**ОП 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**Группа ТПОП 347**

**Преподаватель: Тугушева А.Х.**

Вариант 1

**1. Рациональная организация снабжения ПОП – это:**

а)  заключение договоров на поставку;

б) своевременная доставка продуктов;

в) наличие графика завоза сырья и продуктов.

**2. Источниками снабжения предприятий общественного питания являются:**

а) фермерские хозяйства;

б) супермаркеты;

в) оптовые базы;

**3. 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;

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

а) централизованная;

б) транзитная;

в) складская;

**5.Как называется способ доставки продуктов силами и средствами поставщика?**

а) транзитный;

б) централизованный;

в) складской.

**6. Кто является посредником между изготовителем и потребителем?**

а) зав. складом;

б) торговый агент;

в) продавец на рынке.

**7. Машины для перевозки продуктов должны иметь:**

а) санитарный паспорт;

б) медицинский паспорт;

в) разрешение на перевозку продуктов.

**8. 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

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

а) купли-продажи;

б) аренды;

в) поставки;

г) трудовой договор.

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

а) соответствие техническим условиям;

б) работоспособность оборудования;

в) целостность упаковки;

г) все ответы верны.

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

а) в три этапа;

б) в два этапа;

в) в четыре этапа;

г) все ответы верны.

**12. Срок проверки  качества для нескоро портящихся товаров составляет:**

а) до 15 дней;

б) до 10 дней;

в) до 5 дней;

г) все ответы верны.

**13. 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.

**14. 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».

**15. 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.

**16. 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.

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

а) стеллажный;

б) штабельный;

в) ящичный;

г) насыпной.

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

а) стеллажный;

б) штабельный;

в) ящичный;

г) подвесной.

**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. Упаковка – это:**

а) потребительская тара;

б) чистящее средство;

в) материал для склеивания поверхностей;

г) все ответы верны.

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

а) товарооборот;

б) тарооборот;

в) кругооборот;

г) все ответы верны.

**22. 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.

**23.Какая тара бывает по кратности использования?**

а) потребительская;

б) многоразовая;+

в) универсальная;

г) специализированная

**24.От правильного применения весоизмерительного оборудования зависит:**

а) точность учёта;

б) правильность расчёта с посетителями;+

в) срок службы весов;

г) все ответы верны.

**25. К эксплуатационным требованиям весов относятся*:***

а) наглядность показаний;

б) пределы взвешивания;

в) быстрота взвешивания;

г) все ответы верны.

**26.Сопоставьте правильные варианты ответов:**

*По термическому состоянию мясо подразделяют на:*

а) остывшее                                                                1.   t  от – 2 до -30С

б) охлажденное                                                           2.   t  не выше 120С

в) подмороженное                                                      3.   t  не выше -80С

г) замороженное                                                         4.   t  от 0 до  + 40С

**27. В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют**:

а) крупные

б) отборные

в) диетические

г) мелкие

**28. Какие изменения происходят при хранении молотого и кофе растворимого в открытой банке?**

а) прогоркает

б)  высыхает, увлажняется

в) увлажняется, теряет вкус, аромат, слипается в комочки

в) плесневеет

**29. К сахаристым кондитерским изделиям относят:**

а) шоколад

б) пряники

в) печенье

г) кексы

**30. Рыба с какой температурой называется мороженой?**

а) -6оС, -12 оС, -18 оС

б) -2оС, 0 оС, + 4 оС

в) -4 оС, -1 оС, + 5оС

**Вариант 2**

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

а) купли-продажи;

б) аренды;

в) поставки;

г) трудовой договор.

**2. 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.

**3. Кто является посредником между изготовителем и потребителем?**

а) фермерские хозяйства;

б) супермаркеты;

в) оптовые базы;

г) магазины-кулинарии.

**4.За услуги, оказываемые изготовителю и потребителю, посредник получает**:

а) выговор;

б) прибыль;

в) штраф;

г) комиссионное вознаграждение.

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

а) централизованная;

б) транзитная;

в) складская;

г) децентрализованная.

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

а) транзитный;

б) централизованный;

в) складской;

г) децентрализованный.

**7.Каким видом транспорта перевозятся особо скоропортящиеся продукты?**

а) транзитным;

б) изотермическим;

в) термостойким;

г) охлаждаемым.

**8. 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.

**9. 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.

**10.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.

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

а) по товарно-транспортным накладным;

б) по требованиям-накладным;

в) по счетам-фактурам;

г) по сертификатам качества.

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

а) 48 часов;

б) 72 часа;

в)  24 часа;

г) все ответы верны.

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

а) по химическим показателям;

б) по органолептическим показателям;

в) по физическим показателям;

г) все ответы верны.

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

а) сверхнормативными;

б) минимальными;

в) нормированными;

г) все ответы верны.

**15. Определите последовательность складских операций:**

а) размещение на хранение;

б) приёмка товаров;

в) разгрузка транспорта;

г) отпуск товаров из мест хранения

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

а) стеллажный;

б) штабельный;

в) ящичный;

г) насыпной.

**17. Для хранения продуктов на полках, стеллажах, в шкафах, 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. Потребительская упаковка – это:**

а) средство, обеспечивающее защиту продукции от повреждений и потерь;

б) средство, обеспечивающее защиту продукции от загрязнений;

в) товарная упаковка, которая входить в стоимость товара и после продажи переходит целиком в собственность потребителя;

г) все ответы верны.

**20. Тара предназначена для:**

а) обеспечения сохранности продуктов при транспортировке;

б) проверки качества товара;

в) уничтожения продуктовых отходов;

г) сжигания мусора.

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

а) по степени жёсткости;

б) по кратности использования;

в) по степени специализации;

г) все ответы верны.

**22. 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.

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

а) от времени года;

б) от влажности воздуха;

в) от условий хранения;

г) от температуры воздуха.

**24. Весоизмерительное оборудование служит для:**

а) проверки веса товара;

б) качественного измерения веса товаров;

в) количественного измерения веса товаров;

г) проверки качества товара.

**25. «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.

**26.К группе вкусовых товаров относят:**

а) мед

б) крахмал

в) чай

г) вафли

**27.Рыба с какой температурой называется мороженой?**

а) -6оС, -12 оС, -18 оС

б) -2оС, 0 оС, + 4 оС

в) -4 оС, -1 оС, + 5оС

**28.Признаки бомбажа консервов**

а) негерметичность консервов

б) вмятина крышки

в) вздутие крышки и дна банки

г) ржавчина

**29. В каких условиях хлеб быстро плесневеет?**

а) при повышенной влажности воздуха

б) при пониженной температуре

в) при пониженной влажности воздуха

**30.Сопоставьте правильные варианты ответов:**

*По термическому состоянию мясо подразделяют на:*

а) остывшее                                                                1.   t  от – 2 до -30С

б) охлажденное                                                           2.   t  не выше 120С

в) подмороженное                                                      3.   t  не выше -80С

г) замороженное                                                         4.   t  от 0 до  + 40С

**Преподаватель А.Х.Тугушева**