

ГБПОУ ПО «Локнянский сельскохозяйственный техникум»

**Контрольно-измерительные материалы
Дифференцированного зачета по ОП.11 Санитария и гигиена**

специальность СПО 38.02.04 Коммерция(по отраслям)

Разработчик: Федорова Нина Михайловна,
преподаватель, высшая квалификационная
категория.

1. Пояснительная записка.

Дифференцированный зачет по **ОП.11. Санитария и гигиена** проводится в соответствии с учебным планом ГБПОУ ПО «Локнянский с/х техникум» с целью определения уровня освоения обучающимися знаний, сформированности первоначальных умений, необходимых для освоения ими общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 10. Логически верно, аргументированно и ясно излагать устную и письменную речь.

ОК 12. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативных документов, а также требования стандартов, технических условий.

ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохранность, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.

ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.

ПК 3.8. Работать с документами по подтверждению соответствия, принимать участие в мероприятиях по контролю

Проверяемые знания, умения:

знания:

-нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли (31);

-требования к личной гигиене персонала (32).

умения:

-соблюдать санитарные правила для организаций торговли (У1);

-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования (У2);

Условием допуска к дифференцированному зачету является положительная текущая аттестация по ОП.11. Санитария и гигиена и выполненным внеаудиторным самостоятельным работам.

Полученные обучающимися оценки заносятся в протокол.

Время на выполнение работы – 90 мин.

Зачетная работа включает 2 варианта тестовых заданий и включает вопросы разных уровней сложности: с выбором ответа (1 уровень сложности), с формулировкой ответа (2 уровень сложности);

Система оценивания.

Критерии оценок тестовых заданий 1-2 уровня сложности:

«5» (отлично) – 85-100%

«4» (хорошо) – 70-84%

«3» (удовлетворительно) – 50 – 69%

«2» (неудовлетворительно) менее 50%

2. Содержание заданий зачета по ОП.11. Санитария и гигиена

Вариант № 1

№	Вопросы и варианты ответов	Ответ	Балл
1	Назовите 4 основные группы микроорганизмов		
Установите соответствие. Форма ответа: «цифра-буква»:			
2	Сопоставьте две колонки: <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 45%;"> 1/процесс 1) Гниение; 2) Плесневение; 3) Прогоркание; 4) Брожение. </div> <div style="width: 45%;"> 2/сущность процесса: а) разложение сахаров; б) разложение белков; в) образование мицелия; г) разложение жиров. </div> </div>		
Выберите правильный ответ (форма ответа – цифра)			
3	Ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов несет... 1.руководитель предприятия; 2.поставщик; 3.продавец		
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	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		
6	Вставьте слово: – это наука , изучающая влияние различных факторов внешней среды, условия жизни и труда на здоровье человека		
7	Выберите правильный ответ (форма ответа – цифра) Разрешается ли привлечение к подготовке пищевых продуктов к продаже уборщиц, рабочих? 1. Да 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		
9	Выберите правильный ответ (форма ответа – буква) Медицинское обследование продавцов проводится... А) в любой поликлинике; Б) в стационаре; В) в мед. учреждениях, имеющих соответствующее разрешение (лицензию)		
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.		
11	Составьте алгоритм первой помощи при капиллярном кровотечении		
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)	
13	Выберите правильный ответ (форма ответа – буква) Обработку прилавков моющим раствором проводят: а) 1 раз в неделю б) 1 раз в месяц в) каждый день г) через день		
14	Вставьте пропущенные слова: Для транспортировки продовольственных грузов используется (1)_____ транспорт с оответствующей (2)_____ на кузове, а для скоропортящихся товаров кузов должен быть (3)_____.	1) 2) 3)	
15	Выберите правильный ответ (форма ответа – цифра) 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		
16	Выберите правильный ответ (форма ответа – буква) Что нужно сделать, чтобы не заболеть дизентерией А) сделать прививку Б) чаще мыть руки В) употреблять чистую воду		
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		
18	Выберите правильный ответ (форма ответа – буква) Каким раствором производится дезинфекция в предприятиях торговли? А) 2%раствором кальцинированной соды Б) раствором хлорной извести, хлорамина В) хозяйственным мылом		
19	Выберите правильный ответ (форма ответа – буква) Концентрация дезинфицирующего раствора хлорной извести для обработки прилавков должна быть: а) 1% б) 0,1% в) 2% г) 0.2% д)0,5%		
20	Выберите правильный ответ (форма ответа – буква) %концентрация основного раствора для обработки инвентаря составляет... а) 0,5% б) 0,2% в) 1% г) 2%		
21	Выберите правильный ответ (форма ответа – цифра) Ответственным за соблюдение санитарно-пищевого		

10	Вставьте слово: За невыполнение санитарно – гигиенических и противоэпидемических мероприятий несут ответственность в виде предупреждения или штрафа в размере: юридическое лицо от ____ до ____ МРОТ		
11	Перечислите алгоритм первой помощи при отравлении хлорсодержащим веществом		
12	Выберите правильный ответ(форма ответа – цифра) 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		
13	Выберите правильный ответ(форма ответа – цифра) Назовите виды освещений на предприятиях торговли 1)Естественное и искусственное 2) Естественное 3) искусственное		
14	Укажите сроки проведения следующих видов уборки в магазине : 1.Текущая – 2. Генеральная – 3. Санитарный день -	1. 2. 3.	
15	Выберите правильный ответ(форма ответа – буква) Концентрация дезинфицирующего раствора для обработки прилавков должна быть: а) 1% б) 0,1% в) 2% г) 0.2% д)0,5%		
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		
17	Вставьте пропущенные слова (форма ответа «цифра-слово»): Шофёр-экспедитор должен иметь при себе (1) _____ и работать в (2)_____.	1) 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)	
19	Выберите правильный ответ(форма ответа – цифра) Дезинсекция – это: 1. комплекс мероприятий по уничтожению насекомых; 2. комплекс мероприятий по уничтожению грызунов; 3. комплекс мероприятий по уничтожению болезнетворных микроорганизмов ...		
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) 2) 3)	
21	Работники охраны (если они числятся в штате магазина), привлекаются для прохождения санминимума: 1) в обязательном порядке 2) по желанию руководителя 3) по желанию самих работников охраны		

22	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?		
	ИТОГО БАЛЛОВ		

Эталон ответа

Дифференцированный зачёт по учебной дисциплине ОП.11. Санитария и гигиена

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	4
Выберите правильный ответ(форма ответа – цифра)			
3	Ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов несет... 1. руководитель предприятия; 2. поставщик; 3. продавец	3	2
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:	1	2

	<p>Пищевое отравление – это ...</p> <p>1) острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые вещества микробной и немикробной природы;</p> <p>2) ..процесс, происходящий в организме человека при проникновении в него патогенных микроорганизмов</p>		
6	<p>Вставьте слово:</p> <p>..... – это наука , изучающая влияние различных факторов внешней среды, условия жизни и труда на здоровье человека</p>	Гигиена	1
7	<p>Разрешается ли привлечение к подготовке пищевых продуктов к продаже уборщиц, рабочих? 1. Да 2. Нет</p>	2	2
8	<p>Выберите правильный ответ. Форма ответа – буква.</p> <p>Медицинское обследование продавцов проводится: а) раз в год б) раз в полгода в) раз в месяц</p>	A	3
9	<p>Медицинское обследование продавцов проводится:... А) в любой поликлинике; Б) в стационаре; В) в мед. учреждениях, имеющих соответствующее разрешение (лицензию)</p>	B	3
10	<p>Вставьте слово:</p> <p>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.</p>	<p>Физическое лицо от 1 до 5 МРОТ, должностное лицо от 5 до 10 МРОТ</p>	4
11	<p>Составьте алгоритм первой помощи при капиллярном кровотечении</p>	<p>1) промыть рану раствором перекиси водорода; 2) обработать рану раствором бриллиантовой зелени; 3) наложить стерильную повязку 4) перебинтовать</p>	4
12	<p>Укажите вместо цифры ключевые слова. Форма ответа «цифра - слово»</p> <p>Мусоросборники очищаются не более чем на _____ (1) объема, но не реже 1 раза в _____ (2). В теплое время года подвергаются _____ (3)</p>	<p>1) 2/3 2) день 3) дезинфекции</p>	3
13	<p>Обработку прилавков моющим раствором проводят: а) 1 раз в неделю б) 1 раз в месяц в) каждый день</p>	B	4

	г) через день		
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	3
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	2	3
16	Выберите правильный ответ (форма ответа – буква) Что нужно сделать, чтобы не заболеть дизентерией А) сделать прививку Б) чаще мыть руки В) употреблять чистую воду	Б, В	3
17	Закончите фразу Дератизация – это... 1. _____ комплекс мероприятий по уничтожению насекомыми; 2. _____ комплекс мероприятий по уничтожению с грызунами; комплекс мероприятий по уничтожению болезнетворных микроорганизмов	2	2
18	Выберите правильный ответ (форма ответа – буква) Каким раствором производится дезинфекция в предприятиях торговли? А) 2%раствором кальцинированной соды Б) раствором хлорной извести, хлорамина В) хозяйственным мылом	Б	3
19	Концентрация дезинфицирующего раствора хлорной извести для обработки прилавков должна быть: а) 1% б) 0,1% в) 2% г) 0.2% д)0,5%	Д	5
20	% концентрация основного раствора для обработки инвентаря составляет... а) 0,5% б) 0,2% в) 1% г) 2%	А	4

21	<p>Ответственным за соблюдение санитарно-пищевого законодательства на предприятии торговли является</p> <p>1. Руководитель</p> <p>2. Продавец</p> <p>3. Бухгалтер</p>	1	3
22	<p>Решите производственную задачу:</p> <p>Покупатель просит налить молока в его тару. Продавец вежливо отказывает. Кто прав в данной ситуации?</p>	Согласно СанПиН отпускать товар в тару покупателя запрещено. Продавец прав.	2
ИТОГО БАЛЛОВ			69

Эталон ответов

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	<p>Установите соответствие</p> <p>Форма ответа: «цифра-буква»:</p> <p>Сопоставьте две колонки:</p> <p>1/процесс</p> <p>1) Гниение; 2) Плесневение; 3) Прогоркание; 4) Брожение</p> <p>2/сущность процесса:</p> <p>а) порча углеводов продуктов; б) порча белковых продуктов; в) Порча продуктов при наличии влаги и воздуха; г) порча масло-жировых продуктов.</p>	<p>1 – б</p> <p>2 – в</p> <p>3 – г</p> <p>4 – а</p>	4
4	<p>Закончите определение:</p> <p>Зоонозы – это...</p>	...пищевые инфекционные заболевания, передающиеся человеку от больных животных.	2
5	<p>Ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов несет...</p> <p>1) продавец</p> <p>2) поставщик;</p>	1	3

	3) руководитель предприятия		
6	<p>Расставьте в правильной последовательности алгоритм действий при подготовке продавца к работе</p> <ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Закончите определение: Инфекционной болезнью называется...</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	2	2
8	<p>Выберите правильный ответ(форма ответа – цифра) Кто из работников магазина обязаны пройти санминимум,. К таким работникам традиционно относятся те, кто работает непосредственно в зале, а не в административном аппарате (бухгалтер, юрист и т. д.):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) бухгалтер 2) продавец-кассир; 3) уборщица 4) работник склада; 5) грузчики, принимающие товар 6) работник зала; 7) руководитель организации 8) штатный юрист 	2 - 3 - 4—5 – 6 - 7	8
9	<p>Продавцы проходят обучение по санитарному минимуму с периодичностью:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) раз в год б) раз в два года в) два раза в год 	б) раз в два года	3
10	<p>Вставьте слово: 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	2
11	<p>Перечислите алгоритм первой помощи при отравлении хлорсодержащим веществом</p>	Вывести пострадавшего на свежий воздух, дать выпить 3-5 стаканов воды, вызвать скорую помощь	3
12	<p>Все помещения магазина по назначению делятся на 5 категорий:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 – для приемки 2 – для подготовки к продаже 3 – для фасовки 	5

		4 – для реализации 5 – для хранения	
13	Назовите виды освещений на предприятиях торговли 1)Естественное и искусственное 2) Естественное 3) искусственное	1	3
14	Укажите сроки проведения следующих видов уборки в магазине : 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%	Д	5
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 ⁰ ; 3. Просушивание на специальных полках или решётках 4. Механическое удаление остатков пищевых продуктов	4 – 2 – 1 - 3	4
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	3
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	1) 10 2) 24 часов 3) Тёмного стекла	3

	течении ____ (2), затем слить отстоявшуюся жидкость в ____ (3) посуду.		
21	Работники охраны (если они числятся в штате магазина), привлекаются для прохождения санминимума: 1) в обязательном порядке 2) по желанию руководителя 3) по желанию самих работников охраны	2	1
22	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. Продавец не прав	2
		итого	72