**Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля по учебной дисциплине**

**Санитария и гигиена предприятий торговли.**

**1 курс 1-й семестр**

**Продавец, контролёр-кассир**

**Контрольная работа №1**

**Вариант №1**

**Задание обязательного уровня**

1. Каковы санитарные требования к приему продуктов в магазине?

2. Каковы правила и сроки хранения тортов и пирожных с белковым, твороженным, сливочным и заварным кремами?

3. Решить задачу:

В магазине покупатель усомнился в качестве сыра «Росийский» попросил у продавца документ подтверждающий качество. Продавец ответила, что все документы на товар находятся у заведующей, покупателям их видеть не положено, а о качестве товаров можно узнать у продавца. Права ли продавец?

**Задания дополнительного уровня**

4. Каковы требования к уборке холодильных камер?

5\*. Решить задачу:

Покупатель возвращает в магазин открытую коробку шоколадных конфет «Ассорти» с чеком через 2 часа после покупки. На поверхности конфет белый налет. Как должен поступить продавец?

**Контрольная работа №1**

По предмету санитария и гигиена

**Вариант №2**

**Задание обязательного уровня**

1. Как должна быть организована территория предприятия торговли?

2. В чем заключаются правила хранения мороженого и охлажденного мяса? Молочных продуктов?

3. Решить задачу:

Покупатель купил в магазине 300 граммов колбасы 200 граммов сыра, попросив нарезать продукты. Продавец отказалось выполнять требования. Права ли она?

**Задания дополнительного уровня**

4. Каковы правила мойки инвентаря и торговой посуды?

5\* Решить задачу:

В магазине покупатель попросил у продавца документы подтверждающие цену и качество колбасы вареной «докторской». Продавец ответила, что все документы на товар находятся у заведующей, покупателям их видеть не положено, а о качестве товаров можно узнать у продавца. Права ли продавец?

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно, 2 «неудовлетворительно».

В контрольную работу включены задания двух уровней контроля и проверки знаний обучающихся: обязательный уровень (стандарт общеобразовательной подготовки, которой должен достичь каждый студент) и дополнительный уровень.

На выполнениеконтрольной работы отводится ***45 минут.***

Задания обязательного уровня проверяют знание студентов учета сырья, продукции на складе, на производстве, организации учета материалов основных средств, проведения инвентаризации, учет товарных потерь. За выполнение заданий обязательного уровня выставляется оценка "3".

После выполнения заданий обязательного уровня студенты переходят к выполнению дополнительных заданий.

Задания дополнительного уровня разбиты на две части - задания без звездочки (\*), за выполнение которых выставляется оценка "4", и задания со звездочкой, за выполнение которых выставляется оценка "5".