

Новобурасский филиал
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БАЗАРНОКАРАБУЛАКСКИЙ ТЕХНИКУМ АГРОБИЗНЕСА»

УТВЕРЖДАЮ

Зав. филиалом ГАПОУ СО «БТА»



Т.П. Бочкарева

«28 »августа 2020 г.

Комплект
контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине
ОП.04 Санитария и гигиена
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии 38.01.02 «Продавец, контролер»
на базе среднего общего образования

Новые Бурасы
2020

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.06 Санитария и гигиена разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир» и в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины. Комплект КОС предназначен для оценивания образовательных достижений обучающихся в ходе итогового контроля по дисциплине в рамках промежуточной аттестации.

Организация-разработчик: Новобурасский филиал

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БАЗАРНОКАРАБУЛАКСКИЙ ТЕХНИКУМ АГРОБИЗНЕСА»

Разработчик: Попова С.М. – преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрено: на заседании комиссии
специальных дисциплин
Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.
Председатель  /Суслова Г.В./

Одобрено: методическим советом
Протокол №1 от 04.09.2020 г.
Председатель  /Шалакова О.В./

СОДЕРЖАНИЕ

I.	ПАСПОРТ контрольно-оценочных средств	5
II.	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	9
III.	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ	30
1	Спецификация оценочного средства промежуточного контроля	
2	Варианты оценочных средств промежуточного контроля	

I. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В результате освоения учебной дисциплины **ОП.06 Санитария и гигиена** обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

Умения/знания	Общие и профессиональные компетенции
Уметь: соблюдать санитарные правила для организаций торговли; соблюдать санитарно – эпидемиологические требования	ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.
Знать: нормативно – правовую базу санитарно – эпидемиологических требований по организации торговли; требования к личной гигиене продавца	ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании. ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации. ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары. ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку. ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров. ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов. ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования. ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачёт.

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
Уметь:		
<p>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.</p> <p>ПК 1.1. – 1.3. ПК 2.4.- 2.6. ПК 3.3</p>	<p>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.</p>	<p>Текущий контроль Дифференцированный зачёт</p>
<p>У 2. Соблюдать санитарно – эпидемиологические требования. ОК7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров</p> <p>ПК 1.1. – 1.3. ПК 2.4.- 2.6. ПК 3.3</p>	<p>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.</p>	<p>Текущий контроль Дифференцированный зачёт</p>
Знать:		
<p>З 1. нормативно – правовую базу санитарно – эпидемиологических требований по организации торговли;</p> <p>ПК 1.1. – 1.3. ПК 2.4.- 2.6. ПК 3.3</p>	<p>Соответствие требованиям нормативно – правовой базы санитарно-эпидемиологических правил по организации торговли. Перечисление видов обследований при оформлении личной медицинской книжки.</p>	<p>Текущий контроль Дифференцированный зачёт</p>
<p>З 2. требования к личной гигиене продавца</p> <p>ПК 1.1. – 1.3. ПК 2.4.- 2.6. ПК 3.3</p>	<p>Перечисление видов обследований при оформлении личной медицинской книжки; изложение инструкции по обработке рук и ношению санитарной одежды;</p>	<p>Текущий контроль Дифференцированный зачёт</p>

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Таблица 2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Тема 1. Основы микробиологии и эпидемиологии	Устный опрос Практическая работа №1 Тестирование Самостоятельная работа	У1, У2 З 1, 32 ОК 7	ДЗ	У1, У2 З 1, 32 ОК 7
Тема 2. Личная гигиена	Устный опрос Практическая работа №2 Тестирование Самостоятельная работа	У1, У2 З 1, 32 ОК 7	ДЗ	У1, У2 З 1, 32 ОК 7
Тема 3. Понятие о гигиене труда	Устный опрос Практическая работа №3 Тестирование Самостоятельная работа	У1, У2 З 1, 32 ОК 7	ДЗ	У1, У2 З 1, 32 ОК 7
Тема 4. Санитарные требования	Устный опрос Практическая работа №4 Тестирование Самостоятельная работа	У1, У2 З 1, 32 ОК 7	ДЗ	У1, У2 З 1, 32 ОК 7
			Дифференцированный зачет	У1, У2 З 1, 32 ОК 7

II. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

1. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА по теме 1. «Основа микробиологии и эпидемиологии» по учебной дисциплине ОП.06 «Санитария и гигиена» по специальности 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»

1.1. Назначение

Тест № 1 предназначен для текущего контроля и проверки уровня усвоения теоретического материала по теме. Данная система стандартизированных задания позволяет автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся.

1.2. **Контингент аттестуемых:** обучающиеся 1 курса.

1.3. **Форма и условия аттестации:** после изучения темы 1. Основы микробиологии и эпидемиологии.

1.4. **Время выполнения:**

- подготовка 5 мин;
- выполнение 35 мин;
- оформление и сдача 5 минут;
- всего 45 мин.

1.5. **Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации:**

1. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999. № 52 ФЗ (изменения 30.12.2001);

2. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01.2000. № 29 – ФЗ;

3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.2.1324 – 03;

4. Санитарно-эпидемиологические правила. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. – СП 2.3.6.1066 – 01;

5. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.2.1078 –01.

Тест по теме 01. «Основы микробиологии и эпидемиологии»

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		6

	вещества которые вы знаете.		
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

Тест по теме 01. «Основы микробиологии и эпидемиологии»

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.

(эталон ответов)

№ 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.	Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода, витамины	6
3	Из чего построен организм человека?	1) Клетки; 2) Ткани; 3) Клетки и ткани	2
4	Перечислите наиболее распространенные витамины	С, Р, В ₁ , В ₆ , РР, А, Д, Е, К и др.	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?	Для обеспечения санитарно-гигиенических норм на рабочем месте	1
10	Как часто работники торговли должны проходить медицинский осмотр?	1) Через 6 месяцев; 2) Через 12 месяцев; 3) При поступлении на работу	1

- Критерии оценок:
«5» - 26-25 баллов
«4» - 24-22 балла
«3» - 21-20 баллов
«2» - менее 20 баллов

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА
по теме № 2. «Личная гигиена»
по учебной дисциплине ОП.04.«Санитария и гигиена»
по специальности 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»

2.1. Назначение

Тест № 2 предназначен для текущего контроля и проверки уровня усвоения теоретического материала по теме. Данная система стандартизированных задания позволяет автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся.

2.2. Контингент аттестуемых: обучающиеся 1 курса.

2.3. Форма и условия аттестации: после изучения темы 2. Личная гигиена.

2.4. Время выполнения:

- выполнение 30 мин;
- оформление и сдача 5 минут;
- всего 35 мин.

2.5. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации:

1. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999. № 52 ФЗ (изменения 30.12.2001);
2. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01.2000. № 29 – ФЗ;
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.2.1324 – 03;
4. Санитарно-эпидемиологические правила. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. – СП 2.3.6.1066 – 01;
5. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.2.1078 –01.

Инструкция: вставьте пропущенные слова

Все работники магазина обязаны:

1. 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:

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**.

**3. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА
по теме № 3. «Понятие о гигиене труда»
по учебной дисциплине ОП.04.«Санитария и гигиена»
по специальности 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**

3.1. Назначение

Тест № 3 предназначен для текущего контроля и проверки уровня усвоения теоретического материала по теме. Данная система стандартизированных задания позволяет автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся.

3.2. Контингент аттестуемых: обучающиеся 1 курса.

3.3. Форма и условия аттестации: после изучения темы 3. Понятие о гигиене труда.

3.4. Время выполнения:

- выполнение 30 мин;
- оформление и сдача 5 минут;
- всего 35 мин.

3.5. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации:

1. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999. № 52 ФЗ (изменения 30.12.2001);
2. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01.2000. № 29 – ФЗ;
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.2.1324 – 03;
4. Санитарно-эпидемиологические правила. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. – СП 2.3.6.1066 – 01;
5. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.2.1078 –01.

Вставьте утвердительные или отрицательные ответы и заполните таблицу:

При ношении санитарной одежды каждый работник обязан выполнять следующие правила:

Таблица

1.	Сан.одежду изготавливают из легкостирающейся ткани по 2-3 комплекта на 1 работника	
2.	Сан.одежду надевают в определённой последовательности, добиваясь аккуратного внешнего вида	
3.	Головной убор должен полностью закрывать волосы	
4.	Менять сан.одежду по мере загрязнения	
5.	Для закалывания можно пользоваться булавками, иголками	
6.	В карманах допускается хранения личных предметов (телефон, расчёска, зеркало, сигареты и т. д.)	
7.	Разрешается посещать туалет в сан.одежде и выходить в ней из предприятия	
8.	Хранить санитарную одежду и верхнюю можно в одном шкафу	
9.	Разрешено стирать сан.одежду в домашних условиях в индивидуальном порядке	
10.	Требования к обуви не регламентируются	
11.	Обеспечение комплектом сан.одежды является обязанностью руководителей предприятия торговли	

**4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА
по теме «Санитарные требования»
по учебной дисциплине ОП.06.«Санитария и гигиена»
по специальности 38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»**

4.1. Назначение

Тест № 3 предназначен для текущего контроля и проверки уровня усвоения теоретического материала по теме. Данная система стандартизированных задания позволяет автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся.

4.2. Контингент аттестуемых: обучающиеся 1 курса.

4.3. Форма и условия аттестации: после изучения темы № 04. Санитарные требования.

4.4. Время выполнения:

- выполнение 40 мин;
- оформление и сдача 5 минут;
- всего 45 мин.

4.5. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации:

1. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999. № 52 ФЗ (изменения 30.12.2001);
2. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от

2.01.2000. № 29 – ФЗ;

3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.2.1324 – 03;

4. Санитарно-эпидемиологические правила. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. – СП 2.3.6.1066 – 01;

5. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.2.1078 –01.

Тест №1 по теме «Санитарные требования»

Профессия «Продавец, контролёр – кассир»

Инструкция: выберите правильный ответ

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов	Кол-во баллов
1	Ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов несет...	1) Руководитель предприятия 2) Поставщик 3) продавец	2
2	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	2
3	Разрешается ли привлечение к подготовке пищевых продуктов к продаже уборщиц, рабочих?	1) Да 2) Нет	2
4	Разрешается ли продажа сырых и готовых к употреблению продуктов в одном отделе?	1) Да 2) Нет	2
5	Взвешивание пищевых продуктов непосредственно на весах производят...	1) Без обёрточной бумаги или других упаковочных материалов; 2) В упакованном виде;	2
6	Ваши действия с санитарным браком	1) Зачистить загрязнения, помыть, упаковать, пустить в реализацию 2) Собрать в специальную ёмкость, составить акт, списать с подотчёта	2
7	Для отбора и определения свежести хлеба и хлебобулочных изделия в магазинах самообслуживания (отделах) должны быть...	1) Специальная вилка или щипцы; 2) специальные вилки, щипцы, не менее 2-х штук ни один погонный метр торгового оборудования	2
8	Обязан ли продавец предупреждать покупателя о необходимости кипячения фляжного молока?	1) Нет 2) Да	2
9	При отпуске жидких молокопродуктов запрещается...	1. держать посуду покупателя над открытым бидоном, флягой, бочкой и др., а также сливать	2

		продукты обратно из посуды покупателя в общую тару. 2. отпускать товар в тару покупателя	
10	Реализация мороженого, растаявшего и вторично замороженного	1) Разрешено 2) Запрещено	2
11	Возможно ли повторное использование одноразовых стаканчиков ?	1. промыть с добавлением моющих средств и ополоснуть горячей проточной водой (температура не ниже 65 ° С). 2. Повторное использование категорически запрещено	2

Критерии оценок:

«5» - 22 - 21 баллов «4» - 21-20 балла «3» - 19 - 18 баллов «2» - менее 18 баллов

Тест №1 по теме № 04.«Санитарные требования» **Эталоны ответов**

Профессия «Продавец, контролёр – кассир» Инструкция: выберите правильный ответ

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов	Кол-во баллов
1	Ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов несет...	1) Руководитель предприятия 2) Поставщик 3) продавец	2
2	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	2
3	Разрешается ли привлечение к подготовке пищевых продуктов к продаже уборщиц, рабочих?	1) Да 2) Нет	2
4	Разрешается ли продажа сырых и готовых к употреблению продуктов в одном отделе?	1) Да 2) Нет	2
5	Взвешивание пищевых продуктов непосредственно на весах производят...	1) Без обёрточной бумаги или других упаковочных материалов; 2) В упакованном виде;	2
6	Ваши действия с санитарным браком	1) Зачистить загрязнения, помыть, упаковать, пустить в реализацию 2) Собрать в специальную ёмкость, составить акт, списать с подотчёта	2

7	Для отбора и определения свежести хлеба и хлебобулочных изделий в магазинах самообслуживания (отделах) должны быть...	1) Специальная вилка или щипцы; 2) специальные вилки, щипцы, не менее 2-х штук ни один погонный метр торгового оборудования	2
8	Обязан ли продавец предупреждать покупателя о необходимости кипячения фляжного молока?	1) Нет 2) Да	2
9	При отпуске жидких молокопродуктов запрещается...	1) держат посуду покупателя над открытым бидоном, флягой, бочкой и др., а также сливать продукты обратно из посуды покупателя в общую тару. 2) отпускать товар в тару покупателя	2
10	Реализация мороженого, растаявшего и вторично замороженного	1) Разрешено 2) Запрещено	2
11	Возможно ли повторное использование одноразовых стаканчиков ?	1) промыть с добавлением моющих средств и ополоснуть горячей проточной водой (температура не ниже 65 ° С). 2) Повторное использование категорически запрещено	2

Критерии оценок:

«5» - 22 - 21 баллов «4» - 21-20 балла «3» - 19 - 18 баллов «2» - менее 18 баллов

Тест №2 по теме Санитарные требования.

Вариант 1

Инструкция: внимательно прочитайте и выберите правильный ответ.

Форма ответа: «буква»

№	Вопрос	Балл
1	Хлебные лотки необходимо обрабатывать: а) 1% раствором «Жавелиона» б) 1% раствором уксуса в) 1% раствором хлорамина	1
2	Обработку инвентаря моющим раствором проводят: а) 1 раз в неделю б) 2 раза в неделю в) каждый день г) через день	1
3	Обработку прилавков дезинфицирующим раствором проводят: а) 1 раз в неделю б) 1 раз в месяц в) каждый день г) через день	1
4	Свежее яйцо необходимо продавать в отделе: а) гастрономии б) бакалея	1

	в) овощи и фрукты	
5	Нижняя полка горок в торговом зале должна располагаться на высоте: а) не менее 35 см б) не менее 20 см в) не менее 50 см	1
6	Процентная ставка основного раствора из хлорной извести составляет: а) 5% б) 10% в) 1% г) 20%	1
7	Концентрация дезинфицирующего раствора для обработки прилавков должна быть: а) 1% б) 0,1% в) 2% г) 0.2% д) 0,5%	1
8	Медицинское обследование продавцов проводится: а) раз в год б) раз в полгода в) раз в месяц	1
Установите соответствие Форма ответа: «цифра-буква»		
9	Сопоставьте две колонки: <u>1/ процесс 2/ сущность процесса</u> 1) Гниение 2) Плесневение 3) Прогоркание 4) Брожение а) разложение сахаров б) разложение белков в) образование мицелия г) разложение жиров	4
Расставьте в правильной технологической последовательности Форма ответа: «цифры»		
10	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	1
Запишите ответ Форма ответа: «слово»		
11	Мероприятия, направленные на уничтожение патогенных (или условно патогенных) микроорганизмов, называются.....	1
Укажите вместо цифры ключевые слова Форма ответа: «цифры-слова»		
12	Мусоросборники очищаются не более чем на _____ (1) объема, но не реже 1 раза в _____ (2). В теплое время года подвергаются _____ (3).	3
13	Совокупность оздоровительных мероприятий на основе требований _____ (1), направленные на соблюдение в торговле режимов при _____ (2) и _____ (3) продуктов, называется _____ (4)	4
14	В отделе реализации фляжного молока должно быть на видном месте _____ (1) о необходимости _____ (2) молока	2
15	Для приготовления основного раствора из хлорной извести необходимо 1 кг извести развести в _____ (1) литрах воды, настоять в течении _____ (2),	3

затем слить отстоявшуюся жидкость в ____ (3) посуду.

Запишите ответ

Форма ответа: «слово»

16	Все помещения магазина делятся на 5 категорий: 1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____	5
17	Все микроорганизмы делятся на 4 основные группы: 1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____	4
18	Виды уборки в магазине и сроки их проведения: 1 _____ 2 _____ 3 _____	6
ИТОГО		41

**Тест
№2 по
теме
04.**

**Санитарные
требования
Вариант 2**

**Инструкция:
внимательно**

о прочитайте и выберите правильный ответ.

Форма ответа: «буква»

1	1% раствором уксуса нужно обрабатывать оборудование: а) прилавки б) хлебные горки в) подтоварники	1
2	Как часто проводят обработку инвентаря хлорсодержащим раствором? а) 1 раз в неделю б) 2 раза в неделю в) каждый день г) через день	1
3	Обработку прилавков моющим раствором проводят: а) 1 раз в неделю б) 1 раз в месяц в) каждый день г) через день	1
4	Масло растительное нужно продавать в отделе магазина: а) гастрономия б) бакалея в) овощи-фрукты	1
5	Товар на подтоварниках должен храниться на расстоянии от пола: а) не менее 35 см б) не менее 15 см в) не менее 50 см	1
6	% концентрация основного раствора для обработки инвентаря: а) 0,5% б) 0,2% в) 1% г) 2%	1
7	Дезинфицирующий раствор для обработки витрин должен быть: а) 1% б) 0,1% в) 2% г) 0,2%	1

	д) 0,5%		
8	Продавцы проходят обучение по санитарному минимуму: а) раз в год б) раз в два года в) два раза в год	1	
Установите соответствие Форма ответа: «цифра-буква»			
9	Сопоставьте две колонки: 1/ процесс 2/ сущность процесса 1) Гниение 2) Плесневение 3) Прогоркание влаги и воздуха 4) Брожение продуктов	а) порча углеводов продуктов б) порча белковых продуктов в) порча продуктов при наличии г) порча масло-жировых	4
Расставьте в правильной технологической последовательности Форма ответа: «цифры»			
10	Действия продавца при продаже мясной гастрономии: 1) взвесил на весах 2) убрал товар с весов 3) подсчитал стоимость отвеса 4) произвёл расчёт за покупку через ККМ 5) отрезал нужное количество 6) взял батон колбасы 7) срезал с концов металлические скобы 8) упаковал в термоусадочную пленку		1
Запишите ответ Форма ответа: «слово»			
11	Мероприятия направленные на уничтожение тараканов в магазине называются		1
Укажите вместо цифры ключевые слова Форма ответа: «цифры-слова»			
12	Вставьте пропущенные слова: реализации подлежат только ____ (1) товары, за реализацию ____ (2) товаров несет ответственность ____ (3)		3
13	Вставьте пропущенные слова: лица, работающие на предприятиях, реализующих ____ (1) товары, должны подвергаться медицинским ____ (2) раз в ____ (3). Каждый работник должен иметь медицинскую ____ (4)		4
14	Санитарными правилами ____ (1) взвешивание продуктов на ____ (2) без ____ (3) материала		3
15	Вставьте пропущенные слова: Для приготовления ____ (1) раствора из хлорной извести необходимо 1 кг извести развести в 10 литрах воды, ____ (2) в течении суток, затем слить отстоявшуюся жидкость в темную посуду хранить ____ (3).		3
16	Вставьте пропущенные слова: мясо допускается к приемке в магазине только при наличии ____ (1) свидетельства и ____ (2) 2		2
Запишите ответ Форма ответа: «слово»			
17	Все помещения магазина делятся на следующие 5 категорий: 1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____		5

18	Основные группы микробов, вызывающих порчу продуктов: 1) _____ 2) _____ 3) _____ 4) _____	4	
19	Виды уборки в магазине и сроки их проведения: 1 _____ 2 _____ 3 _____	6	
	ИТОГО	44	

6.Задания по анализу«кейс-стади»

Задание 1

Внимательно прочитайте текст предложенных кейсов:

1	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? Ответ поясните	3
2	В магазин пришла женщина, представилась работником Роспотребнадзора и попросила представить для проверки сертификаты соответствия. Каковы должны быть действия продавца?	3
3	Покупатель просит налить в его баночку 1 литр молока. Продавец отказывается, мотивируя свой отказ тем, что банка грязная. Покупатель настаивает, так как банка его собственная и его устраивает. Разрешите возникший спор, кто прав в данной ситуации?	3

и дайте ответы на следующие вопросы:

1. Какой Закон нарушили (или нет) работники торговли?
- 2.Какие последствия могут быть при нарушении СанПиН?
- 3.Как правильно должны действовать работники магазина?

Задание 2

Внимательно прочитайте текст предложенных кейсов:

1	В магазине покупатель попросил у продавца документы, подтверждающие цену и качество сахара. Продавец ответила. Что все документы на товар у заведующей, покупателям их видеть не положено, а о качестве товара можно узнать со слов продавца. Права ли продавец в данной ситуации? Ответ поясните	3
2	Покупатель просит, чтобы продавец предоставил тару и налил молока. Продавец вежливо отказывает. Кто прав в данной ситуации? Ответ обоснуйте.	3

и дайте ответы на следующие вопросы:

1. Какой Закон нарушили (или нет) работники торговли?
- 2.Какие последствия могут быть при нарушении СанПиН?
- 3.Как правильно должны действовать работники магазина?

Дифференцированный зачёт по учебной дисциплине
ОП.06. Санитария и гигиена
Профессия 38.01.02 Продавец, контролёр – кассир

Вариант № 1

№ 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. руководитель предприятия; 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) в мед. 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 с ответствующей (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 +15 ⁰ С 2. От 0 до +20 ⁰ С 3. От 10 до +20 ⁰ 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
ИТОГО БАЛЛОВ			53

1 – 0,9% - «5»

47 – 53 балла

0,9 – 0,8% – «4»

46 – 42 балла

0,8 – 0,7% - «3»

41 – 37 балла

≤ 37 баллов

Дифференцированный зачёт по учебной дисциплине

ОП.06. Санитария и гигиена

Профессия 38.01.02 Продавец, контролёр – кассир

Вариант № 2

№ п/п	вопрос	Вариант ответа	балл
1	Назовите основные группы микробов, вызывающие порчу продуктов		3
2	Перечислите источники инфекционных заболеваний		4
3	Установите соответствие Форма ответа: «цифра-буква»: Сопоставьте две колонки: 1/процесс 1) Гниение; 2) Плесневение; 3) Прогоркание; 4) Брожение 2/сущность процесса: а) порча углеводовных продуктов; б) порча белковых продуктов; в) Порча продуктов при наличии влаги и воздуха; г) порча масло-жировых продуктов.		4
4	Закончите определение: Зоонозы – это...		2
5	Ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов несет...	1) руководитель предприятия; 2) поставщик; 3) продавец	1
6	Расставьте в правильной последовательности алгоритм действий при подготовке продавца к работе 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	Закончите определение: Инфекционной болезнью называется...	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	Расставьте в правильной технологической последовательности Форма ответа: «цифры» Действия продавца при продаже мясной гастрономии: 1. взвесил на весах 2. убрал товар с весов 3. подсчитал стоимость отвеса 4. произвёл расчёт за покупку через ККМ 5. отрезал нужное количество 6. взял батон колбасы 7. срезал с концов металлические скобы 8. . упаковал в термоусадочную пленку		8
9	Продавцы проходят обучение по санитарному минимуму с периодичностью:	а) раз в год б) раз в два года в) два раза в год	1
10	Вставьте слово: За невыполнение санитарно – гигиенических и противоэпидемических мероприятий несут ответственность в		1

	виде предупреждения или штрафа в размере: юридическое лицо от _____ до _____ МРОТ		
11	Перечислите алгоритм первой помощи при отравлении хлорсодержащим веществом		5
12	Все помещения магазина по назначению делятся на 5 категорий:	1 – для приемки 2 – для подготовки к продаже 3 – для фасовки 4 – для реализации 5 – для хранения	5
13	Назовите виды освещений на предприятиях торговли	1) Естественное и искусственное 2) Естественное 3) искусственное	1
14	Виды уборки в магазине и сроки их проведения: 1. Текущая – 2. Генеральная – 3. Санитарный день -	1. 2. 3.	3
15	Концентрация дезинфицирующего раствора для обработки прилавков должна быть:	а) 1% б) 0,1% в) 2% г) 0,2% д) 0,5%	1
16	Расставьте в правильной технологической последовательности Форма ответа: «цифры» Режим мытья торгового инвентаря ручным способом состоит из следующих этапов: 1. Ополаскивание проточной водой; 2. Мытьё инвентаря щёткой с добавлением моющих средств при температуре воды 45-50°; 3. Просушивание на специальных полках или решётках 4. Механическое удаление остатков пищевых продуктов		4
17	Вставьте пропущенные слова (форма ответа «цифра-слово»): Шофёр-экспедитор должен иметь при себе (1) _____ и работать в (2) _____.	1) 2)	2
18	Вставьте пропущенные слова (форма ответа «цифра-слово»): 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	Укажите вместо цифры ключевые слова. Форма ответа: «цифра-слово» 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	Решите производственную ситуацию: В магазине покупатель усомнился в качестве сыра «Российский» и попросил у продавца, документ подтверждающий качество. Продавец ответил, 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

1 – 0,9% - «5» 54 – 60 баллов
 0,9 – 0,8% - «4» 48 – 53 балла
 0,8 – 0,7% - «3» 42 – 47 баллов
 ≤40 – «2»

Дифференцированный зачёт по учебной дисциплине
 ОП.06. Санитария и гигиена
 Профессия 38.01.02 Продавец, контролёр – кассир
Вариант № 1

№ п/п	вопросы	Эталон ответов	балл
1	Все микроорганизмы делятся на 4 основные группы: 1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____	Бактерии; Вирусы; Грибы; Сине-зелёные водоросли	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.	1 - б 2 - в 3 - г 4 - а	5
Выберите правильный ответ(форма ответа – цифра)			
3	Ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов несет...	1. руководитель предприятия; 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;	2 – 5 – 1 – 3 - 4	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	Гигиена	2
7	Разрешается ли привлечение к подготовке	1. Да	1

	пищевых продуктов к продаже уборщиц, рабочих?	2. Нет	
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 противоэпидемических мероприятий несут ответственность в виде предупреждения или штрафа в размере: физическое лицо от _____ до _____ МРОТ, должностное лицо от ____ до _____ МРОТ.	Физическое лицо от 1 до 5 МРОТ, должностное лицо от 5 до 10 МРОТ	3
11	Составьте алгоритм первой помощи при капиллярном кровотечении	1) промыть рану раствором перекиси водорода; 2) обработать рану раствором бриллиантовой зелени; 3) наложить стерильную повязку и перебинтовать	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 2) день 3) дезинфекции	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) специализированный; 2) маркировкой; 3) изотермический	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	1 – 6 – 7 – 4 – 2 – 3 – 5 – 8 1) взял батон колбасы 6) срезал с концов металлические скобы 7) отрезал нужное количество 4) упаковал в термоусадочную пленку 2) взвесил на весах	8

Дифференцированный зачёт по учебной дисциплине
 ОП.06. Санитария и гигиена
 Профессия 38.01.02 Продавец, контролёр – кассир
Вариант № 2

№ п/п	вопрос	Эталон ответа	балл
1	Назовите основные группы микробов, вызывающие порчу продуктов	Бактерии Вирусы Грибы	3
2	Перечислите источники инфекционных заболеваний	1) больной человек 2) больное животное 3) насекомое 4) бактерионоситель	4
3	Установите соответствие Форма ответа: «цифра-буква»: Сопоставьте две колонки: 1/процесс 1) Гниение; 2) Плесневение; 3) Прогоркание; 4) Брожение 2/сущность процесса: а) порча углеводов продуктов; б) порча белковых продуктов; в) Порча продуктов при наличии влаги и воздуха; г) порча масло-жировых продуктов.	1 – б 2 – в 3 – г 4 – а	4
4	Закончите определение: Зоонозы – это...	...пищевые инфекционные заболевания, передающиеся человеку от больных животных.	2
5	Ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов несет...	1) руководитель предприятия; 2) поставщик; 3) продавец	1
6	Расставьте в правильной последовательности алгоритм действий при подготовке продавца к работе 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;	2 – 5 – 1 – 3 - 4	5
7	Закончите определение: Инфекционной болезнью называется...	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>Расставьте в правильной технологической последовательности Форма ответа: «цифры»</p> <p>Действия продавца при продаже мясной гастрономии:</p> <p>9) взвесил на весах 10) убрал товар с весов 11) подсчитал стоимость отвеса 12) произвёл расчёт за покупку через ККМ 13) отрезал нужное количество 14) взял батон колбасы 15) срезал с концов металлические скобы 8) упаковал в термоусадочную пленку</p>	6 – 7 – 5 – 8 - 1 – 3 – 2 – 4	8
9	Продавцы проходят обучение по санитарному минимуму с периодичностью:	а) раз в год б) раз в два года в) два раза в год	1
10	<p>Вставьте слово:</p> <p>За невыполнение санитарно – гигиенических и противоэпидемических мероприятий несут ответственность в виде предупреждения или штрафа в размере: юридическое лицо от ___ до ___ МРОТ</p>	Юридическое лицо от 100 до 200 МРОТ	1
11	Перечислите алгоритм первой помощи при отравлении хлорсодержащим веществом	Вывести пострадавшего на свежий воздух, дать выпить 3-5 стаканов воды, вызвать скорую помощь	5
12	Все помещения магазина по назначению делятся на 5 категорий:	1 – для приемки 2 – для подготовки к продаже 3 – для фасовки 4 – для реализации 5 – для хранения	5
13	Назовите виды освещений на предприятиях торговли	1) Естественное и искусственное 2) Естественное 3) искусственное	1
14	Виды уборки в магазине и сроки их проведения: 1. Текущая – 2. Генеральная – 3. Санитарный день -	1. Текущая – ежедневно не менее 3-х раз в день. 2. Генеральная – 1 раз в неделю; 3. Санитарный день - 1 раз в месяц	3
15	Концентрация дезинфицирующего раствора для обработки прилавков должна быть:	а) 1% б) 0,1% в) 2% г) 0.2% д) 0,5%	1
16	<p>Расставьте в правильной технологической последовательности Форма ответа: «цифры»</p> <p>Режим мытья торгового инвентаря ручным способом состоит из следующих этапов:</p> <p>1. Ополаскивание проточной водой; 2. Мытьё инвентаря щёткой с добавлением моющих средств при температуре воды 45-50°; 3. Просушивание на специальных полках или</p>	4 – 2 – 1 - 3	4

	решётках 4.Механическое удаление остатков пищевых продуктов		
17	Вставьте пропущенные слова (форма ответа «цифра-слово»): Шофёр-экспедитор должен иметь при себе (1) _____ и работать в (2) _____.	1) личную медицинскую книжку; 2) в спецодежде.	2
18	Вставьте пропущенные слова (форма ответа «цифра-слово»): В отделе реализации фляжного молока должно быть на видном месте ___ (1) о необходимости _____ (2) молока	1) объявление; 2) кипячения	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	Укажите вместо цифры ключевые слова. Форма ответа: «цифры-слова» 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) 10 2) 24 часов 3) Тёмного стекла	3
21	Решите производственную ситуацию: 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?	Продавец обязан предоставить документы удостоверяющие качество товара по первому требованию покупателя.	3

1 – 0,9% - «5» 54 – 60 баллов
0,9 – 0,8% - «4» 48 – 53 балла
0,8 – 0,7% - «3» 42 – 47 баллов
≤40 – «2»

Литература для обучающихся:

1. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999. № 52 ФЗ (изменения 30.12.2001);
2. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01.2000. № 29 – ФЗ;
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.2.1324 – 03;
4. Санитарно-эпидемиологические правила. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. – СП 2.3.6.1066 – 01;
5. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – СанПиН 2.3.2.1078 –01.

Дополнительная литература:

1. Горохова С.С., Косолапова Н.А. «Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены», - учебное пособие. – М.: допущено Экспертным советом, 2017. 64с.
2. Жарикова Г.Г. Леонова И.Б. «Основы микробиологии; практикум»: учебное пособие.-М.:допущено УМОЮ, 2016.-128с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://psyfactor.org/merchan4.htm> Режим доступа – свободный. Мерчандайзинг: обслуживание покупателей в торговом зале.
2. <http://www.store-open.ru/psychology.html> Режим доступа – свободный. Психология в торговле.

Дополнительные источники:

1. Журнал “Новости торговли”.
2. Журнал “Торговое оборудование”.
3. Журнал “Российская торговля”.
4. Газета “Российская торговля”.

