

Государственное образовательное учреждение

«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой-разработчика
Пазяева доцент Т.В. Пазяева
Протокол № 1 «20» 08 2024 г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Б1.В.17 «САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
МОЛОЧНОЙ, МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

Направление

4.35.03.07 «Технология производства и переработки с/х продукции»

Профиль

«Технология производства и переработки с/х продукции»

Квалификация
бакалавр

Форма обучения: очная

2022 ГОД НАБОРА

Разработал:

ст. препод.

Кукурузян О.В.

Кукурузян

Тирасполь – 2024г.

**Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине
Б1.В.17 «САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ, МЯСНОЙ
И РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

1. В результате изучения дисциплины «САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ, МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ» обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения.		
Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины		
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения.		
Не предусмотрены ФГОС 3++	ПК-4 Способен реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства	ИД-2пк 4 Использует справочные материалы для разработки технологий производства и переработки животноводческой продукции
Не предусмотрены ФГОС 3++	ПК-5 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1пк-5 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ИД-2пк5 Анализирует и изучает современные направления в развитии научных основ законодательной базы и принципы управления качеством продуктов; современные методы оценки качества и правила стандартизации и сертификации ИД-3пк5 Применяет современные методы и средства определения качества продукции, управляет качеством пищевых продуктов ИД-4пк5 Использует современные методы биотехнологии для повышения качества продуктов
Не предусмотрены ФГОС 3++	ПК-6 Способен совершенствовать технологии, разрабатывать и внедрять конкурентоспособную продукцию из рыбы	ИД-1пк6 Демонстрирует знание биологических особенности различных видов рыбы и водных биоресурсов ИД-2пк-6 Владеет современными технологиями переработки продукции рыбоводства
Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрены ОПОП.		

2. Программа оценивания контролируемой компетенции

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1 Санитарный надзор и санитарное законодательство	ПК-4 ИД-2пк 4 ПК-5 ИД-1пк-5 ИД-2пк5	Мод. контроль № 1 реферат, сообщение, собеседование
2	Раздел 2 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	ПК-5 ИД-3пк5 ИД-4пк5 ПК-6 ИД-1пк6 ИД-2пк-6	Мод. контроль № 2 реферат, сообщение собеседование
Промежуточная аттестация		Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
Экзамен		ПК-4 ИД-2пк 4 ПК-5 ИД-1пк-5 ИД-2пк5 ИД-3пк5	Комплект вопросов к экзамену

Тесты	ИД-4 _{ПК5} ПК-6 ИД-1 _{ПК6} ИД-2 _{ПК-6}	Комплект тестов
-------	--	-----------------

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	2	3	4
1	Сообщение	Краткое изложение, при этом в ёмкой форме, передающее ясную и чёткую суть информации. Пишется в форме краткого доклада и не имеет излишних художественных оборотов и словосочетаний. Основная задача сообщения донести определенную информацию не выходя из рамок заданной темы.	Темы сообщений
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
3	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
4	Модульная контрольная работа	Обязательная письменная работа по лекционному и лабораторному материалу, являющаяся допуском к экзамену	Список вопросов к модульным контрольным № 1,2
5	Экзамен	Перечень вопросов по всем изученным разделам дисциплины.	Комплект вопросов к экзамену
6	Тесты	Перечень тестовых заданий по изученным разделам дисциплины	Комплект тестов

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья

Оформление задания для написания сообщений

по дисциплине «САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ,
МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Список рекомендуемых тем сообщений по разделам изучаемой дисциплины

1. Воздушная среда и её зоогигиеническое значение. Гигиена воды
2. Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций.
3. Гигиенические требования к проектированию реконструкции, строительству перерабатывающих предприятий.
4. Микробные пищевые отравления; их характеристика.

Критерии оценки:

Критерии оценки:

Студент подготовил и выступил с сообщением, сопровождающимся презентацией. Сообщение полно отражает проблематику темы. Презентация содержит наглядный материал, схемы, таблицы - максимум 11,0 баллов.

Студент выполнил сообщение без презентации, при условии, что сообщение полно отражает проблематику темы - максимум 7,0 баллов.

Студент составил поверхностное сообщение, которое не отражает полно проблематику темы, но составил наглядную презентацию - максимум 2,0 балла.

Студент не выполнил задание, составил поверхностное сообщение и презентацию – 0,0 балла.
Для того, чтобы задание было зачтено, студенту необходимо набрать не менее 7,0 баллов.

Составитель Кукурузян О.В.
«30» 08 / 2024 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья

Оформление задания для написания рефератов

по дисциплине «САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ,
МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Список рекомендуемых тем рефератов по разделам изучаемой дисциплины

1. Санитария и гигиена. Служба санитарно-эпидемиологического надзора
2. Текущий санитарно - эпидемиологический надзор на перерабатывающих предприятиях
3. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
4. Санитарные нормативы и правовые документы, обеспечивающие благополучие на перерабатывающих предприятиях.
5. Гигиенические требования к уборке территории и помещений перерабатывающих предприятий.
6. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
7. Санитарно-гигиенические требования к сырью и готовой продукции.
8. Санитарно-гигиенические требования при транспортировке сырья и готовой продукции.
9. Пищевые инфекции. Общие сведения о возбудителях пищевых инфекций.
10. Гигиенические требования к безопасности пищевых продуктов
11. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы пищевых продуктов. Санитарные требования к производству, реализации и качеству пищевой продукции.
12. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов

Критерии оценки:

Позиция контрольной работы	Макс. кол-во баллов (max= 8.0)	Содержание элементов оценки и критерии распределения баллов
Оглавление	0,3	- раскрытие пунктами оглавления обозначенной темы - максимум 0,3 баллов.
Введение	1,2	- степень отражения актуальности темы - максимум 0,4 баллов; - определение цели работы - максимум 0,4 баллов; - постановка задач по достижению поставленной цели - максимум 0,4 баллов.
Основная часть	5,0	- раскрытие базовых определений (понятий, терминов) - максимум 0,5 баллов; - критический анализ точек зрения авторов (подходов) - максимум 0,5 баллов; - полнота раскрытия темы - максимум 2,2 баллов; - логическая связность изложения материала - максимум 1,2 баллов; - авторская позиция по рассматриваемой проблеме - максимум 1,0 баллов.
Список литературы	1,0	- соответствие использованной литературы теме работы -

		максимум 0,2 балла; - разнообразие характера используемых источников (учебники и учебные пособия, монографии, статьи, интернет-источники и др.) - максимум 0,6 балла; - современность литературы - максимум 0,1 балла; - наличие корректных ссылок в работе на источники литературы и веб-сайты - максимум 0,1 баллов.
Оформление работы	0,5	Соответствие ГОСТу и требованиям ВУЗа

Составитель  Кукурузян О.В.

«30» 08 2024 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья

Оформление задания для собеседования

по дисциплине «САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ,
МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Перечень заданий для собеседования

1. Санитарный надзор и санитарное законодательство

- 1.1. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях. Общие положения. Пути и методы обеспечения контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов с учетом санитарных норм и правил мясной и молочной отрасли
- 1.2. Санитарные требования к территории
- 1.3. Санитарные требования к водоснабжению и канализации
- 1.4. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям
- 1.5. Обязанности работников и контроль за соблюдением санитарных норм и правил. Гигиена труда и личная гигиена.

2. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

- 2.1. Санитарно-гигиенические требования к молочному сырью и производству молочных изделий
- 2.2. Санитарно-гигиенические требования к мясному сырью и производству мясных изделий
- 2.3. Санитарно-гигиенические требования к рыбному сырью и производству рыбных изделий
- 2.4. Дезинсекция, дератизация, дезинфекция
- 2.5. Пути и методы утилизации отходов и стоков на перерабатывающих предприятиях

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дает полные ответы на вопросы, в том числе с использованием не только учебника, но и других литературных источников;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он отвечает на все вопросы в полном объеме, допуская иногда некоторые неточности, но не по существу материала;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает достаточными знаниями, но допускаются при этом маловажные неточности, которые исправляет при дачи ему наводящих вопросов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает слабыми знаниями и нецелесообразно отвечает, допуская неточности по существу вопроса.

Составитель Кукурузян О.В.

« 30 » 08 2024 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья

Вопросы для модульных контролей

по дисциплине «САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ,
МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Модульный контроль № 1

1. Санитарно- гигиенические правила на перерабатывающих предприятиях.
2. Контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов по СанПиН
3. Требования к обустройству территории перерабатывающих производств
4. Требования к водоснабжению и канализации
5. Требования к производственным и вспомогательным помещениям
6. Гигиена труда и личная гигиена.

Модульный контроль № 2

1. Санитарно-гигиенические требования к мясному сырью и производству мясных изделий
2. Санитарно-гигиенические требования к рыбному сырью и производству рыбных изделий
3. правила проведения дезинсекции
4. Правила проведения дератизации
5. Правила проведения дезинфекция
6. Утилизация отходов и стоков на перерабатывающих предприятиях

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дает полные ответы на вопросы, в том числе с использованием не только учебника, но и других литературных источников;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он отвечает на все вопросы в полном объеме, допуская иногда некоторые неточности, но не по существу материала;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает достаточными знаниями, но допускаются при этом маловажные неточности, которые исправляет при дачи ему наводящих вопросов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает слабыми знаниями и нецелесообразно отвечает, допуская неточности по существу вопроса.

Составитель Кукурузян О.В.

« 20 » 08 2014 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»

Аграрно-технологический факультет

**Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья
ВОПРОСЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА**

по дисциплине «САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ,
МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

1. Обеспечение контроля качества сырья и готовых пищевых продуктов с учетом санитарных норм и правил мясной и молочной отрасли
 2. Санитарные требования к территории
 3. Санитарные требования к водоснабжению и канализации
 4. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям
 5. Гигиена труда и личная гигиена работников.
 6. Правила обустройства территории пищевых производств
 7. Санитарные правила для холодильников
 8. Очистные сооружения. Основные требования
 9. Классификация отходов животного происхождения по биологической опасности
 10. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов
 11. Технология утилизации биологических отходов на мясо и рыбо перерабатывающих предприятиях
 12. Дезинфицирующие средства для обработки объектов ветеринарного надзора
 13. Охрана окружающей среды от вредного воздействия технологического процесса
 14. Предельно допустимые нормы выбросов в окружающую среду от пищевого производства
 15. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях молочной и мясной и рыбной промышленности.
- Инструкции для работников по ОТ.
16. Санитарно-гигиенические требования к молочному сырью и производству молочных изделий
 17. Санитарно-гигиенические требования к мясному сырью и производству мясных изделий
 18. Санитарно-гигиенические требования к рыбному сырью и производству рыбных изделий
 19. Дезинсекция, дератизация, дезинфекция. Правила проведения
 20. Пути и методы утилизации отходов и стоков на перерабатывающих предприятиях.
 21. Санитарные нормы и правила при строительстве и реконструкции предприятий перерабатывающих сырье животного происхождения
 22. Санитарно-гигиенические требования к переработке молока
 23. Контроль санитарно-гигиенического состояния молочных цистерн, инвентаря, тары, разливочного и прочего молочного инвентаря и помещений
 24. Контроль заквасок для производства кисломолочных продуктов
 25. Санитарно-гигиенические требования к переработке мяса
 26. Правила санитарной обработки территории, производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары на предприятиях мясной отрасли
 27. Санитарные нормы и правила переработки и утилизации отходов и стоков мясоперерабатывающей промышленности
 28. Санитарно-гигиенические требования к переработке рыбы
 29. Правила санитарной обработки территории, производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары на предприятиях рыбной отрасли
 30. Санитарные нормы и правила переработки и утилизации отходов и стоков рыбоперерабатывающей промышленности

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он дает полные ответы на вопросы, в том числе с использованием не только учебника, но и других литературных источников;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он отвечает на все вопросы в полном объеме, допуская иногда некоторые неточности, но не по существу материала;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает достаточными знаниями, но допускаются при этом маловажные неточности, которые исправляет при дачи ему наводящих вопросов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он обладает слабыми знаниями и нецелесообразно отвечает, допуская неточности по существу вопроса.

Составитель Кукурузян О.В.

«30» 08 2014 г

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственного сырья

Перечень тестовых заданий

по дисциплине «САНИТАРНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ МОЛОЧНОЙ,
МЯСНОЙ И РЫБНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

- 1. Что является основным документом, регулирующим безопасность молочной продукции в РФ на данный момент?**
 1. СанПиН 2.3.4.551-96
 2. технический регламент Таможенного союза (ТР ТС) 033/2013
 3. ГОСТ Р 52054-2003
 4. Федеральный закон № 29-ФЗ
- 2. Какое требование к молоку указано в ТР ТС 033/2013?**
 1. запрещено содержание любых микроорганизмов
 2. допускаются только по пастеризованные или стерилизованные продукты
 3. уровень антибиотика не должно превышать допустимые нормы
 4. все молочные продукты должны содержать лактозу
- 3. Что из нижеперечисленного является обязательным Согласно СанПиН для молокоперерабатывающих предприятий?**
 1. наличие лаборатории для анализа молока
 2. полная автоматизация производства
 3. проверка молока только на кислотность
 4. производство исключительно в стеклянной упаковке
- 5. Какие нормы по содержанию афлотоксина М1 в молоке установлены ТР ТС?**
 1. 0,05 мкг/кг
 2. 0,5 мкг/кг
 3. 5 мкг/кг
 4. не регламентируется
- 5. В каком случае молочная продукция может быть признана опасной?**
 1. если упаковка повреждена
 2. если не указана дата производства
 3. если содержится превышение уровня микробиологических показателей
 4. всё перечисленное
- 6. Какой метод является основным для профилактики инфекционных заболеваний на фермах?**
 1. Использование антибиотиков в профилактических целях.
 2. Регулярная вакцинация животных.
 3. Постоянное увеличение численности поголовья.
 4. Изоляция здоровых животных от больных
- 7. Как часто следует проводить дезинфекцию в помещениях для содержания животных?**

1. Один раз в год.
2. Один раз в месяц.
3. После каждого цикла разведения.
4. Каждую неделю

8. Что включает в себя карантин на животноводческой ферме?

1. Размещение всех новых животных в изолированном месте на определённый срок.
2. Ежедневное купание животных.
3. Ограничение водопотребления для предотвращения распространения болезней.
4. Использование усиленного кормления для ускорения роста

9. Какое основное предназначение ветеринарно-санитарного обследования на ферме?

1. Определение продуктивности животных.
2. Выбраковка старых животных.
3. Предотвращение распространения заболеваний.
4. Подготовка животных к выставкам

10. Какие меры предпринимаются для борьбы с паразитами на ферме?

1. Регулярное изменение диеты животных
2. Периодическая обработка животных и помещений антипаразитарными средствами.
3. Увеличение температуры в помещениях.
4. Сокращение времени нахождения животных на улице

11. Что необходимо делать с отходами (навозом) на ферме для предотвращения заболеваний?

1. Регулярно сжигать их вблизи животных.
2. Накапливать в одном месте для дальнейшей утилизации.
3. Немедленно удалять и обрабатывать.
4. Использовать как удобрение без предварительной обработки

12. Какая процедура необходима при введении новых животных на ферму?

1. Временное увеличение количества корма для всех животных.
2. Медицинское обследование и карантин для новых .
3. Подготовка специальных праздничных угощений для животных.
4. Организация праздника для работников фермы

13. Что важно учитывать при выборе места для новых построек на ферме?

1. Близость к рекреационным зонам для работников.
2. Максимальная видимость со стороны дороги.
3. Преобладающее направление ветров и расстояние до источников воды.
4. Близость к другим фермам для удобства общения

14. Что такое зооноз?

1. Болезнь, которая не может передаваться от животных к людям.
2. Инфекционное заболевание, которое передается от людей к животным.
3. Болезнь, поражающая только растения.

Инфекционное заболевание, которое передается от животных к людям

15. Как следует обращаться с продукцией с фермы, на которой зарегистрированы случаи заразного заболевания?

1. Продолжать продажу, не сообщая покупателям о заболевании.
2. Обработать продукцию специальными химикатами.
3. Временно приостановить продажу и обработать в соответствии ветеринарными рекомендациями.
4. Уменьшить цену для быстрой распродажи

16. Могут ли минеральные удобрения загрязнять окружающую среду?

1. нет, никогда
2. да, всегда
3. да, только при очень высоких дозах внесения
4. да, при нарушении технологии хранения, транспортировки и внесения*
5. да, только грунтовые воды при их неглубоком залегании

17. Приспособительная реакция организмов, при которой совершенно отсутствуют видимые признаки жизни, называется:

1. анабиоз*
2. спячка
3. диапауза
4. покой
5. стресс

18. Возможно ли решение продовольственной проблемы, стоящей перед населением Земли, за счет повышения уровня производительности с.-х. производства?

1. да, этот уровень можно и нужно повышать в большинстве стран*
2. да, этот уровень нужно повышать в некоторых развивающихся странах
3. нет, уровень с.-х. производства уже достаточно высокий
4. да, можно повысить этот уровень экстенсивным путем
5. нет, это сделать невозможно из-за множества причин

19. Рассолом называется вода, в 1 литре которой содержание солей составляет (г/л):

1. более 50*
2. 25-50
3. 1-25
4. до 1
5. до 0,5

20. Могут ли свинокомплексы вызывать цветение водоемов?

1. да, т.к. отходы животных содержат биогенные элементы (NPK)*
2. нет, обычно этого не происходит
3. нет, цветение могут вызывать только минеральные удобрения
4. нет, цветение могут вызывать только сточные воды населенных пунктов
5. нет, отходы животных не содержат биогенных элементов (NPK)

21. Может ли современное с.-х. производство оказывать негативное влияние на животный мир?

1. Да, животные могут погибать под рабочими органами с.-х. машин, отравляться пестицидами*
2. Нет, негативное влияние на животный мир оказывает только промышленность
3. Нет, негативное влияние на животный мир оказывает только транспорт
4. Нет, негативно повлияло на животный мир только осушение болот, которое сейчас не проводится
5. Нет, любая деятельность человека всегда направлена на пользу животных

Составитель М.В. Кукурузян Кукурузян О.В.

«30» 08 2024 г