

## ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

### 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.

**20. 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.

**21. 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.

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

- а) купли-продажи;
- б) аренды;
- в) поставки;
- г) трудовой договор.

**23. 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.

**24. В зависимости от назначения нормы делятся на:**

- а) эксплуатационные нормы;
- б) нормы расхода;
- в) нормы оснащения;
- г) все ответы верны.

**25. 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.

**26. 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.

**28. 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.

**29. При приёмке оборудования в первую очередь необходимо проверить:**

- а) соответствие техническим условиям;
- б) работоспособность оборудования;
- в) целостность упаковки;
- г) все ответы верны.

**30. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают:**

- а) в три этапа;
- б) в два этапа;
- в) в четыре этапа;
- г) все ответы верны.

**31. Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят:**

- а) по товарно-транспортным накладным;
- б) по требованиям-накладным;
- в) по счетам-фактурам;
- г) по сертификатам качества.

**32. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:**

- а) 48 часов;
- б) 72 часа;
- в) 24 часа;
- г) все ответы верны.

**33. Срок проверки качества для не скоро портящихся товаров составляет:**

- а) до 15 дней;
- б) до 10 дней;
- в) до 5 дней;
- г) все ответы верны.

**34. 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.

**35. Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:**

- а) по химическим показателям;
- б) по органолептическим показателям;
- в) по физическим показателям;
- г) все ответы верны.

**36. 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».

**37. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:**

- а) сверхнормативными;
- б) минимальными;
- в) нормированными;
- г) все ответы верны.

**38. 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.

**39. Определите последовательность складских операций:**

- а) размещение на хранение;
- б) приёмка товаров;
- в) разгрузка транспорта;
- г) отпуск товаров из мест хранения.

**40. Организация снабжения ПОП предполагает:**

- а) поставку строительных материалов;
- б) поставку сырья и продуктов;
- в) поставку оборудования;
- г) все ответы верны.

**41. 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.

**42. Для хранения продуктов навалом в закромах, используют способ хранения:**

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

**43. Для хранения продуктов в ящиках, используют способ хранения:**

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

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

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

**45. Для хранения продуктов на крючьях, используют способ хранения:**

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) подвесной.

**46. Для хранения продуктов на подтоварниках, высотой не более 2-х метров, используют способ хранения:**

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

**47. Нарушение установленных правил и режимов хранения может привести:**

- а) к нормируемым потерям;
- б) к нормируемым излишкам;
- в) к ненормируемым потерям;
- г) к ненормируемым излишкам.

**48. 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.

**49. При получении продуктов со склада, необходимо:**

- а) проверить продукты по качеству и количеству;
- б) проверить срок реализации;
- в) проверить накладные;
- г) осмотреть тару.

**50. Тара – это:**

- а) материал для склеивания поверхностей;
- б) чистящее средство;
- в) товарная упаковка;
- г) все ответы верны.

**51. Упаковка – это:**

- а) потребительская тара;
- б) чистящее средство;
- в) материал для склеивания поверхностей;
- г) все ответы верны.

**52. Тара предназначена для:**

- а) обеспечения сохранности продуктов при транспортировке;
- б) проверки качества товара;
- в) уничтожения продуктовых отходов;
- г) сжигания мусора.

**53. Сколько признаков классификации тары Вы знаете:**

- а) четыре;
- б) шесть;
- в) восемь;
- г) десять.

**54. Классификация тары производится по основным признакам:**

- а) по степени жёсткости;
- б) по кратности использования;
- в) по степени специализации;
- г) все ответы верны.

**55. Приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары называется:**

- а) товарооборот;
- б) тарооборот;
- в) кругооборот;
- г) все ответы верны.

**56. Какой документ предусматривает порядок возврата тары?**

- а) договор купли-продажи;
- б) договор аренды;
- в) договор поставки;
- г) все ответы верны.

**57. 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.

**58. 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.

**59. 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.

**60. 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.

**61. По принадлежности тара подразделяется:**

- а) общего пользования;
- б) предприятий общественного питания;
- в) тара поставщика;
- г) все ответы верны.

**62. 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.

**63. За несвоевременный возврат тары поставщику, предусматривается:**

- а) выговор;
- б) расторжение договора;
- в) отказ от услуг поставщика;
- г) штраф в зависимости от вида тары.

**64. От чего зависит сохранность и качество тары?**

- а) от времени года;
- б) от влажности воздуха;
- в) от условий хранения;
- г) от температуры воздуха.

**65. Каковы способы маркировки тары?**

- а) выжигание номера;
- б) нанесение несмываемой краски;
- в) крепление ярлыка или бирки;
- г) все ответы верны.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

- 1.1. Заполнение договора поставки.
- 1.2. Оформление закупочного акта.
- 1.3. Оформление требования в кладовую.
- 1.4. Оформление накладной на отпуск товара.
- 1.5. Оформление акта о выявлении недостачи.
- 1.6. Составление приказа на проведение инвентаризации.
- 1.7. Оформление инвентаризационной описи.

**2. ЗАДАЧА**

На складе, расположенному во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли.

Ответ: \_\_\_\_\_.

**3. ЗАДАЧА**

Судак мороженый неглазированный хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли.

Ответ: \_\_\_\_\_.

**4. ЗАДАЧА**

Каждодневная потребность предприятия ОП в мясе составляет 50 кг в день. Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса.

Ответ: \_\_\_\_\_.