

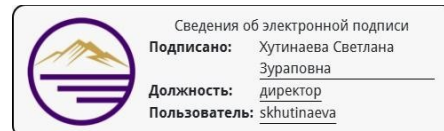
**ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЛАДИКАВКАЗСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»
(ЧПОУ ВПК)**

РАССМОТРЕНО

на заседании Педагогического совета
Протокол № 12
от «29» мая 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЧПОУ ВПК



Приказ № 30-Д от «29» мая 2026г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ОП.04 САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ

среднего профессионального образования
по профессии **38.01.02 Продавец**

Квалификация подготовки:
продавец-кассир

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения:

10 месяцев на базе основного общего образования

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	актуальный профессиональный и социальный контекст условий работы и жизни в обществе; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональной деятельности и социуме; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, включая использование	использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации

		цифровых технологий	
ОК 03	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	номенклатура и содержание актуальной нормативно-правовой документации; научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования, саморазвития	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	организовывать рабочее место	санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места и личной гигиене сотрудника	взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, используемые в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; особенности состояния и изменения климатических условий региона	обеспечивать ресурсосбережение в профессиональной деятельности
ОК 09	пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения в русской	пользоваться профессиональной документацией

		речи для выстраивания делового общения; правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	осуществлять приемку товаров по количеству и качеству, обеспечивая контроль за наличием товаросопроводительных и иных необходимых документов; проверять количество и качество, сортность, состояние упаковки; диагностировать дефекты товаров; определять причины их возникновения	состав сырья, товароведная характеристика товаров; требования, предъявляемые к качеству, недопустимые дефекты товаров, признаки недоброкачества продовольственных товаров; условия хранения и сроки реализации; инструкции по приемке товаров	проводить идентификацию товаров различных групп; расшифровывать маркировку товаров
ПК 1.2	осуществлять контроль за сохранностью товаров, исправностью и правильной эксплуатацией торгово-технологического оборудования для хранения товаров; создавать оптимальные условия хранения продовольственных и непродовольственных товаров; соблюдать режим хранения и санитарно-гигиенические требования к хранению товаров; проверять сохранность потребительских свойств товаров в процессе хранения	требования к условиям хранения, сроки реализации товаров; факторы, обеспечивающие формирование и сохранение потребительских свойств товаров; виды потерь, причины их возникновения и меры предупреждения: требования к режиму хранения товаров, в том числе скоропортящихся продовольственных товаров; санитарные требования к содержанию территории, помещений торгового предприятия	обеспечивать сохранность товаров; предупреждать и сокращать товарные потери
ПК 1.4	производить подготовку к работе торгово-технологического оборудования;	порядок подготовки и правила эксплуатации оборудования; правила санитарной	осуществлять эксплуатацию торгово-технического

осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов	обработки и содержания оборудования, инвентаря, инструментов	оборудования инвентаря и инструментов
---	--	---------------------------------------

2.ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Примерные темы для эссе:

1. Роль личной гигиены персонала в обеспечении безопасности пищевой продукции
2. Санитарные требования к устройству и содержанию торговых залов
3. Гигиенические нормы хранения и выкладки пищевых продуктов в торговых точках
4. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на предприятиях торговли: методы и периодичность
5. Санитарно-эпидемиологические требования к непищевым товарам в торговле
6. Значение маркировки и прослеживаемости товаров для гигиены и безопасности
7. Организация уборки и обращения с отходами на торговом предприятии
8. Санитарный контроль и аудит: внутренние проверки и взаимодействие с Роспотребнадзором
9. Влияние микроклимата и вентиляции на санитарное состояние торгового объекта
10. Обучение персонала вопросам санитарии и гигиены: формы, содержание, эффективность

Примеры тестов:

По выбору ответа:

1. Какой документ регламентирует санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли?
 - а) трудовой кодекс рф
 - б) федеральный закон «о защите прав потребителей»
 - в) СанПиН 2.3/2.4.3590-20**
 - г) ГОСТ Р51303-2013

2. Как часто должна проводиться генеральная уборка на предприятиях торговли с применением моющих и дезинфицирующих средств?
 - а) один раз в месяц
 - б) не реже одного раза в месяц**
 - в) один раз в три месяца
 - г) один раз в неделю

3. При какой температуре должны храниться замороженные продукты в торговой организации?
 - А) 0
 - Б) –5
 - В) –18 с и ниже**
 - Г) –10

4. Что обязаны иметь сотрудники предприятий торговли, контактирующие с пищевой продукцией?

а) диплом о профильном образовании

б) личную медицинскую книжку с отметками о медосмотрах и гигиенической аттестации

в) справку о вакцинации от всех инфекционных заболеваний

г) сертификат о прохождении курсов по товароведению

5. Какие действия необходимо предпринять при обнаружении признаков порчи продуктов (плесень, неприятный запах и т.д.)?

а) снизить цену и ускорить реализацию

б) пересортировать и убрать в отдельный холодильник

в) промыть и обработать дезинфицирующим средством

г) немедленно изъять из оборота и утилизировать согласно установленным правилам

На соответствие:

Тест 1. Соответствие видов санитарных мероприятий и их целей

Установите соответствие между видом санитарного мероприятия и его основной целью:

Вид мероприятия	Цель
1. Дезинфекция	А. Уничтожение насекомых-переносчиков инфекций
2. Дезинсекция	Б. Уничтожение патогенных микроорганизмов на поверхностях
3. Дератизация	В. Очистка поверхностей от загрязнений без уничтожения микробов
4. Уборка	Г. Уничтожение грызунов, являющихся источниками инфекций

Ответы: 1 — Б, 2 — А, 3 — Г, 4 — В.

Тест 2. Соответствие заболеваний и путей передачи

Соотнесите инфекционные заболевания с основными путями их передачи в условиях предприятий торговли:

Заболевание	Путь передачи
1. Дизентерия	А. Через заражённое мясо
2. Сальмонеллёз	Б. Через грязные руки и загрязнённые поверхности
3. Ботулизм	В. Через консервированные продукты с токсином
4. Брюшной тиф	Г. Через загрязнённую воду и пищу

Ответы: 1 — Б, 2 — А, 3 — В, 4 — Г.

Тест 3. Соответствие требований к персоналу и их содержания

Сопоставьте требования к персоналу предприятий торговли с их содержанием:

Требование	Содержание
1. Личная гигиена	А. Наличие медицинской книжки с

	отметками о медосмотрах
2. Медицинский осмотр	Б. Регулярное мытьё рук, короткая стрижка ногтей, отсутствие украшений на руках
3. Санитарная одежда	В. Ношение чистого халата/фартука, головного убора, сменной обуви
4. Гигиеническая подготовка	Г. Прохождение обучения и аттестации по санитарным нормам

Ответы: 1 — Б, 2 — А, 3 — В, 4 — Г.

Тест 4. Соответствие условий хранения и типов продуктов

Установите соответствие между условиями хранения и типами пищевых продуктов:

Условия хранения	Тип продукта
1. Температура +2...+6 С, влажность 85–90%	А. Сухие продукты (крупы, мука)
2. Температура +18...+20 С, влажность 65–75%	Б. Свежие овощи и фрукты
3. Температура –18 С и ниже	В. Замороженные продукты
4. Температура +4...+8 С, влажность 75–80%	Г. Молочные продукты, мясо, рыба

Ответы: 1 — Б, 2 — А, 3 — В, 4 — Г.

Тест 5. Соответствие нормативных документов и их содержания

Соотнесите нормативные документы с их основным содержанием в сфере санитарии и гигиены торговли:

Нормативный документ	Содержание
1. СанПиН	А. Правила организации торговли, требования к помещениям, персоналу, продуктам
2. Технический регламент	Б. Обязательные требования к безопасности продукции (в т. ч. пищевой)
3. Трудовой кодекс РФ	В. Общие нормы охраны труда, включая санитарные аспекты
4. Приказ Роспотребнадзора	Г. Конкретные инструкции и методические указания по санитарному контролю

Примеры вопросов для дифференцированного зачета:

1. Дайте определение понятия «санитария».
2. Какие основные группы пищевых отравлений выделяют с точки зрения их этиологии?
3. Перечислите требования к личной гигиене работников предприятий торговли, реализующих пищевые продукты.
4. Какие заболевания препятствуют допуску персонала к работе на предприятиях торговли пищевыми продуктами?
5. Опишите порядок проведения генеральной уборки на предприятии торговли с применением дезинфицирующих средств.

6. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к планировке и устройству помещений предприятий торговли?
7. Назовите основные меры профилактики ботулизма на предприятиях продовольственной торговли.
8. Каковы требования к хранению и использованию санитарной одежды на предприятиях торговли?
9. Какие виды дезинсекционных и дератизационных мероприятий должны проводиться на предприятиях торговли и с какой периодичностью?
10. Опишите санитарно-эпидемиологические требования к системе водоснабжения и канализации на предприятии торговли.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.</p> <p>Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.</p> <p>Санитарные правила для организаций торговли.</p> <p>Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.</p> <p>Санитарные требования к приему, складированию, хранению и реализации пищевых продуктов.</p> <p>Требования к организации рабочего места, гигиенической подготовке, медобследованию и личной гигиене торговых работников.</p> <p>Условия хранения и сроки реализации товаров.</p> <p>Санитарные требования обработки оборудования, инвентаря</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям, точность формулировки и правильное применение профессиональной терминологии, практическая значимость результатов работы</p>	<p>- тестирование;</p> <p>- выполнение практических заданий;</p> <p>- выполнение заданий на дифференцированном зачете</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p>Умение соблюдать санитарно-гигиенические требования к</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок,</p>	<p>- тестирование;</p> <p>- выполнение</p>

<p>условиям и срокам хранения товаров.</p> <p>Умение соблюдать санитарные требования при эксплуатации торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов.</p> <p>Соблюдение санитарных правил для организаций торговли, содержания территории, помещений.</p> <p>Соблюдение требований к медицинскому обследованию, санитарно-гигиенической подготовке и правил личной гигиены.</p>	<p>не менее 70% правильных ответов</p> <p>Адекватность результатов поставленным целям, точность формулировки и правильное применение профессиональной терминологии, практическая значимость результатов работы</p>	<p>практических заданий;</p> <p>- выполнение заданий на дифференцированном зачете</p>
--	--	---