

**Автономная некоммерческая организация профессионального образования
«Колледж мировой экономики и передовых технологий»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена
на предприятиях торговли**

**КОД И НАИМЕНОВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
38.01.02 ПРОДАВЕЦ
КВАЛИФИКАЦИЯ: ПРОДАВЕЦ-КАССИР
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: ОЧНАЯ**

Москва – 2025

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой) комиссией
торгово-логистических дисциплин

Протокол от 16 декабря 2025 г. № 4

Разработана на основе **Федерального
государственного образовательного
стандарта по специальности среднего
профессионального образования
38.01.02 Продавец**

Председатель ПЦК

Заместитель директора по методической
работе



/ Гусейнова Э.И.



/ Ю.И. Богомолова

РАССМОТРЕНА

на заседании Педагогического совета
Протокол от 18 декабря 2025 г. № 3

Разработчик:

АНО ПО «Колледж мировой экономики и передовых технологий»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена на предприятиях торговли	4
2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ для промежуточного контроля успеваемости по дисциплине.....	9
2.1 Пояснительная записка.....	12
2.2. Оценочные средства промежуточного контроля.....	13

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена на предприятиях торговли

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	ПК, ОК	Наименование раздела, темы	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарные правила для организаций торговли; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли; <p>требования к личной гигиене персонала</p>	<p>ОК 7 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 3.3</p>	<p>Раздел 1. Санитарно - эпидемиологические требования по организации торговли</p>	<p>Опрос (устный/ письменный). Выполнение практического задания</p>	
	<p>ОК 7 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 3.3</p>	<p>Раздел 2. Требования к личной гигиене персонала</p>	<p>Опрос (устный/ письменный). Выполнение практического задания</p>	
		<p>Дифференцированный зачет</p>	<p>Тестовые задания</p>	

2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости по дисциплине
ОП.04. Санитария и гигиена на предприятиях торговли

2.1 Пояснительная записка

Комплект оценочных средств предназначен для мониторинга качества получаемых обучающимися образовательных результатов, по наиболее значимым для дальнейшего обучения темам, разделам учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена на предприятиях торговли и входит в состав фонда оценочных средств программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 38.01.02 Продавец, реализуемой в АНО ПО «Колледж мировой экономики и передовых технологий».

Комплект оценочных средств разработан в соответствии с рабочей программой ОП.04. Санитария и гигиена на предприятиях торговли.

Комплект оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости включает:

- тесты, позволяющие провести процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся;
- опрос (устный, письменный), позволяющий оценить объем и глубину знаний по теме;
- устные сообщения, позволяющие оценить объем знаний на основе изложенных фактических материалов и сформулированных выводов;
- практическую работу, позволяющую оценить применение полученных навыков для решения конкретно поставленных задач;
- проверка самостоятельной работы, позволяющая оценить исполнительские навыки обучающихся в решении поставленных задач.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена на предприятиях торговли, обучающийся должен обладать предусмотренными 38.01.02 Продавец умениями и знаниями:

Умения:	- соблюдать санитарные правила для организаций торговли; - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования.
Знания:	- нормативно-правовую базу санитарно-эпидемиологических требований к личной гигиене персонала.

Знания и умения, формируемые в рамках ОП.04. Санитария и гигиена на предприятиях торговли направлены на формирование общих и/или профессиональных компетенций:

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.

3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для промежуточного контроля успеваемости по дисциплине ОП.04. Санитария и гигиена на предприятиях торговли

3.1 Пояснительная записка

Оценочные средства представляют собой банк заданий для проведения промежуточного контроля по учебной дисциплине ОП.04. Санитария и гигиена на предприятиях торговли и ориентированы на проверку качества знаний и умений обучающихся, а также формирования компетенций, предусмотренных ФГОС по специальности 38.01.02 Продавец.

Содержание банка заданий отражает содержание рабочей программы учебной дисциплины ОП.04. Санитария и гигиена на предприятиях торговли.

Настоящий комплект оценочных материалов предназначен для проведения аттестационных испытаний по учебной дисциплине ОП.04. Санитария и гигиена на

предприятиях торговли в форме устного дифференцированного зачёта с тестовых заданий.

1. Какой основной нормативный документ регулирует санитарно-гигиенические требования на предприятиях торговли в Российской Федерации?

- а) Правила дорожного движения.
- б) Санитарные правила и нормы (СанПиН).
- в) Кодекс об административных правонарушениях.
- г) Трудовой кодекс.

2. Что является главной целью санитарно-гигиенических требований на предприятиях торговли?

- а) Увеличение прибыли.
- б) Обеспечение безопасности и здоровья потребителей и персонала.
- в) Ускорение процесса продаж.
- г) Создание комфортной атмосферы для персонала.

3. Кто осуществляет государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями торговли?

- а) МЧС.
- б) Роспотребнадзор.
- в) Министерство культуры.
- г) Полиция.

4. Какие факторы могут привести к возникновению инфекционных заболеваний при торговле продуктами питания?

- а) Соблюдение правил личной гигиены.
- б) Несоблюдение санитарных норм, наличие патогенных микроорганизмов.
- в) Использование современных технологий.
- г) Правильное хранение товаров.

5. Что означает понятие "санитарный день" на предприятии торговли?

- а) День, когда магазин закрыт для покупателей.
- б) Периодически проводимая генеральная уборка и дезинфекция помещений и оборудования.
- в) День проведения инвентаризации.
- г) Выходной день для персонала.

Тест 2. Требования к помещениям и территории предприятия торговли

1. Какая температура воздуха рекомендуется в торговых залах продовольственных магазинов?

- а) +5°C.
- б) +18-20°C.
- в) +30°C.
- г) Любая, главное, чтобы было комфортно.

2. Какая влажность воздуха считается оптимальной в торговых залах?

- а) Не более 20%.
- б) 40-60%.

- в) Более 80%.
- г) Влажность не имеет значения.
3. Какое покрытие пола является предпочтительным в торговых залах и складских помещениях?
- а) Деревянные полы.
- б) Синтетические покрытия, легко моющиеся и дезинфицирующиеся.
- в) Ковровое покрытие.
- г) Зависит от дизайна.
4. Для чего необходима система вентиляции в торговом помещении?
- а) Для создания сквозняков.
- б) Для обеспечения воздухообмена, удаления запахов и поддержания оптимального микроклимата.
- в) Для снижения температуры.
- г) Только для эстетики.
5. Территория, прилегающая к предприятию торговли, должна быть:
- а) Замусоренной и неухоженной.
- б) Благоустроенной, очищаться от мусора и снега, иметь удобные подъездные пути.
- в) Использоваться для складирования отходов.
- г) Оснащенной только декоративными элементами.
- Тест 3. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю
1. Из какого материала должно быть изготовлено торговое оборудование, контактирующее с пищевыми продуктами?
- а) Из любого, главное, чтобы было красивым.
- б) Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, легко моющихся и дезинфицирующихся.
- в) Из древесины без покрытия.
- г) Из нержавеющей стали, не имеющей сертификации.
2. Чем должны быть промаркированы разделочные доски и ножи, используемые при обработке пищевых продуктов?
- а) Названием магазина.
- б) Цветом.
- в) Специальными маркировочными знаками (например, "СМ" - сырое мясо, "СС" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи).
- г) Номером сотрудника.
3. Как часто должно проводиться мытье и дезинфекция торгового инвентаря (например, тележек, корзин)?
- а) По мере загрязнения, но не реже одного раза в день.
- б) Один раз в месяц.
- в) Один раз в неделю.
- г) По усмотрению персонала.
4. Какие моющие и дезинфицирующие средства разрешены к применению на предприятиях торговли?

- а) Любые, найденные в магазине.
- б) Только те, которые имеют соответствующую регистрацию и сертификаты.
- в) Самодельные растворы.
- г) Средства с резким запахом, чтобы маскировать посторонние.

5. Что такое "дезинфекция"?

- а) Процесс уничтожения патогенных микроорганизмов.
- б) Процесс мытья посуды.
- в) Процесс проверки качества продуктов.
- г) Процесс уборки пыли.

Тест 4. Личная гигиена персонала

1. Какое количество раз в день сотрудники предприятий торговли, контактирующие с пищевыми продуктами, должны мыть руки?

- а) Один раз.
- б) По мере необходимости, но не реже, чем перед началом работы, после каждого перерыва в работе, после посещения туалета, после контакта с грязными предметами.
- в) Только перед приемом пищи.
- г) Только в конце рабочего дня.

2. Какое состояние одежды и головного убора обязательно для персонала?

- а) Повседневная, чистая, выглаженная, головной убор, закрывающий волосы.
- б) Любая, главное, чтобы была удобной.
- в) Праздничная.
- г) Любая, но не обязательно чистая.

3. Что такое "декрет" (медицинский осмотр) для сотрудников, работающих с пищевыми продуктами?

- а) Отпуск по уходу за ребенком.
- б) Медицинский документ, подтверждающий отсутствие у сотрудника инфекционных заболеваний и носительства возбудителей.
- в) Правила безопасности.
- г) Список разрешенных продуктов.

4. Какой предмет личной гигиены должен быть у каждого сотрудника, работающего с пищевыми продуктами?

- а) Косметичка.
- б) Индивидуальное полотенце, мыло, дезинфицирующее средство для рук.
- в) Парфюм.
- г) Спички.

5. В каком случае сотрудник, имеющий признаки простудного заболевания (кашель, насморк), должен быть отстранен от работы с пищевыми продуктами?

- а) Только в тяжелых случаях.
- б) Незамедлительно.
- в) После того, как он выпьет лекарство.
- г) Никогда, если он может работать.

Тест 5. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов

1. При каком условии допускается совместное хранение различных видов пищевых продуктов?

- а) Если они имеют одинаковый срок годности.
- б) Только если они не имеют выраженных запахов, и исключено их взаимное влияние, с соблюдением принципа товарного соседства.
- в) Если они упакованы в одну коробку.
- г) Никогда не допускается.

2. Каков допустимый срок хранения сыпучих продуктов (крупы, мука) без упаковки?

- а) Не более 1 дня.
- б) Не допускается хранение без упаковки.
- в) До 1 недели.
- г) До 1 месяца.

3. В каких условиях должны храниться скоропортящиеся пищевые продукты?

- а) При комнатной температуре.
- б) В холодильных или морозильных установках при соблюдении температурного режима.
- в) На открытом воздухе.
- г) В любых условиях, главное, чтобы не попадали прямые солнечные лучи.

4. Что такое "товарное соседство" продуктов?

- а) Совместное хранение продуктов, которые не могут ухудшить качество друг друга.
- б) Складирование всех продуктов в одном месте.
- в) Хранение продуктов в случайном порядке.
- г) Покупка продуктов у одного поставщика.

5. Какова нормативная температура хранения молока и молочных продуктов?

- а) От 0°C до +2°C.
- б) От +2°C до +6°C.
- в) От +10°C до +15°C.
- г) Нет особых требований.

Ответы к тестам:

Тест 1: 1-б, 2-б, 3-б, 4-б, 5-б

Тест 2: 1-б, 2-б, 3-б, 4-б, 5-б

Тест 3: 1-б, 2-в, 3-а, 4-б, 5-а

Тест 4: 1-б, 2-а, 3-б, 4-б, 5-б

Тест 5: 1-б, 2-б, 3-б, 4-б, 5-б