Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Иркутской области

«Тайшетский промышленно-технологический техникум»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по учебной дисциплине**

**Санитария и гигиена**

образовательной программы (ОП)

по профессии СПО

**38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**

2019

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Санитария и гигиена» разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины «Санитария и гигиена» по профессии среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих социально-экономического профиля: **38.01.02 Продавец, контролер кассир.**

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Тайшетский промышленно-технологический техникум»

**Разработчик:**

Лупекина О.Л., преподаватель ГБПОУ ИО ТПТТ.

Рассмотрено и одобрено на заседании методической комиссии профессионального цикла, протокол № 9 от 23.05.2019 г.

Председатель МК Мусифулина М.Ш.



**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Паспорт фонда оценочных средств………………………………………... | 4 |
|  | 1.1. Область применения фонда оценочных средств……………………… | 4 |
|  | 1.2. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине…………………………………………………………………… | 4 |
|  | 1.3. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке… | 4 |
| 2. | Задания для проведения текущего контроля по учебной дисциплине….. | 10 |
|  | 2.1.Комплект тестовых заданий……………………………………………. |  |
| 3. | Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине…………………………………………………….. | 24 |

**1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**1.1. Область применения фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших учебную дисциплину «Санитария и гигиена».

* 1. **Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине.**

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС для профессии среднего профессионального образования по дисциплине «Санитария и гигиена» направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

При изучении учебной дисциплины предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний студентов:

* Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;
* Тесты - контроль, проводимый после изучения материала, предполагает выбор и обоснование правильного ответа на вопрос;
* Формой промежуточной аттестации по дисциплине является *дифференцированный зачет.* В дифференцированный зачет входит итоговый тест, вопросы по дисциплине, практические задания. Итогом дифференцированного зачета является однозначное решение «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

**1.3. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

* соблюдать санитарные правила для организаций торговли;
* соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

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

требования к личной гигиене персонала.

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции** | **Показатели оценки результата** | **Форма контроля и оценивания** |
| **Уметь:** |  |  |
| У1.Соблюдать санитарные правила для организаций торговли.  ОК7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.  ПК 1.1. – 1.3.  ПК 2.4.- 2.6.  ПК 3.3 | Описание основных методов подавления развития микроорганизмов и основных факторов внешней среды, влияющих на их развитие;  Изложение алгоритма действий по предупреждению и оказанию первой помощи при пищевом отравлении. | Текущий контроль  Дифференцированный зачёт |
| У 2. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.  ОК7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров  ПК 1.1. – 1.3.  ПК 2.4.- 2.6.  ПК 3.3 | Обоснование применения санитарных правил для соблюдения правил личной гигиены работников торговли, требований к устройству предприятий торговли, к оборудованию, инвентарю, посуде, к транспортировке продуктов и к их отпуску.  Перечисление требований санитарных правил ко всем сферам торговой деятельности. | Текущий контроль  Дифференцированный зачёт |
| **Знать:** |  |  |
| З 1.нормативно – правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;  ПК 1.1. – 1.3.  ПК 2.4.- 2.6.  ПК 3.3 | Соответствие требованиям  нормативно – правовой базы санитарно-эпидемиологических правил по организации торговли.  Перечисление видов обследований при оформлении личной медицинской книжки. | Текущий контроль  Дифференцированный зачёт |
| З 2. требования к личной гигиене продавца  ПК 1.1. – 1.3.  ПК 2.4.- 2.6.  ПК 3.3 | Перечисление видов обследований при оформлении личной медицинской книжки;  изложение инструкции по обработке рук и ношению санитарной одежды; | Текущий контроль  Дифференцированный зачёт |

**2. Задания для проведения текущего контроля по учебной дисциплине «**«Санитария и гигиена» **»**

**2.1.Комплект тестовых заданий**

**Тестовые задания №1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Инструкция:** прочитайте, выберите правильные ответы (форма ответа – цифра) на вопросы № 1, 3,5,6,7,8,10. На вопросы № 2,4,9 дайте ответ самостоятельно.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | № п/п | вопрос | Варианты ответов | Кол-во баллов | | 1 | Что изучает микробиология? | 1. Влияние пищи на организм человека; 2. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов; 3. Практическое осуществление гигиенических норм и правил. | 1 | | 2 | Назовите пищевые вещества которые вы знаете. |  | 6 | | 3 | Из чего построен организм человека? | 1. Клетки; 2. Ткани; 3. Клетки и ткани | 2 | | 4 | Перечислите наиболее распространенные витамины |  | 9 | | 5 | На какие две группы делятся витамины по растворимости? | 1. Водорастворимые и жирорастворимые; 2. Макроэлементы и микроэлементы; 3. Моносахариды и дисахариды. | 1 | | 6 | Как называется наука, изучающая влияние различных факторов внешней среды, условия жизни и труда на здоровье человека? | 1. Санитария 2. Гигиена 3. Микробиология | 1 | | 7 | Для чего необходимо соблюдать правила гигиены продавцу на рабочем месте? | 1. Для сохранения качества товара, 2. Для предупреждения распространений заболеваний; 3. Для привлечения максимального количества покупателей | 3 | | 8 | Какие болезни называются «инфекционными»? | 1. Группа болезней, вызываемых патогенными микроорганизмами, характеризующихся заразностью; 2. Острые заболевания; возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые вещества микробной и немикробной природы. | 1 | | 9 | Для чего работники торговли прослушивают курс лекций по гигиенической подготовке? |  | 1 | | 10 | Как часто работники торговли должны проходить медицинский осмотр? | 1. Через 6 месяцев; 2. Через 12 месяцев; 3. Только при поступлении на работу | 1 |   Критерии оценок:  «5» -26-25 баллов  «4» - 24-22 балла  «3» - 21-20 баллов  «2» - менее 20 баллов |

**Тестовое задание №2**

**Тема: Характеристика микроорганизмов**

**1.     Микробиология – это**

  А. наука, изучающая жизнь и свойства микробов

       Б. наука, изучающая многообразие  живых организмов

       В. наука, изучающая развитие биологии как науки

       Г. наука, изучающая круговорот веществ в природе

**2.  Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы размером 0,4 – 10 мкм-**

       А. дрожжи

       Б. вирусы

       В. бактерии

       Г. плесневые грибы

**3. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы это**

       А. дрожжи

       Б. вирусы

       В. бактерии

       Г. плесневые грибы

**4. Частицы, не имеющие клеточного строения – это**

       А. дрожжи

       Б. вирусы

       В. бактерии

       Г. плесневые грибы

**5. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы – это**

       А. дрожжи

       Б. вирусы

       В. бактерии

       Г. плесневые грибы

**6. Ученый, который открыл микробы**

       А. Роберт Кох

       Б. Луи Пастер

       В. Антоний Левенгук

       Г. Мечников И. И.

**7. Ученый, который открыл возбудителей туберкулеза и холеры**

       А. Роберт Кох

       Б. Луи Пастер

       В. Антоний Левенгук

       Г. Мечников И. И.

**8. Ученый,  который открыл защитные свойства организма, создал учение  о**

    невосприимчивости (иммунитете) организма к заразным заболеваниям

       А. Роберт Кох

       Б. Луи Пастер

       В. Антоний Левенгук

       Г. Мечников И. И.

**9 Больше всего микроорганизмов находится в**

       А. воде

       Б. воздухе

       В. почве

       Г. в пище

**10 Вредные микробы участвуют в процессе**

       А. гниения

       Б. производства сыра

       В. квашения капусты

       Г. соления огурцов

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания*:* задание выполняется на занятие в аудиторное время

2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.

3. Вы можете воспользоваться собственными знаниями

**Шкала оценки образовательных достижений:**

Тесты

**Критерии оценки:**

«5» - 100 – 90% правильных ответов

«4» - 89 - 80% правильных ответов

«3» - 79 – 70% правильных ответов

«2» - 69% и менее правильных ответов

**Тестовое задание №3**

**Тема: Микрофлора основных пищевых продуктов.  
1.     Микробиология – это**

А. наука, изучающая жизнь и свойства микробов

Б. наука, изучающая многообразие  живых организмов

В. наука, изучающая развитие биологии как науки

Г. наука, изучающая круговорот веществ в природе

**2. Ученый, который открыл микробы**

      А. Роберт Кох

       Б. Луи Пастер

       В. Антоний Левенгук

       Г. Мечников И. И.  
**3. Какие  свойства  микроорганизмов  используют при консервировании продуктов  сахаром или солью?**

       А. передвижение и питание

       Б. дыхание и размножение

       В. обезвоживание и сморщивание

       Г. питание  и размножение  
**4. Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода**

       А. аэробы

       Б. условные анаэробы

       В. Анаэробы  
**5. Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов**

       А. 0-5°С

       Б. 5-15°С

       В. 35-37°С

       Г. 25-35°С  
**6. При какой температуре протекает метод пастеризации?**

       А. 30-60°С

       Б.  60-90°С

       В. 90-100°С

       Г. 100-120°С     
**7.  Где  заражается  мясо здорового скота?**

       А. при жизни животного

       Б.  при транспортировке

       В. при убое

       Г. при кормлении  
**8. Почему мясные субпродукты в общественном питании поступают в**

**замороженном виде?**

       А. так вкуснее

       Б. так уменьшается срок приготовления блюд

       В. так как из внешней среды  на ноги, хвосты, головы, уши попадают

           микроорганизмы

       Г. так как содержат много влаги (печень, почки, мозги)  
**9. Каким образом в молоко попадают микробы?**

       А. от больных животных

       Б. от мух

       В. от кормов

 Г. от воды

**10. Способ обезвреживания молока при  температуре 63…95°С** А. пастеризация

       Б. стерилизация

       В. ультрастерилизация

       Г. Кипячение

**11. Какая рыба называется свежей?**

       А. замороженная

       Б. охлажденная

       В. заснувшая

       Г. Живая  
**12. При какой температуре рыба считается охлажденной?**

       А. +5…0°С

       Б. 0…-5°С

       В. -5…-7°С

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания*:* задание выполняется на занятие в аудиторное время

2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.

3. Вы можете воспользоваться собственными знаниями

**Шкала оценки образовательных достижений:**

Тесты

**Критерии оценки:**

«5» - 100 – 90% правильных ответов

«4» - 89 - 80% правильных ответов

**Тестовое задание №4**

**Тема: «Пищевые инфекции и пищевые отравления»**  
**1. … возникают при употреблении пищи с содержанием в ней незначительного   
количества живых возбудителей.**А. пищевые инфекции  
Б. пищевые отравления  
В. зоонозы  
Г. микотоксикозы  
**2.Какой инфекции принадлежат признаки: рвота, понос, обезвоживание организма, слабость, судороги?**А. холера  
Б. брюшной тиф  
В. дизентерия  
Г. вирусный гепатит А  
**3.Какое заболевание сопровождается желтухой, поражением печени?**А. холера  
Б. брюшной тиф  
В. дизентерия  
Г. вирусный гепатит А  
**4.В чем заключается профилактика пищевых инфекций?**А. соблюдение работниками ПОП правил личной гигиены  
Б. проведение дезинфекции и дератизации  
В. соблюдение сроков хранения и реализации продуктов  
Г. использование консервантов  
**5. Острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы**А. пищевые инфекции  
Б. пищевые отравления  
В. зоонозы  
Г. микотоксикозы  
**6. Отравление пищей, содержащей сильно действующий яд (токсин) микроба   
Ботулинуса**А. стафилококковое отравление  
Б. ботулизм  
В. фузариотоксикозы  
Г. афлотоксикозы  
**7. Чем вызван ботулизм баночных консервов?**А. из-за малого содержания сахара  
Б. из-за малого содержания консервантов  
В. из-за недостаточности стерилизации  
Г. из-за малого содержания соли  
**8. Основные продукты, вызывающие стафилококковое отравление -**А. грибы  
Б. фрукты  
В. мясо и мясопродукты  
Г. молоко и молочные продукты  
**9.Отравления, возникающие в результате попадания в организм человека пищи,  пораженной ядами микроскопических грибов -**А. пищевые инфекции  
Б. пищевые отравления  
В. зоонозы  
Г. микотоксикозы

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания*:* задание выполняется на занятие в аудиторное время

2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.

3. Вы можете воспользоваться собственными знаниями

**Шкала оценки образовательных достижений:**

Тесты

**Критерии оценки:**

«5» - 100 – 90% правильных ответов

«4» - 89 - 80% правильных ответов

**Тестовое задание №5**

**Тема: «Глистные заболевания»**  
**1.Заболевание, возникающее у человека в результате поражения организма**глистами, яйцами или личинками, которые попали с пищей, приготовленной с нарушением санитарных правил  
А. микотоксикоз  
Б. острая кишечная инфекция  
В. зоонозы  
Г. глистное заболевание  
**2. Как проявляются глистные заболевания у человека?**А. тошнота, головокружение, плохой аппетит  
Б. хороший аппетит, человек быстро набирает вес  
В. похудение, малокровие, задержка роста и умственного развития  
Г. быстрый рост, отсутствие аппетита  
**3. Какие стадии проходят глисты в своем развитии?**А. яйца – взрослый гельминт – старый гельминт

Б. яйца – личинки – взрослый гельминт  
В. личинки – взрослый гельминт – яйца  
Г. яйца – личинка – куколка – взрослый гельминт   
**4. Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо:**А. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в год

Б. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в 2 года  
В. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в 5 лет  
Г. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство  ежемесячно  
**5. Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо:**А. соблюдать правила личной гигиены повара, кондитера, официанта, особенно   
важно содержать руки в чистоте  
Б. проветривать помещения  
В. проводить дератизацию  
Г. проводить дезинсекцию  
**6. Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо:**А. кипятить воду из открытых водоемов  
Б. проверять наличие клейма на мясных тушах  
В. тщательно мыть овощи, фрукты, ягоды, особенно употребляемые в пищу в сыром виде  
Г. соблюдать чистоту на рабочем месте  
**7. Какова причина заражения человека бычьим цепнем?**А. грязные руки  
Б. плохо проваренное и прожаренное мясо  
В. плохо проваренная и прожаренная рыба  
Г. плохо вымытые фрукты и овощи  
**8. Какова причина заражения человека личинками широкого лентеца?**А. грязные руки  
Б. плохо проваренное и прожаренное мясо  
В. плохо проваренная и прожаренная рыба  
Г. плохо вымытые фрукты и овощи  
**9. Какова причина заражения человека аскаридами?**А. грязные руки  
Б. плохо проваренное и прожаренное мясо  
В. плохо проваренная и прожаренная рыба  
Г. плохо вымытые фрукты и овощи  
**10. Гельминт, паразитирующий в печени, желчном пузыре, поджелудочной** железе человека или кошки  
А. аскариды  
Б. описторхисы  
В. трихинеллы  
Г. эхинококк

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания*:* задание выполняется на занятие в аудиторное время

2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.

3. Вы можете воспользоваться собственными знаниями

**Шкала оценки образовательных достижений:**

Тесты

**Критерии оценки:**

«5» - 100 – 90% правильных ответов

«4» - 89 - 80% правильных ответов

**Тестовое задание №6**

**Тема: «Гигиена труда»**  
**1. К каким факторам относятся канцерогенные вещества?**А. физические  
Б. химические  
В. биологические  
Г. психофизиологические  
**2. К каким факторам относится умственное перенапряжение?**А. физические  
Б. химические  
В. биологические  
Г. психофизиологические  
**3. Какие мероприятия способствуют уменьшению образования и распространения пыли?**А. повышение влажности обрабатываемого продукта  
Б. проведение работ под слоем воды  
В. внедрение автоматического и дистанционного оборудования  
Г. отказ от данного вида работы  
**4. К какой группе токсичных (ядовитых) веществ относятся оксид углерода и сероводород?**А. раздражающие вещества  
Б. удушающие вещества  
В. соматические яды  
Г. токсическая пыль  
**5.Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены**

А. иметь короткую стрижку  
Б. иметь маникюр  
В. работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения  
Г. перед началом работы тщательно мыть руки с мылом  
**6. Благоприятная температура воздуха для повара на ПОП**А. 30-36°С  
Б. 25-29°С  
В.20-24°С  
Г. 18-20°С  
**7. Искусственное освещение в производственных помещениях и в зале должно составлять**А. 75-100 лк  
Б. 50-75 лк  
В. 25-50 лк  
Г. не менее 10 лк  
**8. Уровень производственного шума в помещениях ПОП не должен превышать**А. 60 ДБ  
Б. 70 ДБ  
В. 80 ДБ  
Г. 90 ДБ  
**9. К какому виду относится инструктаж, который должны проходить все   
работающие независимо от квалификации, стажа работы и образования не реже одного раза в 6 месяцев?**А. вводный противопожарный инструктаж  
Б. первичный противопожарный инструктаж  
В. повторный противопожарный инструктаж  
Г. внеплановый противопожарный инструктаж  
**10. К какой степени тяжести относятся электротравма: «Потеря сознания и нарушение функций сердечной деятельности и дыхания»?**А. I степень  
Б. II степень  
В. III степень  
Г. IV степень

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания*:* задание выполняется на занятие в аудиторное время

2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.

3. Вы можете воспользоваться собственными знаниями

**Шкала оценки образовательных достижений:**

Тесты

**Критерии оценки:**

«5» - 100 – 90% правильных ответов

«4» - 89 - 80% правильных ответов

|  |  |
| --- | --- |
| **3.** | **Контрольно-измерительные материалы**  **для промежуточной аттестации по учебной дисциплине**  **«Санитария и гигиена»** |

Дифференцированный зачёт проводиться в аудитории. Количество обучающихся - не более 25 человек.

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты освоения** (объекты оценивания) | **Основные показатели оценки результата и их критерии** | **Тип задания;**  **№ задания** | **Форма аттестации**  **(в соответствии с учебным планом)** |
| **Умения:**  соблюдать санитарно -эпидемиологические требования;  соблюдать санитарные правила для организаций торговли  ПК 1.1. – 1.3.  ПК 2.4.- 2.6.  ПК 3.3  ОК 7. | Описание основных методов подавления развития микроорганизмов и основных факторов внешней среды, влияющих на их развитие;  Изложение алгоритма действий по предупреждению и оказанию первой помощи при пищевом отравлении.  Обоснование применения санитарных правил для соблюдения правил личной гигиены работников торговли, требований к устройству предприятий торговли, к оборудованию, инвентарю, посуде, к транспортировке продуктов и к их отпуску.  Перечисление требований санитарных правил ко всем сферам торговой деятельности. | **Тест**  **Вариант 1,2,3**  *Вопрос*  *1, 2,3,4*  *Вопрос 5,6,7,8,9* | Дифференцированный зачёт |
| **Знания:**  требований к личной гигиене персонала;  нормативно – правовой базы санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли  ПК 1.1. – 1.3.  ПК 2.4.- 2.6.  ПК 3.3  ОК 7. | Перечисление видов обследований при оформлении личной медицинской книжки;  изложение инструкции по обработке рук и ношению спец.одежды; соблюдение правил личной гигиены.  Соответствие требованиям  нормативно – правовой базы санитарно-эпидемиологических правил по организации торговли | **Тест**  **Вариант 1,2,3**  *Вопрос 2,3,4*  *Вопрос 5,6,7,8,9* | Дифференцированный зачёт |

**Вариант № 1.**

**Инструкция для студентов:**

Внимательно прочитайте задание. На вопросы отвечайте письменно. Для выполнения заданий можете пользоваться предоставленной литературой.

Время выполнения задания – 45 мин.

Место выполнения задания: учебная аудитория

* + - 1. Опишите методы подавления развития микроорганизмов.
      2. Перечислите источники инфекционных заболеваний.
      3. Назовите меры, применяемые для повышения иммунитета.
      4. Дайте определение: «Дератизация – это…».
      5. Назовите сроки прохождения санитарного минимума.
      6. Какие санитарные требования предъявляются к инвентарю в торговых предприятиях?
      7. Перечислите симптомы пищевого отравления.
      8. Назовите санитарные требования к отпуску хлеба через мелкорозничную сеть.
      9. Перечислите гигиенические требования к транспортному средству для перевозки молочных продуктов.

**Дифференцированный зачет по учебной дисциплине**

**ОП.04. Санитария и гигиена**

**Профессия: 38.01.02 «Продавец, контролёр – кассир»**

**ВАРИАНТ № 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Вопросы** | **Эталоны ответов** |
| 1 | Методы подавления развития микроорганизмов | 1. Пастеризация 60-950С 2. Стерилизация 110-1200С 3. Замораживание 4. Сушка 5. Маринование и квашение 6. Использование антисептиков |
| 2 | Перечислите источники инфекционных заболеваний | 1. Больной человек 2. Животное 3. Бактерионоситель 4. Насекомое |
| 3 | Меры, применяемые для повышения иммунитета. | 1. Оптимальный режим труда и отдыха 2. Рациональное сбалансированное питание 3. Оптимальный двигательный режим 4. Физическая культура 5. Закаливание 6. Соблюдение правил личной гигиены 7. Морально-этические отношения 8. Экологическое поведение |
| 4 | *Закончите фразу:*  Дератизация – это… | Уничтожение грызунов |
| 5 | Назовите сроки прохождения санитарного минимума | 1 раз в два года |
| 6 | Какие санитарные требования предъявляются к инвентарю в торговых предприятиях? | 1. Инвентарь изготавливают из материалов, не оказывающих вредного воздействия на продукты; 2. Легкомоющиеся, поддающиеся очистке и дезинфекции; 3. Разделочные доски и колоды для разруба мяса и рыбы изготовлены из твёрдых пород дерева с гладкой поверхностью; 4. Доски и ножи хранятся отдельно для каждого вида продуктов с чёткой маркировкой; 5. Для сбора мусора используются педальные бачки с крышкой |
| 7 | Перечислите симптомы пищевого отравления | 1. Боли в животе 2. Тошнота 3. Рвота, жидкий стул 4. Повышенная температура 5. Головокружение |
| 8 | Назовите санитарные требования к отпуску хлеба через мелкорозничную сеть | 1. Мелкорозничная сеть должна быть строго специализированной; 2. Соблюдение товарного соседства; 3. Хранение хлеба и х/б изделий осуществляется только на специально оборудованных стеллажах; 4. Отпуск хлеба и х/б изделий осуществляется только в упакованном виде |
| 9 | Перечислите гигиенические требования к транспортному средству для перевозки молочных продуктов | Транспортное средство для перевозки молочных продуктов должно быть специализированным, охлаждаемым или изотермическим с маркировкой;  внутренняя поверхность имеет гигиеническое покрытие, легко моющаяся (ежедневно) и поддающаяся дезинфекции не реже 1 раза в месяц) |

|  |
| --- |
| **Вариант № 2.**  **Инструкция для студента:**  *Внимательно прочитайте задание. На вопросы отвечайте письменно. Для выполнения заданий можете пользоваться предоставленной литературой.*  *Время выполнения задания – 45 мин.*  *Место выполнения задания: учебная аудитория.*   1. Перечислите основные факторы внешней среды, влияющие на развитие микроорганизмов. 2. Дайте определение: «Пищевое отравление – это…». 3. Назовите меры, применяемые для повышения иммунитета. 4. Закончите определение: «Дезинсекция – это…». 5. Назовите сроки прохождения периодического медосмотра. 6. Какие санитарные требования предъявляются к уборке продовольственных магазинов. 7. Какие действия включает в себя первая помощь при отравлении хлорсодержащим средством. 8. Перечислите санитарные требования к продаже яйца через торговую сеть. 9. Перечислите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к шофёру – экспедитору по экспедированию продовольственных товаров. |

**Дифференцированный зачёт по учебной дисциплине**

**ОП.04. Санитария и гигиена**

**Профессия 38.01.02 Продавец, контролёр – кассир**

**ВАРИАНТ № 2**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Вопросы** | **Вариант ответов** | балл |
| 1 | Все микроорганизмы делятся на 4 основные группы: | 1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  4\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | 4 |
| ***Установите соответствие. Форма ответа: «цифра-буква»:*** | | | |
| 2 | Сопоставьте две колонки:  **1/процесс**  1) Гниение;  2) Плесневение;  3) Прогоркание;  4) Брожение.  **2/сущность процесса:**  а) разложение сахаров;  б) разложение белков;  в) образование мицелия;  г) разложение жиров. |  | 5 |
| ***Выберите правильный ответ (форма ответа – цифра)*** | | | |
| 3 | Ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов несет… | 1. 1.руководитель предприятия; 2. 2.поставщик;   3.продавец | 1 |
| ***Расставьте в правильной последовательности алгоритм действий при подготовке продавца к работе (форма ответа – цифры)*** | | | |
| 4 | 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 |
| 5 | ***Закончите определение:***  Пищевое отравление – это … | 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 |
| 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)вмед.учреждениях, имеющих соответствующее разрешение (лицензию) | 1 |
| 10 | ***Вставьте слово:***  За невыполнение санитарно- гигиенических и противоэпидемических 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 соответствующей (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 использованию**;**  3)Рекомендации по приготовлению | 1 |
| 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 +150С 2. От 0 до +200С 3. От 10 до +200С | 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 |

**Шкала оценки образовательных достижений:**

Тесты

**Критерии оценки:**

«5» - 100 – 90% правильных ответов

«4» - 89 - 80% правильных ответов

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (1-Е ИЗД. ) [Текст]; учебник / З.П. Матюхина - М. : Академия, 2015г.Богатырева, Е.А., Точкова, Л.П., Соколова, С.В., Елепин, А.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены [Текст], учебное пособие/Е.А.
2. Богатырева, Л.П. Точкова, С.В. Соколова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига/учебник, 2015 – 185с
3. Горохов, С.С., Косолапова, Н.В., Прокопенко, Н.А. Охрана труда на предприятиях торговли [Текст]; учебное пособие/С.С. Горохов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко – М. : Академия, 2008.