



УТВЕРЖДАЮ

Директор техникума

Р.Г.Ахунова

2020г.

Р.Г.Ахунова

20__г.

Р.Г.Ахунова

20__г.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



РАСМОТРЕНО
На заседании ПЦК УГ 43.00.00 Сервис и туризм
Председатель ПЦК Карам-Карамова

| | | | | |
|---|-------------------------------------|--------------|-----------------------|---|
| 20 <u>19</u> -20 <u>20</u> учебный год. | ПРОТОКОЛ № <u>3</u> от <u>27.12</u> | 20 <u>19</u> | <u>Карам-Карамова</u> | / |
| 20__-20__ учебный год. | ПРОТОКОЛ № ___ от ___ | 20__ | / | / |
| 20__-20__ учебный год. | ПРОТОКОЛ № ___ от ___ | 20__ | / | / |
| 20__-20__ учебный год. | ПРОТОКОЛ № ___ от ___ | 20__ | / | / |

Вариант №1

Выберите один правильный вариант ответа. Возможен только один вариант правильного ответа.

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.

Вариант №2

Выберите один правильный вариант ответа. Возможен только один вариант правильного ответа.

1. 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.
2. Для приобретения материально-технического оснащения ПОП с продавцом заключает договор:
 - а) купли-продажи;
 - б) аренды;
 - в) поставки;
 - г) трудовой договор.
3. 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.
4. В зависимости от назначения нормы делятся на:
 - а) эксплуатационные нормы;
 - б) нормы расхода;
 - в) нормы оснащения;
 - г) все ответы верны.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. При приёмке оборудования в первую очередь необходимо проверить:
 - а) соответствие техническим условиям;
 - б) работоспособность оборудования;
 - в) целостность упаковки;
 - г) все ответы верны.
9. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают:
 - а) в три этапа;
 - б) в два этапа;
 - в) в четыре этапа;
 - г) все ответы верны.
10. Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят:
 - а) по товарно-транспортным накладным;
 - б) по требованиям-накладным;

- в) по счетам-фактурам;
 - г) по сертификатам качества.
11. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:
- а) 48 часов;
 - б) 72 часа;
 - в) 24 часа;
 - 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. Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:
- а) по химическим показателям;
 - б) по органолептическим показателям;
 - в) по физическим показателям;
 - г) все ответы верны.
15. 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».
16. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:
- а) сверхнормативными;
 - б) минимальными;
 - в) нормированными;
 - г) все ответы верны.
17. 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.
18. Определите последовательность складских операций:
- а) размещение на хранение;
 - б) приёмка товаров;
 - в) разгрузка транспорта;
 - г) отпуск товаров из мест хранения.
19. Организация снабжения ПОП предполагает:
- а) поставку строительных материалов;
 - б) поставку сырья и продуктов;
 - в) поставку оборудования;
 - г) все ответы верны.
20. 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.

Вариант №3

Выберите один правильный вариант ответа. Возможен только один вариант правильного ответа.

1. Для хранения продуктов навалом в закромах, используют способ хранения:
 - а) стеллажный;
 - б) штабельный;
 - в) ящичный;
 - г) насыпной.
2. Для хранения продуктов в ящиках, используют способ хранения:
 - а) стеллажный;
 - б) штабельный;
 - в) ящичный;
 - г) насыпной.
3. Для хранения продуктов на полках, стеллажах, в шкафах, используют способ хранения:
 - а) стеллажный;
 - б) штабельный;
 - в) ящичный;
 - г) насыпной.
4. Для хранения продуктов на крючьях, используют способ хранения:
 - а) стеллажный;
 - б) штабельный;
 - в) ящичный;
 - г) подвесной.
5. Для хранения продуктов на подтоварниках, высотой не более 2-х метров, используют способ хранения:
 - а) стеллажный;
 - б) штабельный;
 - в) ящичный;
 - г) насыпной.
6. Нарушение установленных правил и режимов хранения может привести:
 - а) к нормируемым потерям;
 - б) к нормируемым излишкам;
 - в) к ненормируемым потерям;
 - г) к ненормируемым излишкам.
7. 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.
8. При получении продуктов со склада, необходимо:
 - а) проверить продукты по качеству и количеству;
 - б) проверить срок реализации;
 - в) проверить накладные;
 - г) осмотреть тару.
9. Тара – это:
 - а) материал для склеивания поверхностей;
 - б) чистящее средство;
 - в) товарная упаковка;
 - г) все ответы верны.
10. Упаковка – это:
 - а) потребительская тара;
 - б) чистящее средство;
 - в) материал для склеивания поверхностей;

- г) все ответы верны.
11. Тара предназначена для:
- а) обеспечения сохранности продуктов при транспортировке;
 - б) проверки качества товара;
 - в) уничтожения продуктовых отходов;
 - г) сжигания мусора.
12. Сколько признаков классификации тары Вы знаете:
- а) четыре;
 - б) шесть;
 - в) восемь;
 - г) десять.
13. Классификация тары производится по основным признакам:
- а) по степени жёсткости;
 - б) по кратности использования;
 - в) по степени специализации;
 - г) все ответы верны.
14. Приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары называется:
- а) товарооборот;
 - б) тарооборот;
 - в) кругооборот;
 - г) все ответы верны.
15. Какой документ предусматривает порядок возврата тары?
- а) договор купли-продажи;
 - б) договор аренды;
 - в) договор поставки;
 - г) все ответы верны.
16. 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..
17. 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..
18. 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..
19. 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..
20. По принадлежности тара подразделяется:
- а) общего пользования;
 - б) предприятий общественного питания;
 - в) тара поставщика;
 - г) все ответы верны.

Вариант №4

Выберите один правильный вариант ответа. Возможен только один вариант правильного ответа.

1. 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.
2. За несвоевременный возврат тары поставщику, предусматривается:
 - а) выговор;
 - б) расторжение договора;
 - в) отказ от услуг поставщика;
 - г) штраф в зависимости от вида тары.
3. От чего зависит сохранность и качество тары?
 - а) от времени года;
 - б) от влажности воздуха;
 - в) от условий хранения;
 - г) от температуры воздуха.
4. Каковы способы маркировки тары?
 - а) выжигание номера;
 - б) нанесение несмываемой краски;
 - в) крепление ярлыка или бирки;
 - г) все ответы верны.
5. Весоизмерительное оборудование служит для:
 - а) проверки веса товара;
 - б) качественного измерения веса товаров;
 - в) количественного измерения веса товаров;
 - г) проверки качества товара.
6. От правильного применения весоизмерительного оборудования зависит:
 - а) точность учёта;
 - б) правильность расчёта с посетителями;
 - в) срок службы весов;
 - г) все ответы верны.
7. Контроль за весоизмерительными приборами осуществляется:
 - а) налоговой инспекцией;
 - б) Роспотребнадзором;
 - в) полицией;
 - г) городскими органами управления.
8. Какой вид весов, на сегодняшний день не используется на ПОП:
 - а) циферблатные;
 - б) проекционные;
 - в) гирные;
 - г) шкальные.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. К эксплуатационным требованиям весов относятся:
- а) наглядность показаний;
- б) пределы взвешивания;
- в) быстрота взвешивания;
- г) все ответы верны.
14. «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.
15. 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.
16. Источниками снабжения предприятий общественного питания являются:
- а) фермерские хозяйства;
- б) супермаркеты;
- в) оптовые базы;
- г) магазины-кулинарии.
17. Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор:
- а) купли-продажи;
- б) аренды;
- в) поставки;
- г) трудовой договор.
18. 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.
19. 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.

20. 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.

Вариант №5

Выберите один правильный вариант ответа. Возможен только один вариант правильного ответа.

1. Вишня относится к ... плодам
 - а) Семечковым
 - б) Косточковым
 - в) Тропическим
 - г) Субтропическим
2. Яблоки относятся к ... плодам
 - а) Семечковым
 - б) Косточковым
 - в) Тропическим
 - г) Субтропическим
3. Освещение относится к какой группе требований относится
 - а) Объемно-планировочные;
 - б) Санитарно-гигиенические;
 - в) Нормальные;
 - г) все вышеперечисленное.
4. Нестандартным признается товар, который
 - а) который не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей, но это несоответствие не является критическим (опасным)
 - б) соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям
 - в) товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей
 - г) нет правильного ответа
5. Укажите способ хранения, при котором продукция хранится на полках
 - а) Штабельный;
 - б) Насыпной;
 - в) Подвесной;
 - г) Стеллажный
6. Высота складских помещений относится к какой группе требований относится
 - а) Объемно-планировочные;
 - б) Санитарно-гигиенические;
 - в) Строительные;
 - г) все вышеперечисленное.
7. Вино относится к группе
 - а) Запрещенных товаров
 - б) Акцизных товаров
 - в) Вкусовых товаров
 - г) Импортных товаров
8. Соль относится к группе
 - а) Пряности
 - б) Приправы
 - в) Солености
 - г) Кондитерских товаров
9. Бракованным признается товар, который
 - а) который не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей, но это несоответствие не является критическим (опасным)
 - б) соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям
 - в) с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или комплексу показателей
 - г) нет правильного ответа
10. Название хлеба образовывается от

- а) Цвета хлеба
- б) Запаха хлеба
- в) Вида муки, из которой он изготовлен
- г) Настроения пекаря

11. Крупа относится к группе

- а) Крупяные товары
- б) Зерномучные товары
- в) Полевые товары
- г) Скоропортящиеся товары

12. Меланж относится к ... товарам

- а) Пищевым
- б) Вкусовым
- в) Яичным
- г) Замороженным

13. По степени жесткости тара может быть:

- а) Жесткая;
- б) Полужесткая;
- в) Мягкая;
- г) все вышеперечисленные.

14. При повышении этого фактора хранения может развиваться плесневение

- а) Температура;
- б) Влажность;
- в) Освещение
- г) все вышеперечисленное.

15. При повышении этого фактора хранения может ускоряться прогоркание а)

- Температура;
- Б) Влажность;
- в) Освещение
- г) все вышеперечисленное.

16. Потери в пределах естественной убыли называются

- а) Ненормируемые потери;
- б) Нормируемые потери;
- в) Нормальные потери;
- г) все вышеперечисленное.

17. . Метод воздушного охлаждения относится к методам хранения, основанным на регулировании ... режима

- а) влажностного;
- б) воздухообмена;
- в) температурного;
- г) все вышеперечисленное

18. Метод осушения относится к методам хранения, основанным на регулировании ... режима

- а) влажностного;
- б) воздухообмена;
- в) температурного;
- г) все вышеперечисленное

19. . Величина средних за период товарных запасов, выраженных в денежных единицах – это

- а) Текущие запасы;
- б) Средние запасы;
- в) Сезонные запасы;
- г) все вышеперечисленное.

20. Укажите способ хранения, при котором продукция хранится на подтоварниках

- а) Штабельный;
- б) Насыпной;
- в) Подвесной;
- г) Стеллажный.

Ключи к тестам:

| № Вопроса | Вариант №1 | Вариант №2 | Вариант №3 | Вариант №4 | Вариант №5 |
|----------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 1 | Б | Г | Г | Б | Б |
| 2 | А | А | В | Г | А |
| 3 | В | Г | А | В | Б |
| 4 | А | Г | Г | Г | А |
| 5 | Б | Б | Б | В | Г |
| 6 | А | Б | В | Б | А |
| 7 | Б | Г | А | Г | В |
| 8 | В | В | А | В | Б |
| 9 | Б | Б | В | В | В |
| 10 | Г | А | А | А | В |
| 11 | Б | В | А | Б | Б |
| 12 | А | Б | А | Г | В |
| 13 | В | А | Г | Г | Г |
| 14 | Г | Б | Б | В | Б |
| 15 | Г | Б | В | Б | В |
| 16 | А | В | Г | А | Б |
| 17 | Б | Б | В | В | В |
| 18 | А | В | Б | А | А |
| 19 | Б | Б | В | Б | Б |
| 20 | а | Г | Г | А | А |