Частное образовательное учреждение
профессионального образования
Брянский техникум управления и бизнеса

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧОУ ПО БТУБ
Прокопенко Л.Л.
«10» января 2025г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ОПЦ.05 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ

по профессии 38.01.02 «ПРОДАВЕЦ»

Брянск 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ 3

2. ПЕРЕЧНИ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ 4

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ФОС 7

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ 8

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.05 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 38.01.02 «Продавец» в части овладения учебной дисциплиной: **Санитария и гигиена на предприятиях торговли**

Формой аттестации по учебной дисциплине является экзамен

1.1. Формы текущей и промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Элементы	**Формы текущей и промежуточной аттестации**
ОПЦ.05 Санитария и гигиена на предприятиях торговли	Тестирование
	экзамен

1.2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Компетенции	Уметь	Знать
ОК 01; ОК 07; ОК 09; ПК 1.2; ПК 2,4.	-соблюдать санитарные правила для организации торговли; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	- нормативно- правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; - требования к личной гигиене персонала.

2. ПЕРЕЧНИ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Перечень вопросов для текущего контроля

1. Отличительные признаки отдельных групп микробов.
2. Дайте определение санитарии.
3. Дайте определение гигиены.
4. Назовите общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания.
5. Характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний.
6. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»
7. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными).
8. Определение: личной гигиены работников торговли и её требования.
9. Форменная одежда продавца продовольственных товаров.
10. Требования к внешнему виду продавца.
11. Виды медицинского обследования работника продовольственного магазина.
12. Средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.
13. Санитарные требования к территории магазинов.
14. Требования к планировке и устройству помещений.
15. Требования к инвентарю и инструментам.
16. Факторы, повышающие работоспособность продавцов.
17. Требования к столовой посуде.
18. Виды инфекционных заболеваний.
19. Иммунитет и способы его повышения.
20. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания.
21. Острые кишечные инфекции: дизентерия, холера, сальмонеллез

Примеры тестовых заданий по дисциплине

1. Все микроорганизмы делятся на 4 основные группы:

1_____ 2_____ 3_____ 4_____

2.Установите соответствие:

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.

3. Выберите правильный ответ

Ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов несет…

1. руководитель предприятия;
2. поставщик;
3. продавец

4. 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. 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

6. Вставьте слово:

…… – это наука , изучающая влияние различных факторов внешней среды, условия жизни и труда на здоровье человека

7. Выберите правильный ответ

Разрешается ли привлечение к подготовке пищевых продуктов к продаже уборщиц, рабочих?

1. Да
2. Нет

8. Выберите правильный ответ.

Медицинское обследование продавцов проводится:

а) раз в год

б) раз в полгода

в) раз в месяц

9. Вставьте слово:

За невыполнение санитарно – гигиенических и противоэпидемических мероприятий несут ответственность в виде предупреждения или штрафа в размере:

физическое лицо от_____ до _____МРОТ, д

должностное лицо от __до _____ МРОТ.

10. Составьте алгоритм первой помощи при капиллярном кровотечении

11. Выберите правильный ответ

Обработку прилавков моющим раствором проводят:

а) 1 раз в неделю

б) 1 раз в месяц

в) каждый день

г) через день

12. Закончите фразу

Дератизация – это…

13. Выберите правильный ответ

Температурный режим в мелкорозничной сети по продаже яиц составляет

1. От -1 до +150С
2. От 0 до +200С
3. От 10 до +200С

14. Выберите правильный ответ

Ответственным за соблюдение санитарно-пищевого законодательства на предприятии торговли является

1. Руководитель
2. Продавец
3. Бухгалтер

15. Решите производственную задачу:

Покупатель просит налить молока в его тару. Продавец вежливо отказывает. Кто прав в данной ситуации?

Перечень вопросов для экзамена:

1. Понятие о гигиене и санитарии.
2. Государственный санитарный надзор.
3. Виды государственного санитарного надзора.
4. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.
5. Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности.
6. Острые кишечные инфекции: дизентерия, холера, сальмонеллез

7. Отличительные признаки отдельных групп микробов
8. Иммунитет и его виды.
9. Способы укрепления иммунитета.
10. Пищевые инфекции и пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.
11. Гельминтозы: причины возникновения и меры профилактики
12. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии.
13. Санитарная документация.
14. Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил.
15. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников торговли.
16. Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли.
17. Санитарные требования к предприятиям торговли.
18. Санитарные требования к отпуску пищевых продуктов.
19. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными).
20. Форменная одежда продавца продовольственных товаров.
21. Требования к внешнему виду продавца.
22. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ФОС ОПЦ.05 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ

Оценка экзамена выражается в баллах (при устном ответе).

«отлично» - студент показывает глубокие осознанные знания по освещаемому вопросу, владение основными понятиями, терминологией; владеет конкретными знаниями, умениями по данной дисциплине в соответствии с ФГОС СПО: ответ полный, доказательный, четкий, грамотный, иллюстрирован практическим опытом профессиональной деятельности;

«хорошо» – студент показывает глубокое и полное усвоение содержания материала, умение правильно и доказательно излагать программный материал. Допускает отдельные незначительные неточности в форме и стиле ответа;

«удовлетворительно» – студент 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;

«неудовлетворительно» – студент имеет существенные пробелы в знаниях, допускает ошибки, не выделяет главного, существенного в ответе. Ответ поверхностный, бездоказательный, допускаются речевые ошибки.

Критерии оценок тестового контроля знаний:

5 (отлично) – 71-100% правильных ответов

4 (хорошо) – 56-70% правильных ответов

3 (удовлетворительно) – 41-55% правильных ответов

2 (неудовлетворительно) – 40% и менее правильных ответов

При оценивании письменных работ (ответов на контрольные вопросы, выполнении контрольных работ, выполнении практических заданий различного вида), учитывается правильность оформления работы и требования, предъявляемые к оценкам:

«отлично» - студент показывает глубокие осознанные знания по освещаемому вопросу, владение основными понятиями, терминологией; владеет конкретными знаниями, умениями по данной дисциплине в соответствии с ФГОС СПО: ответ полный, доказательный, четкий, грамотный, иллюстрирован практическим опытом профессиональной деятельности;

«хорошо» - студент показывает глубокое и полное усвоение содержания материала, умение правильно и доказательно излагать программный материал. Допускает отдельные незначительные неточности в форме и стиле ответа;

«удовлетворительно» - студент 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;

«неудовлетворительно» - студент имеет существенные пробелы в знаниях, допускает ошибки, не выделяет главного, существенного в ответе. Ответ поверхностный, бездоказательный, допускаются речевые ошибки.

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной и основной литературы:

Основные источники:

1. Васюкова А.Т. Товароведение пищевых продуктов: учебник для среднего профессионального образования/ А.Т.Васюкова, Н.М. Варварина — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 549 с. —(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18783-0. — Текст : непосредственный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL https://urait.ru/viewer/tovarovedenie-pischevyh-produktov-545703#page/2

2. Карелин А.О. Гигиена: учебник для среднего профессионального образования / А.О.Карелин, Г.А.Александрова— Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 472 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14973-9. — Текст : непосредственный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL https://urait.ru/viewer/gigiena-543515#page/1

Дополнительные источники:

1. Веселовский С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для среднего профессионального образования / С.Ю.Веселовский, В.А.Агольцев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17932-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL https://urait.ru/viewer/mikrobiologiya-sanitariya-gigiena-i-biologicheskaya-bezopasnost-na-pischevom-proizvodstve-544146#page/2

2. Леонова И.Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И.Б.Леонова — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 277 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : непосредственный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/viewer/osnovy-mikrobiologii-534739#page/2

Интернет-ресурсы:

Официальный сайт СПС «Консультант-плюс» - www.consultant.ru
Официальный сайт СПС «Гарант» - www.garant.ru