



АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СИБИРСКИЙ БИЗНЕС-КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрена на заседании
педагогического совета
Протокол № 3 от 27.03.2026 г.

Утверждаю:

Директор
_____ Н.С. Акарачкина
м.п.

Приказ № 12-од от 27.03.2026 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПРЕДПРИЯТИЯХ
ТОРГОВЛИ»**

Программа подготовки специалистов среднего звена

Профессия **38.01.02 «Продавец»**

на базе среднего общего образования, **очная** форма обучения

квалификация «продавец-кассир»

Барнаул, 2026

Фонд оценочных средств учебной дисциплины ОП.04 «Санитария и гигиена в предприятиях торговли» составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 38.01.02 «Продавец», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 01.08.2024 № 518, и учебным планом.

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая образовательная организация профессионального образования «Сибирский бизнес-колледж».

Рекомендована к использованию в учебном процессе представителем работодателя:
« ____ » _____ 2026 г.

должность

подпись

ФИО

М.П.

© Автономная некоммерческая образовательная организация профессионального образования «Сибирский бизнес-колледж», 2026 год.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	12

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.04 «Санитария и гигиена в предприятиях торговли», общеобразовательной программы по профессии СПО 38.01.02. Продавец.

1.2 Результаты освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины ОП.04 «Санитария и гигиена в предприятиях торговли» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС следующими умениями и знаниями:

Знать/понимать	Уметь
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	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
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	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
порядок подготовки и правила	производить подготовку к работе торгового

эксплуатации оборудования; правила санитарной обработки и содержания оборудования, инвентаря, инструментов	технологического оборудования; осуществлять эксплуатацию торгово-технологического оборудования, инвентаря и инструментов
--	--

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерения и оценивание знаний, умений и формирующихся общих и профессиональных компетенций в рамках освоения учебной дисциплины.

В соответствии с учебным планом предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении курса обучения.

2.1 Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины/ профессионального модуля и критерии результатов их оценивания, эталоны решения заданий, ключи к тестам и т.п.

2.1.1 Практические работы

Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний, овладения профессиональными компетенциями. В ходе практической работы студенты приобретают умения, предусмотренные рабочей программой ОП.04 «Санитария и гигиена в предприятиях торговли», учатся применять различные методики решения практических задач, анализировать полученные результаты и делать выводы, опираясь на теоретические знания.

Список практических работ (Приложение ПЗ ОП.04 «Санитария и гигиена в предприятиях торговли»):

Раздел 1. Основы гигиены и санитарии в торговле

Практическая работа №1. Изучение санитарно-гигиенических норм и требований к продаже товаров.

Практическая работа №2. Изучение возбудителей, источников инфицирования, путей распространения и мер преду-преждения пищевых отравлений.

Практическая работа №3. Гигиеническая оценка набора и расположения групп помещений торгового предприятия.

Практическая работа №4. Санитарная оценка доброкачественности продовольственных товаров по натуральным образцам.

Практическая работа №5. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены.

2.1.2 Контрольные работы

Контрольная работа проводится с целью контроля усвоенных умений и знаний и последующего анализа типичных ошибок и затруднений студентов в конце изучения темы или раздела. Согласно календарно-тематическому плану ОП.04 «Санитария и гигиена в предприятиях торговли» предусмотрено проведение следующих контрольных работ:

Задания для проведения входной контрольной работы

Инструкция по выполнению

Время выполнения одной контрольной работы: 90 мин.

Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.

Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны.

С целью экономии времени пропускайте задание, которое не удастся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, то можно вернуться к пропущенным заданиям. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий.

Контрольная работа №1

Инструкция: подготовьте письменный ответ на поставленные вопросы.

Список вопросов:

1. Отличительные признаки отдельных групп микробов.
2. Дайте определение санитарии.
3. Дайте определение гигиены.
4. Назовите общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания.
5. Характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний.
6. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
7. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными).
8. Определение: личной гигиены работников торговли и её требования.
9. Форменная одежда продавца продовольственных товаров.
10. Требования к внешнему виду продавца.
11. Виды медицинского обследования работника продовольственного магазина.
12. Средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.
13. Санитарные требования к территории магазинов.
14. Требования к планировке и устройству помещений.
15. Требования к инвентарю и инструментам.
16. Факторы, повышающие работоспособность продавцов.
17. Требования к столовой посуде.
18. Виды инфекционных заболеваний.
19. Иммуитет и способы его повышения.
20. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания.
21. Острые кишечные инфекции: дизентерия, холера, сальмонеллез

Контрольная работа №2

1. Все микроорганизмы делятся на 4 основные группы:

1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____

2. Установите соответствие:

1) процесс

1) Гниение; 2) Плесневение; 3) Прогоркание; 4) Брожение.

2) сущность процесса:

а) разложение сахаров; б) разложение белков; в) образование мицелия; г)

разложение жиров.

3. Выберите правильный ответ

Ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов несет...

1. руководитель предприятия;

2. поставщик;

3. продавец

4. Расставьте в правильной последовательности алгоритм действий при подготовке продавца к работе

1. продезинфицировать руки 0,2% раствором хлорной извести;

2. очистить подногтевое пространство с помощью щётки;

3. высушить руки полотенцем;

4. надеть санитарную одежду.

5. вымыть руки с мылом

5. Пищевое отравление – это ...

1)...острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые вещества микробной и немикробной природы;

2)..процесс, происходящий в организме человека при проникновении в него патогенных микроорганизмов

6. Вставьте слово:

..... – это наука, изучающая влияние различных факторов внешней среды, условия жизни и труда на здоровье человека

7. Выберите правильный ответ

Разрешается ли привлечение к подготовке пищевых продуктов к продаже уборщиц, рабочих?

1. Да
2. Нет
8. Выберите правильный ответ.

Медицинское обследование продавцов проводится:

- а) раз в год
- б) раз в полгода
- в) раз в месяц

9. Вставьте слово:

За невыполнение санитарно – гигиенических и противоэпидемических мероприятий несут ответственность в виде предупреждения или штрафа в размере:

физическое лицо от _____ до _____ МРОТ, д

должностное лицо от __ до _____ МРОТ.

10. Составьте алгоритм первой помощи при капиллярном кровотечении

11. Выберите правильный ответ

Обработку прилавков моющим раствором проводят:

- а) 1 раз в неделю
- б) 1 раз в месяц
- в) каждый день
- г) через день

12. Закончите фразу

Дератизация – это...

13. Выберите правильный ответ

Температурный режим в мелкорозничной сети по продаже яиц составляет

1. От -1 до +150С
2. От 0 до +200С
3. От 10 до +200С

14. Выберите правильный ответ

Ответственным за соблюдение санитарно-пищевого законодательства на предприятии

торговли является

1. Руководитель

2. Продавец

3. Бухгалтер

15. Решите производственную задачу:

Покупатель просит налить молока в его тару. Продавец вежливо отказывает. Кто прав в данной ситуации?

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация учебной дисциплины ОП.04 «Санитария и гигиена в предприятиях торговли» – дифференцированный зачет, спецификация которого содержится в данном комплекте ФОС.

3.1 Назначение промежуточной аттестации

Оценить уровень подготовки студентов по ОП.04 «Санитария и гигиена в предприятиях торговли» с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению профессии 38.01.02. Продавец.

3.2 Структура дифференцированного зачета

Дифференцированный зачет по дисциплине проводится в форме устного опроса на поставленные теоретические вопросы.

Дифференцированный зачет включает вопросы, составляющие необходимый и достаточный минимум усвоения знаний и умений в соответствии с требованиями ФГОС СПО, рабочей программы УД.

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации:

1. Понятие о гигиене и санитарии.
2. Государственный санитарный надзор.
3. Виды государственного санитарного надзора.
4. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований по организации торговли.
5. Патогенные микроорганизмы: понятие, виды и их особенности.
6. Острые кишечные инфекции: дизентерия, холера, сальмонеллез
7. Отличительные признаки отдельных групп микробов
8. Иммуитет и его виды.
9. Способы укрепления иммунитета.
10. Пищевые инфекции и пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.
11. Гельминтозы: причины возникновения и меры профилактики

12. Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на предприятии.
13. Санитарная документация.
14. Обязанности и ответственность работодателя за соблюдение санитарных правил.
15. Медицинские осмотры, профилактические обследования и гигиеническая подготовка работников торговли.
16. Личные медицинские книжки. Заболевания, препятствующие работе в предприятиях торговли.
17. Санитарные требования к предприятиям торговли.
18. Санитарные требования к отпуску пищевых продуктов.
19. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными).
20. Форменная одежда продавца продовольственных товаров.
21. Требования к внешнему виду продавца.
22. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал различной литературы, правильно обосновывает принятое нестандартное решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач по формированию общепрофессиональных компетенций.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении

практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, а также имеет достаточно полное представление о значимости знаний по дисциплине.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает сложности при выполнении практических работ и затрудняется связать теорию вопроса с практикой. «удовлетворительно»

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, неуверенно отвечает, допускает серьезные ошибки, не имеет представлений по методике выполнения практической работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по данной дисциплине.

3.3 Информационное обеспечение обучения

Основная литература

1. Емцев, В. Т. Основы микробиологии: учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. - Москва: Юрайт, 2023. - 248 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-11718-9. – Текст : непосредственный.

2. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для среднего профессионального образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 352 с. – Текст : непосредственный.

3. Наумова, Т.И. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены/ Т.И. Наумова.- Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. - 284 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN978-5-22-232361-8 – Текст: непосредственный.

Дополнительные источники

1. Российская Федерация. Законы. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения №429-ФЗ : текст с изменениями и дополнениями на 4 ноября 2022 года [принят Государственной Думой 12 марта 1999 года: одобрен Советом Федерации 17 марта 1999 года]. - URL: <http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001202211040017> (дата обращения 20.12.2023) – Режим доступа: Официальное опубликование правовых актов. - Текст: электронный.

2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов: Федеральный закон № 29-ФЗ: текст с изменениями и дополнениями на 2 января 2000 года [принят Государственной Думой 1 декабря 1999 года : одобрен Советом Федерации 23 декабря 1999 года]. - URL: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/ (дата обращения 20.12.2023) – Режим доступа: СПС Консультант Плюс. - Текст : электронный

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 года № 98. - URL: (дата обращения 20.12.2023) - Режим доступа: Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов - Текст : электронный.

4. Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании: постановление Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 года № 554: текст с изменениями на 15 сентября 2005 года - URL: <https://docs.cntd.ru/document/901765645?marker=64U0IK> (дата обращения 20.12.2023) - Режим доступа: Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. - Текст : электронный.

5. Веселовский, С. Ю., Агольцов В. А. Микробиология, санитария, гигиена и безопасность на пищевом производстве. - Москва: Юрайт, 2023. - 231 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15131-2 – Текст:

непосред-ственный.

6. Суделовская, А. В. Микробиология, санитария и гигиена: учебное по-собие / А.В. Суделовская. - ISBN 978-5-507-45808-0 – Санкт-Петербург: Лань, 2023. – 44 с. - - ISBN 978-5-507-45808-0 – Текст : непосредственный.

7. Лунгу, И. Н. Практикум для студентов по дисциплине «Основы мик-робиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: практикум / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. - Москва; Берлин : Директ-Медиа, 2021. - 96 с. - ISBN 978-5-4499-1640-2. -URL: <https://znanium.com/catalog/product/1907315> (дата обращения: 25.09.2023). - Режим доступа: Электронно-библиотечная система Znanium. – Текст : элек- тронный.

8. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 148 с.- ISBN 978-5-8114-6366-4.- URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата об- рращения: 18.12.2023). - Режим доступа: Электронно-библиотечная система Лань. – Текст : электронный

9. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их перера-ботки. Качество и безопасность: учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 316 с. - ISBN 978-5-8114-71652. - URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2023). - Режим до- ступа: Электронно-библиотечная система Лань. – Текст : электронный.