**Контрольно-оценивающие средства для проведения дифференциального зачёта 1-й курс 1-й семестр по предмету Санитария и гигиена предприятий торговли.**

**Профессия «Продавец, контролёр-кассир»**

 **Контрольный тест по предмету «Санитария и гигиена»**

**Вариант №1**

**Задание: Выберите правильный ответ из приведенных вариантов. (форма ответов буква)**

**1. Один раствором уксуса нужно обрабатывать оборудование:**

**А) прилавки;**

**Б) хлебные горки;**

**В) подтоварники.**

**2. Как часто проводить обработку инвентаря хлорсодержащим раствором:**

**А) 1 раз в неделю;**

**Б) 2 раза в неделю;**

**В) каждый день.**

**3.Опбаботку прилавков моющим раствором проводят:**

**А) 1 раз в неделю;**

**Б) 1 раз в месяц;**

**В) каждый день.**

**4. Масло растительное нужно продавать в отделе магазина:**

**А) гастрономия;**

**Б) бакалея;**

**В) овощи и фрукты.**

**5. Товар на подтоварниках должен храниться на расстоянии от пола:**

**А) не менее 35 сантиметров;**

**Б) не менее 15 сантиметров;**

**В) не менее 50 сантиметров.**

**6. Процент концентрации дезинфицирующего раствора для обработки инвентаря:**

**А) 0,5 %;**

**Б) 0,2 %;**

**В) 1 %.**

**7. Дезинфицирующий раствор для обработки витрин должен быть:**

**А) 1 %;**

**Б) 0,2%;**

**В) 0,5%.**

**8. Продавцы проходят обучения по санитарному минимуму:**

**А) 1 раз в год;**

**Б) раз в 2 года;**

**В) 2 раза в год.**

**9. Нижняя полка горок в торговом зале должна быть:**

**А) не менее 35 сантиметров от пола;**

**Б) не менее 20 сантиметров от пола;**

**В) не менее 50 сантиметров от пола.**

**10. Чай необходимо продавать в отделе:**

**А) гастрономия;**

**Б) бакалея;**

**В) овощи и фрукты.**

**Контрольная тест по дисциплине «Санитария и гигиена»**

**Вариант №2**

**Задание: Выберите правильный ответ из приведенных вариантов.**

**(форма ответов буква)**

**1. Хлебные лотки необходимо обрабатывать:**

**А) 1% раствором жавелиона;**

**Б) 1% раствором уксуса;**

**В) 1% раствором хлорамина.**

**2. Обработку инвентаря моющим раствором проводят:**

**А) 1 раз в неделю;**

**Б) 2 раза в неделю;**

**В) каждый день.**

**3. Обработку прилавков дезинфицирующим раствором проводят:**

**А) 1 раз в неделю;**

**Б) 1 раз в месяц;**

**В) каждый день.**

**4. Свежие яйца необходимо продавать в отделе:**

**А) гастрономия;**

**Б) бакалея;**

**В) овощи и фрукты.**

**5. Процентная ставка основного раствора из хлорной извести составляет:**

**А) 5%;**

**Б) 10%;**

**В) 1%.**

**6. Нижняя полка горок торговом зале должна быть:**

**А) не менее 35 сантиметров от пола;**

**Б) не менее 20 сантиметров от пола;**

**В) не менее 50 сантиметров от пола.**

**7. Концентрация дезинфицирующего раствора прилавков должна быть:**

**А) 1 %;**

**Б) 0,5%;**

**В) 2%.**

**8. Медицинское обследования продавцов проводятся:**

**А) 1 раз в год;**

**Б) раз в пол года;**

**В) раз в месяц.**

**9. Уборка в магазине должна проводится в сроки:**

**А) каждый день;**

**Б) 1 раз в неделю;**

**В) через день.**

**10. Свежую рыбу необходимо продавать в отделе:**

**А) гастрономия;**

**Б) бакалея;**

**В) овощи и фрукты.**

**Тест оценивается по 5 бальной шкале**

|  |  |
| --- | --- |
| **Отношение набранной суммы баллов к максимально возможной** | **Оценка по 5-балльной шкале** |
| **90% и более** | **5** |
| **75-89%** | **4** |
| **60-74%** | **3** |
| **Если хотя бы одна из работ оценена на «2»** | **2** |