\_\_\_\_\_Министерство образования Московской области\_\_\_\_\_\_\_

**ГБОУ СПО МО «Московский областной государственный колледж**

**технологий, экономики и предпринимательства»**

 **«Утверждаю»**

Заместитель директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Карпова Т.В.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013г.

Фонд тестовых заданий

По дисциплине: ОП. 03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Для специальности: 260807

Рассмотрено на заседании

ПЦК специальных дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_

от « \_\_\_ » октября 2013г.

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Костикова И.М.

г. Лыткарино, 2013г.

***Тема №1.1 Организация продовольственного снабжения.***

1. Рациональная организация снабжения ПОП – это:

а) заключение договоров на поставку;

б) своевременная доставка продуктов;

в) наличие графика завоза сырья и продуктов;

г) все ответы верны.

2. Источниками снабжения предприятий общественного питания являются:

а) фермерские хозяйства;

б) супермаркеты;

в) оптовые базы;

г) магазины-кулинарии.

3. Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор:

а) купли-продажи;

б) аренды;

в) поставки;

г) трудовой договор.

4. Договор поставки – это документ на поставку сырья и продуктов, который как правило имеет:

а) четыре основных раздела;

б) шесть основных разделов;

в) пять основных разделов;

г) все ответы верны.

5. Любой договор, заключённый между двумя и более партнёрами представляет собой:

а) перечень разногласий между сторонами;

б) соглашение двух и более лиц об установлении прав и обязанностей;

в) список взаимных претензий, предъявляемых партнёрами друг другу;

г) все ответы верны.

6. Задачи, которые необходимо решить для обеспечения ПОП продовольственными продуктами, заключаются в следующем:

а) что и сколько купить;

б) как сэкономить;

в) сколько потратить;

г) где найти денег, на покупку сырья.

7. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика?

а) централизованная;

б) транзитная;

в) складская;

г) децентрализованная.

8. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают от поставщика через оптовые базы и склады?

а) централизованная;

б) транзитная;

в) складская;

г) децентрализованная.

9. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами поставщика?

а) транзитный;

б) централизованный;

в) складской;

г) децентрализованный.

10. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами предприятия общественного питания?

а) транзитный;

б) централизованный;

в) складской;

г) децентрализованный.

11. Кто является посредником между изготовителем и потребителем?

а) зав. складом;

б) торговый агент;

в) продавец на рынке;

г) все ответы верны.

12. Какова главная функция посредников между изготовителем и потребителем?

а) содействие купле-продаже;

б) получение прибыли;

в) найти покупателя и продавца;

г) получить комиссионное вознаграждение.

13. Какова основная задача посредников?

а) содействие купле-продаже;

б) получение прибыли;

в) найти покупателя и продавца;

г) получить комиссионное вознаграждение.

14. За услуги, оказываемые изготовителю и потребителю, посредник получает:

а) выговор;

б) прибыль;

в) штраф;

г) комиссионное вознаграждение.

15. Специализированный транспорт, для перевозки продуктов, должен иметь маркировку:

а) «Овощи»;

б) «Хлеб»;

в) «Молоко»;

г) «Продукты».

16. Машины для перевозки продуктов должны иметь:

а) санитарный паспорт;

б) медицинский паспорт;

в) разрешение на перевозку продуктов;

г) заключение Роспотребнадзора.

 17. Каким видом транспорта перевозятся особо скоропортящиеся продукты?

а) транзитным;

б) изотермическим;

в) термостойким;

г) охлаждаемым.

 18. Какая форма доставки используется для скоропортящихся продуктов?

а) транзитная;

б) складская;

в) смешанная;

г) кольцевая.

 19. Какая форма доставки используется для не скоропортящихся продуктов?

а) транзитная;

б) складская;

в) смешанная;

г) кольцевая.

***Тема № 1.2 Организация материально – технического снабжения.***

1. Организация материально – технического снабжения ПОП – это:

а) снабжение предметами материально-технического оснащения;

б) своевременная доставка предметов материально-технического оснащения;

в) списание предметов материально-технического оснащения;

г) ремонт предметов материально-технического оснащения.

2. К предметам материально-технического оснащения относятся:

а) различные виды технологического оборудования;

б) кухонная и столовая посуда, различный инвентарь;

в) спецодежда, форменная одежда, моющие и дезинфицирующие средства;

г) все ответы верны.

3. Для приобретения материально-технического оснащения ПОП с продавцом заключает договор:

а) купли-продажи;

б) аренды;

в) поставки;

г) трудовой договор.

4. Потребность в материально-технических средствах определяется на основе:

а) норм и правил проектирования;

б) санитарных норм и правил;

в) норм расходов и потерь;

г) норм оснащения.

5. В зависимости от назначения нормы делятся на:

а) эксплуатационные нормы;

б) нормы расхода;

в) нормы оснащения;

г) все ответы верны.

6. Нормы столовой посуды на одно посадочное место составляют:

а) 2 – 2,5 комплекта;

б) 3 – 3,5 комплекта;

в) 4 – 4,5 комплекта;

г) 1 комплект.

7. Нормы спецодежды для работников общественного питания составляют:

а) 1 комплект на год;

б) 2 комплекта на год;

в) 3 комплекта на год;

г) 4 комплекта на год.

8. Какие требования должны предъявляться к организации материально-технического снабжения?

а) своевременность и комплектность;

б) бесперебойность;

в) надёжность и высокое качество поставок;

г) все ответы верны.

9. При приёмке оборудования в первую очередь необходимо проверить:

а) соответствие техническим условиям;

б) работоспособность оборудования;

в) целостность упаковки;

г) все ответы верны.

***Тема № 2.1 Организация складского хозяйства.***

1. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают:

а) в три этапа;

б) в два этапа;

в) в четыре этапа;

г) все ответы верны.

2. Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят:

а) по товарно-транспортным накладным;

б) по требованиям-накладным;

в) по счетам-фактурам;

г) по сертификатам качества.

3. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:

а) 48 часов;

б) 72 часа;

в) 24 часа;

г) все ответы верны.

4. Срок проверки качества для нескоро портящихся товаров составляет:

а) до 15 дней;

б) до 10 дней;

в) до 5 дней;

г) все ответы верны.

5. При обнаружении недостачи или брака в товаре составляется односторонний акт:

а) в трёх экземплярах;

б) в пяти экземплярах;

в) в четырёх экземплярах;

г) все ответы верны.

6. Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:

а) по химическим показателям;

б) по органолептическим показателям;

в) по физическим показателям;

г) все ответы верны.

7. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?

а) «Об обеспечении единства измерений»;

б) «О защите прав потребителей»;

в) «О конкуренции»;

г) «О техническом регулировании».

8. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:

а) сверхнормативными;

б) минимальными;

в) нормированными;

г) все ответы верны.

9. Складские помещения в ПОП служат:

а) для обработки сырья и продуктов;

б) для приёмки и кратковременного хранения;

в) для приготовления полуфабрикатов;

г) все ответы верны.

10. Определите последовательность складских операций:

а) размещение на хранение;

б) приёмка товаров;

в) разгрузка транспорта;

г) отпуск товаров из мест хранения.

11. Организация снабжения ПОП предполагает:

а) поставку строительных материалов;

б) поставку сырья и продуктов;

в) поставку оборудования;

г) все ответы верны.

12. Режим хранения сырья и продуктов – это:

а) определённая температура и относительная влажность;

б) хорошая вентиляция и естественное освещение;

в) искусственное освещение и влажная уборка;

г) все ответы верны.

13. Для хранения продуктов навалом в закромах, используют способ хранения:

а) стеллажный;

б) штабельный;

в) ящичный;

г) насыпной.

14. Для хранения продуктов в ящиках, используют способ хранения:

а) стеллажный;

б) штабельный;

в) ящичный;

г) насыпной.

15. Для хранения продуктов на полках, стеллажах, в шкафах, используют способ хранения:

а) стеллажный;

б) штабельный;

в) ящичный;

г) насыпной.

16. Для хранения продуктов на крючьях, используют способ хранения:

а) стеллажный;

б) штабельный;

в) ящичный;

г) подвесной.

17. Для хранения продуктов на подтоварниках, высотой не более 2-х метров, используют способ хранения: а) стеллажный;

 б) штабельный;

 в) ящичный;

 г) насыпной.

18. Нарушение установленных правил и режимов хранения может привести:

а) к нормируемым потерям;

б) к нормируемым излишкам;

в) к ненормируемым потерям;

г) к ненормируемым излишкам.

19. Нормируемые потери – это:

а) потери в пределах норм естественной убыли;

б) порча продуктов материально-ответственными лицами;

в) потери в случае стихийных бедствий;

г) потери в случае неудовлетворительных условий перевозки.

20. При получении продуктов со склада, необходимо:

а) проверить продукты по качеству и количеству;

б) проверить срок реализации;

в) проверить накладные;

г) осмотреть тару.

***Тема №2.2 Организация тарного хозяйства.***

1. Тара – это:

а) материал для склеивания поверхностей;

б) чистящее средство;

в) товарная упаковка;

г) все ответы верны.

2. Упаковка – это:

а) потребительская тара;

б) чистящее средство;

в) материал для склеивания поверхностей;

г) все ответы верны.

3. Тара предназначена для:

а) обеспечения сохранности продуктов при транспортировке;

б) проверки качества товара;

в) уничтожения продуктовых отходов;

г) сжигания мусора.

4. Сколько признаков классификации тары Вы знаете:

а) четыре;

б) шесть;

в) восемь;

г) десть.

5. Классификация тары производится по основным признакам:

а) по степени жёсткости;

б) по кратности использования;

в) по степени специализации;

г) все ответы верны.

6. Приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары называется:

а) товарооборот;

б) тарооборот;

в) кругооборот;

г) все ответы верны.

7. Какой документ предусматривает порядок возврата тары?

а) договор купли-продажи;

б) договор аренды;

в) договор поставки;

г) все ответы верны.

8. К деревянной таре можно отнести:

а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;

б) бутылки, банки и др.;

в) мешки;

г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..

9. К металлической таре можно отнести:

а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;

б) бутылки, банки и др.;

в) мешки;

г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..

10. К стеклянной таре можно отнести:

а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;

б) бутылки, банки и др.;

в) мешки;

г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..

 11. К тканевой таре можно отнести:

а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;

б) бутылки, банки и др.;

в) мешки;

г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..

12. По принадлежности тара подразделяется:

а) общего пользования;

б) предприятий общественного питания;

в) тара поставщика;

г) все ответы верны.

13. Что относится к разной таре?

а) банки, бутылки;

б) корзины плетёные, короба, кули и др.;

в) мешки и паковочная ткань;

г) ящики из гофр картона, коробки бумажные и др.

14. За несвоевременный возврат тары поставщику, предусматривается:

а) выговор;

б) расторжение договора;

в) отказ от услуг поставщика;

г) штраф в зависимости от вида тары.

15. От чего зависит сохранность и качество тары?

а) от времени года;

б) от влажности воздуха;

в) от условий хранения;

г) от температуры воздуха.

16. Каковы способы маркировки тары?

а) выжигание номера;

б) нанесение несмываемой краски;

в) крепление ярлыка или бирки;

г) все ответы верны.

***Тема № 2.3 Весоизмерительное оборудование***

1. Весоизмерительное оборудование служит для:

а) проверки веса товара;

б) качественного измерения веса товаров;

в) количественного измерения веса товаров;

г) проверки качества товара.

2. От правильного применения весоизмерительного оборудования зависит:

 а) точность учёта;

б) правильность расчёта с посетителями;

в) срок службы весов;

г) все ответы верны.

3. Контроль за весоизмерительными приборами осуществляется:

а) налоговой инспекцией;

б) Роспотребнадзором;

в) полицией;

г) городскими органами управления.

4. Какой вид весов, на сегодняшний день не используется на ПОП:

а) циферблатные;

б) проекционные;

в) гирные;

г) шкальные.

5. Что означает техническое требование к весам – точность показаний:

а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;

б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;

в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;

г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

6. Что означает техническое требование к весам – чувствительность:

а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;

б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;

в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;

г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

7. Что означает техническое требование к весам – устойчивость:

а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;

б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;

в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;

г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

8. Что означает техническое требование к весам – постоянство показаний:

а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;

б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;

в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;

г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

9. К эксплуатационным требованиям весов относятся*:*

а) наглядность показаний;

б) пределы взвешивания;

в) быстрота взвешивания;

г) все ответы верны.

10. «Правила пользования мерами и измерительными приборами» являются:

а) не обязательными для применения;

б) на усмотрение администрации предприятия;

в) обязательными для применения;

г) все ответы верны.

***Ответы на тесты***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 1.1 | б | а | в | а | б | а | б | в | б | г | б | а | в | г | г | а | б | а | б | - |
| 1.2 | а | г | а | г | г | б | б | г | в | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 2.1 | б | а | в | б | а | б | б | в | б | в,б,а,г | б | г | г | в | а | г | б | в | а | а |
| 2.2 | в | а | а | а | г | б | в | г | а | б | в | г | б | г | в | г | - | - | - | - |
| 2.3 | в | б | г | в | в | а | б | г | г | в | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |