

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Саидов Заурбек Асланбеков
Должность: Ректор
Дата подписания: 15.07.2026 19:14:50
Уникальный идентификатор:
2e8339f3ca5e6a5b4531845a12d1bb5d1821f9ab

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Чеченский государственный университет»
им. А.А. Кадырова
Профессиональный колледж**

УТВЕРЖДЕН
на заседании ПЦК
«__» _____ 20__ г., протокол № _____

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.07 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»**

Специальность
35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

Квалификация
Мастер сельскохозяйственного производства

Составитель _____ (ФИО составителя)

Грозный - 2026 г.

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Основы микробиологии: бактерии, грибы, вирусы	ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1–1.7	Зачёт, Экзамен
2.	Санитария и гигиена в сельском хозяйстве		
3.	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация		
4.	Личная гигиена и санитарный режим работников		
5.	Санитарный контроль качества сельскохозяйственной продукции		
6.	Микробиологическая безопасность хранения продукции		
7.	Профессиональные заболевания и производственный травматизм		
8.	Санитарная обработка техники и оборудования		
9.	Нормативная база санитарно-эпидемиологических требований		
10.	Система ХАССП и контроль рисков		

ОПЦ.07 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	1-я текущая аттестация	Тестирование по основам микробиологии	Комплект тестов по вариантам
2.	Зачёт	Промежуточная форма оценки знаний	Комплект тестов по вариантам к зачёту
3.	2-я текущая аттестация	Тестирование по санитарной безопасности производства	Комплект тестов по вариантам
4.	Экзамен	Итоговая форма оценки знаний по всей дисциплине	Комплект тестов по вариантам к экзамену

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова»
Профессиональный колледж

Тест

по ОПЦ.07 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

I-я текущая аттестация

Вариант №__

ФИО _____ группа _____ Дата _____

Вариант №1

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										

1. Что изучает микробиология?

- а) строение, жизнедеятельность и значение микроорганизмов
- б) правила бухгалтерского учёта
- в) правила дорожного движения
- г) технологии машиностроения

2. Какие микроорганизмы относятся к бактериям?

- а) одноклеточные микроорганизмы без оформленного ядра
- б) многоклеточные животные
- в) растения с развитой корневой системой
- г) вирусы

3. Что понимается под патогенными микроорганизмами?

- а) микроорганизмы, способные вызывать заболевания человека, животных или растений
- б) микроорганизмы, полезные для пищевой промышленности
- в) микроорганизмы, не влияющие на живые организмы
- г) микроорганизмы, используемые исключительно в декоративных целях

4. Какой процесс осуществляют микроорганизмы при брожении?

- а) превращение органических веществ под действием ферментов микроорганизмов
- б) механическое измельчение продукта
- в) окраску продукта
- г) взвешивание продукта

5. Что понимается под санитарией?

- а) практические мероприятия по обеспечению здоровых условий труда и предотвращению заболеваний
- б) наука о строении микроорганизмов

- в) наука о разведении растений
- г) наука о ремонте техники

6. Что понимается под гигиеной?

- а) наука о сохранении и укреплении здоровья человека путём соблюдения правил и норм
- б) наука о микроорганизмах
- в) наука о технике
- г) наука о финансах

7. Какая мера относится к личной гигиене работника сельского хозяйства?

- а) регулярное мытьё рук, использование чистой спецодежды
- б) отказ от соблюдения гигиенических норм
- в) работа в загрязнённой одежде
- г) игнорирование правил гигиены

8. Что понимается под дезинфекцией?

- а) уничтожение патогенных микроорганизмов на поверхностях, оборудовании и в помещениях
- б) окраска помещения
- в) уборка мусора без обеззараживания
- г) вентиляция помещения

9. Какой способ дезинфекции предполагает использование высокой температуры?

- а) термический способ (кипячение, пропаривание)
- б) механический способ (простое мытьё)
- в) биологический способ
- г) отсутствие какого-либо способа

10. Что понимается под дезинсекцией?

- а) уничтожение вредных насекомых
- б) уничтожение грызунов
- в) уничтожение сорных растений
- г) уничтожение бактерий

Вариант №2

1. Какие микроорганизмы относятся к грибам в микробиологии?

- а) организмы, сочетающие признаки растений и животных, способные вызывать порчу продукции
- б) исключительно вирусы
- в) исключительно бактерии
- г) исключительно простейшие

2. Что понимается под вирусами?

- а) неклеточные формы жизни, способные размножаться только внутри живых клеток
- б) одноклеточные бактерии
- в) многоклеточные грибы
- г) сельскохозяйственные растения

3. Какой процесс вызывают гнилостные микроорганизмы в органических продуктах?

- а) разложение (гниение) органического вещества
- б) созревание продукта
- в) окраску продукта
- г) взвешивание продукта

4. Что понимается под дератизацией?

- а) уничтожение грызунов
- б) уничтожение насекомых
- в) уничтожение бактерий
- г) уничтожение сорных растений

5. Какая мера относится к профилактике инфекционных заболеваний на ферме?

- а) вакцинация животных и соблюдение санитарных норм
- б) отказ от профилактических мероприятий
- в) игнорирование санитарных требований
- г) увеличение плотности содержания животных без ограничений

6. Что понимается под санитарным контролем качества продукции?

- а) проверка соответствия продукции установленным санитарным нормам и требованиям безопасности
- б) окраска упаковки продукции
- в) взвешивание продукции
- г) хранение продукции без проверки

7. Какой документ регламентирует санитарно-эпидемиологические требования в РФ?

- а) СанПиН (санитарные правила и нормы)
- б) ПДД

- в) Гражданский кодекс РФ
- г) Земельный кодекс РФ

8. Что понимается под инкубационным периодом заболевания?

- а) период от заражения до появления первых признаков заболевания
- б) период выздоровления
- в) период вакцинации
- г) период карантина

9. Какая мера обеспечивает безопасность при работе с химическими средствами дезинфекции?

- а) использование средств индивидуальной защиты и соблюдение инструкции по применению
- б) отказ от использования средств защиты
- в) применение препаратов без соблюдения дозировки
- г) хранение химикатов в открытом доступе

10. Какая итоговая цель изучения основ микробиологии, санитарии и гигиены для мастера сельскохозяйственного производства?

- а) формирование знаний, обеспечивающих безопасность труда и качество сельскохозяйственной продукции
- б) исключительно теоретическая подготовка без практического применения
- в) отказ от соблюдения санитарных норм
- г) изучение исключительно истории микробиологии

Критерии оценивания (I-я текущая аттестация): аттестован — 5–10 правильных ответов; не аттестован — 4 и менее.

Ключи к тесту (I-я текущая аттестация)

№ п/п	Вариант № 1	Вариант № 2
1	а	а
2	а	а
3	а	а
4	а	а
5	а	а
6	а	а
7	а	а
8	а	а
9	а	а
10	а	а

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова»
Профессиональный колледж

Тест
по ОПЦ.07 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

Зачёт
Вариант № ____

ФИО _____ группа _____ Дата _____

Вариант №1

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										

1. Что понимается под личной гигиеной работника животноводческой фермы?

- а) соблюдение правил чистоты тела, одежды и рабочего места
- б) окраска рабочего инвентаря
- в) взвешивание животных
- г) ремонт техники

2. Какая мера предотвращает распространение инфекции через спецодежду?

- а) регулярная стирка и дезинфекция спецодежды
- б) использование одной спецодежды без стирки длительное время
- в) отказ от использования спецодежды
- г) хранение спецодежды вместе с кормами

3. Что понимается под санитарным режимом на предприятии по переработке сельхозпродукции?

- а) комплекс требований к чистоте помещений, оборудования и персонала для обеспечения безопасности продукции
- б) режим работы предприятия
- в) режим оплаты труда
- г) режим отпусков работников

4. Какой способ обеззараживания воды применяется на сельскохозяйственных объектах?

- а) хлорирование или ультрафиолетовое облучение
- б) окраска ёмкости для воды
- в) взвешивание воды
- г) отказ от обеззараживания

5. Что понимается под микроклиматом производственного помещения?

- а) совокупность температуры, влажности, скорости движения воздуха в помещении

- б) внешний вид здания
- в) цвет стен помещения
- г) стоимость аренды помещения

6. Какая мера обеспечивает безопасность хранения кормов от порчи микроорганизмами?

- а) соблюдение оптимальной влажности и температуры хранения
- б) хранение кормов в условиях повышенной влажности
- в) отказ от контроля условий хранения
- г) хранение кормов рядом с химическими реагентами без разделения

7. Что понимается под профессиональными заболеваниями работников сельского хозяйства?

- а) заболевания, возникающие в результате воздействия неблагоприятных условий труда
- б) заболевания, не связанные с профессиональной деятельностью
- в) заболевания, возникающие исключительно в детском возрасте
- г) заболевания, передающиеся исключительно по наследству

8. Какая мера снижает риск профессиональных заболеваний при работе с пылящими кормами?

- а) использование респираторов и вентиляции помещений
- б) отказ от средств индивидуальной защиты
- в) работа без вентиляции длительное время
- г) игнорирование признаков раздражения дыхательных путей

9. Что понимается под медицинским осмотром работников сельскохозяйственного производства?

- а) периодическое обследование работников для выявления и профилактики заболеваний
- б) окраска рабочего места
- в) взвешивание продукции
- г) ремонт оборудования

10. Какая итоговая цель соблюдения санитарно-гигиенических требований на предприятиях сельского хозяйства?

- а) обеспечение безопасности труда работников и качества производимой продукции
- б) увеличение затрат предприятия без пользы
- в) снижение качества продукции
- г) отказ от контроля условий труда

Вариант №2

1. Что понимается под санитарно-защитной зоной сельскохозяйственного предприятия?

- а) территория, отделяющая производственный объект от жилой застройки для снижения негативного воздействия
- б) территория для хранения техники
- в) территория для отдыха работников
- г) территория для парковки личного транспорта

2. Какая мера обеспечивает микробиологическую безопасность молочной продукции?

- а) соблюдение температурного режима хранения и своевременная переработка молока
- б) хранение молока при комнатной температуре длительное время
- в) отказ от контроля температуры хранения
- г) смешивание свежего и несвежего молока

3. Что понимается под пастеризацией?

- а) тепловая обработка продукта для уничтожения болезнетворных микроорганизмов при сохранении пищевой ценности
- б) охлаждение продукта
- в) заморозка продукта
- г) окраска упаковки продукта

4. Какая мера профилактики зоонозных заболеваний (передающихся от животных к человеку) наиболее важна?

- а) соблюдение ветеринарно-санитарных правил при уходе за животными
- б) отказ от контакта с животными
- в) игнорирование признаков заболевания у животных
- г) отсутствие вакцинации животных

5. Что понимается под утилизацией биологических отходов на ферме?

- а) безопасное удаление и обезвреживание отходов животного происхождения
- б) хранение отходов в открытом доступе
- в) использование отходов без обработки
- г) отказ от утилизации отходов

6. Какая мера предупреждает распространение инфекции через воду на ферме?

- а) регулярный контроль качества воды и обеззараживание при необходимости
- б) отказ от контроля качества воды
- в) использование воды без проверки из любого источника
- г) игнорирование признаков загрязнения воды

7. Что понимается под санитарным паспортом предприятия?

- а) документ, подтверждающий соответствие предприятия санитарным требованиям
- б) документ финансовой отчётности
- в) кадровый документ
- г) рекламный буклет предприятия

8. Какая мера снижает риск отравления работников при работе с ядохимикатами?

- а) соблюдение регламента применения, использование средств защиты и вентиляции
- б) отказ от соблюдения регламента применения
- в) работа без средств индивидуальной защиты
- г) хранение ядохимикатов вместе с пищевыми продуктами

9. Что понимается под производственным контролем на предприятии сельского хозяйства?

- а) система мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил в процессе производства
- б) контроль исключительно за финансовыми показателями
- в) контроль исключительно за посещаемостью работников
- г) отказ от контроля производственных процессов

10. Какая итоговая цель освоения санитарно-гигиенических требований для мастера сельскохозяйственного производства (промежуточный уровень)?

- а) формирование умений обеспечивать безопасные условия труда и качество продукции на всех этапах производства
- б) исключительно теоретическая подготовка без практического применения
- в) отказ от контроля санитарного состояния объектов
- г) изучение исключительно истории санитарии

Критерии оценивания (Зачёт):

Количество правильных ответов	Оценка
5–10	зачтено
0–4	не зачтено

Ключи к тесту (Зачёт)

№ п/п	Вариант № 1	Вариант № 2
1	а	а
2	а	а
3	а	а
4	а	а
5	а	а
6	а	а
7	а	а
8	а	а
9	а	а
10	а	а

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова»
Профессиональный колледж

Тест

по ОПЦ.07 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

II-я текущая аттестация

Вариант №__

ФИО _____ группа _____ Дата _____

Вариант №1

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										

1. Что понимается под санитарной обработкой сельскохозяйственной техники?
 - а) очистка и дезинфекция техники для предотвращения распространения инфекций и загрязнений
 - б) окраска техники
 - в) заправка техники топливом
 - г) взвешивание техники

2. Какая мера обязательна перед вводом в эксплуатацию отремонтированного оборудования на пищевом производстве?
 - а) санитарная обработка и проверка соответствия санитарным нормам
 - б) окраска оборудования
 - в) взвешивание оборудования
 - г) хранение оборудования на складе без проверки

3. Что понимается под микробиологическим контролем сельскохозяйственной продукции?
 - а) исследование продукции на содержание микроорганизмов для оценки её безопасности
 - б) визуальный осмотр упаковки
 - в) взвешивание продукции
 - г) определение цвета продукции

4. Какая мера предотвращает перекрёстное заражение продукции на предприятии?
 - а) разделение потоков сырья и готовой продукции, соблюдение санитарных зон
 - б) смешивание сырья и готовой продукции в одном помещении
 - в) отказ от разделения производственных зон
 - г) использование общего инвентаря для разных видов продукции без обработки

5. Что понимается под санитарно-эпидемиологическим благополучием населения?
 - а) состояние здоровья населения, среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие факторов на человека

- б) исключительно финансовое благополучие
- в) уровень образования населения
- г) уровень занятости населения

6. Какая ответственность предусмотрена за нарушение санитарных норм на сельскохозяйственном предприятии?

- а) административная, а в отдельных случаях иная ответственность, предусмотренная законодательством
- б) отсутствие какой-либо ответственности
- в) исключительно моральное порицание
- г) ответственность несёт только государство

7. Что понимается под производственной санитарией?

- а) система мероприятий, направленных на предотвращение воздействия вредных факторов на работников в процессе труда
- б) уборка урожая
- в) кормление животных
- г) ремонт техники

8. Какая мера обеспечивает безопасность при работе с биологическими отходами животноводства?

- а) использование средств индивидуальной защиты и соблюдение технологии утилизации
- б) отказ от использования средств защиты
- в) работа с отходами без каких-либо мер предосторожности
- г) хранение отходов вблизи источников питьевой воды

9. Что понимается под лабораторным контролем качества сельскохозяйственной продукции?

- а) проведение анализов продукции в специализированной лаборатории для оценки её безопасности и качества
- б) визуальная оценка продукции без анализов
- в) взвешивание партии продукции
- г) хранение продукции без контроля

10. Какая итоговая цель комплексного изучения микробиологии, санитарии и гигиены для мастера сельскохозяйственного производства?

- а) обеспечение безопасности труда, качества продукции и соблюдения санитарных требований на всех этапах производства
- б) исключительно теоретические знания без практического применения
- в) отказ от контроля санитарного состояния производства
- г) изучение исключительно истории микробиологии

Вариант №2

1. Что понимается под дезинфекцией сельскохозяйственных помещений перед началом нового производственного цикла?

- а) комплекс мероприятий по уничтожению патогенных микроорганизмов в помещении
- б) окраска помещения
- в) ремонт крыши помещения
- г) установка нового оборудования

2. Какая мера обеспечивает контроль за санитарным состоянием предприятия со стороны государства?

- а) плановые и внеплановые проверки органами санитарно-эпидемиологического надзора
- б) отсутствие какого-либо контроля
- в) контроль исключительно самим предприятием без внешней проверки
- г) контроль исключительно потребителями продукции

3. Что понимается под системой ХАССП (анализ рисков и критических контрольных точек)?

- а) система управления безопасностью пищевой продукции, основанная на выявлении и контроле рисков
- б) система бухгалтерского учёта
- в) система кадрового делопроизводства
- г) система охраны труда, не связанная с безопасностью продукции

4. Какая мера снижает риск биологического загрязнения зерна при хранении?

- а) поддержание оптимальной влажности и температуры, регулярный контроль состояния зерновой массы
- б) хранение зерна при повышенной влажности без контроля
- в) отказ от контроля условий хранения
- г) смешивание качественного и заражённого зерна

5. Что понимается под санитарно-техническим состоянием сельскохозяйственного объекта?

- а) соответствие объекта установленным санитарным и техническим нормам эксплуатации
- б) исключительно внешний вид объекта
- в) стоимость объекта
- г) возраст персонала объекта

6. Какая мера обязательна при возникновении вспышки инфекционного заболевания на ферме?

- а) введение карантинных мероприятий и информирование ветеринарной службы
- б) продолжение работы без каких-либо ограничений
- в) сокрытие информации о заболевании

г) отказ от взаимодействия с ветеринарной службой

7. Что понимается под производственным травматизмом в сельском хозяйстве?

- а) повреждения здоровья работников, возникающие в результате несчастных случаев на производстве
- б) плановые медицинские осмотры
- в) профилактические прививки
- г) обучение персонала технике безопасности

8. Какая мера снижает производственный травматизм при работе с сельскохозяйственной техникой?

- а) соблюдение инструкций по охране труда и использование средств индивидуальной защиты
- б) отказ от инструктажа по технике безопасности
- в) работа на неисправной технике
- г) игнорирование правил эксплуатации техники

9. Что относится к обязанностям работника по соблюдению санитарных норм на рабочем месте?

- а) поддержание чистоты рабочего места и соблюдение личной гигиены
- б) отказ от уборки рабочего места
- в) работа в антисанитарных условиях
- г) игнорирование требований санитарных норм

10. Какая итоговая цель изучения микробиологии, санитарии и гигиены в системе подготовки мастера сельскохозяйственного производства?

- а) формирование комплексных компетенций по обеспечению безопасности и качества на всех этапах сельскохозяйственного производства
- б) исключительно теоретические знания без практического применения
- в) отказ от соблюдения санитарных требований в профессиональной деятельности
- г) изучение исключительно истории санитарии и гигиены

Критерии оценивания (II-я текущая аттестация): аттестован — 5–10 правильных ответов; не аттестован — 4 и менее.

Ключи к тесту (II-я текущая аттестация)

№ п/п	Вариант № 1	Вариант № 2
1	а	а
2	а	а
3	а	а
4	а	а
5	а	а
6	а	а
7	а	а

8	a	a
9	a	a
10	a	a

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чеченский государственный университет им. А.А. Кадырова»
Профессиональный колледж

Тест
по ОПЦ.07 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»
Экзамен
Вариант №___

ФИО _____ группа _____ Дата _____

Вариант №1

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										

1. Что понимается под личной гигиеной работника животноводческой фермы?

- а) соблюдение правил чистоты тела, одежды и рабочего места
- б) окраска рабочего инвентаря
- в) взвешивание животных
- г) ремонт техники

2. Какая мера предотвращает распространение инфекции через спецодежду?

- а) регулярная стирка и дезинфекция спецодежды
- б) использование одной спецодежды без стирки длительное время
- в) отказ от использования спецодежды
- г) хранение спецодежды вместе с кормами

3. Что понимается под санитарным режимом на предприятии по переработке сельхозпродукции?

- а) комплекс требований к чистоте помещений, оборудования и персонала для обеспечения безопасности продукции
- б) режим работы предприятия
- в) режим оплаты труда
- г) режим отпусков работников

4. Какой способ обеззараживания воды применяется на сельскохозяйственных объектах?

- а) хлорирование или ультрафиолетовое облучение
- б) окраска ёмкости для воды
- в) взвешивание воды
- г) отказ от обеззараживания

5. Что понимается под микроклиматом производственного помещения?

- а) совокупность температуры, влажности, скорости движения воздуха в помещении
- б) внешний вид здания
- в) цвет стен помещения
- г) стоимость аренды помещения

6. Какая мера обеспечивает безопасность хранения кормов от порчи микроорганизмами?

- а) соблюдение оптимальной влажности и температуры хранения
- б) хранение кормов в условиях повышенной влажности
- в) отказ от контроля условий хранения
- г) хранение кормов рядом с химическими реагентами без разделения

7. Что понимается под профессиональными заболеваниями работников сельского хозяйства?

- а) заболевания, возникающие в результате воздействия неблагоприятных условий труда
- б) заболевания, не связанные с профессиональной деятельностью
- в) заболевания, возникающие исключительно в детском возрасте
- г) заболевания, передающиеся исключительно по наследству

8. Какая мера снижает риск профессиональных заболеваний при работе с пылящими кормами?

- а) использование респираторов и вентиляции помещений
- б) отказ от средств индивидуальной защиты
- в) работа без вентиляции длительное время
- г) игнорирование признаков раздражения дыхательных путей

9. Что понимается под медицинским осмотром работников сельскохозяйственного производства?

- а) периодическое обследование работников для выявления и профилактики заболеваний
- б) окраска рабочего места
- в) взвешивание продукции
- г) ремонт оборудования

10. Какая итоговая цель соблюдения санитарно-гигиенических требований на предприятиях сельского хозяйства?

- а) обеспечение безопасности труда работников и качества производимой продукции
- б) увеличение затрат предприятия без пользы
- в) снижение качества продукции
- г) отказ от контроля условий труда

11. Что понимается под санитарной обработкой сельскохозяйственной техники?

- а) очистка и дезинфекция техники для предотвращения распространения инфекций и загрязнений

- б) окраска техники
- в) заправка техники топливом
- г) взвешивание техники

12. Какая мера обязательна перед вводом в эксплуатацию отремонтированного оборудования на пищевом производстве?

- а) санитарная обработка и проверка соответствия санитарным нормам
- б) окраска оборудования
- в) взвешивание оборудования
- г) хранение оборудования на складе без проверки

13. Что понимается под микробиологическим контролем сельскохозяйственной продукции?

- а) исследование продукции на содержание микроорганизмов для оценки её безопасности
- б) визуальный осмотр упаковки
- в) взвешивание продукции
- г) определение цвета продукции

14. Какая мера предотвращает перекрёстное заражение продукции на предприятии?

- а) разделение потоков сырья и готовой продукции, соблюдение санитарных зон
- б) смешивание сырья и готовой продукции в одном помещении
- в) отказ от разделения производственных зон
- г) использование общего инвентаря для разных видов продукции без обработки

15. Что понимается под санитарно-эпидемиологическим благополучием населения?

- а) состояние здоровья населения, среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие факторов на человека
- б) исключительно финансовое благополучие
- в) уровень образования населения
- г) уровень занятости населения

16. Какая ответственность предусмотрена за нарушение санитарных норм на сельскохозяйственном предприятии?

- а) административная, а в отдельных случаях иная ответственность, предусмотренная законодательством
- б) отсутствие какой-либо ответственности
- в) исключительно моральное порицание
- г) ответственность несёт только государство

17. Что понимается под производственной санитарией?

- а) система мероприятий, направленных на предотвращение воздействия вредных факторов на работников в процессе труда

- б) уборка урожая
- в) кормление животных
- г) ремонт техники

18. Какая мера обеспечивает безопасность при работе с биологическими отходами животноводства?

- а) использование средств индивидуальной защиты и соблюдение технологии утилизации
- б) отказ от использования средств защиты
- в) работа с отходами без каких-либо мер предосторожности
- г) хранение отходов вблизи источников питьевой воды

19. Что понимается под лабораторным контролем качества сельскохозяйственной продукции?

- а) проведение анализов продукции в специализированной лаборатории для оценки её безопасности и качества
- б) визуальная оценка продукции без анализов
- в) взвешивание партии продукции
- г) хранение продукции без контроля

20. Какая итоговая цель комплексного изучения микробиологии, санитарии и гигиены для мастера сельскохозяйственного производства?

- а) обеспечение безопасности труда, качества продукции и соблюдения санитарных требований на всех этапах производства
- б) исключительно теоретические знания без практического применения
- в) отказ от контроля санитарного состояния производства
- г) изучение исключительно истории микробиологии

Вариант №2

1. Что понимается под санитарно-защитной зоной сельскохозяйственного предприятия?

- а) территория, отделяющая производственный объект от жилой застройки для снижения негативного воздействия
- б) территория для хранения техники
- в) территория для отдыха работников
- г) территория для парковки личного транспорта

2. Какая мера обеспечивает микробиологическую безопасность молочной продукции?

- а) соблюдение температурного режима хранения и своевременная переработка молока
- б) хранение молока при комнатной температуре длительное время
- в) отказ от контроля температуры хранения
- г) смешивание свежего и несвежего молока

3. Что понимается под пастеризацией?

- а) тепловая обработка продукта для уничтожения болезнетворных микроорганизмов при сохранении пищевой ценности
- б) охлаждение продукта
- в) заморозка продукта
- г) окраска упаковки продукта

4. Какая мера профилактики зоонозных заболеваний (передающихся от животных к человеку) наиболее важна?

- а) соблюдение ветеринарно-санитарных правил при уходе за животными
- б) отказ от контакта с животными
- в) игнорирование признаков заболевания у животных
- г) отсутствие вакцинации животных

5. Что понимается под утилизацией биологических отходов на ферме?

- а) безопасное удаление и обезвреживание отходов животного происхождения
- б) хранение отходов в открытом доступе
- в) использование отходов без обработки
- г) отказ от утилизации отходов

6. Какая мера предупреждает распространение инфекции через воду на ферме?

- а) регулярный контроль качества воды и обеззараживание при необходимости
- б) отказ от контроля качества воды
- в) использование воды без проверки из любого источника
- г) игнорирование признаков загрязнения воды

7. Что понимается под санитарным паспортом предприятия?

- а) документ, подтверждающий соответствие предприятия санитарным требованиям
- б) документ финансовой отчётности
- в) кадровый документ
- г) рекламный буклет предприятия

8. Какая мера снижает риск отравления работников при работе с ядохимикатами?

- а) соблюдение регламента применения, использование средств защиты и вентиляции
- б) отказ от соблюдения регламента применения
- в) работа без средств индивидуальной защиты
- г) хранение ядохимикатов вместе с пищевыми продуктами

9. Что понимается под производственным контролем на предприятии сельского хозяйства?

- а) система мероприятий по соблюдению санитарных норм и правил в процессе производства
- б) контроль исключительно за финансовыми показателями
- в) контроль исключительно за посещаемостью работников
- г) отказ от контроля производственных процессов

10. Какая итоговая цель освоения санитарно-гигиенических требований для мастера сельскохозяйственного производства (промежуточный уровень)?

- а) формирование умений обеспечивать безопасные условия труда и качество продукции на всех этапах производства
- б) исключительно теоретическая подготовка без практического применения
- в) отказ от контроля санитарного состояния объектов
- г) изучение исключительно истории санитарии

11. Что понимается под дезинфекцией сельскохозяйственных помещений перед началом нового производственного цикла?

- а) комплекс мероприятий по уничтожению патогенных микроорганизмов в помещении
- б) окраска помещения
- в) ремонт крыши помещения
- г) установка нового оборудования

12. Какая мера обеспечивает контроль за санитарным состоянием предприятия со стороны государства?

- а) плановые и внеплановые проверки органами санитарно-эпидемиологического надзора
- б) отсутствие какого-либо контроля
- в) контроль исключительно самим предприятием без внешней проверки
- г) контроль исключительно потребителями продукции

13. Что понимается под системой ХАССП (анализ рисков и критических контрольных точек)?

- а) система управления безопасностью пищевой продукции, основанная на выявлении и контроле рисков
- б) система бухгалтерского учёта
- в) система кадрового делопроизводства
- г) система охраны труда, не связанная с безопасностью продукции

14. Какая мера снижает риск биологического загрязнения зерна при хранении?

- а) поддержание оптимальной влажности и температуры, регулярный контроль состояния зерновой массы
- б) хранение зерна при повышенной влажности без контроля
- в) отказ от контроля условий хранения
- г) смешивание качественного и заражённого зерна

15. Что понимается под санитарно-техническим состоянием сельскохозяйственного объекта?

- а) соответствие объекта установленным санитарным и техническим нормам эксплуатации
- б) исключительно внешний вид объекта
- в) стоимость объекта
- г) возраст персонала объекта

16. Какая мера обязательна при возникновении вспышки инфекционного заболевания на ферме?

- а) введение карантинных мероприятий и информирование ветеринарной службы
- б) продолжение работы без каких-либо ограничений
- в) сокрытие информации о заболевании
- г) отказ от взаимодействия с ветеринарной службой

17. Что понимается под производственным травматизмом в сельском хозяйстве?

- а) повреждения здоровья работников, возникающие в результате несчастных случаев на производстве
- б) плановые медицинские осмотры
- в) профилактические прививки
- г) обучение персонала технике безопасности

18. Какая мера снижает производственный травматизм при работе с сельскохозяйственной техникой?

- а) соблюдение инструкций по охране труда и использование средств индивидуальной защиты
- б) отказ от инструктажа по технике безопасности
- в) работа на неисправной технике
- г) игнорирование правил эксплуатации техники

19. Что относится к обязанностям работника по соблюдению санитарных норм на рабочем месте?

- а) поддержание чистоты рабочего места и соблюдение личной гигиены
- б) отказ от уборки рабочего места
- в) работа в антисанитарных условиях
- г) игнорирование требований санитарных норм

20. Какая итоговая цель изучения микробиологии, санитарии и гигиены в системе подготовки мастера сельскохозяйственного производства?

- а) формирование комплексных компетенций по обеспечению безопасности и качества на всех этапах сельскохозяйственного производства
- б) исключительно теоретические знания без практического применения
- в) отказ от соблюдения санитарных требований в профессиональной деятельности
- г) изучение исключительно истории санитарии и гигиены

Критерии оценивания (Экзамен):

Количество правильных ответов	Оценка
18–20	отлично
15–17	хорошо
10–14	удовлетворительно
0–9	неудовлетворительно

Ключи к тесту (Экзамен)

№ п/п	Вариант № 1	Вариант № 2
1	а	а
2	а	а
3	а	а
4	а	а
5	а	а
6	а	а
7	а	а
8	а	а
9	а	а
10	а	а
11	а	а
12	а	а
13	а	а
14	а	а
15	а	а
16	а	а
17	а	а
18	а	а
19	а	а
20	а	а