



Автономная некоммерческая организация профессионального образования  
«Колледж Развития Инновационных Технологий»

УТВЕРЖДАЮ

Директор АНО ПО «КРИТ»



Г.А.Абдулкеримов

2023г.

**ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ  
СРЕДСТВ  
по учебной дисциплине  
ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

По реализации программы подготовки квалифицированных  
рабочих, служащих по профессии СПО 38.01.02 Продавец,  
контролер-кассир

Паспорт фонда оценочных средств учебной дисциплины ОП. 04 Санитария и гигиена по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир на базе среднего общего образования.

Паспорт фонда оценочных средств составлен в соответствии с рабочей программой по учебной дисциплине ОП. 04 Санитария и гигиена

Паспорт фонда оценочных средств утвержден решением цикловой методической комиссии общепрофессиональных и профессиональных дисциплин

**ПАСПОРТ  
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по учебной дисциплине  
ОП.04 Санитария и гигиена**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	ПК, ОК.	Наименование темы	Уровень освоения темы	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
				Наименование контрольно-оценочного средства	Наименование контрольно-оценочного средства
1	2	3	4	5	6
<b>Умения:</b> использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль торгового продукта.	ОК 1-10 ПК 1.1 -1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5	Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	2	Лабораторные занятия №1-2 Лабораторные занятия №3-4 Практико- ориентированное занятие №1-2	Дифф. зачет
		Тема 2.1. Пищевые инфекции	2	Практико- ориентированное занятие №3-4	
		Тема 2.2. Пищевые отравления	2	Практико- ориентированное занятие №5-6 Практико- ориентированное занятие №7-8	
		Тема 3.1. Санитарные требования к содержанию помещений предприятий торговли, содержанию оборудования и инвентаря, требования к приему и хранению продуктов на предприятиях торговли.	2	Практико- ориентированное занятие №9-10	
		Тема 3.2. Личная гигиена работников предприятий торговли.	2	Практико- ориентированное занятие №11-12	
<b>Знания:</b> -основные понятия и термины санитарии и гигиены; -классификацию микроорганизмов; -морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; -генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; -роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; -характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; -особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; -основные пищевые инфекции и пищевые	ОК 1-10 ПК 1.1 □ 1.3 ПК 2.1 □ 2.3 ПК 3.1 □ 3.4 ПК 4.1 □ 4.4 ПК 5.1 □ 5.2 ПК 6.1 □ 6.5	Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	2	Лабораторные занятия №1-2 Лабораторные занятия №3-4 Практико- ориентированное занятие №1-2	Дифф.зачет
		Тема 2.1. Пищевые инфекции	2	Практико- ориентированное занятие №3-4	
		Тема 2.2. Пищевые отравления	2	Практико- ориентированное занятие №5-6 Практико- ориентированное занятие №7-8	
		Тема 3.1. Санитарные требования к содержанию помещений предприятий торговли, содержанию	2	Практико- ориентированное занятие №9-10	

отравления; -возможные источники микробиологического загрязнения, условиях развития; -методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; -схему микробиологического контроля; -санитарно- технологические требования к помещению, оборудованию, инвентарю, одежде; -правила личной гигиены работников торговли.		оборудования и инвентаря, требования к приему и хранению продуктов на предприятиях торговли.  Тема 3.2. Личная гигиена работников предприятий торговли. пищевых продуктов	2	Практико- ориентированное занятие №11-12	
--	--	---	---	--	--

Перечень тестовых заданий для текущего контроля:

Выбрать правильный ответ	
1. Функции клеточной стенки бактерий:	1) Контакт с внешней средой 2) Участие в обмене веществ 3) Защита от действия внешних вредных факторов 4) Поддержание постоянной формы
2. Основные морфологические разновидности бактерий:	1) Кокки 2) Палочки 3) Извитые 4) Ветвящиеся
3. Какие органеллы имеются в клетках бактерий?	1) Ядро, цитоплазма. 2) Пластиды. 3) Митохондрии. 4) Рибосомы.
4. К извитым бактериям относится	1) Коринебактерии 2) Спирохеты 3) Клостридии 4) Бациллы
5. Размножение одной клетки бактерии при благоприятных условиях, протекает	1) 20...30 мин. 2) 10...15 мин. 3) 30...40 мин. 4) 5...10 мин
6. Какие бактерии являются автотрофными?	1) Бактерии молочнокислого брожения. 2) Болезнетворные. 3) Азотобактерии. 4) Серобактерии
7. Какие способы размножения характерны для бактерий?	1) Вегетативный. 2) Половой. 3) Бесполой. 4) Почкование
8. Благодаря чему бактерии живут в самых неблагоприятных (экстремальных) для них условиях существования?	1) Высокая способность к размножению. 2) Упрощенная организация структуры белка. 3) Примитивное строение тела. 4) Совершенство организации
9. Вирусы отличаются от бактерий тем, что содержат:	1) ДНК и РНК; 2) ДНК или РНК; 3) Не содержат ДНК
10. Бактерии, растущие при температуре 0 – 10оС, называются:	1) Психрофилами; 2) Термофилами 3) Мезофилами
11. Взаимовыгодные взаимоотношения между разными организмами называются:	1) Комменсализм; 2) Мутуализм; 3) Конкуренция.

	4)Симбиоз
12. Защищает клетку от проникновения в нее избыточного количества влаги:	1)ЦПМ; 2)Клеточная стенка; 3)Капсула 4)Рибосомы
13. Мясо каких животных может быть причиной заражения трихинеллезом?	1)Крупного рогатого скота; 2)Барана; 3)Свиньи; 4)Кабана;
14. Источником каких глистных заболеваний может быть рыба?	1)Финноз; 2)Трихинеллез; 3)Эхинококк; 4)Описторхоз.
15. Какое дыхание характерно для бактерий брожения?	1)Кислородное. 2)Бескислородное. 3)Отсутствие дыхания.
16. К пищевым отравлениям немикробного характера не относятся	1)Отравления алкоголем (этанолом), пищевые аллергии; 2)Отравления фазинном, соланином; 3) Отравления пестицидами, нитратами; 4)Стафилококковое отравление
17. Причины возможного микробного загрязнения пищевой продукции	1)нарушение точности технологического процесса на пищевом объекте, нарушение правил личной гигиены персонала пищевого объекта; 2) нарушение технологии приготовления(рецептуры) продуктов и блюд; 3) несоблюдение температуры и сроков хранения продуктов и блюд; 4)все выше перечисленное
18. Оптимальная температура роста дрожжей составляет:	1)10-15°C; 2)40-45°C; 3)25-35°C; 4)15-20°C
19. Вирусы, поражающие клетки бактерий называются:	1)вирионы; 2)бактериофаги; 3)рикетсии; 4)спирохеты
20. Основная форма бактерий	1)звездчатые; 2)овоидные; 3) сферические; 4)извитые.
21. Бактерии передвигаются при помощи	1)лизосом; 2)рибосом; 3)микроворсинок; 4)митохондрий
22. Споры:	1)погибают при стерилизации в течение 20мин; 2)нуждаются в питании; 3)способны размножаться; 4) не сохраняют свою жизнеспособность при, высушивании, замораживании в течение нескольких месяцев или лет;
23. Клетки плесневых грибов имеют форму	1)жгутиков; 2) мелких шариков соединённых в одноцелое; 3)вытянутых переплетающихся нитей; 4)изогнутых длинных нитей;
24. Какой из факторов влияет на рост бактерий:	1)давление кислорода; 2)содержание в окружающей среде неорганических ионов; 3)содержание в окружающей среде органических соединений; 4)наличие ростовых факторов;

	5) все перечисленные.
25. Под термином «стерилизация» понимают:	1)освобождение объекта только от вегетативных форм; 2)освобождение только от аэробныхмикробов; 3)освобождение от спор и вегетативныхформ; уничтожение только анаэробных формбактерий.
25. Нуклеоид бактерий:	1)Содержит 2-3 ядрышка 2)Нить ДНК замкнута в кольцо 3)Не имеет ядерной оболочки
26. Ботулизм может возникнуть при приготовлении с санитарными нарушениями продуктов	1)пирожные с заварным кремом 2)вяленая рыба лососевых или осетровыхпород 3)окорочка домашнего приготовления 4)мясные полуфабрикаты (фарш, рагу)
27. Стафилококковые интоксикации чаще связаны с продуктами:	1)салаты из овощей; 2)консервированные мясные продукты; 3)яйца водоплавающей птицы; 4)молочные продукты.
28. Яйца водоплавающей птицы могут быть причиной:	1.стафилококковой интоксикации; 2.сальмонеллеза; 3.брюшного тифа; 4.афлотоксикоза.
29. Трихинеллезное мясо является продуктом:	1.фальсифицированным; 2.санитарно - опасным; 3.пониженной пищевой ценности; 4.условно годным.
30. На какие группы подразделяют бактерии по типу дыхания?	1.аэрофобы; 2.анаэробы; 3.аэробы; 4.анаэрофобы.
31. Назовите представителей плесневых грибов	1.аспергилл; 2.дрожжи; 3.актиномицеты; 4.мукор.
32. Назовите формы существования бактериальной клетки	1.вегетативная форма; 2.мезосомальная форма; 3.капсульная форма; 4.споровая форма.
33. Почкование характерно для	1.дрожжей; 2.шляпочных грибов; 3. низших грибов; 4. плесневых грибов.
34. Сальмонеллез относится	1. к зоонозам; 2. к кишечным инфекциям; 3. к пищевым отравлениям; 4. к вирусам.
35. Структурными компонентами, характерными только для эукариотических клеток, являются:	1.обособленное ядро; 2.нуклеоид; 3.3. мезосомы; 4.4. митохондрии.
36. Морфологические формы грибов:	1.дрожжевая; 2.палочковидная; 3.извитая; 4.мицеллярная.
37. Какие структуры обязательны для обычных бактериальных клеток:	1.жгутики; 2.капсула; 3.клеточная стенка; 4.ЦПМ.
38. Какие компоненты образуют клеточную стенку грамотрицательных бактерий:	1.пептидогликан; 2.липиды; 3.тейхоевые кислоты; 4.белок.

39. Бациллы – это:	1.грамотрицательные веретенообразные палочки; 2.грамположительные спорообразующие кокки; 3.грамположительные спорообразующие палочки; 4.грамотрицательные извитые формы.
41.Какие микроорганизмы называют паразитами?	1. питаются органическими веществами живых организмов; 2. для синтеза органических веществ получают углерод и азот из не органических веществ; 3. питаются органическими веществами мёртвых организмов; 4. не питаются вообще
42. Заболевание, при котором источником инфекции может быть только человек	1.зоонозы; 2.гельминтозы; 3.острые кишечные инфекции.
43. Природой фагов являются:	1.вирусы; 2.грибы; 3.бактерии; 4.дрожжи.
44.Уничтожение патогенных микроорганизмов во внешней среде - это	1.стерилизация; 2.дезинфекция; 3.дезинсекция; 4.дератизация.
45.Какие микробы не имеют клеточного строения?	1.бактерии; 2.вирусы; 3.грибы; 4.дрожжи.
46. Мицелий грибов – это	1. клетка без плазматической мембраны; 2. совокупность гиф; 3. многоядерная структура; 4. клетка с плазматической мембраной.

#### УСЛОВИЯ

**Каждый обучаемый получает вариант тестового задания. Время выполнения задания - 45 минут.**

#### КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Тестовое задание состоит из 45 вопросов.

*Баллы:*

За 1 задание теста выполненного правильно – 1 балл.

**Оценка:**

**Менее 15 баллов – «2»**

**15-20 баллов- « 3»**

**21-39 баллов-«4»**

**40-45 баллов-«5»**



Автономная некоммерческая организация профессионального образования  
«Колледж Развития Инновационных Технологий»

УТВЕРЖДАЮ

Директор АНО ПО «КРИТ»

\_\_\_\_\_ Г.А.Абдулкеримов

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ  
ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ  
по учебной дисциплине  
ОП. 04 Санитария и гигиена**

**По реализации программы подготовки квалифицированных  
рабочих, служащих по профессии СПО 38.01.02 Продавец,  
контролер-кассир**

## Пояснительная записка.

Практические занятия являются основными видами учебных занятий, направленными на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений. Они составляют важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки.

В процессе практического занятия обучающиеся выполняют одно или несколько практических заданий, как под руководством преподавателя, в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.

Выполнение обучающимися практических занятий проводится с целью:

- формирования практических умений, в соответствии с требованиями к уровню подготовки обучающихся установленными рабочей программой дисциплины по темам;
- обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний;
- совершенствование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развитие интеллектуальных умений.
- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

### **Правила выполнения практических работ.**

Прежде чем приступить к выполнению задания, прочтите рекомендации к выполнению. Ознакомьтесь с перечнем рекомендуемой литературы. Повторите теоретический материал, относящийся к теме работы. Каждый обучающийся должен вести тетрадь для практических занятий, в которую записываются:

- название работы, тема работы, цель работы, задание работы;
- ход работы (порядок выполнения полученного задания);
- выводы по работе.

Материал по каждому занятию излагается в следующей последовательности: вначале кратко формулируются тема и цель занятия, затем определяется конкретное задание и порядок выполнения, а также указания по проведению практической работы.

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю.

### **Критерии оценивания практических занятий по санитарии и гигиене.**

Практические занятия по санитарии и гигиене выполняются в тетрадях для практических работ. При оценивании отчета по выполнению работы особое внимание уделяется качеству и полноте самостоятельных выводов.

Количество практических работ определено в рабочей учебной программе.

В течение учебного года тетради для практических работ хранятся в учебном заведении.

#### **Оценка «5»:**

Эксперимент выполнен полностью. Сделаны правильные наблюдения и выводы, эксперимент осуществлен по плану, с учетом техники безопасности и правил работы с веществами и приборами, проявлены организационно-трудовые умения (поддерживается чистота рабочего места, порядок на столе).

Допущены не более двух несущественных ошибок при оформлении работы.

#### **Оценка «4»:**

работа выполнена, сделаны правильные наблюдения и выводы: эксперимент выполнен неполно или наблюдаются несущественные ошибки в работе.

#### **Оценка «3»:**

ответ неполный, работа выполнена правильно не менее чем наполовину, допущена существенная ошибка (в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, по ТБ),

которую обучающийся исправляет по требованию преподавателя.

Эксперимент полностью выполнен в соответствии с инструкциями и правилами техники безопасности, но работа не оформлена.

**Оценка «2»:**

Выполнено менее половины работы; допущены две или более существенные ошибки в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, которые обучающийся не может исправить.

При отсутствии обучающегося по уважительным причинам учитель может предоставить возможность выполнить практическую работу.



Автономная некоммерческая организация профессионального образования  
«Колледж Развития Инновационных Технологий»

УТВЕРЖДАЮ

Директор АНО ПО «КРИТ»

\_\_\_\_\_ Г.А.Абдулкеримов

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
для проведения дифференцированного зачета  
по учебной дисциплине  
ОП. 04 Санитария и гигиена**

**По реализации программы подготовки квалифицированных  
рабочих, служащих по профессии СПО 38.01.02 Продавец,  
контролер-кассир**

Комплект контрольно-оценочных средств (далее КОС) по учебной ОП.04 Санитария и гигиена разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

Разработчик

## **Аннотация**

**Назначение дифференцированного зачета** – оценить уровень подготовки обучающихся по учебной дисциплине ОП.04 Санитария и гигиена с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОПОП профессии.

**1. Содержание дифференцированного зачета** определяется в соответствии с ФГОС СПО профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир**

**2. Принципы отбора содержания заданий:**

ориентация на требования к результатам освоения учебной дисциплины ОП.04 Санитария и гигиена представленным в соответствии с ФГОС СПО профессии **38.01.02 Продавец, контролер-кассир** и рабочей программой дисциплины:

**уметь:**

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

**знать:**

- нормативно - правовую базу;
- санитарно – эпидемиологические требования по организации торговли;
- правила личной гигиены работников торговых предприятий.

**3. Структура дифференцированного зачета**

3.1 Дифференцированный зачет включает 2 варианта. Каждый вариант содержит тестовые задания, 1 задачу и 5 вопросов - требующих развернутого ответа.

**4. Система оценивания заданий (вопросов) дифференцированного зачета:**

Задания оцениваются по 5-ти балльной шкале.

Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.

Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%

**5. Время проведения дифференцированного зачета**

На выполнение дифференцированного зачета работы отводится 45 минут.

**6. Рекомендации по подготовке к дифференцированному зачету**

При подготовке к дифференцированному зачету рекомендуется использовать:

**Основные источники:**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений СПО / З.П. Матюхина – 8-е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2015. – 256 с.

**Дополнительные источники:**

1. Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дунец Е.Г., Тамова М.Ю., Куликов И.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2012.— 192 с.

3. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Степанова И.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 224 с.

4. Тюменцева Е.Ю. Основы микробиологии [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тюменцева Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2015.— 123 с.

## Интернет-ресурсы

1. <http://knowledge.allbest.ru/>
2. <http://farmf.ru/>
3. <http://biofile.ru/>

## Инструкция для обучающихся

**1. Форма проведения промежуточной аттестации** по учебной дисциплине ОП.04 Санитария и гигиена – дифференцированный зачет с использованием тестов и полных ответов на вопросы.

### 2. Принципы отбора содержания дифференцированного зачета

Ориентация на требования к результатам освоения учебной дисциплины ОП.04 Санитарии и гигиены:

#### уметь:

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

#### знать:

- нормативно - правовую базу;
- санитарно – эпидемиологические требования по организации торговли;
- правила личной гигиены работников торговых предприятий.

### 3. Структура дифференцированного зачета

Дифференцированный зачет включает 2 варианта. Каждый вариант содержит тестовые задания, 1 задачу и 5 вопросов - требующих развернутого ответа.

В заданиях тестовой части предлагаются для выбора 3 варианта ответов, из которых верен только один. В остальных заданиях вы должны сами дать краткий ответ.

### 4. Перечень разделов, тем учебной дисциплины «санитария и гигиена», подлежащих контролю на дифференцированном зачете:

1. Основы микробиологии.
2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.
3. Санитарно эпидемиологические требования, предъявляемые к предприятиям торговли.

### 5. Система оценивания заданий (вопросов) дифференцированного зачета:

Задания оцениваются по 5-ти балльной шкале.

Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.

Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%

### 6. Время проведения дифференцированного зачета

На выполнение дифференцированного зачета отводится 45 минут.

**Дифференцированный зачет** по учебной дисциплине ОП.04 санитария и гигиена обучающегося \_\_ курса, группы № \_\_

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя обучающегося)

## Вариант № 1

### Выбрать один правильный ответ:

1. К микроорганизмам относятся все представители:
  - а) эукариот
  - б) прокариот
  - в) растений
  - г) животных
2. Стафилококки имеют форму:
  - а) шаровидную

- б) палочковидную
  - в) ветвящуюся
  - г) извитую
3. Морфологическая характеристика холерных вибрионов:
- а) имеет много жгутиков
  - б) палочки имеют вид запятой
  - в) шаровидная форма
  - г) неподвижные грамотрицательные
4. Пути передачи при туберкулезе:
- а) половой
  - б) воздушно-капельный
  - в) трансмиссивный
  - г) пищевой

**Выбрать несколько правильных ответов:**

5. К плесневым грибам относятся
- а) сахаромицеты
  - б) пеницилл
  - в) аспергилл
  - г) трюфель
  - д) мукор
6. Дайте определение микробиологии, как науки.
7. Что входит в полный комплект санитарной одежды работника торговли?
8. Характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний?
9. Меры предупреждения ботулизма (баночные консервы, мясные)?
10. Какие факторы повышают работоспособность работника торговли?

**Решить задачу:**

На предприятии торговли была зафиксирована стафилококковая интоксикация. При проверке предприятия было установлено использование непастеризованного творога. Явилось ли это нарушением санитарных норм по использованию продовольственного сырья?

**Дифференцированный зачет** по учебной дисциплине ОП.04 санитария и гигиена обучающегося \_\_ курса, группы № \_\_

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя обучающегося)

**Вариант № 2**

**Выбрать один правильный ответ:**

1. По типу питания микроорганизмы делятся на:
- а) анаэробы и аэробы
  - б) автотрофы и гетеротрофы
  - в) автотрофы и аэробы
2. Стерилизацию обычно проводят при температуре
- а) 160-180 °С
  - б) 60-80 °С
  - в) 120 °С
  - г) 300 °С
3. К особо опасным относятся следующие виды инфекций:
- а) педикулез
  - б) брюшной тиф
  - в) холера
  - г) дизентерия

4. Пути передачи при ботулизме:

- а) пищевой
- б) воздушно-капельный
- в) трансмиссивный
- г) воздушно-пылевой

**Выбрать несколько правильных ответов:**

5. К микроорганизмам относятся

- а) кишечная палочка
- б) инфузория-туфелька
- в) дождевой червь
- г) дрожжид) блоха

6. Дайте определение санитарии, как науки.

7. Назовите санитарные требования к содержанию помещений торговых предприятий.

8. Перечислите общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?

9. Дезинфекция и дезинфицирующие средства на предприятиях торговли?

10. Значение соблюдения температурного режима, влажности и чистоты воздуха в складских помещениях?

**Решить задачу:**

На предприятии торговли после окончания работы остались нереализованными следующие блюда:

- мясо заливное,
- блинчики с творогом,
- гуляш из говядины.

Какие блюда можно оставить на следующий день? Условия и сроки реализации.

### Эталоны ответов

#### Вариант №1 Вариант №2

#### 1. Тестовая часть

№ вопроса	Варианты ответов
1	а
2	а
3	б
4	б
5	б в

№ вопроса	Варианты ответов
1	б
2	в
3	б
4	а
5	а г

#### Ответы вариант №1

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

7. В комплект санитарной одежды работника торговли входят: колпак или марлевая косынка, фартук, брюки или юбка, специальная обувь.

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

9. Для предупреждения ботулизма на п.о.п. необходимо: проверять все баночные консервы на бомбаж и хранить их в холодильном шкафу; не допускать приготовления баночных консервов в домашних условиях; не допускать приготовления домашних консервов из грибов, так как они могут быть обсеменены спорами ботулинуса. 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 и тщательной тепловой обработки в процессе приготовления пищи. Соблюдать условия, сроки хранения и реализации готовой пищи.

10. 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.

### **Ответы вариант №2.**

6. Санитария и гигиена – 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.

7. Организации торговли могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенных, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым домам и зданиям иного назначения помещениях, а также размещаться на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работников этих организаций. Размещение организаций торговли в жилых домах и зданиях иного назначения осуществляется в соответствии со СНиПами "Общественные здания и сооружения". Деятельность организаций торговли не должна ухудшать условия проживания, отдыха, лечения, труда людей в жилых зданиях и зданиях иного назначения. При размещении организаций торговли в зоне промышленных предприятий и иных объектов они не должны оказывать вредного влияния на организацию торговли. В помещениях, встроенных, встроенно-пристроенных к жилым зданиям и зданиям иного назначения, не допускается размещать специализированные рыбные и овощные магазины, а также магазины, площадью более 1000 м<sup>2</sup>. Загрузку продуктов следует предусматривать с торцов жилых зданий, не имеющих окон, из подземных туннелей при наличии специальных загрузочных помещений.

При размещении в организациях торговли организаций общественного питания, цехов по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий и других пищевых продуктов, а также иных организаций, не связанных с реализацией пищевых продуктов, должны соблюдаться требования действующих санитарно-эпидемиологических правил и гигиенических нормативов для этих организаций.

8. Обследование продавцов на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть инвентарь, соблюдать маркировку продуктов. Соблюдение чистоты на рабочем месте, уничтожение мух, тараканов и грызунов, тщательное мытье и дезинфицирование прилавков. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6°C.

9. На предприятиях торговли 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 мусоросборников.

Дезинфицирующей способностью в разной степени обладают кислоты и щелочи. Растворы уксусной кислоты используют для обработки мест хранения хлеба с целью профилактики «картофельной болезни» хлеба.

Молочная кислота также оказывает бактерицидное действие на микроорганизмы,

находящиеся в воздухе.

Дезинфекцию предприятий торговли проводят работники, прошедшие специальную подготовку. В отдельных случаях для проведения дезинфекции следует привлекать работников дезинфекционной службы санэпидстанции.

10. Основная задача при хранении товаров состоит в том, чтобы не допустить или затормозить нежелательные процессы, приводящие к снижению их качества или порче. Замедление или ускорение различных процессов в товарах при хранении во многом зависит от температуры, влажности и состава воздуха, вентиляции и освещенности помещения, товарного соседства, упаковки и укладки товаров и многих других факторов.

Температура воздуха оказывает большое влияние на активность ферментов, скорость химических реакций, развитие микроорганизмов и вредителей. Поэтому большинство продовольственных товаров хранят при пониженных температурах, которые губительно действуют на многие микроорганизмы, вредителей и сводят до минимума ферментативные и химические процессы. Для продуктов длительного хранения температура должна не превышать 10°C, а для скоропортящихся — быть не выше 0°C.

Влажность воздуха при хранении товара также имеет важное значение. Чем выше влажность окружающего воздуха, тем больше влаги поглощается продуктом, и наоборот. Поэтому влажность воздуха необходимо поддерживать на таком уровне, чтобы исключить как увлажнение товаров, так и высыхание. При хранении товаров с высоким содержанием влаги (плоды, овощи, мясо) следует поддерживать высокую относительную влажность воздуха — 80—95%, а товары с невысокой влажностью (сахар, мука, соль, крахмал, макаронные изделия, крупа и др.) следует хранить при влажности воздуха 65- 75%.

Состав воздуха оказывает существенное влияние на сохранение продукта. Так как многие продукты соприкасаются с воздухом, необходимо учитывать влияние на них отдельных составных частей его и прежде всего кислорода (вызывает окисление жиров). Воздух должен быть чистым, не иметь посторонних запахов.

Вентиляция воздуха необходима для удаления лишних водяных паров и газов, образующихся при хранении продуктов, способствует понижению температуры воздуха в помещении. Различают вентиляцию естественную, принудительную и активную.

#### **Решение задач.**

##### **Вариант №1.**

Использование непастеризованного творога без тепловой обработки, является нарушением санитарных норм по использованию продовольственного сырья.

##### **Вариант №2.**

Условия и сроки реализации:

- мясо заливное – 12 часов, при температуре не выше +6<sup>0</sup>.
- блинчики с творогом - 24 часа, при температуре не выше +4<sup>0</sup>.
- раба запеченная – 48 часов, в холодильнике.

На следующий день можно оставить, согласно санитарным нормам, только рыбу запеченную, подавать после тепловой обработки.

#### **Список рекомендуемой литературы**

*Учебники и учебные пособия:*

##### **Основные источники:**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений СПО / З.П. Матюхина – 8-е изд., стер. – М.: Изд. центр

«Академия», 2015. – 256 с.

##### **Дополнительные источники:**

1. Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дунец Е.Г., Тамова М.Ю., Куликов И.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2012.— 192 с.

3. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное

пособие/ Степанова И.В.— Электрон текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 224 с.

4. Тюменцева Е.Ю. Основы микробиологии [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тюменцева Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2015.— 123 с.

**Интернет-ресурсы**

1. <http://knowledge.allbest.ru/>
2. <http://farmf.ru/>
3. <http://biofile.ru/>