|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Рассмотрено и одобрено методическим объединением  Руководитель методического объединения  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.  Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. | СОГЛАСОВАНО  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф.И.О.  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. |

# **Фонд оценочных средств**

# **УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### ОП. 02 Производственная санитарии и гигиена труда

по профессии 13249 Кухонный рабочий,

адаптированная для лиц с ОВЗ

(легкая степень умственной отсталости)

очная

(форма обучения)

Разработчик: Ф.И.О., преподаватель

Оренбург, 2022

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ Фонда оценочных средств** | 2 |
| **Организация контроля и оценка освоения программы ОП.02 Производственная санитария и гигиена труда** | 4 |
| **пРИЛОЖЕНИЕ. Промежуточная аттестация** | 5 |

**1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Фонд оценочных средств разработан для контроля и оценки результатов освоения учебного предмета ОП. 02 Производственная санитария и гигиена труда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование раздела/темы** | **Результаты обучения**  **(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Наименование контрольно-оценочного средства** |
| Раздел/ Тема 1. Соблюдение безопасности продукции производства на предприятии питания | - организует работы в цехах ПОП на предприятиях общественного питания с соблюдением санитарно-гигиенических правил;  - соблюдает санитарно-гигиенические правила при приготовлении блюд.  - знает роль микробов в развитии пищевых инфекций и отравлений;  -владеет знаниями о хранении и перевозке продуктов, способах кулинарной обработки;  - знает и соблюдает санитарно-гигиенические правила при приготовлении блюд, реализации готовой продукции, условиям хранения и транспортирования продуктов.  -определяет развитие пищевых инфекций и отравлений  - соблюдает сроки хранения при транспортировке продуктов, и способах кулинарной обработки продуктов. | Практические занятия  Контрольная работа |
| Раздел / Тема 2.  Эпидемиология в области питания | Практические занятия  Контрольная работа |
| Раздел/ Тема 3.  Личная гигиена | Практические занятия  Контрольная работа |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |  | Вопросы к дифференцированному зачету |

**2. Организация контроля и оценка освоения программы**

Контроль освоения программы учебного предмета осуществляется в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Методами текущего контроля являются: устные опросы, тестовые практико-ориентированные задания, практические работы, контрольные работы, лабораторные работы и т.д.

Промежуточная аттестация по ОП.02 Производственная санитария и гигиена труда осуществляется в форме дифференцированного зачета. Объектом оценки освоения ОП.02 Производственная санитария и гигиена труда являются умения и знания. Оценка освоения программы ОП.01 Организация рабочего места кухонного работника осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

**Приложение**

**ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

Перечень вопросов

для проведения дифференцированного зачета по дисциплине

ОП.02 Производственная санитария и гигиена труда

1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.

2. Практическое осуществление гигиенических норм и правил.

3. Наука, изучающая влияние различных факторов внешней среды, условия жизни и труда на здоровье человека и разрабатывающая меры профилактики заболеваний, обеспечения наиболее оптимальных условий существования, сохранения здоровья и продления жизни.

4. Верно ли утверждение Микробы были открыты голландским естествоиспытателем Антонием Левенгуком (1632— 1723), сконструировавшим микроскоп, который увеличивал изображение до 160—200 раз.

5. Наука о вирусах достигла большого развития с изобретением академиком электронного микроскопа. Как фамилия этого ученого?

6.Как фамилия ученого доказавшего, что ряд болез­ней человека и животных возникает от болезнетворных микробов, разработал вакцины против бешенства и си­бирской язвы, применение которых предупреждает воз­никновение этих грозных заболеваний.

7. Микробы, наиболее часто встречающиеся в процессе приготовления пищи, делят на…………………

8. Спорообразующие бактерии называются……………….

9. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы, в своей жизнедеятельности нуждающиеся в готовых пищевых веществах и в доступе воздуха.

10 Одноклеточные неподвижные микроорганизмы. размером до 15 мкм бывают разной формы: круглые, овальные, лимонообразные, палочковидные

11. Частицы, не имеющие клеточного строения, обладающие своеобразным обменом веществ, способностью к размножению.

12. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы размером 0,4— 10 мкм. По форме их делят

на кокки — микробы шаровидной формы, палочки, вибрионы, спириллы и спирохеты

13. Пеннциллиум, аспергиллус, мукор –это……………………………….

14. ………………..способны расщеплять (сбраживать) сахара в спирт и углекислый газ. Спиртовое брожение используется в виноделии, хлебопечении и в производстве кисломолочных продуктов (кефира, кумыса).

15. Они размножаются в благоприятных условиях в течение нескольких часов следующими способами: почкованием, спорами (1 — 12 шт. в клетке), делением.

16. Они используются при производстве сыров (≪Рокфор≫, ≪Камамбер≫) , лимонной кислоты и лекарственных препаратов (пенициллин и другие)

17. На этом основаны способы консервирования овощей, плодов путем квашеиия (с помощью образующейся молочной кислоты) и маринования (с помощью добавляемой уксусной кислоты), в процессе которых подавляется жизнедеятельность гнилостных микробов.

18.Губительны для микробов ультрафиолетовые, лучи солнца и специальных ламп БУВ, используемых для чего

19. Вещества, выделяемые многими растениями (луком, чесноком, хреном, цитрусовыми и др.), убивают болезнетворные микробы дизентерии, гнилостную палочку и др.).

20. Хлорную известь в общественном питании применяют для дезинфекции рук, посуды, какой концентрации 21. Бензойная кислота предохраняет их от порчи какие продукты, в которых она содержится?

22. При повышении концентрации соли (до 10— 20 %) и сахара (до 60—70 %) многие микробы что делают в результате обезвоживания микробных клеток.

23. Нижний предел влажности среды для развития бактерий

24. Нижний предел влажности среды для развития плесневых грибов

25. надежным способом сохранения продуктов от порчи является….. до влажности ниже указанного предела.

26. Микробы делят на ***психрофильные*** (холодоустойчивые), у которых оптимум развития 15° С.

27. Какие микробы развиваются при средней температуре , у которых оптимум 25—37 0 С (болезнетворные бактерии, дрожжи).

**28. К *термофильным*** (теплолюбивым), у которых оптимум 50 относятся какие бактерии

29. Верно ли, что ***антибиотики*** губительно действуют на развитие других микробов

30. Способ заключается в том, что оказывающий помощь человек вдувает ртом воздух непосредственно в рот пострадавшего, предварительно запрокинув его голову, очистив рот от слюны и покрыв его чистым носовым платком.

1. По этому способу (пострадавший лежит на спине) вдох достигается отве­ дением рук пострадавшего в стороны и вверх (т.е. над го­ловой), выдох — сильным прижиманием локтей постра­ давшего к нижней половине грудной клетки.

32. По способу (пострадавший лежит на спине) оказывающий помощь ритмично периодически сжимает нижнюю часть грудной клетки пострадавшего (выдох), вдох происходит самостоятельно. Искусственное дыхание эффективно лишь в том случае,

33. По способу (пострадавший лежит на животе) оказывающий помощь стоит на коленях, как бы верхом на пострадав­шем, и периодически сдавливает руками нижнюю часть его грудной клетки (выдох). Вдох происходит самостоя­тельно.

34. При ожогах кипятком, горячим предметом или паром небольших участков тела пораженное место…

35. При обширном ожоге с пострадавшего быстро снимают ………….., затем его завертывают………………………………………………… , дают выпить……………………………….., немедленно вызывают………………….

36. При обширных ожогах пламенем пострадавшего вы­носят………………………., гасят тлеющую на нем одежду и, ………………….., больного завертывают ………………………….. и вызывают………………………...

37. Капиллярное кровотечение останавливают,……

38. При каком кровотечении на рану накладывают давящую по­вязку?

39. При каком кровотечении необходимо приподнять травмированную конеч­ность и сдавить артерию выше места ранения резиновым жгутом или матерчатой закруткой, к которой нужно при­ крепить записку с указанием времени ее наложения.

40. При этом типе опасности в пищу попадают пестициды

41.Верно ли, что травма относится к физическим опасностям

42. Вредные привычки -это

43. Д л я предупреждения простудных за­болеваний у работников на предприятиях общест­венного питания нельзя допускать………….

44. ………….это механическое или тер­мическое повреждение ткани организма человека на про­изводстве.

45. Причинами производственных травм на пред­ приятиях общественного питания в основном являются: нарушение правил эксплуатации оборудования и требований техники безопасности, неправильная организация труда, утомление и болезнь работника.

46. Вредные привычки -это

47. Д л я предупреждения простудных за­болеваний у работников на предприятиях общест­венного питания нельзя допускать………….

48. ………….это механическое или тер­мическое повреждение ткани организма человека на про­изводстве.

49. Причинами производственных травм на пред­ приятиях общественного питания в основном являются: нарушение правил эксплуатации оборудования и требований техники безопасности, неправильная организация труда, утомление и болезнь работника.

**Дифференцированный зачет по**

**ОП.02 «Производственная санитария и гигиена труда».**

**1ВАРИАНТ**

***Выберите правильный ответ***

1. Микробиология — это наука, изучающая микроорганизмы: их морфологию, систематику, генетику, физиологию, распространение в природе.

а) да

б) нет

2. Бактерии размножаются:

а) только половым путем

б) только бесполым путем

в) половым и бесполым

3. С помощью жгутиков некоторые виды грибов могут активно передвигаться.

а) да

б) нет

4. Для жизнедеятельности вирусов не нужны запасные питательные вещества, потому что они являются паразитами

а) да

б) нет

5. При ожогах кипятком, горячим предметом или паром небольших участков тела пораженное место………………………………………………………………………………………………………………………….

6. Как называется способ заключается в том, что оказывающий помощь человек вдувает ртом воздух непосредственно в рот пострадавшего, предварительно запрокинув его голову, очистив рот от слюны и покрыв его чистым носовым платком……

7. Для предупреждения.отравления афлотоксикозом необходимо соблюдать условии хранения

а)………………….б)…………………………в)………………………………..

8. Меры предупреждения отравлений грибами сводятся к тому, чтобы на предприятия общественного питания сушеные,

соленые и маринованные грибы поступали ………………………………….

9. Предварительный медосмотр проходят при поступлении на работу на профессиональную пригодность

1. Да
2. Нет

*Выберите все правильные ответы:*

10. К физическим факторам, влияющим на микроорганизмы относятся:

а)Температура.

б) Антагонизм

в) Свет и другие формы лучистой энергии.

г) Кислотность среды.

д) Давление.

е) Содержание влаги.

11. Отравления продуктами ядовитыми по своей природе могут быть вызваны:

а) волчьи ягоды

б) бледная поганка

в) пестициды,

г) солонин

д) цинк (при неправильном использовании оцинкованной посуды, при приготовлении и хранении пищи),

е) соли меди (при использовании медной посуды без полуды).

***Установите соответствие***

12.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Группа |  | Характеристика |
| 1. | Психрофилы | а | средневлаголюбивые микроорганизмы, спо­собны расти при меньшем содержании влаги, чем гидрофиты |
| 3. | Термофилы | б | влаголюбивые микроорганизмы. Они требуют вы­сокой относительной влажности — 80-90 %. |
| 4. | Гидрофиты | в | (теплолюбивые) микроорганизмы, жизнедеятельность которых протекает при тем­пературе выше 45 °С. |
| 5. | Мезофиты | г | (холодолюбивые) - это микроорганизмы, нормально существующие и размножающиеся при относительно низких темперах. |

13. ***Установите соответствие***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Свойства патогенных микробов |  | Определение |
| 1. | Строгая специфичность | А | означает степень болезнетворного действия микроорганизма |
| 2. | Патогенность. | Б | способность вызывать только определенную болезнь с характерными для нее симптомами. |
| 3. | Вирулентность | В | способность микроорганизмов вырабатывать ядовитые вещества – токсины.. |
| 4. | Способность к токсинообразованию | Г | потенциальная способность определенного вида микробов приживаться в макроорганизмах, размножаться и вызывать определенное заболевание |

14. ***Установите соответствие***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Группа пищевых заболеваний |  | Возбудители заболевания |
| 1. | Пищевые инфекции | А | Возбудителями служат паразитические черви. |
| 2. | Пищевые отравления | Б | Возбудители способны размножаться как в пищевых продуктах, так и организме человека. |
| 3. | Пищевые токсикоинфекции | В | Возбудители способны размножаться только в организме человека, продукты являются лишь передатчиками микробов |
| 4. | Гельминтозы | Г | Возбудители способны жить и активно размножаться на продуктах. При этом пищевые продукты не меняют заметно органолептических свойств, становятся ядовитыми в результате накопленных в них токсинов. |

15***.*** Отравления , возникающие в результате попадания в организм человека пищи, пораженной ядами микроскопических грибов называются…………………………………………

**16**. Напишите требования к оформлению медицинской книжки

**Дифференцированный зачет по**

**ОП.02 «Производственная санитария и гигиена труда».**

**2 вариант**

***Выберите правильный ответ***

1. Микробиология — это наука, изучающая инфекции, их влияние на организм человека.

а) да

б) нет

2. Грибы размножаются:

а) только половым путем

б) только бесполым путем

в) половым и бесполым

3. Запасные питательные вещества клетки микроорганизма используются в том случае, когда клетка попадает в условия голода­ния.

а) да

б) нет

4. Для жизнедеятельности вирусов не нужны запасные питательные вещества, потому что они устойчивы к высушиванию и к воздействию низких температур

а) да

б) нет

5. Заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм с пищей (или водой) , называются………………………… ……………………………….

6. На предприятия общественного питания такие виды рыб, как маринка, усач, иглобрюх должны поступать ………………………….

7. Весной сильно проросшие клубни следует варить только………………….., а их отвары использовать …………

8. Согласно санитарным правилам, на предприятиях общественного питания оцинкованную посуду применяют

только для хранения ………………… ………………и……………

9.Текущие медосмотры проходят на выявление инфекционных заболеваний

1. Да
2. Нет

*Выберите все правильные ответы:*

10. К химическим факторам, влияющим на микроорганизмы относятся:

а) Концентрация среды.

б) Содержание влаги.

в) Ингибиторы

г) Окислительно-восстановительные условия.

д) Паразитизм

е) Кислотность среды.

11. Отравление временно ядовитыми пищевыми продуктами могут быть вызваны:

а) волчьи ягоды

б) бледная поганка

в) пестициды,

г) соланин

д) цинк (при неправильном использовании оцинкованной посуды, при приготовлении и хранении пищи),

е) соли меди (при использовании медной посуды без полуды).

12.Установите соответствие

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Группа |  | Характеристика микробов |
| 1. | Мезофилы | Б | (теплолюбивые) микроорганизмы, жизнедеятельность которых протекает при тем­пературе выше 45 °С. |
| 2. | Термофилы | В | средневлаголюбивые микроорганизмы, спо­собны расти при меньшем содержании влаги, чем гидрофиты |
| 3. | *Мезофиты* | Д | устойчивые к высушиванию микроорганизмы. |
| 4. | *Ксе­рофиты* | Е | микроорганизмы, живущие и раз­множающиеся при средних температурах |

13. ***Установите соответствие***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Свойства патогенных микробов |  | Определение |
| 1. | *Строгая специфичность* | А | способность микроорганизмов вырабатывать ядовитые вещества. |
| 2. | *Патогенность*. | Б | способность вызывать только определенную болезнь с характерными для нее симптомами. |
| 3. | *Вирулентность* | В | потенциальная способность определенного вида микробов приживаться в макроорганизмах, размножаться и вызывать определенное заболевание |
| 4. | *Способность к токсинообразованию* | Г | степень болезнетворного действия микроорганизма |

14. ***Установите соответствие***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Группа пищевых заболеваний |  | Возбудители заболевания |
| 1. | *Пищевые инфекции* | А | Возбудители способны размножаться как в пищевых продуктах, так и организме человека. |
| 2. | *Пищевые отравления* | Б | Возбудителями служат паразитические черви |
| 3. | *Пищевые токсикоинфекции* | В | Возбудители способны размножаться только в организме человека, продукты являются лишь передатчиками микробов |
| 4. | *Гельминтозы* | Г | Возбудители способны жить и активно размножаться на продуктах. При этом пищевые продукты не меняют заметно органолептических свойств, становятся ядовитыми в результате накопленных в них токсинов. |

**15**. Для предупреждения стафилококкового отравления необходимо хранить готовую пищу не более установленного

срока при температуре ……………С или в горячем виде не ниже ………….С.

**16**. Напишите требования к рукам повара

**Дифференцированный зачет по**

**ОП.02 «Производственная санитария и гигиена труда».**

**3 вариант**

***Выберите правильный ответ***

1. Микроорганизмы, или микробы, — это мельчайшие живые организмы, которые находятся вокруг нас в воздухе, воде, почве, продуктах и т.д. Микроорганизмы настолько малы, что увидеть их можно только под микроскопом.

а) да

б) нет

2. Дрожжи размножаются:

а) только половым путем

б) только бесполым путем

в) половым и бесполым

3. Споры бактерий чрезвычайно устойчивы к неблагоприятным воздействиям высокой температуры, к высушиванию, действию ядовитых веществ и др. При попадании в благо­приятные условия споры прорастает.

а) да

б) нет

4. Вирусы не имеют клеточной структуры Они устойчивы к высушиванию и к воздействию низких температур.

а) да

б) нет

5. Некоторые заболевания передаются человеку от больных животных (туберкулез, бруцеллез, ящур, сибирская язва и др.). Называются они………………

6. От момента проникновения микробов в организм человека до проявления болезни проходит определенный период времени, называемый…………………или………………………………..

7 Для предупреждения ботулизма хранить ветчину, окорока, колбасы при температуре……………°С,

8. Механическое или тер­мическое повреждение ткани организма человека на про­изводстве называется ………….. ………………….

9. Текущий медосмотр проходят

1. 1 раз в 3 месяца
2. 1 раз в 6 месяцев
3. 1 раз в 12 месяцев

*Выберите все правильные ответы:*

10. К биологическим факторам, влияющим на микроорганизмы относятся:

1. Ингибиторы.
2. Симбиоз
3. Антагонизм
4. Паразитизм
5. Свет и другие формы лучистой энергии.
6. Метабиоз

**11**. Отравление примесями, мигрирующими из окружающей среды могут быть вызваны:

а) волчьи ягоды

б) бледная поганка

в) пестициды,

г) солонин

д) цинк (при неправильном использовании оцинкованной посуды, при приготовлении и хранении пищи),

**12. *Установите соответствие***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Группа |  | Характеристика |
| 1. | Мезофилы | а | (теплолюбивые) микроорганизмы, жизнедеятельность которых протекает при тем­пературе выше 45 °С. |
| 2. | Термофилы | б | средневлаголюбивые микроорганизмы, способны расти при меньшем содержании влаги |
| 3. | *Гидрофиты* | в | влаголюбивые микроорганизмы. Они требуют высокой относительной влажности — 80-90 %. |
| 4. | *Мезофиты* | г | микроорганизмы, живущие и размножающиеся при средних температурах |

13. ***Установите соответствие***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Свойства патогенных микробов |  | Определение |
| 1. | *Строгая специфичность* | А | потенциальная способность определенного вида микробов приживаться в макроорганизмах, размножаться и вызывать определенное заболевание |
| 2. | *Патогенность*. | Б | Способность вызывать только определенную болезнь с характерными для нее симптомами. |
| 3. | *Вирулентность* | В | способность микроорганизмов вырабатывать ядовитые вещества – токсины. |
| 4. | *Способность к токсинообразованию* | Г | степень болезнетворного действия микроорганизма. |

**14. *Установите соответствие***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Группа пищевых заболеваний |  | Возбудители заболевания |
| 1. | *Пищевые инфекции* | А | Возбудители способны жить и активно размножаться на продуктах. При этом пищевые продукты не меняют заметно органолептических свойств, становятся ядовитыми в результате накопленных в них токсинов. |
| 2. | *Пищевые отравления* | Б | Возбудители заболеваний способны размножаться как в пищевых продуктах, так и организме человека. |
| 3. | *Пищевые токсикоинфекции* | В | Возбудителями служат паразитические черви |
| 4. | *Гельминтозы* | Г | Возбудители способны размножаться только в организме человека, продукты являются лишь передатчиками микробов |

**15**. Какой концентрации применяют хлорную известь в общественном питании для дезинфекции рук, посуды, …….%

**16**. Напишите требования к санитарной одежде повара

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **1 вариант** | **2 вариант** | **3 вариант** | **Баллы** |
|  | **А** | **Б** | **А** | **1** |
|  | **Б** | **В** | **В** | **1** |
|  | **Б** | **А** | **А** | **1** |
|  | **А** | **Б** | **А** | **1** |
|  | **…быстро ох­ л а ж д а ю т струей водопроводной воды в течение 5— 10 мин.** | **Пищевыми инфекциями** | **зоонозы** | **1** |
|  | **«Рот в рот»** | **выпотрошенными.** | **Скрытый или инкубационный** | **1** |
|  | **А) муки, Б) крупы, В) арахиса** | **……очищенными…… нельзя** | **2—6 град** | **1** |
|  | **отсортированными** | **…….сыпучих продуктов ……воды** | **Производственной травмой** | **1** |
|  | **А** | **А** | **А** | **1** |
|  | **а, е** | **А, е** | **Г, б, в** | **1** |
|  | **А, б** | **Г** | **В, д** | **1** |
|  | **1 – г; 2 - в; 3 - б;4 - а** | **1 – е; 2 - б; 3 - в;4 - д** | **1 – г; 2 - а; 3 - в; 4 - б** | **1** |
|  | **1 - б; 2 – г; 3 - а; 4 -в** | **1 – б; 2 - в; 3 - г;4 - а** | **1 – б; 2 - в; 3 - а; 4 - г** | **1** |
|  | **1 - в; 2 – г; 3 - б; 4 -а** | **1 – в; 2 - г; 3 - а;4 - б** | **1 – а; 2 - г; 3 - б; 4 - в** | **1** |
|  | ***Микотоксикозы*** | ……**2—6 °….65град** | **0,2%** |  |
|  | **Требования к санитарной одежде повара**  Колпак или косынка: изготовлены из хлопчатобумажной ткани светлых тонов. Должны быть всегда чистой, полностью прикрывать и волосы  Халат и куртка: изготовлены из хлопчатобумажной ткани светлых тонов. Сан. одежда должна быть всегда чистой, полностью прикрывать домашнюю одежду, хорошо застегиваться  Сменная обувь: **удобная, с задником, на резиновой подошве с низким каблуком и предназначаться только для работы на производстве**  **Правила ношения санитарной одежды:**   * **содержать одежду в течение всего рабочего дня в чистоте и опрятности;** * **не пользоваться булавками или заколками для застегивания курток;** * **не класть в карманы санитарной одежды посторонние предметы;** * **перед выходом из производственного помещения снимать санитарную одежду, а по возвращении надеть её, предварительно вымыв руки;** * **не входить в санитарной одежде в туалет; менять санитарную одежду по мере загрязнения (но не реже 3 в неделю) и перед раздачей пищи;** * **хранить санитарную одежду отдельно от верхней одежды; запрещается стирать санитарную одежду в индивидуальном порядке в домашних условиях** | **Требования к рукам повара**  Руки тщательно моют хозяйственным мылом или мылом «Гигиена», ополаскивают. Просушите руки  салфеткой. Дезинфицируют 0,2 % -ным раствором хлорной извести Приступают к работе с продуктами можно будет только после того, как дезинфектант испарится.  Ногти следует коротко стричь, лак на ногтях не допускается. Можно использовать защитное бесцветное покрытие, для профилактики расслаивания ногтей.  ***Их следует мыть:***   * перед началом работы * по мере их загрязнения * после посещения туалета * после работы с сырыми продуктами или внешней тарой * при смене операции (при переходе от сырых продуктов к готовым) * после курения или приема пищи * после работы с мусорными отходами, химикатами или инструментами для уборки | **Требования к оформлению медицинской книжки**  Результаты текущих медицинских осмотров заносят в медицинскую книжку, в которой указывается:   * ФИО владельца; * Место работы * Результаты медицинских обследований (флюрография – 1р.в год; бактерионосительство - 1 р. в 3 мес.) * сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях * данные о профилактических прививках * отметка прохождении гигиенического обучения и аттестации   Медицинская книжка хранится у руководителя предприятия и выдается на руки работнику на момент прохождения медицинских осмотров | **5** |

**Критерии оценки заданий**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Процент результативности (правильных ответов)** | **Оценка уровня подготовки** | |
| **балл (отметка)** | **вербальный аналог** |
| **90 ÷ 100 (18-20)** | **5** | **отлично** |
| **65 ÷ 89 (13-17)** | **4** | **хорошо** |
| **50 ÷ 64 (10-12)** | **3** | **удовлетворительно** |
| **менее 50 (10 и меньше)** | **2** | **неудовлетворительно** |