хлорамин Б, содержащий не менее 25% активного хлора.
2. 3% раствор едкого натрия.
3. 3% раствор соляной кислоты.

**15. На продовольственных рынках, после проведённой дезинфекции не должно быть обнаружено рост каких микроорганизмов?**

1. Стрептококк и диплококк.
2. Микобактерий туберкулеза и бацилла сибирской язвы.
3. Кишечная палочка и стафилококк.

**Задания открытого типа:**

16. Какая должна быть температура воды в солевых ваннах для карпов белых амуров, белых и пестрых толстолобиков при весенней и осенней профилактической обработке рыбы _____
17. Какие препараты чаще всего используют на рыбоводных предприятиях в качестве дезинфектантов _____
18. Что представляет собой рыбоприемная пристань _____
19. Когда рыба подлежит безусловной утилизации _____
20. Какая температура тела у охлажденной рыбы _____

### 3.2 Типовые вопросы

**ОПК-6.1 Осознает существующие программы профилактики и контроля болезней животных различной этиологии, систему идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб**

1. Значение ветеринарно-санитарных работ при проведении профилактических и противоэпизоотических мероприятий. Обсемененность внешней среды патогенными и условно-патогенными микроорганизмами
2. Экологические аспекты дезинфекционных работ. Правила безопасности при проведении ветеринарно-санитарных мероприятий
3. Виды и способы дезинфекции. Санитарно-механическая очистка и порядок проведения собственно дезинфекции.
4. Физические средства дезинфекции. Камерная дезинфекция.
5. Профилактическая дезинфекция. Порядок дезинфекции животноводческих помещений растворами.
6. Текущая дезинфекция. Сроки проведения текущей дезинфекции.
7. Заключительная дезинфекция. Порядок проведения.
8. Щелочи, их свойства и применение.
9. Фенолсодержащие препараты, применяемые для дезинфекции
10. Хлорсодержащие дезинфекционные препараты, их свойства и применение. Способы определения активного хлора в хлорной извести.

11. Окислители, их свойства и применение.
12. Кислоты, применяемые в дезинфекции. Их свойства и применение.
13. Газы, применяемые в дезинфекции Их свойства и применение.
14. ЧАСы, ПАГи, ЭХА-растворы, их свойства и применение. Композиционные дезинфекционные препараты.
15. Аэрозольная дезинфекция. Организация и проведение дезинфекции аэрозольным способом. Аппаратура для получения аэрозолей.

**ПК-1.2. Обеспечивает соблюдение ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции.**

1. Ветеринарно-санитарные мероприятия на пограничных ветеринарно-санитарных пунктах и при экспортно-импортных операциях
2. Ветеринарно-санитарные мероприятия при перевозке животных водным, автомобильным и авиационным транспортом.
3. Ветеринарно-санитарные мероприятия при перевозке животных железнодорожным транспортом
4. Способы очистки и обеззараживания сточных вод. Нормативные показатели, характеризующие воду водоема после сброса в неё сточных вод. Очистка и обеззараживание питьевой воды.
5. Ветеринарно-санитарные мероприятия на заводах по утилизации биологических отходов. Дезинфекция заводов по производству мясокостной муки;
6. Способы утилизации трупов животных, павших от заразных болезней.
7. Обеззараживание почвы. Способы обеззараживания навоза, зараженного не спорообразующими и спорообразующими микроорганизмами.
8. Устройство санпропускников.
9. Способы обеззараживания воздуха животноводческих и птицеводческих помещений. Дезинфекция помещений в присутствии животных.
10. Способы обеззараживания молока, молокопроводов и молочной посуды.
11. Особенности проведения профилактической дезинфекции в крупных птицеводческих хозяйствах.
12. Особенности проведения профилактической дезинфекции в свиноводческих комплексах.
13. Сроки и порядок проведения профилактической дезинфекции в молочных и откормочных комплексах.
14. Особенности ветеринарно-санитарных мероприятий в хозяйствах промышленного типа и на комплексах.
15. Способы обеззараживания яиц и инкубаторов.

**ПК-2.2. Обеспечивает соблюдение ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов и яиц домашней птицы, признанных некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции.**

1. Санитарные требования к складским помещениям, транспорту для мяса и мясопродуктов на мясокомбинатах.
2. Дезинфекция помещений для переработки сырья животного происхождения. Дезинфекция кожевенного и мехового сырья, шерсти, волоса, пуха и пера.

3. Санитарные требования к производственным, вспомогательным помещениям на мясоперерабатывающих предприятиях.
4. Личная гигиена работников предприятий пищевой промышленности.
5. Порядок, способы и средства дезинфекции основных производственных помещений мясокомбинатов.
6. Санитарная обработка железнодорожных и автомобильных молочных цистерн.
7. Санитарные требования к холодильникам на мясокомбинатах.
8. Санитарные требования к технологическим процессам в молочном производстве.
9. Дезинфекция холодильных камер. Борьба с плесенями на холодильниках.
10. Ветеринарно-санитарные требования к рынкам. Дезинфекция на рынках: в торговых помещениях, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы.
11. Общие ветеринарно-санитарные требования к рыбоводческим хозяйствам.
12. Санитарные требования к первичной обработке и транспортировке живых двустворчатых моллюсков на обрабатывающее предприятие.
13. Ветеринарно-санитарные требования к обработке рыбы холодом.
14. Хранение, транспортировка и производство мороженной рыбы.

**ПК-3.2 Обеспечивает соблюдение ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении ветеринарно-санитарных требований при обеззараживании, утилизации и уничтожении гидробионтов и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством РФ в области ветеринарии и безопасности пищевой продукции.**

1. Общие ветеринарно-санитарные требования к рыбоводческим хозяйствам.
2. Ветеринарно-санитарные требования к обработке рыбы холодом.
3. Хранение, транспортировка и производство рыбы.
4. Порядок проведения дезинфекции в рыбоводческих хозяйствах.
5. Санитарные требования к производству соленой рыбной продукции.
6. Порядок, способы и средства дезинфекции основных производственных помещений мясокомбинатов.
7. Санитарная обработка железнодорожных и автомобильных молочных цистерн.
8. Санитарные требования к холодильникам на мясокомбинатах.
9. Санитарные требования к технологическим процессам в молочном производстве.
10. Дезинфекция холодильных камер. Борьба с плесенями на холодильниках.
11. Ветеринарно-санитарные требования к рынкам. Дезинфекция на рынках: в торговых помещениях, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы.
12. Ветеринарно-санитарные мероприятия при ящуре, лейкозе и бешенстве.
13. Ветеринарно-санитарные мероприятия при лептоспирозе, листериозе и иерсиниозе.
14. Ветеринарно-санитарные мероприятия при сальмонеллезе, колибактериозе и пастереллезе.
15. Хранение, транспортировка и производство мороженной рыбы.

## 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Лекции оцениваются по посещаемости, активности, умению выделить главную мысль.

Лабораторные и практические занятия оцениваются по самостоятельности выполнения работы, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Самостоятельная работа оценивается по качеству и количеству выполненных домашних работ, грамотности в оформлении, правильности выполнения.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Критерии оценки зачета в тестовой форме: количество баллов или удовлетворительно, хорошо, отлично. Для получения соответствующей оценки на зачете по курсу используется накопительная система балльно-рейтинговой работы студентов. Итоговая оценка складывается из суммы баллов или оценок, полученных по всем разделам курса и суммы баллов полученной на зачете.

Критерии оценки уровня знаний студентов с использованием теста на зачете по учебной дисциплине

| Оценка | Характеристики ответа студента |
|---|---|
| Отлично, зачтено | 86-100 % правильных ответов |
| Хорошо, зачтено | 71-85 % |
| Удовлетворительн,зачтено | 51- 70% |
| Неудовлетворительно, не зачтено | Менее 51 % |

Оценка «зачтено» соответствует критериям оценок от «отлично» до «удовлетворительно

Оценка «не зачтено» соответствует критерию оценки «неудовлетворительно

Количество баллов и оценка неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично определяются программными средствами по количеству правильных ответов к количеству случайно выбранных вопросов.

Критерии оценивания компетенций, следующие:

1. Ответы имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи, оценивается в 5 баллов (отлично);

2. Более 75 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи – 4 балла (хорошо);

3. Не менее 50 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом) Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации – 3 балла (удовлетворительно);

4. Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи – 2 балла (неудовлетворительно).