

Министерство образования и науки Мурманской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской
области
«Оленегорский горнопромышленный колледж»

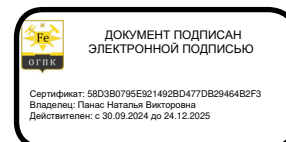
УТВЕРЖДАЮ

Зам директора

по учебной работе

_____ И.Р.Машнина

_____ 20_22__ г.



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

учебной дисциплины

ОП 04. Санитария и гигиена

по специальности/профессии

38.01.02 Продавец, контролер-кассир

2022

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **38.01.02 "Продавец, контролер-кассир;**
- основной профессиональной образовательной программы (ОПОП СПО);
- учебного плана по профессии по профессии **38.01.02 "Продавец, контролер-кассир;**

рабочей программы учебной дисциплины **ОП.04 Санитария и гигиена**

Разработчик:

ГАОУ МО СПО «ОГПК»

Преподаватель _____ Т.Т.Козлова

КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН

На заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Протокол № 1 от 29 сентября 2022 г.

Председатель _____ И.А.Иванова
подпись (инициалы, фамилия)

Комплект КОС рекомендован к переутверждению на _____ - _____ учебный год

_____ с изменениями без изменений)

(лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе).

КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН

На заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Председатель _____
подпись (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	5
3. Оценка освоения учебной дисциплины	7
4. Контрольно-измерительные материалы для организации и проведения текущего контроля успеваемости аттестации по учебной дисциплине	8
5. Контрольно-оценочные материалы для организации и проведения промежуточной (итоговой) аттестации по учебной дисциплине.	11
6. Лист согласования	21

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины **ОП.04 Санитария и гигиена** обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии начального профессионального образования **38.01.02 "Продавец, контролер-кассир**;

следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

У 1. Соблюдать санитарные правила для организаций торговли;

У 2. Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

З 1. Нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли;

З 2. Требования к личной гигиене персонала.

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.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Таблица 1.

Результаты обучения: умения, знания, общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
У 1, У 2 З 1, З 2. ОК7 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.5 ПК 3.3	- воспроизводят и применяют знания о микроорганизмах и инфекционных заболеваниях. - стремятся к приобретению новых профессиональных знаний и умений;	Выполнение практических работ №№ 1,2, Фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий Тестирование Защита электронных презентаций Контрольная работа Зачет
У 1, У 2 З 1, З 2. ОК7 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.5 ПК 3.3	- воспроизводят и применяют знания о санитарных требованиях к торговому инвентарю и оборудованию ; режиме мытья и обработке. - стремятся к приобретению новых профессиональных знаний и умений;	Выполнение практических работ №№ 3,4 Фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий Тестирование Защита электронных презентаций Контрольная работа Зачет
У 1, У 2 З 1, З 2. ОК7 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.5 ПК 3.3	- воспроизводят и применяют знания о санитарных требованиях к реализации и признаках недоброкачества пищевых продуктов; - стремятся к приобретению новых профессиональных знаний и умений; - самостоятельно находят, анализируют и отбирают необходимую информацию	Выполнение практических работ №№ 5,6 Тестирование Фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий Защита электронных презентаций Контрольная работа Зачёт
У 1, У 2 З 1, З 2.	- воспроизводят и применяют знания о личной гигиене	Выполнение практических работ № 7

<p>ОК7 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.5 ПК 3.3</p>	<p>работниковы предприятий торговли; -стремятся к приобретению новых профессиональных знаний и умений; - умеют планировать и организовывать свою деятельность; -владеют навыками саморазвития, проявляют инициативность</p>	<p>Тестирование Защита электронных презентаций Фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий</p> <p>Контрольная работа Зачёт</p>
<p>У 1,У 2 З 1,З 2. ОК7 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.5 ПК 3.3</p>	<p>- Воспроизводят и применяют знания правил реализации товаров в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами, стандартами и Правилами продажи товаров; -стремятся к приобретению новых профессиональных знаний и умений; - умеют планировать и организовывать свою деятельность; -владеют навыками саморазвития, проявляют инициативность</p>	<p>Выполнение практических работ № 8 Тестирование Защита электронных презентаций Фронтальный и индивидуальный опрос во время аудиторных занятий</p> <p>Контрольная работа Зачет</p>

Комплексная проверка умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций осуществляется в форме текущего контроля успеваемости обучающихся и промежуточной (итоговой) аттестации по дисциплине.

Текущий контроль осуществляется преподавателями систематически при проведении учебных занятий.

Формой итоговой аттестации по учебной дисциплине является зачет.

3. Оценка освоения учебной дисциплины

Таблица 2 - Контроль и оценка освоения учебной дисциплины ОП.04 Санитария и гигиена

Элемент учебной дисциплины	У 1	У2	З 1	З 2	ОК 7	ПК 1.1	ПК 1.2	ПК1.3	ПК2.1	ПК2.2	ПК2.3	ПК2.4	ПК2.5	ПК 3..3
Тема 1. Санитарно-эпидемиологическая деятельность	+	+	+	+	+							+		
Тема 2. Патогенные микроорганизмы и пищевые заболевания, вызываемые ими	+	+	+	+	+		+			+				+
Тема 3. Гигиена предприятий питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Тема 4. Гигиена пищевых продуктов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Тема 5. Личная гигиена работников торговли	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

4. Контрольно-измерительные материалы для организации и проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине

Типовые задания.

4.1. Практическая работа №1 по теме «ПОНЯТИЕ О МИКРОБИОЛОГИИ»

1. Заполните таблицу, используя учебный материал:

Ф.И.О.	Основные научные открытия и изобретения
1. Антоний Левенгук	
2. Луи Пастер	
3. Роберт Кох	
4. И.И. Мечников	
5. С.В. Виноградский	
6. Д.И. Ивановский	
7. А.А. Лебедев	

2. Допишите фразы:

а) Микробиология – это наука, изучающая

б) Полезные микробы участвуют

в) Вредные микробы вызывают

г) Микробы могут находиться в

3. Что такое бактерии?

4. Какую форму имеют кокки?

5. При какой температуре погибают споры бактерий?

4.2. Практическая работа №5

«САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

1. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Вид складских помещений	Складируемый продукт	Температурный режим	Срок реализации
Холодильная камера для хранения мяса			

Холодильная камера для хранения рыбы			
Холодильная камера для молочных продуктов			
Холодильная камера для гастрономических продуктов			
Холодильная камера для фруктов и зелени			
Склад сухих продуктов			
Склад овощей			
Хранение хлеба			

4.3 Вопросы к зачёту

Вариант 1.

1. Какая наука, изучает строение ,свойства и жизнедеятельность микроорганизмов?
2. Как называется скоропортящийся яичный продукт ,поступающий в продажу всегда в замороженном виде .
3. Какое заболевание возникает у человека от микробов ,попавших в организм с пищей?
4. Какое пищевое инфекционное заболевание, которое передается человеку от больных животных ?
5. Какой документ должен быть на перевозку продуктов питания.
6. Кто осуществляет надзор за санитарным состоянием пищевых предприятий.
7. Туберкулёз поражает _____ и _____.
8. Сибирская язва передаётся через _____, _____, _____.
9. Бруцеллёз сопровождается приступами лихорадки, _____ и _____ в _____ и _____.
10. Пищевые инфекционные заболевания возникают у человека от _____ попавших в организм _____.

Вариант 1.

- 1.Практическое осуществление гигиенических норм и правил -это
- 2..Как называется инфекционное заболевание ,поражающие чаще всего легкие и лимфатические узлы .
- 3.Заразное заболевание вирусного происхождения ,передающееся человеку от больных животных через мясо и молоко?
- 4.Кто осуществляет контроль за соблюдением правил личной гигиены ,санитарного режима ,за состоянием здоровья сотрудников предприятия торговли .
- 5.Способ истребления грызунов с помощью ловушек.
- 6.Что обозначает маркировка МГ на разделочной доске .

7. Назовите 3 меры предупреждения зоонозов.

8. В результате употребления каких продуктов может возникнуть стафилококковое отравление?

9. Назовите продукты ядовитые по своей природе.

10. Витамин, который нормализует состав крови и является участником окислительных процессов в организме.

Эталоны ответов.

Вариант 1.

Номер вопроса	Ответы	Баллы
1	Б -Микробиология	1 балл
2	Витамин D	1 балл
3	Режим питания	1 балл
4	Меланж	1 балл
5	В -пищевая инфекция	1 балл
6	Брюшной тиф	1 балл
7	Зоонозы	1 балл
8	Дезинсекция	1 балл
9	Санитарный паспорт	1 балл
10	Текущий санитарный –пищевой надзор	1 балл
Итого		10 баллов

Эталоны ответов.

Вариант 2.

Номер вопроса	Ответы	Баллы
1	В-Санитария	1 балл
2	Железо	1 балл
3	Диета	1 балл
4	Бактерии	1 балл
5	Дизентерия	1 балл
6	Туберкулез	1 балл
7	Ящур	1 балл
8	Санитарный контроль	1 балл
9	Дератизация	1 балл
10	Мясная Гастрономия	1 балл
Итого		10 баллов

5. Контрольно-оценочные материалы для организации и проведения промежуточной (итоговой) аттестации по учебной дисциплине.

Контроль и оценка осуществляются с использованием формы зачета.

Оценка освоения дисциплины предусматривает использование рейтинговой системы оценивания: **зачет/незачет**

Билеты для зачёта

Билет № 1

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

Билет №2

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

Билет № 3

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

Билет №4

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

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

Билет №6

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

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

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

Билет №9

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

Билет №10

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

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

Билет №12

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

Билет №13

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

Билет №14

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

Билет № 15

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

Билет №16

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

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

Билет №18

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

1. Дайте определение микробиологии, как науки.
2. Инфекционные заболевания персонала магазинов?
3. Дайте определение санитарии.

Билет №20

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 санитарно режима в процессе хранения, транспортирования, приготовления пищевых продуктов, реализации пищи и обслуживания потребителей.

Билет №2

1. Микробы – одноклеточные организмы – широко распространены 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. способными 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. Причиной 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° С, 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, 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 №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 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. 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 , бэйджик.

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 на нем обязаны проходить следующие медицинские осмотры и обследования. Осмотр дермотовенерологом - 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 катарами 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, моноклорамины. 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 применяется 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 холодильнике шкафу; Принимать на производство свежую осетровую рыбу только в мороженном виде; хранить ветчину, окорока, колбасы при температуре 2-6° С, 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, 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 №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 прокалывают в печах, для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений.. Кухонную посуду не дезинфицируют. Тару для полуфабрикатов изготавливают алюминия, дерева, полипропилена. Маркируют. Моют в специальных моечных помещениях с применением моющих средств и дезинфицируют 2% раствором хлорной извести, 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, бейджик.

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. Иммуитет – 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 правила 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 3-5часов 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, ослабевают 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 повара и кондитера входят: куртка или халат, колпак , бэйджик.

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 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. Санитария – практическое осуществление гигиенических норм и правил, направлена на соблюдение строгого санитарно 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. На используют посуду фарфоровую, фаянсовую, стеклянную и хрустальную, из нержавеющей стали.

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

Критерии оценивания:

За правильный ответ на вопросы выставляется положительная оценка — 1 балл.

За неправильный ответ на вопросы выставляется отрицательная оценка — 0 баллов.

Результативность ответа	вербальный аналог
Дан полный ответ на все 3 вопроса.	Зачтено
Полный ответ не дан.	Не зачтено

6. Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по дисциплине _____

В комплект КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании цикловой комиссии _____

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель ЦК _____ / _____ /

