

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Пономарева Светлана Викторовна  
Должность: Проректор по УР и НО  
Дата подписания: 26.09.2023 13:15:24  
Уникальный программный ключ:  
bb52f959411e64617366ef2977b97e87139b1a2d



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
(ДГТУ)



УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по УРиНО  
С.В.Пономарева  
« 23 » \_\_\_\_\_ 2022 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по дисциплине**

ОП.04 Санитария и гигиена

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии среднего профессионального образования

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

Ростов-на-Дону  
2022 г.

### Лист согласования

Фонд оценочных средств по дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее - СПО) 09.01.02 (100701.01) Продавец, контролер-кассир.

#### Разработчик(и):

Преподаватель высшей квалификационной категории Авиацонно-технологического колледжа И.Н.Петровская

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании цикловой комиссии «Экономика и управление» Авиацонно-технологического колледжа  
Протокол № 2 от «24» 10 2022 г.

Председатель цикловой комиссии А.Ю. Коротенко

«24» 10 2022 г.

#### Согласовано:

#### Рецензенты:

ООО «Маркет»,  
г. Ростов-на-Дону  
(место работы)

директор  
(занимаемая должность)

А.В. Чернов  
(инициалы, фамилия)

Авиацонный колледж  
ДГТУ  
(место работы)

преподаватель высшей  
квалификационной категории  
(занимаемая должность)

И.А. Детистова  
(инициалы, фамилия)

## Содержание

1 Паспорт Фонда оценочных средств	4
1.1 Область применения Фонда оценочных средств	4
1.2 Требования к результатам освоения дисциплины	4
2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке	5
2.1 Показатели оценки результатов обучения	5
3 Фонд оценочных средств	7
3.1 Текущий контроль успеваемости	7
3.2 Промежуточная аттестация	

## **1 Паспорт Фонда оценочных средств**

### **1.1 Область применения Фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с требованиями ФГОС профессии СПО 38.01.02 (100701.01) Продавец, контролер-кассир и рабочей программой дисциплины ОП.04 Санитария и гигиена.

Фонд оценочных средств предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы (ОП) по профессии среднего профессионального образования 38.01.02 (100701.01) Продавец, контролер-кассир. ФОС включает в себя контрольно-оценочные материалы, которые позволяют оценить общие и профессиональные компетенции, умения, знания.

Дисциплина, в соответствии с учебным планом, изучается на первом курсе в первом семестре и завершается формой контроля – тестирование.

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения дисциплины ОП.04 Санитария и гигиена в части овладения следующими знаниями, умениями:

Уметь:

У1 - соблюдать санитарные правила для организаций торговли;

У2 - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

Знать:

З1- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;

З2 - требования к личной гигиене персонала.

### **1.2 Требования к результатам освоения дисциплины**

Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины.

Рабочей программой дисциплины ОП.04 Санитарии и гигиены предусмотрено формирование следующих компетенций:

ОК 7 Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ПК 1.1Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров

ПК 1.2 Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании

ПК 1.3Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации

ПК 2.1Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары

ПК 2.2Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку

ПК 2.3Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров

ПК 2.4Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов

ПК 2.5Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования

ПК 3.3Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги

В соответствии с рабочей программой воспитательной работы и календарным планом воспитательной работы в процессе изучения дисциплины формируются следующие личностные результаты:

ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны

ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций

ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания

ЛР 13 Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

ЛР 14 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость

ЛР 15 Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий

ЛР 16 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу

ЛР 17 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения

ЛР 20: Владеющий навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире.

## **2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке**

### **2.1 Показатели оценки результатов обучения**

Основные показатели и критерии оценки результата сформированности компетенций и обучения представлены в таблице.

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата	Критерии оценки результата	Тип задания;	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
1	2	3	4	5
ОК 7 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.3 У1 31 32	Умение соблюдать санитарные правила для организаций торговли	-способность определять условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов -владение санитарными требованиями к транспортировке пищевых продуктов; - владение требованиями к приему, складированию и хранению пищевых продуктов.	Тест и ситуационные задачи  Вопросы и задачи для обсуждения на занятиях (устный опрос)  Рекомендуемые темы докладов (сообщений)  Практическое задание (анализ производственной ситуации)	Тестирование
ОК 7 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.3 У2 31 32	Умение соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	-способность определять маркировки, упаковки и хранения отдельных групп продовольственных товаров; - владение санитарными требованиями к оборудованию; - владение санитарно-эпидемиологическими требованиями к содержанию помещений торговли; -знание санитарно-эпидемиологического режима на торговых предприятиях;		
ОК 7	Знание нормативно-	-способность		

ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.3 31 У2	правовой базы санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли	использовать нормативно-технологическую документацию по техническому обслуживанию оборудования; -владеть знанием закона о защите прав потребителей и правила охраны труда		
ОК 7 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 - 2.5 ПК 3.3 31 32 У1 У2	Знание требований к личной гигиене персонала	-способность соблюдать правила личной гигиены; -владение основными санитарно-эпидемиологическими требованиями предъявляемыми к личной гигиене работников		

### 3 Фонд оценочных средств

#### 3.1 Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль проводится с целью установления соответствия достижений, обучающихся требованиям образовательной программы к результатам обучения и формирования компетенций, обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе повседневной учебной работы по дисциплине.

#### Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Тест и ситуационные задачи	Форма контроля, направленная на проверку уровня освоения контролируемого теоретического материала по дидактическим единицам дисциплины (терминологический аппарат, основные методы, информационные технологии, приемы, документы)	Тестовые и ситуационные задания по темам дисциплины
2	Вопросы и задачи для обсуждения на занятиях (устный опрос)	Вопросы для обсуждения, необходимые для контроля усвоения теоретических знаний. Используется при проведении фронтального опроса по темам дисциплины.	Перечень вопросов для обсуждения по темам дисциплины
3	Рекомендуемые темы	Самостоятельная работа для	Темы для подготовки

	докладов (сообщений)	проверки умений и знаний, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной учебно-исследовательской темы, где раскрывается суть исследуемой проблемы, приводятся различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	докладов (сообщений)
4	Практическое задание (анализ производственной ситуации)	Средство проверки знаний, умений и приобретения практического опыта. Задание, в котором обучающемуся предлагается решить практические производственной задачи. Рекомендуется для оценки знаний, умений и практического опыта.	Практические задания

Критерии и шкалы оценивания в результате изучения дисциплины при проведении текущего контроля

Шкалы оценивания	Критерии оценивания
<b>Критерии оценивания тестовых заданий</b>	
«отлично»	90% - 100 %
«хорошо»	80% - 89%
«удовлетворительно»	70% - 79%
«неудовлетворительно»	менее 70%
<b>Критерии оценивания практических работ</b>	
«отлично»	Правильно выполнены все задания практической части практической работы, правильно даны ответы на все контрольные вопросы, своевременно предоставлен отчет о выполнении работы
«хорошо»	Правильно выполнены все задания практической части практической работы, правильно даны ответы на все контрольные вопросы, несвоевременно предоставлен отчет о выполнении работы, либо в случае своевременного предоставления отчета, но наличием несущественных ошибок в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы не противоречащим основным понятиям дисциплины.
«удовлетворительно»	Выполнены все задания практической части практической работы, даны ответы на все контрольные вопросы, имеются несущественные ошибки в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы не противоречащим основным понятиям дисциплины, несвоевременно предоставлен отчет о выполнении работы, либо в случае своевременного предоставления отчета, но наличии грубых ошибок в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы противоречащих или искажающим основные понятия дисциплины.
«неудовлетворительно»	Выполнены все задания практической части практической работы, даны ответы на все контрольные вопросы, имеются грубые ошибки в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные



	вопросы противоречащих или искажающим основные понятия дисциплины, отчет о выполнении работы не предоставлен, либо в случае своевременного предоставления отчета, но отсутствием более 50% выполненных практических заданий и/или ответов на контрольные вопросы.
<b>Критерии оценивания устных заданий</b>	
«отлично»	Обучающийся правильно ответил на теоретические вопросы. Показал отличные знания в рамках учебного материала. Показал отличные умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при выполнении упражнений, иных заданий Ответил на все дополнительные вопросы
«хорошо»	Обучающийся с небольшими неточностями ответил на теоретические вопросы. Показал хорошие знания в рамках учебного материала, умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при выполнении упражнений, иных заданий. Ответил на большинство дополнительных вопросов.
«удовлетворительно»	Обучающийся с существенными неточностями ответил на теоретические вопросы. Показал удовлетворительные знания в рамках учебного материала, умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при выполнении упражнений, иных заданий. Допустил много неточностей при ответе на дополнительные вопросы
«неудовлетворительно»	Обучающийся при ответе на теоретические вопросы продемонстрировал недостаточный уровень знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. При ответах на дополнительные вопросы было допущено множество неправильных ответов.

### 3.1.1 Тестирование (Демонстрационный вариант)

#### Раздел 1. Тесты к лекции «Общие понятия о гигиене труда»

Задания нацелены на проверку знания и понимания основных понятий по данному разделу

Задание. Выполните тестовое задание

Общие рекомендации по выполнению теста

Инструкция: вставьте пропущенные слова

1. Все работники магазина обязаны:  
Приходить на работу в \_\_\_\_\_ одежде и обуви;
2. Перед началом работы \_\_\_\_\_, а в случае отсутствия такового вымыть руки, надеть \_\_\_\_\_, подобрать волосы под \_\_\_\_\_;
3. Соблюдать чистоту \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, коротко стричь \_\_\_\_\_;
4. Во время работы носить \_\_\_\_\_ и не \_\_\_\_\_ или иголками;
5. Обязательно снимать \_\_\_\_\_ при посещении туалета и мыть руки с мылом, ополаскивая после \_\_\_\_\_% раствором хлорной извести;
6. Нельзя приносить с собой и не хранить в карманах спецодежды \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ и других предметов личного туалета;

7. Нельзя \_\_\_\_\_ в торговых и складских помещениях, а делать это в специально отведённых местах.

8. Магазины должны быть обеспечены необходимым количеством мыла, щёток для рук, полотенец и спецодежды в соответствии с \_\_\_\_\_.

**Эталон ответов:**

1. Приходить на работу в **опрятной** одежде и обуви;
2. Перед началом работы **принимать душ**, а в случае отсутствия такового вымыть руки, надеть **спецодежду**, подобрать волосы под **головной убор**;
3. Соблюдать чистоту **рук, лица, тела, одежды**, коротко стричь **ногти**;
4. Во время работы носить **спецодежду** и не **закалывать её булавками** или иголками;
5. Обязательно **снимать спецодежду** при посещении туалета и мыть руки с мылом, ополаскивая после **0,2%** раствором хлорной извести;
6. Нельзя приносить с собой и не хранить в карманах спецодежды **булавки, зеркало и других предметов личного туалета**;
7. Нельзя **принимать пищу и курить** в торговых и складских помещениях, а делать это в специально отведённых местах.
8. Магазины должны быть обеспечены необходимым количеством мыла, щёток для рук, полотенец и спецодежды в соответствии с **действующими нормами**

**Критерии оценивания (за правильный ответ дается 1 балл)**

- от 0 % до 69 % включительно – оценка «**неудовлетворительно**»;
- от 70% до 79% включительно – оценка «**удовлетворительно**»;
- от 80 % до 89 % включительно – оценка «**хорошо**»;
- от 90 % до 100 % включительно – оценка «**отлично**»

3.1.2 Вопросы и задачи для обсуждения на занятиях (устный опрос) (Демонстрационный вариант)

Задания нацелены на проверку знания и понимания основных понятий по данным разделам

**Проведение дискуссии на тему «Пищевые инфекции. Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала предприятий торговли»**

**Вопросы**

1. Понятие безопасности пищевых продуктов, определение пищевых отравлений;
2. Классификация пищевых отравлений, разновидности пищевых инфекций;
3. Характерные признаки пищевых отравлений;
4. Перечень эпидемиологически значимых продуктов, гигиенические требования к их использованию в питании;
5. Понятие пищевых токсикоинфекций (возбудители, механизм, пути передачи);
6. Понятие пищевых интоксикаций, стафилококковые интоксикации (возбудитель, источники, механизм, пути передачи);
7. Ботулизм (возбудитель, источники, механизм, пути передачи);
8. Основные принципы профилактики пищевых отравлений микробной этиологии.

**Задание:**

Решите ситуационные задачи, ответьте на поставленные вопросы.

Задача 1.

Среди отдыхающих и персонала Дома отдыха возникли следующее заболевание: через 3-4 часа после завтрака во время, которого подавался к чаю торт, у пострадавших появились спастические боли по всему животу, тошнота, рвота, выраженная слабость. В некоторых случаях отмечалось повышение температуры до 37,7-38 градусов. Быстро принятые меры (промывание желудка, очистительные клизмы) способствовали ликвидации заболевания и на следующий день после вспышки все пострадавшие были в удовлетворительном состоянии.

Обследование пищеблока показало, что возникновение заболевания было связано с употреблением всеми заболевшими торта на завтрак. Крем для торта был приготовлен из сливочного масла и сахарного сиропа. При изготовлении торта был нарушен санитарный режим: осадочные мешочки и наконечники не стерилизовались, бачок для приготовления крема был плохо промыт. Кроме того, на кануне вышел из строя холодильник, правильное хранение крема не было обеспечено, что создало благоприятные условия для интенсивного размножения токсигенной микрофлоры, которая и была обнаружена в торте, сливочном масле, и в самом креме. Идентичные штаммы возбудителя были выделены из промывных вод ЖКТ пострадавших, из смывов с рук и из зева работников пищеблока.

Какие условия способствовали инфицированию продуктов?

Дайте характеристику токсина, вызвавшего нарушение состояния пострадавших?

Какие профилактические мероприятия следует рекомендовать для создания нормальных санитарно-гигиенических условий на пищеблоке дома отдыха?

Задача 2.

В стационар поступили члены одной семьи (родители и ребёнок 6 лет) с резко выраженной слабостью, затруднением глотания, нарушением слуха. У ребёнка на момент поступления отмечалась полная адинамия, паралич ног. При сборе анамнеза установлено, что взрослые заболели через 20-30 часов, а ребёнок - через 5 часов после употребления в пищу компота из абрикосов, приготовленного в домашних условиях. Первые признаки заболевания выражались в головокружениях, двоении в глазах, сухости во рту, жажде. Через сутки их состояние резко ухудшилось, в связи с чем, они были госпитализированы.

Объективно цианоз кожных покровов, сухой, покрытый налётом язык; расширение зрачков, Несмотря на принятые меры (промывание желудка), больные умерли на 2-ой и 3-ий день от начала заболевания.

Эпидемиологическое расследование показало, что свежие абрикосы были куплены в большом количестве на рынке, после чего двое суток хранились в тёплом помещении, частично были перезревшими и помятыми и перед консервированием не подвергались тщательной промывке. Компот готовили в стеклянных банках путём погружения в воду, нагретую до 75-80 градусов на 10 минут в анаэробных условиях. Банки хранились в тёплом (23 градуса) помещении в течение 3-х месяцев. О каком пищевом отравлении идёт речь?

Каковы причины возникшего пищевого отравления?

Как осуществляется профилактика подобных заболеваний?

**Критерии оценивания:**

Оценка 5 «отлично»	обучающийся показывает глубокие осознанные знания по освещаемому вопросу, владение основными понятиями, терминологией; владеет конкретными знаниями, умениями по данной дисциплине; ответ полный доказательный, четкий, грамотный, иллюстрирован практическим опытом профессиональной деятельности
Оценка 4 «хорошо»	обучающийся показывает глубокое и полное усвоение содержания материала, умение правильно и доказательно излагать программный материал, допускает отдельные незначительные неточности в форме и стиле ответа.

Оценка 3 «удовлетворительно»	обучающийся понимает основное содержание учебной программы, умеет показывать практическое применение полученных знаний. Вместе с тем допускает отдельные ошибки, неточности в содержании и оформлении ответа; ответ недостаточно последователен, доказателен и грамотен.
Оценка 2 «неудовлетворительно»	обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях, допускает ошибки, неточности в содержании рассказываемого материала, не выделяет главного, существенного в ответе. Ответ поверхностный, бездоказательный, допускаются речевые ошибки.

### 3.1.3 Рекомендуемые темы докладов (сообщений) (Демонстрационный вариант)

1. Санитарные требования, предъявляемые к внутреннему устройству и размещению торговых площадей
2. Режимы хранения отдельных групп продовольственных товаров.
3. Эпидемиологический надзор.
4. Санитарные требования к содержанию кожи, рук и тела. Санитарная одежда.
5. Медицинские осмотры и исследования при бактерионосительство.
6. Соответствие представленной информации заданной теме.
7. Характер и стиль изложения материала сообщения.
8. Наличие и качество презентационного материала.
9. Правильность оформления материала.
10. Свободное владение материалом сообщения или доклада.
11. Качество ответов на вопросы.
12. Умение держаться перед аудиторией.

#### **Критерии оценивания:**

Оценка **«Отлично»** – ставится, если выполнены все требования к написанию и защите работы: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка **«Хорошо»** – основные требования к работе и её защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка **«Удовлетворительно»** – имеются существенные отступления от требований к работе. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка **«Неудовлетворительно»** – тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

3.1.4 Практические задания (анализ производственной ситуации) (Демонстрационный вариант)

Задача 1. Для строительства предприятия продовольственной торговли был выбран участок, расположенный на заболоченном участке, вблизи городской свалки. Допускается ли это?

Задача 2. Для питья и технических нужд на предприятии используется единая система водоснабжения. Возможно использование совместной системы?

Задача 3. На предприятии внутренние канализационные сети проложены под потолком. Соответствует требованиям санитарно-эпидемиологической безопасности данное техническое решение?

Задача 4. На одно из торговых предприятий поступило новое торговое оборудование – холодильники. Какие требуется соблюдать условия при их расстановке на рабочие места?

Задача 5. После ремонта в магазине решено установить новые стеллажи для хранения хлеба. Какими правилами нужно руководствоваться при их установке?

Задача 6. Каким образом устанавливаются стеллажи для хранения сыпучих продуктов. Во время ревизионной проверки работы продовольственного магазина было отмечено, что охлажденное мясо в подсобном помещении хранилось на стеллажах навалом. Как правильно должно храниться мясо?

Задание 7. Используя учебный материал, заполните таблицу:

№ п/п	Объект санитарно-гигиенического контроля	Санитарно – гигиенические требования
1.	Подъездные пути	
2.	Территория	
3.	Мусоросборники	
4.	Торговый зал	
5.	Высота панелей	

Задание 8. Используя учебный материал, заполните таблицу

№ п/п	Объект санитарно-гигиенического контроля	Санитарно – гигиенические требования
1.	Температура в помещении	
2.	Вентиляция	
3.	Освещение	
4.	Радиаторы	
5.	Подтоварники	

Задание 9. Используя учебный материал, заполните таблицу

№ п/п	Помещения магазина	Характеристика помещений магазина
1.	Торговые	
2.	Для приемки, хранения и подготовки товаров к продаже	
3.	Подсобные	
4.	Административные и бытовые	
5.	Технические	

### 3.2 Промежуточная аттестация

Учебным планом профессии 38.01.02 (100701.01) Продавец, контролер-кассир предусмотрена форма промежуточной аттестации по дисциплине ОП.04 Санитария и гигиена – тестирование.

Итоговое занятие проводится за счет времени, отведенного на изучение дисциплины.

Контроль знаний проводится на последнем учебном занятии по данной дисциплине, одновременно для всей учебной группы.

В результате аттестации по дисциплине осуществляется комплексная проверка умений и знаний, динамику формирования общих и профессиональных компетенций, а также личностных результатов.

**Задания для проведения тестирования:**

Задания нацелены на проверку знания и понимания основных понятий по пройденным разделам. Форма контроля - тестирование.

**Тестовые задания  
(демонстрационный вариант)**

**Вариант № 1**

**Инструкция для обучающихся**

Внимательно прочитайте задание.

№ п/п	Вопросы	Вариант ответов	Балл
1	Все микроорганизмы делятся на 4 основные группы:	1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____	4
<b>Установите соответствие. Форма ответа: «цифра-буква»:</b>			
2	Сопоставьте две колонки: <b>1/процесс</b> 1) Гниение; 2) Плесневение; 3) Прогоркание; 4) Брожение. <b>2/сущность процесса:</b> а) разложение сахаров; б) разложение белков; в) образование мицелия; г) разложение жиров.		5
<b>Выберите правильный ответ(форма ответа – цифра)</b>			
3	Ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов несет...	1. руководитель предприятия; 2. поставщик; 3. продавец	1
<b>Расставьте в правильной последовательности алгоритм действий при подготовке продавца к работе (форма ответа – цифры)</b>			
4	продезинфицировать руки 0,2% раствором хлорной извести; очистить подногтевое пространство с помощью щётки; высушить руки полотенцем; надеть санитарную одежду. вымыть руки с мылом;		5
5	Закончите определение: Пищевое отравление – это ...	1)...острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые вещества микробной и немикробной природы;	1

		2)..процесс, происходящий в организме человека при проникновении в него патогенных микроорганизмов	
6	Вставьте слово: ..... – это наука , изучающая влияние различных факторов внешней среды, условия жизни и труда на здоровье человека		2
7	Разрешается ли привлечение к подготовке пищевых продуктов к продаже уборщиц, рабочих?	1. Да 2. Нет	1
8	Выберите правильный ответ. Форма ответа – буква. Медицинское обследование продавцов проводится:	а) раз в год б) раз в полгода в) раз в месяц	1
9	Медицинское обследование продавцов проводится:..	А) в любой поликлинике; Б) в стационаре; В) в мед. учреждениях, имеющих соответствующее разрешение (лицензию)	1
10	Вставьте слово: За невыполнение санитарно–гигиенических и противозидемических мероприятий несут ответственность в виде предупреждения или штрафа в размере: физическое лицо от _____ до _____ МРОТ, должностное лицо от ___до _____ МРОТ.		3
11	Составьте алгоритм первой помощи при капиллярном кровотечении		4
12	Укажите вместо цифры ключевые слова. Форма ответа «цифра - слово» Мусоросборники очищаются не более чем на _____(1) объема, но не реже 1 раза в _____(2). В теплое время года подвергаются _____(3)	1) 2) 3)	3
13	Обработку прилавков моющим раствором проводят:	а) 1 раз в неделю б) 1 раз в месяц в) каждый день г) через день	1
14	Вставьте пропущенные слова: Для транспортировки продовольственных грузов используется (1)_____ транспорт с оответствующей (2)_____ на кузове, а для скоропортящихся товаров кузов должен быть (3)_____.	1) 2) 3)	4
15	В торговом зале магазина или отделе, осуществляющем торговлю новыми видами продукции, на видном месте должны быть вывешены.....	1) Сертификаты соответствия; 2) Сведения о потребительских свойствах продуктов питания, входящих в их состав компонентах, пищевых добавках, а также рекомендации по приготовлению и	1

		использованию; 3)Рекомендации по приготовлению	
16	Расставьте в правильной технологической последовательности Форма ответа: «цифры» Действия продавца при продаже мясной гастрономии: 1) взял батон колбасы 2) взвесил на весах 3) подсчитал стоимость отвеса 4) упаковал в термоусадочную пленку 5) убрал товар с весов 6) срезал с концов металлические скобы 7) отрезал нужное количество 8) произвёл расчёт через ККМ		8
17	Закончите фразу(форма ответа цифра») Дератизация – это...	1. комплекс мероприятий по уничтожению насекомых; 2. комплекс мероприятий по уничтожению грызунов; 3. комплекс мероприятий по уничтожению болезнетворных микроорганизмов	1
18	Температурный режим в мелкорозничной сети по продаже яиц составляет	1. От -1 до +15 <sup>0</sup> С 2. От 0 до +20 <sup>0</sup> С 3. От 10 до +20 <sup>0</sup> С	1
19	Концентрация дезинфицирующего раствора хлорной извести для обработки прилавков должна быть:	а) 1% б) 0,1% в) 2% г) 0.2% д)0,5%	1
20	% концентрация основного раствора для обработки инвентаря составляет...	а) 0,5% б) 0,2% в) 1% г) 2%	1
21	Ответственным за соблюдение санитарно-пищевого законодательства на предприятии торговли является	1. Руководитель 2. Продавец 3. Бухгалтер	1
22	Решите производственную задачу: Покупатель просит отпустить молока в его тару. Продавец вежливо отказывает. Кто прав в данной ситуации?		3
<b>ИТОГО БАЛЛОВ</b>			<b>53</b>



## Вариант 2

**Инструкция для обучающихся**  
Внимательно прочитайте задание.

№ п/п	Вопросы	Вариант ответа	Балл
1	Назовите основные группы микробов, вызывающие порчу продуктов		3
2	Перечислите источники инфекционных заболеваний		4
3	<b>Установите соответствие</b> <b>Форма ответа: «цифра-буква»:</b> Сопоставьте две колонки: <b>1/процесс</b> 1) Гниение; 2) Плесневение; 3) Прогоркание; 4) Брожение <b>2/сущность процесса:</b> а) порча углеводов продуктов; б) порча белковых продуктов; в) Порча продуктов при наличии влаги и воздуха; г) порча масло-жировых продуктов.		4
4	<b>Закончите определение:</b> Зоонозы – это...		2
5	Ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов несет...	1) руководитель предприятия; 2) поставщик; 3) продавец	1
6	<b>Расставьте в правильной последовательности алгоритм действий при подготовке продавца к работе</b> 1. продезинфицировать руки 0,2% раствором хлорной извести; 2. очистить подногтевое пространство с помощью щётки; 3. высушить руки полотенцем; 4. надеть санитарную одежду. 5. вымыть руки с мылом;		5
7	<b>Закончите определение:</b> <b>Инфекционной болезнью называется...</b>	1).....острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые вещества микробной и немикробной природы; 2)..процесс, происходящий в организме человека при проникновении в него патогенных микроорганизмов	1

8	<p><b>Расставьте в правильной технологической последовательности Форма ответа: «цифры»</b></p> <p>Действия продавца при продаже мясной гастрономии:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. взвесил на весах</li> <li>2. убрал товар с весов</li> <li>3. подсчитал стоимость отвеса</li> <li>4. произвёл расчёт за покупку через ККМ</li> <li>5. отрезал нужное количество</li> <li>6. взял батон колбасы</li> <li>7. срезал с концов металлические скобы</li> <li>8. . упаковал в термоусадочную пленку</li> </ol>		8
9	Продавцы проходят обучение по санитарному минимуму с периодичностью:	<ol style="list-style-type: none"> <li>а) раз в год</li> <li>б) раз в два года</li> <li>в) два раза в год</li> </ol>	1
10	<p><b>Вставьте слово:</b></p> <p>За невыполнение санитарно – гигиенических и противоэпидемических мероприятий несут ответственность в виде предупреждения или штрафа в размере: юридическое лицо от ___ до ___ МРОТ</p>		1
11	Перечислите алгоритм первой помощи при отравлении хлорсодержащим веществом		5
12	Все помещения магазина по назначению делятся на 5 категорий:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 – для приемки</li> <li>2 – для подготовки к продаже</li> <li>3 – для фасовки</li> <li>4 – для реализации</li> <li>5 – для хранения</li> </ol>	5
13	Назовите виды освещений на предприятиях торговли	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Естественное и искусственное</li> <li>2) Естественное</li> <li>3) искусственное</li> </ol>	1
14	<p>Виды уборки в магазине и сроки их проведения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Текущая –</li> <li>2. Генеральная –</li> <li>3. Санитарный день -</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.</li> <li>2.</li> <li>3.</li> </ol>	3
15	Концентрация дезинфицирующего раствора для обработки прилавков должна быть:	<ol style="list-style-type: none"> <li>а) 1%</li> <li>б) 0,1%</li> <li>в) 2%</li> <li>г) 0.2%</li> <li>д) 0,5%</li> </ol>	1
16	<p><b>Расставьте в правильной технологической последовательности Форма ответа: «цифры»</b></p> <p>Режим мытья торгового инвентаря ручным способом состоит из следующих этапов:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ополаскивание проточной водой;</li> <li>2. Мытьё инвентаря щёткой с добавлением моющих средств при температуре воды 45-50<sup>0</sup>;</li> <li>3. Просушивание на специальных полках или решётках</li> <li>4. Механическое удаление остатков пищевых</li> </ol>		4

	продуктов		
17	<b>Вставьте пропущенные слова (форма ответа «цифра-слово»):</b> Шофёр-экспедитор должен иметь при себе (1) и работать в (2).	1) 2)	2
18	<b>Вставьте пропущенные слова (форма ответа «цифра-слово»):</b> В отделе реализации фляжного молока должно быть на видном месте ___(1) о необходимости ___(2) молока	1) 2)	2
19	Дезинсекция – это...	1. комплекс мероприятий по уничтожению насекомых; 2. комплекс мероприятий по уничтожению грызунов; 3. комплекс мероприятий по уничтожению болезнетворных микроорганизмов	1
20	<b>Укажите вместо цифры ключевые слова. Форма ответа: «цифра-слова»</b> Для приготовления основного раствора из хлорной извести необходимо 1 кг извести развести в ___(1) литрах воды, настоять в течении ___(2), затем слить отстоявшуюся жидкость в ___(3) посуду.	1) 2) 3)	3
21	<b>Решите производственную ситуацию:</b> В магазине покупатель усомнился в качестве сыра «Российский» и попросил у продавца, документ подтверждающий качество. Продавец ответила, что все документы на товар находятся у заведующей, покупателям их видеть не положено, а о качестве товаров можно узнать со слов продавца. Права ли продавец в данной ситуации?		3
	<b>ИТОГО БАЛЛОВ</b>		<b>60</b>

**Критерии оценивания (за правильный ответ дается 1 балл)**

от 0 % до 70 % включительно – оценка «неудовлетворительно»;

от 70% до 79% включительно – оценка «удовлетворительно»;

от 80 % до 89 % включительно – оценка «хорошо»;

от 90 % до 100 % включительно – оценка «отлично»