

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий

Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности

Рег. № ВетСЭн.04-16
«17» 01 2026 г.

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

Протокол от «14» 01 2026 г. № 8

Заведующий кафедрой

(подпись)

О.Ю. Леденева

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**Б1.В.03 Современные проблемы ветеринарно-санитарной
экспертизы и продовольственной безопасности**

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	Введение. Роль ветеринарных врачей и ветеринарных служб в пищевой цепочке.	ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7	Семинарские занятия, тесты
2	Качество и безопасность продовольственных товаров, показатели качества и безопасности продукции как совокупность ее свойств в обеспечении контроля. Законодательные и нормативно правовые основы обеспечения безопасности продовольственных товаров	ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7	Семинарские занятия, тесты
3	Идентификация, характеристика опасных факторов, анализ риска при производстве продовольственных товаров, планово-предупредительные мероприятия.		
3.1	Биологические факторы опасности – микроорганизмы и их метаболиты.	ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7	Семинарские занятия. тесты
3.2	Химические факторы опасности, анализ риска. Факторы опасности, связанные с химическими элементами, с веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве, животноводстве и ветеринарии, с загрязнением диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами	ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7	Семинарские занятия. тесты
3.3	Радиоактивное загрязнение как фактор опасности продовольственных товаров. Физические факторы опасности	ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7	Семинарские занятия. тесты
3.4	Виды, идентификация опасных факторов, оценка риска, планово-предупредительные мероприятия.	ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7	Семинарские занятия. тесты
4	Этапы внедрения системы и организация оценки процессов производства (изготовления) продовольственных товаров на основе принципов НАССР, как одного из способов производства безопасных пищевых продуктов.	ОПК-2, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7	Семинарские занятия. тесты
	Контрольная работа		Вопросы прилагаются
	Экзамен		Вопросы прилагаются

Контрольная работа включает в себя выполнение контрольных заданий по дисциплине.

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий
Кафедра ВСЭ, биологической и пищевой безопасности
Комплект заданий для контрольной работы
по дисциплине Б1.В.03 Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и продовольственной безопасности

Задание 1. Федеральные законы, регламентирующие работу ветеринарно-санитарного эксперта. Технические регламенты таможенного союза.

Задание 2. Система ХАССП и ее преимущество и проблемы при внедрении на предприятиях пищевой промышленности.

Задание 3. Современные требования и проблемы при оформлении ветеринарно-сопроводительных документов.

Задание 4. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при заготовке животных.

Задание 5. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при определении качества животных, как сырья мясной промышленности

Задание 6. Изучите ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. от 19.07.2011). Выпишите понятия, относящиеся к области качества и безопасности продукции.

Задание 7. Современное состояние ветеринарии в РФ, и за рубежом.

Задание 8. Государственный ветконтроль за безопасностью продукции.

Задание 9. Генетически модифицированные продукты.

Задание 10. Санитарная оценка продуктов при карантинных болезнях.

Задание 11. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Задание 12. Современные подходы к изысканию, составлению новых дезинфицирующих средств.

Задание 13. Современные подходы к изысканию, составлению новых дератизационных средств.

Задание 14. Новые технологические приемы и способы применения аппаратов для ветеринарно-санитарных мероприятий.

Задание 15. Ветеринарно-санитарная оценка генетически модифицированных продуктов.

Задание 16. Изучите Санитарные нормы и правила (СанПиН) 2.3.2.-1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Выпишите показатели безопасности для следующих групп продуктов: - мясо и мясопродукты; птицы, яйца и продукты их

переработки; - молоко и молочные продукты; - рыба, нерыбные продукты промысла и продукты, вырабатываемые из них.

Задание 17. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции. Термины и определения. Система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска, предупреждающие действия, корректирующие действия, управление риском, критическая контрольная точка, применение по назначению, предельное значение, мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка.

Задание 18. Факторы, влияющие на качество. Сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки. Процессы производства, технологическое оборудование. Квалификация персонала. Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции. Условия хранения, транспортирования и реализации.

Задание 19. Основные этапы развития форм и методов обеспечения безопасности пищевых продуктов. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества. Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. «Кодекс Алиментариус».

Задание 20. Систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Построение блок-схемы производственного процесса. Сопоставление технологической операции и блок-схемы.

Задание 21. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации. Современное представление о безопасности пищевой продукции. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия. Системы гигиены и санитарии. Директива ЕС № 93/43, требования СанПиН 2.3.2 1078 -01, требования ГОСТ Р 51705.1.

Задание 22. Контроль качества и безопасности пищевой продукции. Виды показателей безопасности

Задание 23. Факторы опасности, влияющие на безопасность. Состав и параметры исходного сырья и упаковки. Процессы производства, технологическое оборудование. Квалификация персонала. Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции. Условия хранения, транспортирования и реализации.

Задание 24. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации. Современное

представление о безопасности пищевой продукции. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия.

Задание 25. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации. Современное представление о безопасности пищевой продукции. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия. Системы гигиены и санитарии. Директива ЕС № 93/43, требования СанПиН 2.3.2 1078 -01, требования ГОСТ Р 51705.1.

Задание 26. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками. Идентификация потенциального риска или рисков. Выявление критических контрольных точек в производстве. Установление и соблюдение предельных значений параметров. Разработка системы мониторинга.

Задание 27. Разработка процедур внутренних проверок. Разработка корректирующих действий. Отрицательные результаты мониторинга. Документирование системы ХАССП.

Задание 28. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками.

Задание 29. Идентификация потенциального риска или рисков. Выявление критических контрольных точек в производстве. Установление и соблюдение предельных значений параметров. Разработка системы мониторинга. Разработка процедур внутренних проверок. Разработка корректирующих действий. Отрицательные результаты мониторинга.

Задание 30. Документирование системы ХАССП. Организация работ. Общие требования. Роль руководства организации. Политика в области безопасности. Этапы жизненного цикла продукции. Состав рабочей группы ХАССП, функции координатора, функции технического секретаря функции консультанта. Сфера применения программы ХАССП: технологическая цепочка обработки пищевых продуктов, общие классы опасных факторов.

Задание 31. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции. Термины и определения. Система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска, предупреждающие действия, корректирующие действия, управление риском, критическая контрольная точка, применение по назначению, предельное значение, мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка.

Задание 32. Основные опасные факторы и предупреждающие действия. Виды опасностей, возможные опасные факторы. Санитарные

правила и нормы, анализ риска. Допустимый уровень, приемлемый риск. Метод анализа рисков по диаграмме. Предупреждающие действия. Идентификация опасного фактора. Критические контрольные точки. Анализ опасных факторов. Условия критической контрольной точки. Алгоритм определения критических контрольных точек. Метод «Древа принятия решений». Сокращение количества критических контрольных точек. Документирование результатов.

Критерии оценки:

- оценка **«отлично»** ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и недочетов;
- оценка **«хорошо»** ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, не более трех недочетов;
- оценка **«удовлетворительно»** ставится, если студент правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов;
- оценка **«неудовлетворительно»** если число ошибок и недочетов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы

Вопросы к экзамену по курсу

Б1.В.03 Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и продовольственной безопасности

1. Предмет и задачи дисциплины "Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и продовольственной безопасности".
2. Критерии обеспечения продовольственной безопасности в России.
3. Понятие безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
4. Источники загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов
5. Федеральные законы, касающиеся качества и безопасности пищевых продуктов.
6. Государственная регистрация пищевых продуктов.
7. Оценка и подтверждение соответствия требованиям нормативных документов.
8. Что представляет собой система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (ХАССП)?
9. Перечислите и охарактеризуйте основные этапы системы ХАССП.

10. Какие процедуры должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)?

11. Какие нормы и правила необходимо соблюдать для соблюдения пищевой безопасности?

12. Каковы преимущества внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции (системы ХАССП) внутри предприятия?

13. Каковы внешние преимущества внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции (системы ХАССП) внутри предприятия?

14. Каковы сложности внедрения СМК на основе ХАССП при организации производства продуктов питания?

15. Что понимается под пищевой безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов.

16. Характеристика нитратов, нитритов и нитросоединений.

17. Пестициды.

18. Радионуклиды.

19. Диоксины и диоксиноподобные соединения.

20. Контминанты пищевых продуктов биологического происхождения.

21. Пищевые инфекции.

22. Стафилококковые пищевые отравления.

23. Пищевые продукты, вызывающие стафилококковую интоксикацию.

24. Пищевые продукты, вызывающие вспышки ботулизма.

25. Метаболизм и токсикология загрязнений из окружающей среды.

26. Природные компоненты почвы и воды, накапливающиеся в продовольственном сырье и пищевых продуктах.

27. Метаболиты микроорганизмов, развивающиеся в пищевых продуктах.

28. Соединения растительного происхождения, загрязняющие продукты питания.

29. Загрязнение сырья и пищевых продуктов пестицидами и антибиотиками.

30. Анализ отечественной и международной нормативно-законодательной базы в сфере ветеринарии;

31. Отечественные и международные научные разработки, и изобретения в области ветеринарно-санитарной экспертизы;

32. Современные проблемы в ВСЭ мяса и мясных продуктов, и пути их решения;

33. Современные проблемы в ВСЭ молока и молочных продуктов, и пути их решения;

34. Современные проблемы в ВСЭ продуктов растительного происхождения и пути их решения;

35. Современные проблемы в сфере государственного надзора за качеством сельскохозяйственной продукции и пути их решения;

36. На каких уровнях осуществляется контроль качества пищевых продуктов?

37. Назовите функции производственного контроля качества.

38. Какие службы входят в государственный контроль качества пищевых продуктов?

39. Какие функции у ведомственного контроля, что он разрабатывает и контролирует?

40. Что разрабатывает и контролирует Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей?

41. Что разрабатывает и контролирует Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии?

42. Что разрабатывает и контролирует Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору?

Критерии оценки:

Оценка 5 ставится, если студент отлично ориентируется в разбираемых по заданной теме вопросах, логически излагает мысли, осознанно применяет профессиональную терминологию.

Оценка 4 ставится, если студент грамотно излагает материал; ориентируется в материале, владеет профессиональной терминологией, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

Оценка 3 ставится, если студент излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении профессиональной терминологии.

Оценка 2 ставится, если отсутствуют необходимые теоретические знания; допущены ошибки в определении понятий, искажен их смысл.

ЗАДАНИЯ

ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Задания для оценки сформированности компетенции «ОПК-2»

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

Задания закрытого типа

1. Что включает в себя органолептическое исследование мяса?

1. Определение внешнего вида, цвета, запаха;
2. Определение состояния мышц на разрезе, его консистенции;

3. Определение состояния жира и сухожилий, качество бульона при пробе варкой;

4. Всё вышеперечисленное.

Ответ: 4

2. Структура стада - это ...

1. пополнение основного стада специально выращенным высокопродуктивным молодняком;

2. процентное соотношение различных половозрастных групп животных (птицы) в стаде;

3. движение поголовья животных (птицы) по половым и возрастным группам за определенный период;

4. нет правильного ответа.

Ответ: 2

3. Что из перечисленного относится к природным факторам, влияющим на организм животных?

1. климатические условия;

2. микроклимат;

3. содержание ксенобиотиков;

4. содержание пестицидов;

5. условия кормления;

6. условия содержания и эксплуатации.

Ответ: 1, 2, 5

4. Что из перечисленного относится к социально-хозяйственным факторам, влияющим на организм животных?

1. климатические условия;

2. микроклимат;

3. содержание ксенобиотиков;

4. содержание пестицидов;

5. условия кормления;

6. условия содержания и эксплуатации.

Ответ: 3, 4, 6

5. Потенциально опасной продукцией по содержанию нитратов является?

1. мясо;

2. рыба;

3. овощи;

4. молоко.

Ответ: 3

6. Какой нормативный документ регламентирует безопасность мяса и мясной продукции?

1. ТР ТС 021/2011;

2. ТР ТС 023/2011;

3. ТР ТС 033/2013;

4. ТР ТС 034/2013.

Ответ: 4

7. Какой нормативный документ регламентирует безопасность всех объектов ветеринарного мониторинга?

1. ТР ТС 021/2011;
2. ТР ТС 023/2011;
3. ТР ТС 033/2013;
4. ТР ТС 034/2013;

Ответ: 1

8. Что относят к субъектам мониторинга ветеринарной безопасности-органы?

1. Россельхознадзора;
2. Роспотребнадзора;
3. Пожарного надзора.

Ответ: 1

Задания открытого типа

1. Наследственность – это?

Ответ: ...

2. Дайте понятие термину «Порода»

Ответ: ...

3. Как называется характер изменения удоя коровы по месяцам в течение лактации?

Ответ: ...

4. Что такое норма кормления?

Ответ: ...

5. Что такое тип кормления?

Ответ: ...

6. Что происходит в крови животных при нарушении углеводного обмена?

Ответ: ...

7. Какое последствие на организм человека оказывают нитраты и нитриты?

Ответ: ...

8. Актуальность проблемы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения?

Ответ: ...

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-1»

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. Как поступить с партией здоровых животных, доставленных на мясокомбинат без сопроводительных документов?

1. Поставить на карантин;
2. Не принимать на убой и отправить в хозяйство;
3. Забить и переработать на санитарной бойне;
4. Поставить в изолятор.

Ответ: 4

2. Контрольный убой животных это?

1. Убой откормленных животных с целью определения их мясных качеств;
2. Убой больных животных с целью постановки диагноза;
3. Убой больных животных с целью отбора патологического материала;
4. Убой откормленных животных с целью обнаружения инвазионных заболеваний.

Ответ: 1

3. С какой целью производят убой с предварительным оглушением?

1. Для обездвижения животного;
2. Чтобы обезопасить рабочих и вызвать у животного бессознательное состояние;
3. Чтобы сократить время убоя;
4. Все варианты верны.

Ответ: 2

4. По термическому состоянию мяса подразделяют на:

1. Парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное, размороженное;
2. Парное, остывшее, охлажденное;
3. Парное, замороженное, размороженное;
4. Остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное.

Ответ: 4

Задания открытого типа

1. Какая главная задача отдела производственно-ветеринарного контроля предприятия?

Ответ: ...

2. Что такое безопасность пищевых продуктов?

Ответ: ...

3. Какому этапу контроля на предприятии подвергают поступающее сырьё?

Ответ: ...

4. Какие этапы контроля включает производство мясных продуктов?

Ответ: ...

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-2»

ПК-2 Способен совершенствовать и разрабатывать более эффективные технологии и средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Задания закрытого типа

1. Что такое безопасность пищевых продуктов?

1. состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений;

2. совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;

3. характеристики, изучающие условия и характер труда, и влияние на здоровье и функциональное состояние человека и разрабатывающие научные основы, и практические меры, направленные на профилактику вредного и опасного воздействия факторов производственной среды на работающих.

Ответ: 1

2. Какие пищевые продукты относятся к фальсифицированным?

1. пищевые продукты, приносящие вред здоровью человека;

2. пищевые продукты низкого качества;

3. пищевые продукты, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной.

Ответ: 3

3. Подконтрольный товар без ВСД:

1. не подлежит реализации, но принимается для утилизации;

2. не подлежит переработке и реализации и возвращается владельцу товара;

3. не подлежит переработке и реализации, но принимается для изолированного хранения до предъявления ВСД.

Ответ: 3

4. Какая информационная система Россельхознадзора обеспечивает прослеживаемость подконтрольных государственной ветеринарной службе товаров?

1. ФГИС «Веста»;

2. ФГИС «Сирано»;
3. ФГИС «Меркурий».

Ответ: 3

5. Что относится к основным задачам ветеринарии в Российской Федерации?

1. реализация мероприятий по предупреждению и ликвидации заразных и иных болезней животных;
2. подготовка специалистов в области ветеринарии, производство препаратов и технических средств ветеринарного назначения;
3. охрана территории Российской Федерации от заноса заразных болезней животных из иностранных государств.

Ответ: 3

Задания открытого типа

1. Какой нормативный документ регламентирует безопасность всех продовольственных товаров?

Ответ: ...

2. Что такое технологическая партия?

Ответ: ...

3. Как называется комплекс лечебно-профилактических мероприятий, направленный на уничтожение насекомых?

Ответ: ...

4. В каких продуктах животного и растительного происхождения могут обнаружить свинец?

Ответ: ...

5. В каких продуктах животного и растительного происхождения могут обнаружить кадмий?

Ответ: ...

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-3»

ПК-3 Способен и готов осуществлять экспертизу и контроль качества кормов и ветеринарных препаратов для животных в соответствии с ветеринарным законодательством.

Задания закрытого типа

1. Какой службой должны быть оформлены ветеринарные сертификаты для сопровождения подконтрольных грузов?

1. Госветслужбой государства импортера;
2. Госветслужбой государства экспортера;
3. Оба варианта верны.

Ответ: 2

2. Какой ВСД необходим для перевозки подконтрольных грузов при импорте?

1. Ветеринарный сертификат;
2. Ветеринарное свидетельство;
3. Ветеринарная справка.

Ответ: 1

3. Какой ВСД необходим для перевозки подконтрольных грузов при экспорте?

1. Ветеринарный сертификат;
2. Ветеринарное свидетельство;
3. Ветеринарная справка.

Ответ: 1

4. В случае необходимости получения разрешения на транзит через третьи государства, кто осуществляет его оформление?

1. Владелец подконтрольного груза;
2. Перевозчик подконтрольного груза;
3. Грузополучатель.

Ответ: 1

5. Кто выдаёт оригиналы ВСД для импорта при международных перевозках?

1. Госветслужба государства происхождения груза;
2. Ветеринарный врач ПКВП;
3. Госветслужба государства принимающего груз.

Ответ: 1

6. На каком основании выдаются разрешения на экспорт из РФ подконтрольных госветнадзору грузов?

1. На основании устных разрешений Главного государственного ветеринарного инспектора РФ и его заместителей;
2. На основании письменных разрешений Главного государственного ветеринарного инспектора РФ и его заместителей;
3. Оба варианта верны.

Ответ: 2

7. Если в результате органолептического исследования установлено, что мясо сомнительной свежести, то оно подлежит?

1. Свободной реализации;
2. Промпереработке;
3. Утилизации;
4. Дополнительному лабораторному исследованию.

Ответ: 2

8. При ветеринарно-санитарной экспертизе вареных колбасных изделий в них определяют?

1. Массу изделия, температуру плавления шпика, массовую долю поваренной соли;
2. Массовую долю нитрита натрия, поваренной соли, остаточную активность кислой фосфатазы;

3. Остаточную активность пероксидазы и щелочной фосфатазы;
4. Массу изделия, кислотное и пероксидное число жира.

Ответ: 2

9. По бактериальной обсемененности молоко подразделяется на:

1. Сорта;
2. Группы;
3. Подклассы;
4. Классы.

Ответ: 2

10. Животных, привитых вакцинами против сибирской язвы не допускают к убою?

1. В течении 10 дней после прививок;
2. В течении 12 дней после прививок;
3. В течении 14 дней после прививок;
4. В течении 16 дней после прививок.

Ответ: 3

11. После последнего случая скармливания рыбы, рыбных отходов и рыбной муки, не подлежат отправке для убою?

1. Скот в течении 30 дней, птица-15 дней;
2. Скот в течении 20 дней, птица-15 дней;
3. Скот в течении 20 дней, птица-10 дней;
4. Скот в течении 30 дней, птица-10 дней.

Ответ: 1

12. Какой орган государственной власти утверждает перечень особо опасных болезней животных, при которых могут быть изъяты животные и продукты животноводства?

1. Правительство Российской Федерации;
2. Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору;
3. Федеральный орган исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии.

Ответ: 3

13. Право на занятие ветеринарной деятельностью имеют:

1. индивидуальные предприниматели, зарегистрированные в установленном порядке;
2. специалисты в области ветеринарии, имеющие высшее или среднее ветеринарное образование;
3. уполномоченные лица организаций.

Ответ: 2

14. Совокупность проводимых органом государственного контроля (надзора) в отношении юридического лица или индивидуального предпринимателя мероприятий по контролю называется?

1. контроль;
2. надзор;
3. проверка.

Ответ: 3

15. При переработке однокопытных животных обозначены точки ветеринарно-санитарной экспертизы?

1. Головы (на сап), внутренние органы, туши, финальная;
2. Головы, туши, финальная;
3. Внутренние органы, туши, финальная;
4. Продукты убоя, лимфатические узлы.

Ответ: 1

Задания открытого типа

1. Какие лекарственные препараты для ветеринарного применения подлежат государственной регистрации?

Ответ: ...

2. Требования к штаммам при производстве пробиотиков?

Ответ: ...

3. Условия хранения питательных сред?

Ответ: ...

4. Факторы, влияющие на их срок годности питательных сред?

Ответ: ...

5. Что обеспечивает высокую энергетическую питательность зерна злаковых?

Ответ: ...

6. . Какой запах имеет зерно, подвергшееся самонагреванию?

Ответ: ...

7. В каких продуктах животного и растительного происхождения могут обнаружить мышьяк?

Ответ: ...

8. Какое вещество в составе пшеницы может привести к нарушению процесса пищеварения у свиней?

Ответ: ...

9. Что регламентирует Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"?

Ответ: ...

10. Какие документы оформляются на продукцию животного происхождения промышленной выработки при перевозке?

Ответ: ...

11. Когда происходит автоматическое гашение, оформленного на перевозку предназначенного для экспорта подконтрольного товара до точки пересечения государственной границы?

Ответ: ...

12. В каких продуктах животного и растительного происхождения могут обнаружить ртуть?

Ответ: ...

13. При перемещении между сторонами Таможенного союза продукты убоя сопровождаются?

Ответ: ...

14. Что указывают в графе "Особые отметки" ветеринарного свидетельства при перевозке по территории Российской Федерации подконтрольных товаров, предназначенных для вывоза с территории Российской Федерации?

Ответ: ...

15. Какую ответственность могут понести лица, допускающие нарушения правил заготовки, погрузки, транспортировки и выгрузки подконтрольных ветеринарной службе грузов?

Ответ: ...

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-4»

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. Субпродукты- это:

1. Мясо, внутренние органы, получаемые при переработке убойных животных;
2. Внутренние органы, получаемые при переработке убойных животных;
3. Внутренние органы, головы, ноги, хвосты, вымя, мясная обрезь, получаемые при переработке убойных животных;
4. Внутренние органы, кости, получаемые при переработке убойных животных.

Ответ: 3

2. Какие ткани входят в основной состав мясной туши?

1. Мышечная, жировая, костная;
2. Мышечная, соединительная, жировая, костная;
3. Мышечная;
4. Мышечная, жировая, соединительная.

Ответ: 2

3. Каким приказом Министерства сельского хозяйства РФ определены ветеринарные правила организации работы по оформлению ВСД

1. Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 16 ноября 2006 г. № 422;

2. Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 27 декабря 2016 г. № 589;

3. Приказ Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 18 апреля 2018 г. № 164.

Ответ: 2

4. Каким документом сопровождается ввоз на таможенную территорию ЕАЭС кормовых добавок химического или микробиологического синтеза?

1. ветеринарным сертификатом;

2. ветеринарным сертификатом, а также документом, подтверждающим их качество и безопасность, выдаваемым предприятием-изготовителем;

3. документом, подтверждающим их качество и безопасность, выдаваемым предприятием-изготовителем.

Ответ: 2

Задания открытого типа

1. . На каком основании выдаются разрешения на экспорт из РФ подконтрольных госветнадзору грузов?

Ответ: ...

2. Как поступить с партией здоровых животных, доставленных на мясокомбинат без сопроводительных документов?

Ответ: ...

3. Единица размерности абсолютной плотности в системе единиц СИ?

Ответ: ...

4. Каким прибором определяют плотность растворов?

Ответ: ...

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-5»

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. Из какого расчета (м^2 на одну голову) определяется размер участка под строительство базы предубойного содержания КРС мясокомбината?

1. 2,5;

2. 2,8;

3. 1,0;

4. 0,8.

Ответ: 1

2. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и фермами крупного рогатого скота, овцеводческими, птицеводческими и звероводческими в метрах:

1. 300;
2. 150;
3. 200;
4. 250.

Ответ: 1

3. Размер санитарно-защитной зоны между населенными пунктами и птицефабрикой в метрах:

1. 500;
2. 800;
3. 1000;
4. 1500;

Ответ: 3

4. Размер санитарно-защитного разрыва от животноводческих ферм значения третьей категории в метрах поголовьем до 2 т. голов?

1. 50;
2. 1000;
3. 500;
4. 300.

Ответ: 3

5. Какую кислотность имеет свежесвыдоенное молоко от здорового животного?

1. 12-15°T;
2. 17-19°T;
3. 16-21°T.

Ответ: 3

6. При какой температуре молоко обезвреживается при туберкулезе и сколько пастеризуют?

1. 90°С в течение 5 мин;
2. 117°С в течение 10 мин;
3. 127 °С в течение 1 мин.

Ответ: 2

Задания открытого типа

1. Какой нормативный документ регламентирует проведение клеймения мяса и мясопродуктов?

Ответ: ...

2. Каким нормативным актом регламентируется перечень подконтрольной продукции?

Ответ: ...

3. Какие пищевые продукты не могут находиться в обороте?

Ответ: ...

4. Что такое переработанная пищевая продукция животного происхождения?

Ответ: ...

5. На кого возлагается ответственность за передачу пищевой продукции, запрещенной для употребления в пищу, для дальнейшего использования или ее уничтожения?

Ответ: ...

6. Кто имеет право проводить клеймение мяса и мясопродуктов овальным клеймом?

Ответ: ...

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-6»

ПК-6 Способен осуществлять сбор научной информации, анализировать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования, разрабатывать планы, программы и методики проведения научных исследований, проводить эксперименты и анализировать полученные.

Задания закрытого типа

1. Сертификация систем менеджмента качества включает этапы?

1. анализ документов системы менеджмента качества организации-заявителя органом по сертификации;
2. инспекционный контроль;
3. определение экономического эффекта от внедрения системы менеджмента качества на предприятии;
4. решение руководства предприятия о сертификации системы менеджмента качества.

Ответ: 1

2. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производств и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг?

1. техническое регулирование;
2. оценка соответствия;
3. стандартизация;
4. сертификация.

Ответ: 3

3. Правовые основы стандартизации в РФ установлены Законом Российской Федерации?

1. О стандартизации;
2. О техническом регулировании;
3. Об обеспечении единства измерений;
4. О измерении.

Ответ: 2

4. Европейские стандарты разрабатывает (ют)...

1. национальные организации стран ЕС;
2. европейский комитет по стандартизации;
3. региональные организации;
4. ведомственные организации.

Ответ: 2

Задания открытого типа

1. Что такое эксперимент?

Ответ: ...

2. Что является источниками научной информации?

Ответ: ...

3. Для чего нужен «анализ»?

Ответ: ...

4. Что такое методика?

Ответ: ...

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-7»

ПК-7 Способен осуществлять подготовку и переподготовку специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей, а также проводить ветеринарно-санитарную просветительскую работу среди населения

Задания закрытого типа

1. Первое научно-исследовательское учреждение для изучения вопросов ветеринарной санитарии и дезинфекции в промышленности, перерабатывающей животное сырье было создано?

1. 1928 г;
2. 1934 г;
3. 1955 г;
3. 1961 г.

Ответ: 2

2. Санитарно-показательными микроорганизмами воздуха являются:

1. Энтерококки и кишечная палочка;
2. Бактерии группы протея;
3. Стафилококки и стрептококки;
4. Термофилы и колифаги.

Ответ: 3

3. Дезинфекция это?

1. Уничтожение возбудителей во внешней среде;
2. Уничтожение вегетативной формы микроорганизмов в объектах;

3. Уничтожение микроорганизмов в объекте.

Ответ: 1

4. Различают методы стерилизации:

1. Биологические и химические;

2. Механические;

3. Химические и физические.

Ответ: 3

Задания открытого типа

1. Как осуществляется дератизация на предприятиях и складах?

Ответ: ...

2. Какие требования предъявляют к транспортным средствам для транспортировки продукции животного происхождения?

Ответ: ...

3. Как используют бактерицидные свойства молока в производстве?

Ответ: ...

4. Какие инфекционные заболевания передаются через яйца?

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»

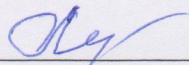
Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

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


Подпись

Леденева О.Ю.

« 14 » 01 2026 г.