

Коми Республикаса велӧдан, наука да том йӧз политика министерство  
Министерство образования, науки и молодёжной политики  
Республики Коми  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Сыктывкарский торгово-технологический техникум»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ГПОУ «СТТТ»  
Волков В.П.  
2018 года



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА  
по профессии  
38.01.02 «Продавец, контролёр, кассир»**

Сыктывкар, 2018

Фонд оценочных средств разработан в соответствии требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 38.02.01 «Продавец, контролер - кассир» .

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение «Сыктывкарский торгово-технологический техникум» (далее ГПОУ «СТТТ»)

Разработчик:

Пыстина Наталья Петровна, мастер производственного обучения ГПОУ «СТТТ»

Комплект фонда оценочных средств по учебной дисциплине ОП.04 «Санитария и гигиена» рассмотрен и одобрен на заседании методического объединения протокол № 9 от «24» мая 2018 года, утвержден педагогическим советом от 13.11.2018 года.

## **Оглавление**

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....	4
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....	6
3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ .....	8
4. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ .....	9
ПРИЛОЖЕНИЯ .....	10

## **1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **1.1. Область применения ФОС**

Фонд оценочных средств по дисциплине «Санитария и гигиена» представлен в форме контрольно - оценочные средств

Данный комплект оценочных средств предназначен для организации текущего и промежуточного контроля знаний студентов по дисциплине «Санитария и гигиена» (профессия: 38.01.02 «Продавец, контролер, кассир».)

Текущая аттестация по дисциплине является обязательной для студентов ГПОУ «СТТТ». Результаты текущей аттестации студентов оцениваются по текущим результатам работы, куда входят результаты выполнения практических и контрольной работ.

Предметом оценки освоения УД являются умения и знания. Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием сочетания накопительной/рейтинговой системы оценивания и проведения контрольной работы. Вопросы и задания в работе подобраны таким образом, чтобы можно было проверить подготовку студентов по всем темам курса, включенным в ФГОС.

Промежуточный контроль проводится в виде выполнения итоговой контрольной работы.

### **1.2. Цели и задачи ФОС**

В ходе организации текущего и промежуточного контроля **оценивается умение:**

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

**знание:**

- нормативно-правовой базы санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;
- требований к личной гигиене персонала.

Результатом освоения образовательной программы учебной дисциплины является овладение студентами профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров
ПК 1.2.	Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании
ПК1.3.	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.
ОК 7.	Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров

## **2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.**

Критерии оценивания знаний и умений студентов по учебной дисциплине

### **2.1. Оценка практических заданий**

**Оценка 5 (отлично)** выставляется студенту, обнаружившему максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий; полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившего теоретические задания, в ответе отсутствуют неточности, все вопросы освещены полностью.

**Оценка 4 (хорошо)** выставляется студенту, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешно выполнившего теоретические задания; если в ответах отсутствуют существенные неточности в формулировании понятий; вопросы освещены полностью, один вопрос освещён полностью, и имеют незначительные ошибки.

**Оценка 3 (удовлетворительно)** выставляется студенту, обнаружившему недостаточные знания, но допустившему неточности в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал в неумении обосновывать свои рассуждения; вопросы начаты, но не завершены до конца.

**Оценка 2 (неудовлетворительно)** выставляется студенту, если он имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает неточности в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Ответ содержит ряд серьезных неточностей.

### **2.2. Оценка теоретических заданий**

При оценке студента необходимо учитывать следующие критерии: полноту и правильность ответа, степень осознанности, понимания изучаемого, языковое оформление ответа.

- **отметка «отлично»** выставляется студенту, если полно излагается изученный материал, дается правильное определение основных понятий; обнаруживает понимание материала, обосновывает суждения, демонстрирует способность применить полученные знания на практике, приводит примеры; студент излагает материал последовательно.

- **отметка «хорошо»** выставляется, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускаются 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, или 1-2 недочета в последовательности излагаемого.

- **отметка «удовлетворительно»** выставляется, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил, понятий; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки излагаемого.

- **отметка «неудовлетворительно»** выставляется, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№	Форма работы	Наименование тем, разделов	Источник
1	<b>Практическое занятие.</b> Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение.	<b>Тема 1 Основы микробиологии.</b>	Приложение 1
2	<b>Практическое занятие.</b> Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микрокопирования.		
3	<b>Практическое занятие.</b> Изучение физиологии бактерий, плесневых грибов, дрожжей.		
4	<b>Практическое занятие.</b> Изучение микробиологии пищевых продуктов		
5	<b>Практическое занятие.</b> Изучение инфекционных заболеваний.	<b>Тема 2.Пищевые инфекции.</b>	Приложение 2
6	<b>Практическое занятие.</b> Изучение пищевых отравлений.		
7	<b>Практическое занятие.</b> Изучение глистных заболеваний.		
8	<b>Практическое занятие.</b> Личная гигиена персонала.	<b>Тема 3. Личная гигиена работников предприятий продовольственной торговли.</b>	Приложение 3
9	<b>Практическое занятие.</b> Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий.		
10	<b>Практическое занятие.</b> Санитарные требования к приему и продаже товаров.		
11	<b>Практическое занятие.</b> Составление словаря терминов по курсу		
12	<b>Контрольная работа по дисциплине.</b>		Приложение 4



## 4. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ИСТОЧНИКИ

Основные источники:

1. Леонова, И.Б. Санитария и гигиена на предприятиях торговли [Текст]: учеб. для нач. проф. образования / И.Б. Леонова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2016. – 128 с.

Дополнительные источники:

1. Правила торговли [Текст]: Сборник нормативных документов. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009. – 64 с.

2. Правила оказания услуг и продажи товаров. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (по состоянию на 20 сентября 2008 года) [Текст]: Сборник нормативных документов. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2008. – 336 с.

3. Черникова, Л.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности [Текст]: учебное пособие / Л.П. Черникова. – Ростов на Дону: Феникс, 2008. – 319 с.

4. Санитарные правила и нормы: санитарные правила для предприятий продовольственной торговли и общественного питания [Текст]: СанПиН 2.3.5.021-94, СП 2.3.6.1066-01, СП 2.3.6.1079-01, МУК 4.2.016-94. – Москва: Омега-Л, 2009. – 108 с. – (Безопасность и охрана труда).

**Интернет-ресурсы:**

1. Библиотека ГОСТов [Электронный ресурс]. - URL: <http://vsegost.com/> (дата обращения: 20.08.2013).
2. Роспотребнадзор. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс] / Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. - Электрон. дан. - Москва: Роспотребнадзор, 2013. - URL: <http://rospotrebnadzor.ru/> (дата обращения: 20.08.2013).

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### ПРИЛОЖЕНИЕ 1

#### 1. Классификация микроорганизмов, их величина, форма, строение, размножение.

Изучите материал учебника. По результатам изучения заполните таблицу:

Виды микроорганизмов	Величина	Форма	Строение	Размножение

#### 2. Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микрокопирования.

- Повторить устройство микроскопа и правила работы с ним.
- Ознакомиться с правилами выполнения рисунков.
- Рассмотреть с помощью микроскопа готовые микропрепараты одноклеточных и многоклеточных организмов. Зарисовать по одному образцу клеток простейших, многоклеточных животных, растений. Подписать видимые с помощью микроскопа части клеток.

Сделать вывод о разрешающей способности микроскопов, размерах, форме и строении клеток одноклеточных и многоклеточных организмов, относительных размерах клеточных структур.

#### 3. Изучение физиологии бактерий, плесневых грибов, дрожжей.

Изучите материал учебника. По результатам изучения:

- Зарисуйте в тетрадь строение клетки бактерий, дрожжей и грибов и укажите отличительные признаки
- Письменно ответить на вопросы:
  1. Какую форму имеют клетки бактерий?
  2. Каковы размеры бактерий?
  3. Каким образом происходит размножение бактерий, скорость размножения?
  4. Каким образом, и в каких условиях происходит образование спор у бактерий?
  5. Способны ли бактерии к самостоятельному движению?
- Сделайте вывод по результатам работы.

#### **4. Изучение микробиологии пищевых продуктов**

Изучите материал учебника. По результатам изучения заполните таблицу:

Виды пищевых продуктов	Особенности развития микроорганизмов
<b>Мясо и мясопродукты:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- мясо;</li><li>- мясной фарш;</li><li>- мясо птицы;</li><li>- мясные субпродукты;</li><li>- колбасные изделия.</li></ul>	
<b>Рыба и рыбные продукты:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- охлажденная рыба;</li><li>- свежемороженая рыба;</li><li>- соленая, вяленая, копченая рыба;</li><li>- нерыбные продукты моря.</li></ul>	
<b>Стерилизованные баночные консервы.</b>	
<b>Молоко и молочные продукты:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- молоко (пастеризованное, стерелизованное);</li><li>- сухое молоко;</li><li>- сгущенное молоко;</li><li>- кисло-молочные продукты;</li><li>- сыры.</li></ul>	
<b>Пищевые жиры:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- сливочное масло;</li><li>- жиры топленые животные и растительные масла.</li></ul>	
<b>Овощи, плоды и продукты их переработки:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- свежие овощи и плоды;</li><li>- квашенные овощи и плоды.</li></ul>	
<b>Зернопродукты:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- крупы, мука;</li><li>- хлеб и хлебопродукты.</li></ul>	

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### 1. Изучение инфекционных заболеваний.

Изучите материал учебника. По результатам изучения заполните таблицу:

Названия инфекционных заболеваний	Возбудитель	Пути заражения	Меры предупреждения
Дизентерия			
Брюшной тиф			
Холера			
Эпидемический гиппатит			
Сальмонеллез			
Буцеллез			
Туберкулез			
Сибирская язва			
Ящур			

### 2. Изучение пищевых отравлений.

Изучите материал учебника. По результатам изучения заполните таблицу:

Название пищевого отравления	Возбудитель	Признаки заболевания	Причины возникновения	Меры предупреждения
Отравление условно-патогенными микробами				
Ботулизм				
Стафилококковое отравление				
Эрготизм				
Фузариотоксикоз				
Афлотоксикоз				
Отравление грибами				
Отравление ядрами косточковых плодов				
Отравление фасолью				

Отравление некоторыми видами рыб				
Отравление проросшим картофелем				
Отравление цинком				
Отравление свинцом				
Отравление медью				
Отравление мышьяком				

### **3. Изучение глистных заболеваний.**

Изучите материал учебника. По результатам изучения заполните таблицу:

Виды гельминтов	Размер и форма	Паразитирует в органах	Человек заражается через	Профилактика заболевания
Аскариды				
Цепень бычий и свиной (солитер)				
Трихинеллы				
Широкий лентец				
Описторхизы (кошачья двуустка)				
Эхинококк				

## **ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

### **1. Личная гигиена персонала.**

Письменно ответьте на вопросы:

- В каких случаях продавец обязаны дезинфицировать руки?
- Какими средствами для мытья и дезинфекции рук должен пользоваться персонал торгового предприятия?
- Каким требованиям должен отвечать внешний вид продавца?
- Что входит в комплект санитарной одежды?
- Каковы правила ношения санитарной одежды?
- Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник?

### **2. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий.**

Письменно ответьте на вопросы:

- В каком состоянии должны содержаться все помещения предприятий продовольственной торговли?
- Каким раствором обрабатывается торговое и механическое оборудование по окончании работы?
- В какой период устанавливается санитарный день для проведения уборки и последующей дезинфекции помещений, инвентаря и посуды?
- Какой раствор применяется для дезинфекции торгового оборудования, инвентаря и посуды?
- Как производится уборка туалетов? 6. Как хранятся моющие и дезинфицирующие средства?
- Как производится уход за уборочным инвентарем?

### **3. Санитарные требования к приему и продаже товаров.**

- Письменно ответьте на вопросы:
- Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания, сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность.
- Оценка качества принимаемых продуктов. Показатели, по которым запрещается принимать некоторые виды пищевых продуктов.

### **4. Составление словаря терминов по курсу.**

Составить словарь терминов по курсу.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

### **Задания для контрольной работы по дисциплине**

#### **Билет № 1**

Профессия: «Продавец, контролёр-кассир».

Учебная дисциплина: Санитария и гигиена.

1. Дайте определение микробиологии, как науки.
2. Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов?
3. Дайте определение санитарии.

#### **Билет № 2**

Профессия: «Продавец, контролёр-кассир».

Учебная дисциплина: Санитария и гигиена.

1. Что такое микробы?
2. Дайте определение гигиены.
3. Почему микробы быстро развиваются в пищевых продуктах?

#### **Билет № 3**

Профессия: «Продавец, контролёр-кассир».

Учебная дисциплина: Санитария и гигиена.

1. Какие средства используются для уничтожения микробов?
2. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
3. Характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний?

#### **Билет № 4**

Профессия: «Продавец, контролёр-кассир».

Учебная дисциплина: Санитария и гигиена.

1. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
2. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?
3. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?

#### **Билет № 5**

Профессия: «Продавец, контролёр-кассир».

Учебная дисциплина: Санитария и гигиена.

1. Что такое гигиена труда?
2. Инфекционные заболевания персонала розничной торговли?
3. Какие факторы повышают работоспособность продавцов?

#### **Билет №6**

Профессия: «Продавец, контролёр-кассир».

Учебная дисциплина: Санитария и гигиена.

1. Какой вред здоровью приносит наркомания и алкоголизм?
2. Определение: личной гигиены работников торговли и её требования?
3. Что входит в комплект форменной одежды продавца продовольственных товаров?

### **Билет № 7**

Профессия: «Продавец, контролёр-кассир».

Учебная дисциплина: Санитария и гигиена.

1. Каким требованиям должен отвечать внешний вид продавца?
2. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник продовольственного магазина?
3. Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.

### **Билет № 8**

Профессия: «Продавец, контролёр-кассир».

Учебная дисциплина: Санитария и гигиена.

1. Что такое микробы?
2. Каково назначение маркировки разделочных досок и ножей?
3. Санитарные требования к территории магазинов?

### **Билет № 9**

Профессия: «Продавец, контролёр-кассир».

Учебная дисциплина: Санитария и гигиена.

1. Требования к планировке и устройству помещений?
2. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
3. Дезинфекция и дезинфицирующие средства?

### **Билет № 10**

Профессия: «Продавец, контролёр-кассир».

Учебная дисциплина: Санитария и гигиена.

1. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
2. Борьба с грызунами, мухами и тараканами?
3. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?

### **Билет № 11**

Профессия: «Продавец, контролёр-кассир».

Учебная дисциплина: Санитария и гигиена.

1. Требования к инвентарю и инструментам?
2. Инфекционные заболевания персонала магазинов?
3. Какие факторы повышают работоспособность продавцов?

### **Билет № 12**

Профессия: «Продавец, контролёр-кассир».

Учебная дисциплина: Санитария и гигиена.

1. Требования к посуде и таре?
2. Определение: личной гигиены работников розничной торговли и её требования?
3. Что входит в комплект форменной одежды продавца непродовольственных товаров?

### **Билет № 13**



Профессия: «Продавец, контролёр-кассир».

Учебная дисциплина: Санитария и гигиена.

1. Требования к столовой посуде.
2. Дайте определение гигиены.
3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.

#### **Билет № 14**

Профессия: «Продавец, контролёр-кассир».

Учебная дисциплина: Санитария и гигиена.

1. Определение, виды инфекционных заболеваний?
2. Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов?
3. Что такое иммунитет?

#### **Билет № 15**

Профессия: «Продавец, контролёр-кассир».

Учебная дисциплина: Санитария и гигиена.

1. Какие средства используются для уничтожения микробов?
2. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
3. Что такое микробы?

#### **Билет № 16**

Профессия: «Продавец, контролёр-кассир».

Учебная дисциплина: Санитария и гигиена.

1. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
2. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?
3. Острые кишечные инфекции: дизентерия, холера, сальмонеллез?

#### **Билет № 17**

Профессия: «Продавец, контролёр-кассир».

Учебная дисциплина: Санитария и гигиена.

1. Какой вред здоровью приносит наркомания и алкоголизм?
2. Инфекционные заболевания персонала магазинов?
3. Какие факторы повышают работоспособность продавцов?

#### **Билет № 18**

Профессия: «Продавец, контролёр-кассир».

Учебная дисциплина: Санитария и гигиена.

1. Что такое гигиена труда?
2. Определение: личной гигиены работников торговли и её требования?
3. Что входит в комплект форменной одежды продавца продовольственных товаров?

#### **Билет № 19**

Профессия: «Продавец, контролёр-кассир».

Учебная дисциплина: Санитария и гигиена.

1. Дайте определение микробиологии, как науки.

2. Инфекционные заболевания персонала магазинов?
3. Дайте определение санитарии.

### **Билет № 20**

Профессия: «Продавец, контролёр-кассир».

Учебная дисциплина: Санитария и гигиена.

1. Что такое микробы?
2. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
3. Санитарные требования к таре и упаковке.

### **Эталоны ответов на билеты**

#### **Билет №1**

1. Микробиология – наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
2. Одни микробы играют положительную, а другие отрицательную роль в жизни человека. Полезные микробы участвуют в производстве пищевых продуктов (сыр, творог, хлеб, квас), вредные микробы вызывают различные заболевания человека, а также порчу пищевых продуктов (гниение, плесневение).
3. Санитария – практическое осуществление гигиенических норм и правил, направлена на соблюдение строгого санитарного режима в процессе хранения, транспортирования, приготовления пищевых продуктов, реализации пищи и обслуживания потребителей.

#### **Билет №2**

1. Микробы – одноклеточные организмы – широко распространенные в почве, воде, воздухе. Они участвуют в процессах круговорота веществ в природе.
2. Гигиена – наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на его организм.
3. Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются: температура, влажность, действие света, характер питательной среды. Пищевые продукты являются благоприятной средой для развития микробов.

#### **Билет №3**

1. Для уничтожения микробов, используют специальные лампы БУВ, используют химические вещества. Они называются антисептиками или дезинфицирующими веществами. Так хлорная известь применяется для

дезинфекции рук, посуды и оборудования (0.2%). Антибиотики используют в борьбе с болезнетворными микробами.

2. Обследование продавцов на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, уничтожение мух, тараканов и грызунов, тщательное мытье и дезинфицирование посуды, кипячение воды из открытых водоемов, проверять наличие клейма на мясе.

3. Инфекционные заболевания – это заболевания заразные, т.е. способные передаваться от больных к здоровым. Источником являются человек и животное. Кроме больного источником инфекции может быть бактерионоситель.

#### **Билет №4**

1. Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез и другие болезни, поражающих кишечник, называют «болезнью грязных рук» так, как они передаются от больных людей или бактерионосителей, выделяющих во внешнюю среду из кишечника возбудителей болезни, которые проникают в организм человека только через рот с пищей, обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях.

2. Причинами обсеменения является несоблюдение правил обработки сырья, приготовления блюд и реализации готовой пищи, хранения и транспортирования. Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов. Повышенная температура и влажность окружающего воздуха также способствуют обсеменению продуктов кишечной палочкой.

3. Для предупреждения ботулизма необходимо: проверять все баночные консервы на бомбаж и хранить их в холодильном шкафу.

Принимать свежую осетровую рыбу только в мороженном виде; хранить ветчину, окорока, колбасы при температуре 2-6°C, строго соблюдая сроки реализации. Соблюдать правила санитарного режима. Соблюдать условия, сроки хранения.

#### **Билет №5**

1. Гигиена труда – отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека и разрабатывающая гигиенические мероприятия, нормы и правила, направленные на сохранение здоровья трудящихся, повышение работоспособности и производительности труда.

2. Инфекционными заболеваниями персонала являются: туберкулез, венерические заболевания: сифилис и гонорея, ВИЧ-инфекция (СПИД).

Работники должны соблюдать определенные моральные принципы в личном поведении, правила личной гигиены. Они подвергаются обязательному регулярному осмотру дерматовенерологом и сдают анализ крови на РВ (сифилис), анализ на гонококк.

3. Повышение работоспособности человека зависит от степени овладения производственными навыками, чередованием труда и отдыха, проведением специальной производственной гимнастики в течение рабочего дня. Подбором оборудования определенных размеров и высоты. Работник должен стоять, прямо не сутулясь. Правильно организованное рабочее место помогает избежать лишних движений, что предупреждает преждевременное утомление.

### **Билет №6**

1. От употребления алкоголя наступает физическая и психическая зависимость, приводящая к деградации человека. Появляется пристрастие к алкогольным напиткам, потеря чувства меры, контроля. Страдают сердечно - сосудистая система, функция печени, в целом обмен веществ, оказывает влияние на рост и развитие подростков и женщин, представляя угрозу здоровью потомства, и сокращает жизнь. У пьяного человека, нарушается координация движения, ослабевает контроль над своими поступками и действиями, что приводит к преступлениям. Наркомания – заболевание возникает вследствие систематического употребления наркотических веществ. Идет процесс деградации личности. К 30 годам наступает одряхление организма и наступает смерть.

2. Личная гигиена – это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания. Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников торговли. Всем работникам необходимо содержать тело в чистоте. Рекомендуются ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки или непосредственно перед работой тщательно вымыть руки до локтя.

3. В комплект санитарной одежды продавца входят: куртка халат, колпак, бэйдж.

### **Билет №7**

1. У мужчин продавцов должна быть короткая стрижка волос, они должны быть хорошо выбриты, они должны быть тщательно и красиво причесаны.

Продавцы должны умеренно употреблять косметические средства и не пользоваться сильно пахнущими духами. Внешний вид рук работников должен отвечать следующим требованиям: коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство.

2. Лица при поступлении на работу и уже работающие обязаны проходить следующие медицинские осмотры и обследования. Осмотр дерматовенерологом - 2 раза в год, обследование на туберкулез (флюорография) — 1 раз в год, исследование крови на сифилис (РВ) — 1 раз в год, мазки на гонорею — 2 раза в год, исследование на бактерионосительство возбудителей кишечных инфекций, серологическое обследование на брюшной тиф, исследование на глистоносительство не реже 1 раза в год.

На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных прививках и сдаче зачета по санитарному минимуму.

Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи (фурункулы и т.д.), нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарамми верхних , на работу допускаться не должны.

3. Лучшими моющими средствами для рук считаются;

— мыло, обладающее дезинфицирующим свойством;

— хозяйственное мыло 70 %-ное;

— «Детское» мыло.

Дезинфицируют руки 0,2 %-ным осветленным раствором хлорной извести или раствором хлорамина.

При повреждении кожи рук рану следует обработать дезинфицирующим раствором перекиси водорода или бриллиантовой зелени, закрыть ее стерильной повязкой и надеть резиновый напальчник.

## **Билет №8**

1. Микробы – одноклеточные организмы – широко распространены в почве, воде, воздухе. Они участвуют в процессах круговорота веществ в природе.

2. Разделочные доски должны быть из древесины твердых пород, гладкими, без щелей и достаточной толщины. Хранятся разделочные доски установленными на ребро, на специальных стеллажах с ячейками.

3. Участок должен быть сухим, на возвышенном, ровном месте, удаленным не менее 1км от свалок и не менее 100м от предприятий, загрязняющих атмосферный воздух и почву. На территории должны быть водопроводные краны для полива и канализационные трапы для стока атмосферных вод. Бетонные площадки для мусоросборников на расстоянии не менее 25м от здания. Производственные помещения должны быть обращены на север и северо-восток, а торговые на юг и юго-восток, территория должна содержаться в чистоте: зимой очищаться от снега, летом поливаться водой.

### **Билет №9**

1. В соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями планировка помещений должна обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, кратчайший путь прохождения сырья с момента его получения до продажи. Нельзя допускать перекрещивания потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, грязной и чистой посуды, чтобы исключить обсеменение пищи микробами и возможность возникновения пищевых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

2. Обследование продавцов на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов.

3. Для дезинфекции используют хлорсодержащие препараты - хлорную известь, монохлорамины. Для проведения дезинфекции готовят 10%-ный осветленный раствор хлорной извести.

Рабочие растворы хлорной извести используют в течение одного дня или смены. 0,2%-ный раствор хлорной извести применяют для дезинфекции посуды, инвентаря и рук персонала; 0,2-0,5%-ные растворы - для обработки оборудования; 1%-ный раствор - для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей); 2%-ный раствор - для уборочного инвентаря, кузовов машин и др.; 5%-ный - для унитазов; 10%-ный - для ванн, где обрабатывали яйца, а также для мусоросборников.

Растворы уксусной кислоты используют для обработки мест хранения хлеба с целью профилактики «картофельной болезни» хлеба.

### **Билет №10**

1. Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез и другие болезни, поражающих кишечник, называют « болезнью грязных рук» так, как они

передаются от больных людей или бактерионосителей, выделяющих во внешнюю среду из кишечника возбудителей болезни, которые проникают в организм человека только через рот с пищей, обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях.

2. Истребляют крыс, мышей и других грызунов с помощью ловушек, капканов и химическими способами (дератизация), которые применяют специалисты дератизаторы. Для борьбы с мухами применяют липкую ленту, хлопушки, мухоловки с приманкой, электроловушки (дезинсекция). Для уничтожения тараканов применяются химические вещества в виде отравленных приманок, либо в виде жидких и порошкообразных препаратов, а также аэрозолей (дезинсекция), а также своевременное удаление отходов и уборка помещений. Администрация предприятий должна ежегодно заключать договора с гордезстанцией о проведении профилактической дезинфекции.

3. Для предупреждения ботулизма необходимо: проверять все баночные консервы на бомбаж и хранить их в холодильном шкафу; Принимать на производство свежую осетровую рыбу только в мороженном виде; хранить ветчину, окорока, колбасы при температуре 2-6°C, строго соблюдая сроки реализации. Соблюдать правила санитарного режима. Соблюдать условия, сроки хранения и реализации.

## **Билет №11**

1. Разделочные доски изготавливают из целого куска дерева твердых пород с гладкой поверхностью. Все доски должны быть промаркированы. Инструменты содержат в чистоте. Ножи также как и доски маркируют и закрепляют за рабочим местом, все металлические инструменты после мытья горячей водой хранят в специальных шкафах или закрытых стеллажах.

2. Инфекционными заболеваниями персонала являются: туберкулез, венерические заболевания сифилис и гонорея, ВИЧ-инфекция (СПИД).

Работники общественного питания должны соблюдать определенные моральные принципы в личном поведении, правила личной гигиены. Они подвергаются обязательному регулярному осмотру дерматовенерологом и сдают анализ крови на РВ (сифилис), анализ на гонококк.

3. Повышение работоспособности человека зависит от степени овладения производственными навыками, чередованием труда и отдыха, проведением специальной производственной гимнастики в течение рабочего дня. Подбором оборудования определенных размеров и высоты. Работник должен стоять, прямо не сутулясь. Правильно организованное рабочее место помогает избежать лишних движений, что предупреждает преждевременное утомление.

## **Билет №12**

1. Посуду изготавливают из нержавеющей стали, алюминия. И дюралюминия с гладкой поверхностью. Закрепляют за определенными цехами и маркируют в зависимости от приготавливаемых блюд. Новые формы прокаливают в печах, для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Кухонную посуду не дезинфицируют. Тару для полуфабрикатов изготавливают из алюминия, дерева, полипропилена. Маркируют. Моют в специальных моечных помещениях с применением моющих средств и дезинфицируют 2% раствором хлорной известью, ополаскивают

2. Личная гигиена – это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания. Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников торговли. Всем работникам предприятий необходимо содержать тело в чистоте.

3. В комплект санитарной одежды входят: куртка или халат, колпак, бэйдж.

## **Билет №13**

1. На предприятиях используют посуду фарфоровую, фаянсовую, стеклянную и хрустальную, из нержавеющей стали,

Запрещено использовать посуду с трещинами, отбитыми краями, а мельхиоровую с потертыми пятнами

2. Гигиена – наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на его организм

3. Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются: температура, влажность, действие света, характер питательной среды.

## **Билет №14**

1. Инфекционные заболевания - это заболевания, характеризующиеся особыми признаками, они являются заразными, передаются от больных к здоровым. Источник инфекции больной человек и животное, бактерионоситель. Заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм с пищей, называются пищевыми инфекционными. К пищевым инфекциям относят острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез, которыми болеют только люди. Некоторые заболевания передаются человеку от больных животных: туберкулез, бруцеллез, ящур, сибирская язва.



2. Одни микробы играют положительную, а другие отрицательную роль в жизни человека. Полезные микробы участвуют в производстве пищевых продуктов (сыр, творог, хлеб, квас), вредные микробы вызывают различные заболевания человека, а также порчу пищевых продуктов (гниение, плесневение).

3. Иммунитет – это защитные силы человека, которые зависят от его общего состояния здоровья. Невосприимчивость человека к инфекционным заболеваниям.

### **Билет №15**

1. Для уничтожения микробов, используют специальные лампы БУВ, используют химические вещества. Они называются антисептиками или дезинфицирующими веществами. Так хлорная известь применяется для дезинфекции рук, посуды и оборудования (0.2%). Антибиотики используют в борьбе с болезнетворными микробами.

2. Обследование продавцов на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, уничтожение мух, тараканов и грызунов, тщательное мытье и дезинфицирование посуды, кипячение воды из открытых водоемов,

3. Микробы – одноклеточные организмы – широко распространены в почве, воде, воздухе. Они участвуют в процессах круговорота веществ в природе.

### **Билет №16**

1. Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез и другие болезни, поражающих кишечник, называют «болезнью грязных рук» так, как они передаются от больных людей или бактерионосителей, выделяющих во внешнюю среду из кишечника возбудителей болезни, которые проникают в организм человека только через рот с пищей, обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях.

2. Причинами обсеменения является несоблюдение правил хранения товаров, приготовления блюд и реализации готовой пищи, хранения и транспортирования. Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов. Повышенная температура и влажность окружающего воздуха также способствуют обсеменению продуктов кишечной палочкой.

3. Дизентерия-заболевание возникает при попадании микроба дизентерийной палочки-с пищей в кишечник человека. Признаки: слабость, повышение температуры, боли в области кишечника многократный стул с кровью и

слизью. Передается через овощи, фрукты, воду, молочные продукты, употребляемые в сыром виде, и любую готовую пищу, обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях. Холера - особо опасная инфекция, проникающая в организм человека через рот. Признаки болезни: внезапные понос, рвота, сильное обезвоживание организма, слабость, головная боль, температура, головокружение, судороги. Бывает смертельный исход. Возбудитель-холерный вибрион. Передается через воду и пищу обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях. Сальмонеллез - заболевание, вызванное микробами сальмонеллами, возникает через 3-5 часов после приема пищи обсемененными бактериями. Вызывают воспалительный процесс в кишечнике. У больного наблюдается тошнота, рвота, боли в животе, понос, головная боль, высокая температура. Заболевание длится 2-7 суток. Источником распространения являются животные, особенно водоплавающие птицы.

## **Билет №17**

1. От употребления алкоголя наступает физическая и психическая зависимость, приводящая к деградации человека. Появляется пристрастие к алкогольным напиткам, потеря чувства меры, контроля. Страдают сердечно - сосудистая система, функция печени, в целом обмен веществ, оказывает влияние на рост и развитие подростков и женщин, представляя угрозу здоровья потомства и сокращает жизнь. У пьяного человека, нарушается координация движения, ослабевает контроль над своими поступками и действиями что приводит к преступлениям. Наркомания – заболевание возникает вследствие систематического употребления наркотических веществ. Идет процесс деградации личности. К 30 годам наступает одряхление организма и наступает смерть.

2. Инфекционными заболеваниями персонала являются: туберкулез, венерические заболевания: сифилис и гонорея, ВИЧ-инфекция (СПИД).

Работники должны соблюдать определенные моральные принципы в личном поведении, правила личной гигиены. Они подвергаются обязательному регулярному осмотру дерматовенерологом и сдают анализ крови на РВ(сифилис), анализ на гонококк.

3. Повышение работоспособности человека зависит от степени овладения производственными навыками, чередованием труда и отдыха, проведение специальной производственной гимнастики в течение рабочего дня. Подбором оборудования определенных размеров и высоты. Работник должен стоять, прямо не сутулясь. Правильно организованное рабочее место помогает избежать лишних движений, что предупреждает преждевременное утомление.

## **Билет №18**

1. Гигиена труда – отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека и разрабатывающая гигиенические мероприятия, нормы и правила, направленные на сохранение здоровья трудящихся, повышение работоспособности и производительности труда.

2. Личная гигиена – это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания. Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников общественного питания. Всем работникам необходимо содержать тело в чистоте. Рекомендуется ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки или непосредственно перед работой тщательно вымыть руки до локтя.

3. В комплект санитарной одежды входят: куртка или халат, колпак, бэйдж.

## **Билет №19**

1. Микробиология – наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.

2. Инфекционными заболеваниями персонала являются: туберкулез, венерические заболевания: сифилис и гонорея, ВИЧ-инфекция (СПИД).

Работники должны соблюдать определенные моральные принципы в личном поведении, правила личной гигиены. Они подвергаются обязательному регулярному осмотру дерматовенерологом и сдают анализ крови на РВ (сифилис), анализ на гонококк.

3. Санитария – практическое осуществление гигиенических норм и правил, направлена на соблюдение строгого санитарного режима в процессе хранения и транспортирования пищевых продуктов, приготовления, реализации пищи и обслуживания потребителей.

## **Билет №20**

1. Микробы – одноклеточные организмы – широко распространены в почве, воде, воздухе. Они участвуют в процессах круговорота веществ в природе.

2. Обследование продавцов на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте,

уничтожение мух, тараканов и грызунов, тщательное мытье и дезинфицирование посуды, кипячение воды из открытых водоемов,

3. Не используют посуду фарфоровую, фаянсовую, стеклянную и хрустальную, из нержавеющей стали.

Запрещено использовать посуду с трещинами, отбитыми краями, а мельхиоровую с потертыми пятнами