МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП 04. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

***Профессия:38.01.02 «Продавец, контролёр - кассир*»**

***2курс, группа 25-ПР***

Уровень освоения (базовый)

Форма обучения: очная

2022 год

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 «Продавец, контролер-кассир»,** утверждённого Приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 г.№ 709 (базовая подготовка),

- рабочей программы воспитания УГС 38.00.00 Экономика и управление по профессии 38.01.02 Продавец, контролер-кассир.

**Разработчик: Сбруйкина Нина Васильевна**, преподаватель Ачитского филиала ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»,

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ**

**ДИСЦИПЛИНЫ Санитария и гигиена**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины Санитария и гигиена является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии СПО **38.01.02 Продавец, контролёр – кассир** (базовая подготовка)**.**

* 1. ***Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы***: общепрофессиональный цикл.

***1.3. Цели и задачи учебной дисциплины:***

В результате освоения УД обучающийся должен

 уметь:

-соблюдать санитарные правила для организаций торговли;

-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.

знать:

-нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;

-требования к личной гигиене персонала.

***1.4.Результаты обучения (ОК, ПК, ЛР)***

 В процессе изучения дисциплины обучающийся осваивает общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров.

ПК 1.1. Проверять качество, комплектность, количественные характеристики непродовольственных товаров.

ПК 1.2. Осуществлять подготовку, размещение товаров в торговом зале и выкладку на торгово-технологическом оборудовании.

ПК 1.3. Обслуживать покупателей и предоставлять достоверную информацию о качестве, потребительских свойствах товаров, требованиях безопасности их эксплуатации.

ПК 2.1. Осуществлять приемку товаров и контроль за наличием необходимых сопроводительных документов на поступившие товары.

ПК 2.2. Осуществлять подготовку товаров к продаже, размещение и выкладку.

ПК 2.3. Обслуживать покупателей, консультировать их о пищевой ценности, вкусовых особенностях и свойствах отдельных продовольственных товаров.

ПК 2.4. Соблюдать условия хранения, сроки годности, сроки хранения и сроки реализации продаваемых продуктов.

ПК 2.5. Осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования.

 ПК 3.3. Проверять качество и количество продаваемых товаров, качество упаковки, наличие маркировки, правильность цен на товары и услуги.

ЛР 1- Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2 -Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3 -Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4 - Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5 - Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6 - Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7 - Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8 -Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9 - Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10 - Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11 - Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12 -Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **54** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | **36** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **18** |
| Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта |

***2.2. Тематический план и содержание УД САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| 1. | Санитария и гигиена. Основные понятия | Понятие и значение санитарии и гигиены. | 2 | ОК1,ОК2,ОК 7, ПК 2.4, ЛР 3,ЛР 8, ЛР 10 |
| 2. | Санитарные требования и правила для розничных торговых предприятий | Основные требования для розничных торговых предприятий. | 2 |
| 3. | Виды требований для торговых предприятий. | *Самостоятельная работа обучающихся №1:составить таблицу.* | 2 | ОК3,ОК4,ОК5, ПК 2.4., ЛР 8, ЛР 10 |
| 4. | Требования к размещению торговых предприятий | Требования при проектировании, строительстве и реконструкции организаций торговли. | 2 | ОК1,ОК2,ОК 7, ЛР 8, ЛР 10 |
| 5. | Требования к планировке, размещению и устройству помещений торговых предприятий | Требования к внутреннему устройству помещений магазинов. | 2 |
| 6. | Требования к внешнему устройству и содержанию магазина. | *Самостоятельная работа обучающихся №2:заполнить схему.* | 2 | ОК3,ОК4,ОК5 ПК 1.2., ЛР 8, ЛР 10 |
| 7. | Санитарные требования к водоснабжению, канализации | Требования к водоснабжению и канализации для стационарных помещений магазинов. | 2 | ОК1,ОК2,ОК 7,ПК1.1,ПК 1.2., ЛР 8, ЛР 10 |
| 8. | Санитарные требования к вентиляции, освещению ,отоплению, кондиционированию | Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работающих. | 2 |
| 9. |  Требования к оборудованию, инвентарю, посуде | Оснащение торговых организаций оборудованием и инвентарем в соответствии с санитарными требованиями. | 2 |
| 10. | Гигиенические требования к мелкорозничной сети | Требования к работе организаций мелкорозничной сети. | 2 |
| 11. | Требования к внутреннему устройству и содержанию магазина | *Самостоятельная работа обучающихся №3:составить таблицу.* | 2 | ОК3,ОК4,ОК5,ПК 1.2., ЛР 8, ЛР 10 |
| 12. | Гигиенические требования к транспортировке ,перевозке , пищевых продуктов | Основные требования, предъявляемые к работникам при перевозке и транспортировке продуктов. | 2 | ОК1,ОК2,ОК 7 |
| 13. | Требования к работникам организаций, поставляющих товары | *Самостоятельная работа обучающихся №4: заполнить схему.* | 2 | ОК3,ОК4,ОК5, ПК 2.1., ЛР 8, ЛР 10 |
| 14. | Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов | Требования нормативной и технической документации, подтверждающей качество и безопасность продуктов при приемке и хранении.  | 2 | ОК1,ОК2,ОК 7,ПК 1.1.,ПК 2.3, ЛР 8, ЛР 10 |
| 15. | Требования к содержанию помещений и оборудования | Перечень требований к содержанию помещений и оборудования в процессе работы магазина. | 2 |
| 16. | Санитарные требования к реализации пищевых продуктов | Требования нормативной и технической документации, подтверждающей качество и безопасность при реализации продуктов. | 2 |
| 17. | Санитарные требования к работе магазина | *Самостоятельная работа обучающихся №5:составить таблицу.* | 2 | ОК3,ОК4,ОК5,ПК 1.1., ЛР 8, ЛР 10 |
| 18. | Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. | Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. Требования к соблюдению санитарных правил. | 2 | ОК1,ОК2,ОК 7, ЛР 8, ЛР 10 |
| 19. | Дезинфицирующие средства. | *Самостоятельная работа обучающихся №6: составить таблицу.* | 2 | ОК3,ОК4,ОК5, ЛР 8, ЛР 10 |
| 20. | Санитарно -эпидемиологическийнадзор | Эпидемиологическоезаконодательство.Государственныеорганысанитарно—эпидемиологическогонадзоравРФ. | 2 | ОК1,ОК2,ОК 7,ПК2.5, ЛР 8, ЛР 10 |
| 21. | Санитарно—эпидемиологическое заключение | *Самостоятельная работа обучающихся №7: дать характеристику заключения.* | 2 | ОК3,ОК4,ОК5, ЛР 8, ЛР 10 |
| 22. | Личная гигиена работников торговли | Правила санитарии для работников торговли.Пищевыеинфекции.Инфекционныезаболевания,недопустимыеуперсоналапредприятийторговли.Вредныепривычкииборьбасними. | 2 | ОК1,ОК2,ОК 7, ЛР 8, ЛР 10 |
| 23. | Значение соблюдения правил личной гигиены. | *Самостоятельная работа обучающихся №8: заполнить схему.* | 2 | ОК3,ОК4,ОК5, ЛР 8, ЛР 10 |
| 24. | Требования к соблюдению санитарных правил | Медицинские осмотры и исследования. Периодичность. Документальное оформление .Болезни, препятствующие работе в торговле. Медицинские книжки. | 2 | ОК1,ОК2,ОК 7,ПК 2.4, ЛР 8, ЛР 10 |
| 25. | Рациональная организация трудового процесса | Улучшение условий труда на производстве. Предупреждение производственного травматизма. | 2 |
| 26. | Производственный травматизм | *Самостоятельная работа обучающихся №9: выполнить интерактивное задание.* | 2 | ОК3,ОК4,ОК5, ЛР 8, ЛР 10 |
| 27. | Дифференцированный зачет | Тестовое задание | 2 | ОК3,ОК4,ОК5, ЛР 8, ЛР 10 |
|  | **ВСЕГО ЧАСОВ** |  | 54 |  |
|  | **АУДИТОРНЫХ** |  | 36 |  |
|  | **САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ** |  | 18 |  |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение обучения

Для реализации программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

-комплект учебно-методической документации;

-наглядные пособия: плакаты, раздаточный материал;

-видеотека по курсу.

Технические средства обучения:

-компьютер, мультимедийный проектор.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

***Основные источники:***

 1. Мартинчик А.Н. и др. Физиология питания, санитария и гигиена: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Л.С. Трофименко. – М.: Мастерство: Высшая школа, 2021. – 192 с.

 2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для ср. проф. образования / З.П. Матюхина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 184 с.

***Дополнительные источники:***

 1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». – Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2018.-47с.

 2. Федеральный закон: Выпуск 20(203). О качестве и безопасности пищевых продуктов. – М.: ИНФРА – М, 2018.-24с.

 3. Пономаренко Л.П. О санитарно – эпидемиологической и пожарной безопасности в общественном питании и продовольственной торговле/ Серия «Закон и общество».Ростов н./Д: издательство «Феникс», 2018. – 128 с.

 4. Торговля и общественное питание: Выпуск 3. Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли. - М.: ИНФРА-М, 2020. – 43с.

 5. Торговля и общественное питание: выпуск 6(18). Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – М.: ИНФРА-М, 2018. – 16с.

**Интернет-ресурсы:**

1.http: //www.minzdravsoc. ru. - Сайт Министерства здравоохранения РФ.

# **4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  | Методы оценки  |
| В результате освоения дисциплины обучающийся знает:-нормативно-правовую базу санитарно -эпидемиологических требований по организации торговли;-требования к личной гигиене персоналаВ результате освоения УД обучающийся умеет:-соблюдать санитарные правила для организаций торговли;-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования | Оценка  выполнения практического задания по теме: -Санитарные требования; -Личная гигиена работников торговли.Составление и решение проблемной ситуации.Оценка  выполнения практического задания по теме: Санитарные требования к содержанию предприятий торговли и предприятий общественного питания; Условия жизнедеятельности микроорганизмов; Доброкачественность и порча мяса, рыбы, молока, консервов, овощей и фруктов, зерномучных продуктовКонтрольная работа по теме: Личная гигиена работников торговли. Зачет |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты(освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | * демонстрация интереса к будущей профессии
 | Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы на учебных занятиях, при выполнении практических работ |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | -рационально распределяет время на все этапы решения задачи;-ставит цели выполнения деятельности в соответствии с заданием-находит способы реализации самостоятельной деятельности-проводит анализ причин существования проблемы | Изучение продукта деятельности |
| ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работ | Рефлексивная оценка собственной деятельности, результата деятельности, эмоционального состояния | Тест, письменная работа, устный опрос, собеседование, выполнение самостоятельных, практических работ. |
| ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | * извлекает информацию по одному основанию из одного или нескольких источников и систематизирует её в рамках заданной структуры;

-выделяет в источнике информации вывод и аргументы, обосновывающие данный вывод. | Наблюдение за выполнением практического ,интерактивного задания, за организацией коллективной деятельности |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Самостоятельно находит источник информации по заданному вопросу в поисковых системах Интернет. | Наблюдение за выполнением практического задания,за организацией коллективной деятельности |
| ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
 | Наблюдение за выполнением практического задания,за организацией коллективной деятельности |
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. | Владение знаниями нормативно-правовой базы санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли-применяет правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельностиСоблюдает санитарно-эпидемиологические требования | Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы на учебных занятиях, при выполнении практических работ |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯИ МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОП.04 Санитария и гигиена

***профессия:38.01.02* «Продавец, контролер - кассир»**

***2курс, группа 25-ПР***

Форма обучения: очная

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| **1 Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств** | 14 |
|  | 1.1 Контроль и оценка результатов освоения УД | 14 |
|  | 1.2 Формы промежуточной аттестации | 17 |
|  | 1.3 Описание процедуры зачёта | 17 |
|  | 1.4 Критерии оценки на зачёте | 17 |
|  | **2.Задания для промежуточной аттестации** | 17 |
|  |  |  |

**1.Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов**

1.1 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения УД изучаются темы: санитарные требования и правила для розничных торговых предприятий. Санитарные требования к водоснабжению, канализации , вентиляции, освещению ,отоплению, кондиционированию, оборудованию, инвентарю, посуде. Санитарные требования к реализации пищевых продуктов Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Санитарно -эпидемиологический надзор. Личная гигиена работников торговли.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов:

Таблица 1. Формы и методы контроля и оценки дидактических единиц.

|  |  |
| --- | --- |
| Результаты обучения  | Методы оценки  |
| В результате освоения дисциплины обучающийся знает:-нормативно-правовую базу санитарно -эпидемиологических требований по организации торговли;-требования к личной гигиене персоналаВ результате освоения УД обучающийся умеет:-соблюдать санитарные правила для организаций торговли;-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования | Оценка  выполнения практического задания по теме: -Санитарные требования; -Личная гигиена работников торговли.Составление и решение проблемной ситуации.Оценка  выполнения практического задания по теме: Санитарные требования к содержанию предприятий торговли и предприятий общественного питания; Условия жизнедеятельности микроорганизмов; Доброкачественность и порча мяса, рыбы, молока, консервов, овощей и фруктов, зерномучных продуктовКонтрольная работа по теме: Личная гигиена работников торговли. Зачет |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты(освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | * демонстрация интереса к будущей профессии
 | Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы на учебных занятиях, при выполнении практических работ |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | -рационально распределяет время на все этапы решения задачи;-ставит цели выполнения деятельности в соответствии с заданием-находит способы реализации самостоятельной деятельности-проводит анализ причин существования проблемы | Изучение продукта деятельности |
| ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работ | Рефлексивная оценка собственной деятельности, результата деятельности, эмоционального состояния | Тест, письменная работа, устный опрос, собеседование, выполнение самостоятельных, практических работ. |
| ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач | * извлекает информацию по одному основанию из одного или нескольких источников и систематизирует её в рамках заданной структуры;

-выделяет в источнике информации вывод и аргументы, обосновывающие данный вывод. | Наблюдение за выполнением практического ,интерактивного задания, за организацией коллективной деятельности |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | Самостоятельно находит источник информации по заданному вопросу в поисковых системах Интернет. | Наблюдение за выполнением практического задания,за организацией коллективной деятельности |
| ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
 | Наблюдение за выполнением практического задания,за организацией коллективной деятельности |
| ОК 7. Соблюдать правила реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров. | Владение знаниями нормативно-правовой базы санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли-применяет правила торгового обслуживания и правила торговли в профессиональной деятельностиСоблюдает санитарно-эпидемиологические требования | Экспертное наблюдение и оценка в ходе работы на учебных занятиях, при выполнении практических работ |

Оценка освоения УД предусматривает использование пятибалльной системы оценки.

## 1.2 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Таблица 2. Запланированные формы промежуточной аттестации

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ семестра** | **Формы промежуточной аттестации** | **Форма проведения** |
| 3 | Дифференцированный зачёт | Тестирование |

## 1.3.ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ЗАЧЁТА

Форма проведения зачёта – тестирование.

 Зачётная работа состоит из 40 вопросов.

Условием положительной аттестации является усвоение знаний и освоение умений в соответствии с критериями:

**1.4 Критерии оценки на зачёте.**

Максимальное количество баллов за работу -40.

«неудовлетворительно»- менее 20 баллов

«удовлетворительно»- 21-28 баллов,

«хорошо»- 29-37 баллов,

«отлично»- 38-40 баллов.

**Время выполнения:** 80 минут.

**Условия выполнения заданий**

Помещение: учебная аудитория.

Необходимые материалы: ручка, карандаш.

|  |
| --- |
| **2.Задания для промежуточной аттестации** |

Инфекционные заболевания могут передаваться через:

А) грязные руки,

Б) овощные консервы

В) молоко

2. Кишечные заболевания - брюшной тиф, дизентерия - могут

распространяться через воду и пищевые продукты:

А) нет Б) да В) Оба ответа правильные

3. Заболевание животных которые могут передаваться человеку с молоком:

А) туберкулез

Б) ботулизм

В) сальмонеллез

4. Пищевое отравление, вызванное пестицидами, можно получить, употребляя в пищу:

А) немытые фрукты и овощи

Б) рыбу домашнего посола

В) грибные и овощные консервы домашнего приготовления

5.Внезапное повышение температуры, потеря аппетита, желтые белки глаз и пожелтевшая кожа:

А) дизентерия

Б) пищевое отравление, вызванное гепатитом A

В) сальмонеллез

6. Требования, предъявляемые к санитарному режиму на предприятиях продовольственной торговли:

А) один раз в неделю следует проводить генеральную уборку с применением моющих и дезинфицирующих средств

Б) один раз в месяц проходить медицинский осмотр

В) оба ответа правильные

7.Один раз в месяц во всех предприятиях продовольственной торговли должен быть установлен:

А) санитарный день

Б) медицинский осмотр

В) генеральная уборка

8. Для дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды используется осветленный раствор:

А) аммиака

Б) хлорной извести

В) белизны

9.Торговое предприятие обязано иметь на право продажи продуктов питания:

А) лицензию

Б) доверенность

10. Охлаждаемые камеры для хранения овощей, фруктов, ягод и зелени должны быть иметь:

А) температуру воздуха 25 градусов

Б) приточную вентиляцию

В) отопление

11.Производственные помещения, торговые залы должны быть обеспечены в соответствии с требованиями СНиПа:

А) отоплением

Б) оборудованием

В) стеллажами

12.Санитарное состояние торгового предприятия должно соответствовать требованиям:

А) Госсанэпиднадзора и СанПиа

Б) договору

В) лицензии

13.Санитарно-гигиенические условия работы в торговом предприятии – это:

А) широкий ассортимент товаров

Б) температурный режим, влажность, чистота и скорость движения воздуха

В) режим работы предприятия

14.Не допускается к работе лица с заболеванием:

А) желудочно-кишечного тракта: брюшной тиф, сальмонеллез, дизентерия, тиф

Б) давлением

В) головных болей

15.Требования, предъявляемые к помещениям для хранения и приемки товаров:

А) должны быть удалены от торгового зала

Б) должны иметь связь с другими помещениями

В) должны быть приближены к отделам торговых залов

16.К техническим помещениям относятся:

А) фасовочная

Б) электро-щитовая

В) гардероб

17.Грязные руки:

А) причина возникновения желудочно-кишечных заболеваний, особенно дизентерии

Б) залог здоровья

В) успех в реализации товаров

18.Хранить спецодежду необходимо:

А) на рабочем месте

Б) вместе с верхней одеждой

В) в специальных кабинках индивидуального пользования

19. Продавец, осуществляющий торговлю пищевыми продуктами, обязан:

А) носить в кармане колющие предметы

Б) хранить продукты на полу в открытом виде

В) строго соблюдать сроки реализации всех товаров и особенно – скоропортящихся

20. Продавец, осуществляющий торговлю пищевыми продуктами, обязан:

А) быть опрятно одетым, причесанным, носить чистую одежду установленного образца, специальный головной убор

Б) носить в кармане колющие предметы

В) хранить продукты на полу в открытом виде

21. Ежедневно проводить влажную уборку полов:

А) не менее 2-х раз

Б) не менее 1 - раза

В) не менее 3-х раз

22.Регулярно проводить дезинфекцию и дезинсекцию (для удаления тараканов, грызунов):

А) не реже 1 раза в месяц

Б) не менее 2 - раза

В) не менее 3-х раз

23. При продаже соблюдать правила отпуска товаров:

А) упаковывать продукты в газету

Б) упаковывать в бумагу от печатных изданий

В) упаковывать в полимерные пакеты

24.Яйца куриные необходимо реализовывать:

А) отдельно от других продуктов в специально отведенном месте

Б) вместе с другими продуктами

В) оба ответа правильные

25.Разделочные доски, колоды для разруба мяса и рыбы должны быть изготовлены из:

А) полимерных материалов

Б) твердых пород дерева, с гладкой поверхностью, без трещин

В) оба ответа правильные

26.Реализуемые в торговле продукты для безопасности здоровья человека подтверждаются:

А) сертификатом соответствия

Б) накладной

В) счет - фактурой

27.Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с:

А) нормативно-технической документацией

Б) накладной

В) счет-фактурой

28. Санитарный врач при проверке имеет право отстранить от работы лиц:

А) опоздавших на работу

Б) не прошедших своевременно медицинский осмотр

В) нарушающих правила обслуживания покупателей

29. С помощью термометров осуществляется контроль за:

А) температурой воздуха в охлаждаемых камерах, помещениях

Б) соблюдением санитарного состояния торгового предприятия

В) оба ответа правильные

30.При хранении пищевых продуктов должны строго соблюдать:

А) товарное соседство

Б) личную гигиену

В) санитарные правила

31.Ответственность за реализацию недоброкачественных пищевых продуктов несет:

А) покупатель

Б) продавец

В) поставщик

32.Для транспортировки пищевых продуктов используется автомобили с надписью:

А)"Овощи"

Б) "Мясо"

В) "Продукты"

33.Санитарная обработка пищевого транспорта должна производиться на специальных моечных площадках, подключенных к водопроводу и иметь горячее водоснабжение, моющие и дезинфицирующие средства, уборочный инвентарь для мытья кузовов:

А)нет

Б) да

В) оба ответа правильные

34. Лица, поступающие на работу и работающие в предприятиях продовольственной торговли, должны иметь:

А) личную медицинскую книжку

Б) спецодежду

В) оба ответа правильные

35.Личные медицинские книжки работников должны храниться:

А) у продавца

Б) у администрации предприятия

В) в отделе кадров

36.Ответственность за выполнение настоящих санитарных правил возлагается на:

А) руководителей предприятий продовольственной торговли

Б) кассиров торгового предприятия

В) продавца

37.Санитарные правила распространяются на:

А) все существующие предприятия продовольственной торговли

Б) предприятия с кем заключен договор

В) на предприятие получившее лицензию

38.Отделы по реализации скоропортящихся пищевых продуктов должны быть в обязательном порядке оборудованы:

А) охлаждаемыми прилавками

Б) витринами, шкафами и др.

В) дифракционными камерами

39. Кто может проводить медицинские осмотры:

А) руководители предприятий продовольственной торговли

Б) врач поликлиники

В) медицинские работники лечебно-профилактического учреждения

40.Что должен выполнить работник при поступлении на работу:

А) пройти медицинское обследование

Б) ознакомиться с правилами личной гигиены,

В) все выше перечисленные