

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Саидов Заурбек Асланбекович

Должность: Ректор

Дата подписания: 2025.09.19

Уникальный программный ключ:

2e8339f3ca5e6a5b4531845a12d1bb5d1821f0ab

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Чеченский государственный университет»

им. А.А. Кадырова

Профессиональный колледж

УТВЕРЖДЕН

на заседании ПЦК

«__» _____ 20__ г., протокол № _____

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 04 « Санитария и гигиена на предприятиях торговли»

Специальность

38.01.02 Продавец

Квалификация

Продавец-Кассир

Составитель _____ И.С. Тураев

Грозный - 2026 г.

ПАСПОРТ

ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ

ОП. 04 «Санитария и гигиена на предприятиях торговли»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
1.	Характеристика микроорганизмов	ОК 07 ПК 1.1 - 1.3 ПК 2.1 -2.5 ПК 3.3		1-я текущая аттестация
2.	Микрофлора основных пищевых продуктов			
3.	Пищевые инфекционные заболевания			
4.	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения		Зачет	2-я текущая аттестация
5.	Личная гигиена и санитарная культура работников торговли			
6.	Санитарные требования к содержанию предприятий торговли			
7.	Проведение дезинфекции, дезинсекции, дератизации на предприятиях торговли			

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	<i>1-я и 2-я текущая аттестация</i>	Средства контроля усвоения учебного материала в виде тестирования обучающихся	Комплект тестов по вариантам к аттестациям
2.	<i>Зачет</i>	Итоговая форма оценки знаний	Комплект тестов по вариантам к зачету

Образец билета к 1-ой текущей аттестации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чеченский государственный университет им» А.А. Кадырова**

Профессиональный колледж

Тест

**по ОП.04 «Санитария и гигиена на
предприятиях торговли»**

I-аттестация

Вариант №___

ФИО _____ группа _____ Дата _____

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										

Вариант №1

1. Какую роль играют микроорганизмы в экосистемах?

- а) они увеличивают количество кислорода в почве;
- б) они уменьшают содержание питательных веществ;
- в) они привлекают насекомых для опыления растений;
- г) участвуют в круговороте веществ, разлагая органические соединения.

2. Какую функцию выполняют бактерии в процессе азотфиксации?

- а) они захватывают молекулы азота из атмосферы и преобразуют его в доступную для растений форму;
- б) они разрушают минеральные соединения почвы;
- в) они создают структуру для накопления влаги;
- г) они повышают влажность почвы, улучшая условия для растений.

3. Какие структуры позволяют бактериям передвигаться в жидкой среде?

- а) специализированные белки, находящиеся на поверхности клетки;
- б) молекулы, образующие тонкие слои на мембране бактерии;
- в) специальные выросты, называемые жгутиками, обеспечивают движение, вращаясь вокруг своей оси и создавая толчки;
- г) короткие выросты, создающие движение.

4. Какова роль микроорганизмов в пищевой промышленности?

- а) Они изменяют цвет продуктов;
- б) Они влияют на текстуру некоторых продуктов;
- в) Они замедляют процесс брожения;

г) Они используются для ферментации, таких продуктов, как сыр, йогурт и хлеб.

5. Почему некоторые микроорганизмы считаются патогенными?

- а) они вызывают аллергию у растений;
- б) они приводят к дисбалансу в обмене веществ;
- в) они вызывают слабость у животных;
- г) они вызывают заболевания у человека, животных и растений.

6. Что такое эндоспоры и зачем они образуются у бактерий?

- а) это бактерии для защиты от неблагоприятных условий;
- б) это оболочки для поглощения воды;
- в) это органеллы для синтеза белка;
- г) это временные структуры для хранения энергии.

7. Какая основная роль молочнокислых бактерий в молочных продуктах?

- а) они предотвращают развитие плесени, поддерживая продукт в его изначальном состоянии;
- б) они способствуют образованию полезных минералов, которые могут положительно влиять на организм человека;
- в) они снижают жирность продукта, делая его менее калорийным и более диетическим;
- г) они способствуют ферментации, превращая лактозу в молочную кислоту, что придаёт молочным продуктам характерный вкус, текстуру и полезные свойства.

8. Какие микроорганизмы наиболее распространены на поверхности овощей и фруктов?

- а) разнообразные дрожжи и плесневые грибы, которые могут как способствовать порче, так и участвовать в естественном процессе созревания плодов, влияя на вкус и аромат;
- б) плесневые грибы, устойчивые к свету, что позволяет им долго оставаться на поверхности плодов;
- в) дрожжи, которые усиливают сладость фруктов и делают их привлекательными на вкус;
- г) бактерии, которые производят кислород, обеспечивая долгий срок хранения овощей и фруктов.

9. Какую роль играют бактерии в производстве мясных продуктов?

- а) они предотвращают рост грибков на поверхности мяса, сохраняя его пригодным для употребления;
- б) они участвуют в процессах ферментации и созревания, улучшая текстуру и придавая мясу уникальный вкус, особенно в колбасных и ферментированных продуктах;
- в) они снижают кислотность продукта, делая его безопасным для долгого хранения;
- г) они удаляют из мяса влагу, благодаря чему продукт остаётся стабильным в условиях хранения.

10. Какие микроорганизмы могут вызвать порчу зерновых продуктов?

- а) бактерии, вызывающие осветление зерна, что меняет его вид и делает непривлекательным;
- б) водоросли, распространяющиеся при высокой влажности и приводящие к ухудшению качества зерна;
- в) плесени и бактерии, которые развиваются при высокой влажности, что приводит к разложению, изменению цвета и образованию токсичных соединений;
- г) плесени, устойчивые к высокой температуре, что позволяет им выживать в различных условиях хранения.

1. Какая микрофлора характерна для рыбы и морепродуктов?

- а) бактерии, которые снижают температуру тела рыбы, сохраняя её свежесть дольше;
- б) микроорганизмы, способствующие прозрачности тканей рыбы и морепродуктов, что улучшает их качество;
- в) бактерии, задерживающие потерю веса рыбы, особенно при хранении на холоде;
- г) психрофильные бактерии, адаптированные к низким температурам, которые могут вызывать порчу и изменение текстуры.

2. Почему дрожжи полезны в производстве хлеба?

- а) они придают корке хлеба цвет, делая её привлекательной и аппетитной на вид;
- б) они сокращают время выпекания, улучшая процесс приготовления и ускоряя производство;
- в) они усиливают аромат зерна, что делает хлеб более насыщенным на вкус;
- г) они обеспечивают процесс брожения, при котором выделяется углекислый газ, что позволяет тесту подниматься.

3. Что является основным источником сальмонеллёза?

- а) продукты, которые были переработаны при низкой температуре;
- б) молочные продукты, подвергшиеся неправильному хранению;
- в) продукты животного происхождения, заражённые бактериями рода *salmonella*, вызывающие кишечные инфекции;
- г) зерновые культуры, которые содержат споры грибов.

4. Какие симптомы характерны для ботулизма?

- а) повышение температуры и сыпь на коже;
- б) сильная мышечная слабость, затруднённое глотание, нарушение зрения и сухость во рту; в) головокружение и головная боль;
- г) кашель и затруднённое дыхание.

5. Каким способом чаще всего передаётся дизентерия?

- а) при употреблении плодов с жёсткой кожурой;
- б) при длительном нахождении на холоде;
- в) через загрязнённую воду и пищу, а также при контакте с инфицированными людьми;
- г) через укусы насекомых, питающихся кровью.

6. Какие продукты чаще всего служат источником кишечной палочки?

- а) зерновые продукты, подвергшиеся ферментации;
- б) консервированные фрукты и ягоды;
- в) растительные масла и жиры;
- г) сырые или недоваренные продукты животного происхождения, а также сырые овощи.

7. Какой микроб вызывает холеру?

- а) бактерия *vibrio cholera*, распространяющаяся через загрязнённую воду;
- б) кишечная палочка, попадающая в воду;
- в) грибки, распространяющиеся в морской воде;
- г) вирус, заражающий рыбу.

8. Какие симптомы наиболее часто сопровождают лямблиоз?

- а) постоянная диарея, боли в животе, тошнота, вызываемая заражением паразитами giardia; б) сухость во рту и жажда;
в) сильная боль в мышцах и суставах;
г) покраснение глаз и светобоязнь.

9. Какие бактерии вызывают пищевую токсикоинфекцию?

- а) лактобациллы, присутствующие в йогуртах;
б) бактерии staphylococcus aureus и clostridium perfringens,;
в) полезные дрожжи, способствующие брожению;
г) грибки, произрастающие на сырых продуктах.

10. Какой микроорганизм вызывает листериоз?

- а) Лактобактерии, содержащиеся в молочных продуктах;
б) Кишечные палочки, попадающие на овощи и фрукты;
в) Бактерия Listeria monocytogenes, которая может размножаться даже при низких температурах; г) Плесневые грибы, растущие на сыре.

Ключи к тесту

№ п/п	Вариант № 1	Вариант № 2
1	г	г
2	а	г
3	в	в
4	г	б
5	г	в
6	а	г
7	г	а
8	а	а
9	б	б
10	в	в

Образец билета ко 2-ой текущей аттестации

**Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
образования**

**«Чеченский государственный университет
им» А.А. Кадырова
Профессиональный колледж
Тест
по ОП.04 «Санитария и гигиена на
предприятиях торговли»
II-аттестация
Вариант №___**

ФИО _____ группа _____ Дата _____

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										

Вариант №1

1. Почему соблюдение личной гигиены особенно важно для работников торговли?

- а) чтобы чувствовать себя комфортно в течение дня;
- б) для соблюдения общих санитарных норм;
- в) чтобы избежать жалоб со стороны клиентов;
- г) для предотвращения передачи инфекций и загрязнений на продукты.

2. Как часто работники торговли должны мыть руки?

- а) один раз в день перед началом смены;
- б) каждый раз, когда чувствуют дискомфорт;
- в) перед началом смены, после контакта с деньгами и продуктами;
- г) только при контакте с химическими средствами.

3. Какую одежду должен носить работник торговли для соблюдения санитарных норм? а)
обычную удобную одежду;

- б) чистую спецодежду, включая халат, головной убор и перчатки;
- в) спортивную форму с логотипом магазина;
- г) легкую и свободную одежду.

4. Почему важно соблюдать санитарную культуру в местах хранения продуктов?

- а) для предотвращения роста бактерий, гнили и плесени, которые портят продукты;
- б) чтобы не создавать неудобства для сотрудников;
- в) чтобы продукты не теряли товарный вид;
- г) чтобы помещение выглядело чистым.

5. Какие действия должен предпринять работник торговли при заболевании?

- а) продолжать работу, но минимизировать контакт с клиентами;
- б) согласовать с руководством и сменить задачу;
- в) употреблять лекарства на рабочем месте;
- г) немедленно сообщить руководству и при необходимости оставаться дома.

6. Какова основная цель соблюдения санитарных требований на предприятиях торговли? а)

- повышение комфорта для сотрудников;
- б) увеличение привлекательности магазина;
- в) предотвращение распространения заболеваний и обеспечение безопасных условий;
- г) обеспечение соответствия стандартам торговли.

7. Какие меры должны приниматься для хранения скоропортящихся продуктов?

- а) хранение на складе с сухим воздухом;
- б) хранение в холодильниках или морозильных камерах с контролем температуры;
- в) упаковка в специальные контейнеры;
- г) размещение на прилавке вдали от солнца.

8. Как часто необходимо проводить влажную уборку в торговом зале? а) один раз в неделю;

- б) только в случае загрязнения;
- в) после окончания рабочего дня;
- г) ежедневно в начале и конце рабочего дня, в течение смены.

9. Какие правила должны соблюдаться при обращении с оборудованием и инвентарем для хранения продуктов?

- а) оборудование и инвентарь должны регулярно дезинфицироваться, храниться в чистом и рабочем состоянии;
- б) оборудование можно использовать без предварительной проверки;
- в) инвентарь можно хранить где угодно;
- г) дезинфицировать оборудование только в случае явного загрязнения.

10. Какую роль играет вентиляционная система в соблюдении санитарных норм на предприятиях торговли?

- а) способствует улучшению внешнего вида помещения;
- б) обеспечивает свежесть воздуха;
- в) поддерживает комфортный уровень влажности;
- г) обеспечивает постоянный воздухообмен, предотвращает накопление вредных веществ.

Вариант №2

1. В чем заключается основная цель дезинфекции на предприятиях торговли?

- а) в создании приятного аромата и улучшении атмосферы для клиентов;
- б) в устранении загрязнений на поверхностях для поддержания чистоты;
- в) в обработке помещения для улучшения его санитарного состояния;
- г) в уничтожении болезнетворных микроорганизмов на поверхностях, оборудовании и инвентаре.

2. Какую задачу выполняет дезинсекция на предприятиях торговли?

- а) помогает улучшить качество воздуха в торговых залах;
- б) обеспечивает чистоту рабочих поверхностей и складов;
- в) направлена на уничтожение насекомых и предотвращение их повторного появления ;
- г) удаляет все возможные загрязнения, поддерживая санитарные условия.

3. С какой частотой следует проводить дератизацию в торговых предприятиях?

- а) один раз в полгода для обеспечения санитарных норм в помещении и на складе;
- б) только по мере появления грызунов, если следы обнаружены в продуктах;
- в) раз в год, чтобы предупредить появление грызунов и снизить риск заражения;
- г) регулярно в соответствии с санитарными нормами и при каждом обнаружении следов грызунов.

4. Какими средствами рекомендуется проводить дезинфекцию в торговых залах?

- а) специальными дезинфицирующими средствами, которые уничтожают болезнетворные микробы оответствуют санитарным нормам;
- б) универсальными средствами для домашней уборки;
- в) продуктами бытовой химии, которые содержат ароматизаторы и устраняют загрязнения;
- г) средствами для быстрой очистки поверхностей, чтобы помещение выглядело чистым.

5. Какие правила необходимо соблюдать при проведении дезинсекции и дератизации в торговом зале?

- а) следует проверять результат обработки через некоторое время для предотвращения появления насекомых;
- б) проводить обработку строго по графику и при обнаружении вредителей, применять безопасные средства.
- в) проведение обработки рекомендуется после закрытия зала для безопасности посетителей и сотрудников;
- г) использование различных методов контроля для снижения риска появления грызунов и насекомых.

6. В чем заключается основная причина пищевых отравлений микробного происхождения? а)

- употребление некачественных продуктов;
- б) несоблюдение правил хранения продуктов;
- в) загрязнение продуктов болезнетворными бактериями, которые способны выделять токсины;
- г) плохая личная гигиена работников пищевой промышленности.

7. Каким образом можно избежать пищевых отравлений немикробного происхождения?

- а) использовать термическую обработку для всех продуктов;
- б) покупать только продукты, произведенные крупными компаниями;
- в) избегать употребления продуктов с ярким искусственным цветом;
- г) исключать из рациона продукты с содержанием ядовитых веществ.

8. Какие меры нужно соблюдать при хранении скоропортящихся продуктов, чтобы избежать микробных отравлений?

- а) соблюдать температурные и влажностные условия для каждого типа продуктов;
- б) хранить продукты в любых удобных для персонала условиях;
- в) избегать попадания прямых солнечных лучей на продукты;
- г) регулярно проверять упаковку на предмет повреждений.

9. Какие продукты чаще всего вызывают немикробные пищевые отравления? а) фрукты и овощи;

- б) молочные продукты и сыры;
- в) консервы и маринованные продукты;

г) грибы, ядовитые растения, морепродукты с природными токсинами.

10. Какие микроорганизмы чаще всего являются причиной пищевых отравлений микробного происхождения?

- а) грибки и плесень;
- б) дрожжи и бактерии, которые размножаются при комнатной температуре;
- в) патогенные бактерии, такие как сальмонеллы, стафилококки и кишечные палочки;
- г) бактерии, которые обитают только в воде.

Критерии оценивания текущей аттестации:

Количество вопросов	Оценка
10	аттестован
8-9	
5-7	не аттестован
0-4	

Аттестован - выставляется обучающемуся, ответившему правильно на 5-10 вопросов.

Не аттестован - выставляется обучающемуся, который ответил на 4 и менее вопросов.

Отлично - выставляется обучающемуся, ответившему на 10 вопросов.

Хорошо - выставляется обучающемуся, ответившему на 8-9 вопросов.

Удовлетворительно - выставляется обучающемуся, ответившему на 5-7 вопросов.

Ключи к тесту

№ п/п	Вариант № 1	Вариант № 2
1	Г	Г
2	В	В
3	Б	Г
4	А	А
5	Г	Б
6	В	В
7	Б	Г
8	Г	А
9	А	Г
10	Г	В

Образец билета к зачету

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Чеченский государственный университет им» А.А. Кадырова
Профессиональный колледж
Тест
по ОП.04 «Санитария и гигиена на
предприятиях торговли»
Зачет
Вариант №_____

ФИО _____ группа _____ Дата _____

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ответ										

Вариант №1

1. Какую роль играют микроорганизмы в экосистемах?

- а) они увеличивают количество кислорода в почве;
- б) они уменьшают содержание питательных веществ;
- в) они привлекают насекомых для опыления растений;
- г) участвуют в круговороте веществ, разлагая органические соединения.

2. Какую функцию выполняют бактерии в процессе азотфиксации?

- а) они захватывают молекулы азота из атмосферы и преобразуют его в доступную для растений форму;
- б) они разрушают минеральные соединения почвы;
- в) они создают структуру для накопления влаги;
- г) они повышают влажность почвы, улучшая условия для растений.

3. Какие структуры позволяют бактериям передвигаться в жидкой среде?

- а) специализированные белки, находящиеся на поверхности клетки;
- б) молекулы, образующие тонкие слои на мембране бактерии;
- в) специальные выросты, называемые жгутиками, обеспечивают движение, вращаясь вокруг своей оси и создавая толчки;
- г) короткие выросты, создающие движение.

4. Какова роль микроорганизмов в пищевой промышленности?

- а) они изменяют цвет продуктов;
- б) они влияют на текстуру некоторых продуктов;
- в) они замедляют процесс брожения;
- г) они используются для ферментации, таких продуктов, как сыр, йогурт и хлеб.

5. Почему некоторые микроорганизмы считаются патогенными?

- а) они вызывают аллергию у растений;
- б) они приводят к дисбалансу в обмене веществ;
- в) они вызывают слабость у животных;
- г) они вызывают заболевания у человека, животных и растений.

6. Что такое эндоспоры и зачем они образуются у бактерий?

- а) это бактерии для защиты от неблагоприятных условий;
- б) это оболочки для поглощения воды;
- в) это органеллы для синтеза белка;
- г) это временные структуры для хранения энергии.

7. Какая основная роль молочнокислых бактерий в молочных продуктах?

- а) они предотвращают развитие плесени, поддерживая продукт в его изначальном состоянии;
- б) они способствуют образованию полезных минералов, которые могут положительно влиять на организм человека;
- в) они снижают жирность продукта, делая его менее калорийным и более диетическим;
- г) они способствуют ферментации, превращая лактозу в молочную кислоту, что придаёт молочным продуктам характерный вкус, текстуру и полезные свойства.

8. Какие микроорганизмы наиболее распространены на поверхности овощей и фруктов?

- а) разнообразные дрожжи и плесневые грибы, которые могут как способствовать порче, так и участвовать в естественном процессе созревания плодов, влияя на вкус и аромат;
- б) плесневые грибы, устойчивые к свету, что позволяет им долго оставаться на поверхности плодов;
- в) дрожжи, которые усиливают сладость фруктов и делают их привлекательными на вкус;
- г) бактерии, которые производят кислород, обеспечивая долгий срок хранения овощей и фруктов.

9. Какую роль играют бактерии в производстве мясных продуктов?

- а) они предотвращают рост грибков на поверхности мяса, сохраняя его пригодным для употребления;
- б) они участвуют в процессах ферментации и созревания, улучшая текстуру и придавая мясу уникальный вкус, особенно в колбасных и ферментированных продуктах;
- в) они снижают кислотность продукта, делая его безопасным для долгого хранения;
- г) они удаляют из мяса влагу, благодаря чему продукт остаётся стабильным в условиях хранения.

10. Какие микроорганизмы могут вызвать порчу зерновых продуктов?

- а) бактерии, вызывающие осветление зерна, что меняет его вид и делает непривлекательным;
- б) водоросли, распространяющиеся при высокой влажности и приводящие к ухудшению качества зерна;
- в) плесени и бактерии, которые развиваются при высокой влажности, что приводит к разложению, изменению цвета и образованию токсичных соединений;
- г) плесени, устойчивые к высокой температуре, что позволяет им выживать в различных условиях хранения.

11. Какая микрофлора характерна для рыбы и морепродуктов?

- а) бактерии, которые снижают температуру тела рыбы, сохраняя её свежесть дольше;
- б) микроорганизмы, способствующие прозрачности тканей рыбы и морепродуктов, что улучшает их качество;
- в) бактерии, задерживающие потерю веса рыбы, особенно при хранении на холоде;
- г) психрофильные бактерии, адаптированные к низким температурам, которые могут вызывать порчу и изменение текстуры.

12. Почему дрожжи полезны в производстве хлеба?

- а) они придают корке хлеба цвет, делая её привлекательной и аппетитной на вид;
- б) они сокращают время выпекания, улучшая процесс приготовления и ускоряя производство;
- в) они усиливают аромат зерна, что делает хлеб более насыщенным на вкус;
- г) они обеспечивают процесс брожения, при котором выделяется углекислый газ, что позволяет тесту подниматься.

13. Что является основным источником сальмонеллёза?

- а) продукты, которые были переработаны при низкой температуре;
- б) молочные продукты, подвергшиеся неправильному хранению;
- в) продукты животного происхождения, заражённые бактериями рода *salmonella*, вызывающие кишечные инфекции;
- г) зерновые культуры, которые содержат споры грибов.

14. Какие симптомы характерны для ботулизма?

- а) повышение температуры и сыпь на коже;
- б) сильная мышечная слабость, затруднённое глотание, нарушение зрения и сухость во рту; в) головокружение и головная боль;
- г) кашель и затруднённое дыхание.

15. Каким способом чаще всего передаётся дизентерия?

- а) при употреблении плодов с жёсткой кожурой;
- б) при длительном нахождении на холоде;
- в) через загрязнённые воду и пищу, а также при контакте с инфицированными людьми;
- г) через укусы насекомых, питающихся кровью.

16. Какие продукты чаще всего служат источником кишечной палочки?

- а) зерновые продукты, подвергшиеся ферментации;
- б) консервированные фрукты и ягоды;
- в) растительные масла и жиры;
- г) сырые или недоваренные продукты животного происхождения, а также сырые овощи.

17. Какой микроб вызывает холеру?

- а) бактерия *vibrio cholera*, распространяющаяся через загрязнённую воду;
- б) кишечная палочка, попадающая в воду;
- в) грибки, распространяющиеся в морской воде;
- г) вирус, заражающий рыбу.

18. Какие симптомы наиболее часто сопровождают лямблиоз?

- а) постоянная диарея, боли в животе, тошнота, вызываемая заражением паразитами giardia; б) сухость во рту и жажда;
- в) сильная боль в мышцах и суставах;
- г) покраснение глаз и светобоязнь.

19. Какие бактерии вызывают пищевую токсикоинфекцию?

- а) лактобациллы, присутствующие в йогуртах;
- б) бактерии staphylococcus aureus и clostridium perfringens,;
- в) полезные дрожжи, способствующие брожению;
- г) грибки, произрастающие на сырых продуктах.

20. Какой микроорганизм вызывает листериоз?

- а) лактобактерии, содержащиеся в молочных продуктах;
- б) кишечные палочки, попадающие на овощи и фрукты;
- в) бактерия listeria monocytogenes, которая может размножаться даже при низких температурах; г) плесневые грибы, растущие на сыре.

Вариант №2

1. Почему соблюдение личной гигиены особенно важно для работников торговли?

- а) чтобы чувствовать себя комфортно в течение дня;
- б) для соблюдения общих санитарных норм;
- в) чтобы избежать жалоб со стороны клиентов;
- г) для предотвращения передачи инфекций и загрязнений на продукты.

2. Как часто работники торговли должны мыть руки?

- а) один раз в день перед началом смены;
- б) каждый раз, когда чувствуют дискомфорт;
- в) перед началом смены, после контакта с деньгами и продуктами;
- г) только при контакте с химическими средствами.

3. Какую одежду должен носить работник торговли для соблюдения санитарных норм? а)

- обычную удобную одежду;
- б) чистую спецодежду, включая халат, головной убор и перчатки;
- в) спортивную форму с логотипом магазина;
- г) легкую и свободную одежду.

4. Почему важно соблюдать санитарную культуру в местах хранения продуктов?

- а) для предотвращения роста бактерий, гнили и плесени, которые портят продукты;
- б) чтобы не создавать неудобства для сотрудников;
- в) чтобы продукты не теряли товарный вид;
- г) чтобы помещение выглядело чистым.

5. Какие действия должен предпринять работник торговли при заболевании?

- а) продолжать работу, но минимизировать контакт с клиентами;
- б) согласовать с руководством и сменить задачу;

- в) употреблять лекарства на рабочем месте;
- г) немедленно сообщить руководству и при необходимости оставаться дома.

6. Какова основная цель соблюдения санитарных требований на предприятиях торговли? а)

- повышение комфорта для сотрудников;
- б) увеличение привлекательности магазина;
- в) предотвращение распространения заболеваний и обеспечение безопасных условий;
- г) обеспечение соответствия стандартам торговли.

7. Какие меры должны приниматься для хранения скоропортящихся продуктов?

- а) хранение на складе с сухим воздухом;
- б) хранение в холодильниках или морозильных камерах с контролем температуры;
- в) упаковка в специальные контейнеры;
- г) размещение на прилавке вдали от солнца.

8. Как часто необходимо проводить влажную уборку в торговом зале? а) один раз в неделю;

- б) только в случае загрязнения;
- в) после окончания рабочего дня;
- г) ежедневно в начале и конце рабочего дня, в течение смены.

9. Какие правила должны соблюдаться при обращении с оборудованием и инвентарем для хранения продуктов?

- а) оборудование и инвентарь должны регулярно дезинфицироваться, храниться в чистом и рабочем состоянии;
- б) оборудование можно использовать без предварительной проверки;
- в) инвентарь можно хранить где угодно;
- г) дезинфицировать оборудование только в случае явного загрязнения.

10. Какую роль играет вентиляционная система в соблюдении санитарных норм на предприятиях торговли?

- а) способствует улучшению внешнего вида помещения;
- б) обеспечивает свежесть воздуха;
- в) поддерживает комфортный уровень влажности;
- г) обеспечивает постоянный воздухообмен, предотвращает накопление вредных веществ.

11. В чем заключается основная цель дезинфекции на предприятиях торговли?

- а) в создании приятного аромата и улучшении атмосферы для клиентов;
- б) в устранении загрязнений на поверхностях для поддержания чистоты;
- в) в обработке помещения для улучшения его санитарного состояния;
- г) в уничтожении болезнетворных микроорганизмов на поверхностях, оборудовании и инвентаре.

12. Какую задачу выполняет дезинсекция на предприятиях торговли?

- а) помогает улучшить качество воздуха в торговых залах;
- б) обеспечивает чистоту рабочих поверхностей и складов;
- в) направлена на уничтожение насекомых и предотвращение их повторного появления;
- г) удаляет все возможные загрязнения, поддерживая санитарные условия.

13. С какой частотой следует проводить дератизацию в торговых предприятиях?

- а) один раз в полгода для обеспечения санитарных норм в помещении и на складе;
- б) только по мере появления грызунов, если следы обнаружены в продуктах;
- в) раз в год, чтобы предупредить появление грызунов и снизить риск заражения;
- г) регулярно в соответствии с санитарными нормами и при каждом обнаружении следов грызунов.

14. Какими средствами рекомендуется проводить дезинфекцию в торговых залах?

- а) специальными дезинфицирующими средствами, которые уничтожают болезнетворные микробы соответствуют санитарным нормам;
- б) универсальными средствами для домашней уборки;
- в) продуктами бытовой химии, которые содержат ароматизаторы и устраняют загрязнения;
- г) средствами для быстрой очистки поверхностей, чтобы помещение выглядело чистым.

15. Какие правила необходимо соблюдать при проведении дезинсекции и дератизации в торговом зале?

- а) следует проверять результат обработки через некоторое время для предотвращения появления насекомых;
- б) проводить обработку строго по графику и при обнаружении вредителей, применять безопасные средства.
- в) проведение обработки рекомендуется после закрытия зала для безопасности посетителей и сотрудников;
- г) использование различных методов контроля для снижения риска появления грызунов и насекомых.

16. В чем заключается основная причина пищевых отравлений микробного происхождения?

- а) употребление некачественных продуктов;
- б) несоблюдение правил хранения продуктов;
- в) загрязнение продуктов болезнетворными бактериями, которые способны выделять токсины;
- г) плохая личная гигиена работников пищевой промышленности.

17. Каким образом можно избежать пищевых отравлений немикробного происхождения?

- а) использовать термическую обработку для всех продуктов;
- б) покупать только продукты, произведенные крупными компаниями;
- в) избегать употребления продуктов с ярким искусственным цветом;
- г) исключать из рациона продукты с содержанием ядовитых веществ.

18. Какие меры нужно соблюдать при хранении скоропортящихся продуктов, чтобы избежать микробных отравлений?

- а) соблюдать температурные и влажностные условия для каждого типа продуктов;
- б) хранить продукты в любых удобных для персонала условиях;
- в) избегать попадания прямых солнечных лучей на продукты;
- г) регулярно проверять упаковку на предмет повреждений.

19. Какие продукты чаще всего вызывают немикробные пищевые отравления? а) фрукты и овощи;

- б) молочные продукты и сыры;
- в) консервы и маринованные продукты;
- г) грибы, ядовитые растения, морепродукты с природными токсинами.

20. Какие микроорганизмы чаще всего являются причиной пищевых отравлений микробного происхождения?

- а) грибки и плесень;
- б) дрожжи и бактерии, которые размножаются при комнатной температуре;
- в) патогенные бактерии, такие как сальмонеллы, стафилококки и кишечные палочки;
- г) бактерии, которые обитают только в воде.

Критерии оценивания зачета:

Количество вопросов	Оценка
18-20	зачтено
15-17	
10-14	
0-9	не зачтено

Зачтено - выставляется обучающемуся, ответившему правильно на 10-20 вопросов. **Не зачтено** - выставляется обучающемуся, который ответил на 9 и менее вопросов.

Ключи к тесту

№ п/п	Вариант № 1	Вариант № 2
1	г	г
2	а	в
3	в	б
4	г	а
5	г	г
6	а	в
7	г	б
8	а	г
9	б	а
10	в	г
11	г	г
12	г	в
13	в	г

14	б	а
15	в	б
16	г	в
17	а	г
18	а	а
19	б	г
20	в	в