

Приложение

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по УВР  Кабалов Т.Х.

« 06 » 02 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
при освоении ОПОП ВО, реализуемой по ФГОС ВО 3++

по дисциплине

Б1.О.31 САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность подготовки

Производственный ветеринарно-санитарный контроль

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Владикавказ 2020

Фонд оценочных средств разработали:

Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

к.с-х. наук доцент Тохтиев Т.А.



(подпись)

Фонд оценочных средств согласован:

на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней

протокол № 7 от 19.02.2020 г.

Зав. кафедрой



/ Т.А.Тохтиев /

(подпись)

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины Б1.О.31 «Санитарная микробиология» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе обучающихся, далее – СРО), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 - «Ветеринарно – санитарная экспертиза»,

Рабочей программой дисциплины «Санитарная микробиология» предусмотрено формирование следующих компетенций:

ОПК -2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных и социально хозяйственных, генетических и экономических факторов.

ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

- *Вопросы для проведения зачета с оценкой*
- *Тесты*
- *Ситуационные задачи*

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

Показателями оценивания компетенции(-й) являются следующие результаты обучения:

Таблица 1 - Показатели оценивания компетенции и их индикаторов

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Учет факторов	ОПК -2 Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных и социально хозяйственных, генетических и	ИД-1опк-2 Знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и

	экономических факторов.	жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных.
		<p>ИД-2опк-2 Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с.-х. производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных, использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с.-х. продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.</p>
		<p>ИД-3опк-3 Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию.</p>
Анализ рисков здоровью человека и животных	ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения	<p>ИД-1опк-6 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний,</p>

	заболеваний различной этиологии	эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб
		ИД-2опк-6 Уметь проводить 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
		ИД-3опк-6 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием следующих разделов дисциплины:

Таблица 2 - Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Компетенции (части компетенций)	Оценочные средства текущего контроля успеваемости		Шкала оценивания
			Форма контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации	
1.	Раздел 1. Учение о санитарно-показательных микроорганизмах, микробиология объектов внешней среды.	ОПК- 2 (ИД-1, ИД-2 ИД-3) ОПК-6 (ИД-1, ИД-2 ИД-3)	Вопросы Тесты Ситуационные задачи		Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
2.	Раздел 2. Возбудители пищевых отравлений, микробиология мяса и колбасных изделий	ОПК- 2 (ИД-1, ИД-2 ИД-3) ОПК-6 (ИД-1, ИД-2 ИД-3))	Вопросы Тесты Ситуационные задачи		Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно
	Итого:	ОПК- 2 (ИД-1, ИД-2 ИД-3) ОПК-6	Форма контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации	Шкала оценивания

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Компетенции (части компетенций)	Оценочные средства текущего контроля успеваемости		Шкала оценивания
			Зачет с оценкой	Вопросы	
		(ИД-1, ИД-2 ИД-3)			«зачтено, отлично» «зачтено, хорошо» «зачтено, удовлетворительно» «не зачтено»

Результатом освоения дисциплины «Санитарная микробиология» является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, пороговый, недостаточный.

Показатели, критерии и шкалы оценивания компетенций

Таблица – Показатели компетенций по уровню их сформированности - зачет с оценкой.

Показатели компетенций	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
Знать (соответствует таблице 1)	Знает	зачтено, отлично	высокий
		зачтено, хорошо	повышенный
		зачтено, удовлетворительно	пороговый
	Не знает	не зачтено	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет	зачтено, отлично	высокий
		зачтено, хорошо	повышенный
		зачтено, удовлетворительно	пороговый
	Не умеет	не зачтено	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет	зачтено, отлично	высокий
		зачтено, хорошо	повышенный
		зачтено, удовлетворительно	пороговый
	Не владеет	не зачтено	недостаточный

Таблица 4 – Соотношение показателей и критериев оценивания компетенций со шкалой оценивания и уровнем их сформированности:

Показатели компетенций, индикаторы компетенций	Критерий оценивания	Уровень сформированной компетенции и индикатора компетенций
Знать (соответствует таблице 1)	Показывает полные и глубокие знания, логично и аргументированно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные, показывает высокий уровень теоретических знаний	высокий
	Показывает глубокие знания, грамотно излагает ответ, достаточно полно отвечает на все вопросы, в том числе дополнительные. В то же время при ответе допускает несущественные погрешности	повышенный
	Показывает достаточные, но не глубокие знания, при ответе не допускает грубых ошибок или противоречий, однако в формулировании ответа отсутствует должная связь между анализом, аргументацией и выводами. Для получения правильного ответа требуются уточняющие вопросы	пороговый
	Показывает недостаточные знания, не способен аргументированно и последовательно излагать материал, допускает грубые ошибки, неправильно отвечает на дополнительные вопросы или затрудняется с ответом	недостаточный
Уметь (соответствует таблице 1)	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен предложить альтернативные решения анализируемых проблем, формулировать выводы	высокий
	Умеет применять полученные знания для решения конкретных практических задач, способен формулировать выводы, но не может предложить альтернативные решения анализируемых проблем	повышенный

	При решении конкретных практических задач возникают затруднения	пороговый
	Не может решать практические задачи	недостаточный
Владеть (соответствует таблице 1)	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, способен оценить результат своей деятельности	высокий
	Владеет навыками, необходимыми для профессиональной деятельности, затрудняется оценить результат своей деятельности	повышенный
	Показывает слабые навыки, необходимые для профессиональной деятельности	пороговый
	Отсутствие навыков	недостаточный

4. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

4.1. Оценочные средства для проведения итоговой/ промежуточной аттестации в форме дифференциального зачета по дисциплине Б1.О.31 «Санитарная микробиология»

Вопросы для промежуточного контроля по разделам.

Форма контроля– устно по билетам.

В традиционной форме по билетам, содержит 3 вопроса:

Билет № 1

1. Краткий исторический очерк ветеринарной санитарии
2. Выживаемость условно-патогенных и патогенных микроорганизмов, паразитирующих насекомых, клещей, личинок и яиц гельминтов на и в объектах внешней среды.
3. Мобильные дезагрегаты.

Раздел 1 . Учение о санитарно-показательных микроорганизмах, микробиология объектов внешней среды.

1. Предмет и задачи «санитарной микробиологии» в повышении качества и безопасности пищевых продуктов животного происхождения.

2. Значение «санитарной микробиологии» в общей профилактической работе по охране окружающей среды.
3. Учение о санитарно-показательных микроорганизмах.
4. Основные признаки индикации патогенных микроорганизмов в воде, воздухе, в почве, пищевых продуктах.
5. Перечень санитарно – показательных микроорганизмов (СПМ). Требования, предъявляемые к ним.
6. Бактерии кишечника – как санитарно-показательные.
7. Микрофлора почвы - почва как источник бактериальной контаминации продуктов.
8. Микрофлора воды. Количественный и видовой состав микроорганизмов в различных водоисточниках.
9. Влияние загрязнения водоемов на возникновение и распространение водных инфекций.
10. Микрофлора воздуха. Загрязнение воздуха патогенными микроорганизмами и передача инфекций аэрогенным путем.

Раздел 2. Возбудители пищевых отравлений, микробиология мяса и колбасных изделий.

1. Классификация пищевых отравлений. Условия и механизм возникновения пищевых отравлений. Источники контаминации пищевых продуктов патогенными микроорганизмами.
2. Источники контаминации пищевых продуктов токсигенными стафилококками. Биологические свойства стафилококков. Свойства энтеротоксина стафилококков.
3. Клостридиум ботулинум - возбудитель пищевых токсикозов. Условия способствующие образованию токсина.(методы лабораторной диагностики ботулизма).
4. Микотоксикозы: грибы рода фузариум, aspergillus и др. биологические свойства возбудителей. (методика микробиологических исследований).
5. Пищевые токсикоинфекции вызываемые эшерихиями, протеусом, клостридиум перфрингенс , бациллюс цереус. Биологические свойства возбудителей.
6. Профилактика пищевых отравлений микробной природы.
7. Микробиология мяса и ее происхождение. Развитие микроорганизмов в мясе и вызываемые ими виды порчи.
8. Микробиологические процессы при различных методах консервирования мяса (посол, замораживание, высушивание, копчение и др.).
9. Микробиология колбасных изделий. Микробиологические процессы на различных этапах технологического процесса.
10. Остаточная микрофлора различных колбасных изделий (варенных, варено-колбасных, сырокопченых и др.).

11. Микробиология яиц и яичных продуктов. Источники микрофлоры яиц, яичного порошка, меланжа.
12. Условия развития микроорганизмов в яйце и яичных продуктах в процессе хранения. Виды порчи
13. Микробиология сырого молока. Источники загрязнения молока при его получении.
14. Изменение микрофлоры молока при его хранении, фазы развития микробов при хранении молока.
15. Влияние температуры хранения молока на количественный и видовой состав микроорганизмов.
16. Пороки молока бактериального происхождения. Патогенные микроорганизмы, передаваемые через молоко.
17. Стерилизация молока. Бактериальная контаминация молока после стерилизации. Условия развития микроорганизмов в стерилизованном молоке.
18. Микробиология рыбы.
19. Микробиология рыбных продуктов.
20. Микробиология морепродуктов.

Вопросы для проведения итогового контроля (зачета с оценкой)

Форма зачета с оценкой – устно по билетам.

В традиционной форме по билетам, содержит 3 вопроса:

Пример Билета № 1

1. Предмет и задачи «санитарной микробиологии» в повышении качества и безопасности пищевых продуктов животного происхождения.
2. Влияние загрязнения водоемов на возникновение и распространение водных инфекций.
3. Микробиология рыбы.

1. Предмет и задачи «санитарной микробиологии» в повышении качества и безопасности пищевых продуктов животного происхождения.
2. Значение «санитарной микробиологии» в общей профилактической работе по охране окружающей среды.
3. Учение о санитарно-показательных микроорганизмах.
4. Основные признаки индикации патогенных микроорганизмов в воде, воздухе, в почве, пищевых продуктах.

5. Перечень санитарно – показательных микроорганизмов (СПМ). Требования, предъявляемые к ним.
6. Бактерии кишечника – как санитарно-показательные.
7. Микрофлора почвы - почва как источник бактериальной контаминации продуктов.
8. Микрофлора воды. Количественный и видовой состав микроорганизмов в различных водоисточниках.
9. Влияние загрязнения водоемов на возникновение и распространение водных инфекций.
10. Микрофлора воздуха. Загрязнение воздуха патогенными микроорганизмами и передача инфекций аэрогенным путем.
11. Классификация пищевых отравлений. Условия и механизм возникновения пищевых отравлений. Источники контаминации пищевых продуктов патогенными микроорганизмами.
12. Источники контаминации пищевых продуктов токсигенными стафилококками. Биологические свойства стафилококков. Свойства энтеротоксина стафилококков.
13. Клостридиум ботулиnum - возбудитель пищевых токсикозов. Условия способствующие образованию токсина.(методы лабораторной диагностики ботулизма).
14. Микотоксикозы: грибы рода фузариум, aspergillus и др. биологические свойства возбудителей. (методика микробиологических исследований).
15. Пищевые токсикоинфекции вызываемые эшерихиями, протеусом, клостридиум перфрингенс , бациллюс цереус. Биологические свойства возбудителей.
16. Профилактика пищевых отравлений микробной природы.
17. Микробиология мяса и ее происхождение. Развитие микроорганизмов в мясе и вызываемые ими виды порчи.
18. Микробиологические процессы при различных методах консервирования мяса (посол, замораживание, высушивание, копчение и др.).
19. Микробиология колбасных изделий. Микробиологические процессы на различных этапах технологического процесса.
20. Остаточная микрофлора различных колбасных изделий (варенных, варено-колбасных, сырокопченых и др.).
21. Микробиология яиц и яичных продуктов. Источники микрофлоры яиц, яичного порошка, меланжа.

22. Условия развития микроорганизмов в яйце и яичных продуктах в процессе хранения. Виды порчи
23. Микробиология сырого молока. Источники загрязнения молока при его получении.
24. Изменение микрофлоры молока при его хранении, фазы развития микробов при хранении молока.
25. Влияние температуры хранения молока на количественный и видовой состав микроорганизмов.
26. Пороки молока бактериального происхождения. Патогенные микроорганизмы, передаваемые через молоко.
27. Стерилизация молока. Бактериальная контаминация молока после стерилизации. Условия развития микроорганизмов в стерилизованном молоке.
28. Микробиология рыбы.
29. Микробиология рыбных продуктов.
30. Микробиология морепродуктов.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении зачета с оценкой:

- оценка «зачтено, отлично» выставляется обучающемуся если имеет четкое представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; свободно и правильно оперирует предметной и методической терминологией; свободно владеет вопросами билета; подтверждает теоретические знания практическими примерами; дает развернутые ответы на задаваемые дополнительные вопросы; имеет собственные суждения о решении теоретических и практических вопросов, связанных с профессиональной деятельностью.

- оценка «зачтено, хорошо» выставляется обучающемуся если имеет представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; знает предметную и методическую терминологию дисциплины; излагает ответы на вопросы билета, ориентируясь на написанное им в экзаменационном листе; подтверждает теоретические знания отдельными практическими примерами; дает ответы на задаваемые дополнительные вопросы.

- оценка «зачтено, удовлетворительно» выставляется обучающемуся если имеет посредственное представление о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; правильно оперирует основными понятиями; отвечает на вопросы билета, главным образом, зачитывая написанное в листе ответа; излагает, главным образом, теоретические знания по вопросам экзаменационного билета; не во всех случаях находит правильные ответы на задаваемые дополнительные вопросы.

- оценка «зачтено, неудовлетворительно» выставляется обучающемуся если не имеет представления о современных методах, методиках и технологиях, применяемых в рамках изучаемой дисциплины; не во всех случаях правильно оперирует основными понятиями; отвечает на вопросы, зачитывая их с текста листа ответов; вопросы излагает не в полной мере; не отвечает на дополнительные вопросы.

Тестовые задания по дисциплине

Время выполнения 20 мин.

Количество вопросов 10

Форма работы – самостоятельная, индивидуальная

1. Санитарная микробиология – это наука изучающая:
 - A. микрофлору окружающей среды и процессы, вызываемые ее жизнедеятельностью
 - B. задачи общей гигиены
 - C. задачи эпидемиологии
 - D. задачи санитарного надзора
2. Современная санитарная микробиология решает задачи:
 - A. разработка, совершенствование и оценка микробиологических методов исследования объектов окружающей среды
 - B. ликвидации загрязнения окружающей среды
 - C. реструктуризации санитарно-надзорных служб
 - D. совершенствование санитарно-правового законодательства
3. Основными источниками распространения инфекционных болезней является:
 - A. насекомые
 - B. человек и теплокровные животные
 - C. воздушная среда
 - D. транспортные средства
4. Санитарно-показательными микроорганизмами являются:
 - A. все микробы, входящие в состав нормальной флоры тела человека или животных
 - B. микробы, которые постоянно содержатся в выделениях человека и теплокровных животных и поступают в окружающую среду в больших количествах
 - C. дизентерийные палочки
 - D. возбудители кишечных инфекций

5. Принципы, которыми руководствуются микробиологи при санитарно-микробиологических исследованиях:
- A. быстрое взятие проб
 - B. правильное взятие проб для санитарно-микробиологических исследований
 - C. консервации проб в химических растворах
 - D. последовательного разведения смывов с проб.
6. Методами определения общей микробной обсемененностью является:
- A. метод прямого подсчета под микроскопом
 - B. определение количества микроорганизмов в исследуемом материале (продукте) методом посева в питательные среды
 - C. метод консервации замораживанием
 - D. химические методы по стандартным схемам.
7. Почва является:
- A. неестественной средой обитания микроорганизмов в природе
 - B. естественной средой обитания многих видов микроорганизмов в природе
 - C. губительной средой для микроорганизмов
 - D. нестабильной средой в зависимости от времени года
8. Некоторые представители микрофлоры почвы при попадании в пищевые продукты могут вызвать их:
- A. изменение цвета
 - B. изменение химического состава
 - C. порчу
 - D. накопление ядовитых продуктов для организма человека
9. При попадании в почву патогенные микроорганизмы могут:
- A. быстро инактивироваться
 - B. длительно сохранять вирулентные свойства
 - C. размножаться
 - D. проникать на глубину 23 метров
10. Вода является для микроорганизмов:
- A. естественной средой обитания
 - B. неестественной средой обитания
 - C. разлагающей структуру микроорганизмов
 - D. быстро инактивирующей
11. Водопроводная вода считается пригодной для питья, если общее число микроорганизмов в 1 мл
- A. не более 350
 - B. не более 100

С. не более 270

Д. не более 550

12. Коли-титром называется наименьший объем воды в мл в котором обнаруживается хотя бы:

А. 14 кишечных палочек

В. 5 кишечных палочек

С. 35 кишечных палочек

Д. 1 кишечная палочка

13. Коли-индексом называют число кишечных палочек обнаруженных:

А. в 10 мл воды

В. в 500 мл воды

С. в 1 литре воды

Д. в 5 литрах воды

14. Воздух является:

А. естественной средой обитания микроорганизмов

В. губительной для микроорганизмов

С. благоприятной средой для развития

Д. консервирующей средой для микробов

15. Санитарно-показательными микроорганизмами воздуха принято считать

А. туберкулезную палочку

В. кишечную палочку

С. зеленающих и гемолитических стрептококков и гноеродных стафилококков

Д. плесени

16. Пищевые токсикоинфекции это:

А. заболевания, вызываемые микроорганизмами в сочетании с токсическими веществами, образующимися в процессе их жизнедеятельности (эндотоксинами)

В. отравления пищевыми продуктами, содержащими неорганические и органические ядовитые вещества и ядохимикаты которые различными путями попадают в продукты питания

С. отравление продуктами животного происхождения, ядовитыми по своей природе (ядовитые рыбы, а также ядовитые икра и печень некоторых видов рыб в определенное время года)

Д. отравление ядовитой растительной пищей (ягоды, грибы)

17. Пищевые токсикозы это:

А. заболевания, вызываемые с энтерально действующими экзотоксинами, которые накапливаются в результате обильного размножения микробов

- В. заболевания, вызываемые при употреблении в пищу продуктов растительного происхождения, содержащими нитраты и нитриты сверх допустимых концентраций
- С. заболевания, вызываемые при употреблении в пищу продуктов с просроченными сроками годности
- Д. заболевания, вызываемые при употреблении в пищу продуктов которые хранились с нарушением температурных интервалов.
18. Токсигенные стафилококки устойчивы:
- А. к высушиванию, поваренной соли, низким температурам
- В. кислой среде
- С. высоким температурам
- Д. солнечным лучам
19. *Cl. Botulinum* не образует токсин при содержании в продуктах поваренной соли:
- А. при концентрации 3%
- В. при концентрации 5%
- С. при концентрации 8%
- Д. при концентрации свыше 10%
20. Симптомами предубойной диагностики ботулизма у животных являются:
- А. буйное поведение животных
- В. кровотечение из носовых пазух
- С. общая слабость, слюнотечение, нарушение акта жевания, паралич жевательного и глотательных аппаратов, вываливающийся из ротовой полости язык
- Д. язвы и кровотечения нижних частей конечностей.
21. Симптомами токсикоинфекций у людей при потреблении продуктов обсемененных *Cl. Perfringens* являются:
- А. тошнота, боль в животе, рвота, повышение температуры
- В. головокружение, шаткая походка, обмороки
- С. агрессивность, временная потеря зрения.
- Д. кровоточащие язвы, на пальцах верхних конечностей, сильные суставные боли
22. Симптомы пищевой токсикоинфекции, причиной которых является *B. cereus*
- А. сильное повышение температуры тела
- В. коликообразные боли в животе, тошнота, диарея, резкая головная боль, рвота, судороги, иногда потеря сознания
- С. усиленный аппетит на фоне легкого паралича жевательных и глотательных мышц

- D. периодическое нарушение дыхательной функции
23. Главной задачей пищевой промышленности является:
- A. обеспечение снабжение населения высококачественной и безопасной для здоровья пищей
 - B. пресечение поставок некачественного сырья
 - C. техническое переоснащение производства пищевых продуктов.
 - D. быстрое копирование передового мирового опыта производства продуктов питания
24. Важнейшими профилактическими мероприятиями являются
- A. систематический ветеринарно-санитарный надзор за убойными животными, убоем, строгое соблюдение установленного уровня санитарного режима предприятий пищевой промышленности
 - B. надзор за своевременным усовершенствованием технологических процессов
 - C. мониторинг ветеринарно-санитарного благополучия регионов поставщиков сырья животного происхождения
 - D. регулярное микробиологическое обследование транспортных средств, перевозящих сырье и готовую продукцию.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

Оценка	Показатели*
Отлично	85-100%
Хорошо	65-84%
Удовлетворительно	51-64%
Неудовлетворительно	менее 50%

* - % выполненных заданий от общего количества заданий в тесте. Показатели зависят от уровня сложности тестовых заданий.