



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

**Калининградский морской рыбопромышленный колледж**

УТВЕРЖДАЮ

Зам.начальника колледжа  
по учебно-методической работе  
М.С. Агеева

**ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

Тестовые задания для специальности 43.02.15  
«Поварское и кондитерское дело»

**КИМ-43.02.15.ОП.02.Т3**

РАЗРАБОТЧИКИ

Преподаватель колледжа: Макарова С.С.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ  
МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ


Червяковская А.В.

ВЕРСИЯ

V.1

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА


2022

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ОП.02.Т3	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	Стр.2/15

Количество часов	96
<b>ПОКАЗАТЕЛИ ТЕСТА</b>	
Количество проверяемых дидактических единиц	13
Количество заданий в тесте	113
Ориентированное количество вариантов теста	25


**КОНТРОЛИРУЕМОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛИРУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ**

Дидактические единицы	Перечень контролируемых учебных элементов <i>Студент должен ...</i>	Количество заданий
<b>ОП.02.ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ</b>		
<b>Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров</b>	<i>знать:</i> ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	6
<b>Тема 1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<i>знать:</i> ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении;	6
<b>Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<i>знать:</i> ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении;	4
<b>Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<i>знать:</i> ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	4
<b>Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов, нерыбного водного</b>	<i>знать:</i> ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и	4

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ОП.02.Т3	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	Стр.3/15

<b>сырья</b>	реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения;	
<b>Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов, субпродуктов</b>	<i>знать:</i> ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	4
<b>Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<i>знать:</i> ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	4
<b>Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<i>знать:</i> ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении;	2
<b>Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>	<i>знать:</i> методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	14

<p><b>Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей</b></p>	<p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p> <p><i>знать:</i> ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	<p>4</p>
<p><b>Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b></p>	<p><i>знать:</i> ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	<p>6</p>
<p><b>Тема 2.4 Отпуск сырья и</b></p>	<p><i>знать:</i> ассортимент и характеристики основных групп</p>	<p>4</p>

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ОП.02.Т3	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	Стр.5/15


<p><b>продуктов производство, филиалы</b></p>	<p><b>на в</b></p> <p>продовольственных товаров;  общие требования к качеству сырья и продуктов;  условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;  методы контроля качества продуктов при хранении;  способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  виды снабжения;  виды складских помещений и требования к ним;  методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;  программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;  современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  правила оценки состояния запасов на производстве;  процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;  виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	
<p><b>Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b></p>	<p><i>знать:</i> ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;  общие требования к качеству сырья и продуктов;  условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;  методы контроля качества продуктов при хранении;  способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;  виды снабжения;  виды складских помещений и требования к ним;  методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;  программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;  современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  методы контроля возможных хищений запасов на производстве;  правила оценки состояния запасов на производстве;  процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;  виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>	<p>8</p>
<p><b>Итого</b></p>		<p>96</p>

## Тестовые задания

Вопрос	Дистракторы	Ответ
1. Технологический процесс – это	комплекс работ, выполнение которых характеризует завершение определенной части технологического процесса	
	последовательность операций, которые необходимо выполнить, чтобы из исходного сырья получить готовый продукт.	V
	совокупность методов и средств, предназначенная для реализации системы	
2. Контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции – это контроль ...	Технологический	
	Входной	
	Операционный	V
	Приемочный	
3. Невыполнение заданного или ожидаемого требования к качеству продукции ОП – это ...	Дефект	V
	Естественные потери	
	Порча	
	Бракераж	
4. Качество – это совокупность свойств товара, обеспечивающих его ...	Полезность и удовлетворение потребностей	
	Соответствие нормам	
	Безопасность	
	Потребность, безопасность, надежность	V
5. Каковы свойства продовольственных товаров?	Пищевая ценность, сохраняемость	
	Усвояемость, доброкачественность	
	Пищевая ценность, физические, вкусовые свойства, сохраняемость	V
	Энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности	
6. Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств продукта – это ...	Пищевая ценность	V
	Сохраняемость	
	Физические свойства	
	Вкусовые свойства	
7. Энергетическая ценность определяется ...	Содержание в продукте Б, Ж, У	V
	Наличием в продуктах биологически активных веществ	
	Способностью продукта влиять на пищеварительную, нервную, сердечно-сосудистую системы человека	
	Коэффициентом усвояемости	
8. Биологическая ценность определяется ...	Содержание в продукте Б, Ж, У	
	Наличием в продуктах биологически активных веществ	V
	Способностью продукта влиять на пищеварительную, нервную, сердечно-сосудистую системы человека	
	Коэффициентом усвояемости	
9. Физиологическая ценность определяется ...	Содержанием в продукте Б, Ж, У	
	Наличием в продуктах БАВ	
	Способностью продукта влиять на пищеварительную, нервную, сердечно-сосудистую системы человека	V

	Коэффициентом усвояемости	
10. Внешний вид, консистенция, вкус, запах, состав, степень свежести обуславливают ценность ...	Биологическую	
	Пищевую	
	Физиологическую	
	Органолептическую	V
11. Усвояемость продуктов выражается ...	Физическими показателями	
	Органолептическими и химическими показателями	
	Коэффициентом усвояемости	V
	Вкусовыми показателями	
12. Доброкачественность пищевых продуктов характеризуется ...	Физическими показателями	
	Органолептическими, химическими показателями, отсутствием токсинов	V
	Коэффициентом усвояемости	
	Способностью сохранять потребительские качества в течение определенного времени	
13. Физические свойства товаров характеризуются ...	Формой, размером, массой, цветом, плотностью, вязкость, прозрачностью	V
	Ощущением вкуса и запаха	
	Способностью сохранять потребительские качества в течение определенного времени	
	Коэффициентом усвояемости	
14. Вкусовые свойства товаров характеризуются ...	Формой, размером, массой, цветом, плотностью, вязкость, прозрачностью	
	Ощущением вкуса и запаха	V
	Способностью сохранять потребительские качества в течение определенного времени	
	Коэффициентом усвояемости	
15. Сохраняемость товаров характеризуется ...	Формой, размером, массой, цветом, плотностью, вязкость, прозрачностью	
	Ощущением вкуса и запаха	
	Коэффициентом усвояемости	
	Способностью сохранять потребительские качества в течение определенного времени	V
16. Товары, условно пригодные для использования по назначению ...	Нестандартные, с устранимыми дефектами	V
	Не подлежат реализации	
	Подлежат реализации без ограничений	
	Наиболее конкурентоспособны	
17. Товары, пригодные для использования по назначению ...	Реализуют по сниженным ценам	
	Не подлежат реализации	
	Подлежат реализации без ограничений	V
	Отправляют на корм скоту	
18. Опасные товары ...	Реализуют по сниженным ценам	
	Не подлежат реализации	V
	Подлежат реализации без ограничений	
	Отправляют на корм скоту	
	9,3	
	4,1	
	3,75	V
19. Метод определения качества с помощью органов чувств – это метод ...	Органолептический	V
	Лабораторный	
	Социологический	
	Экспертный	




	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
Файл: КИМ-43.02.15 ОП.02.Т3	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	Стр.8/15	

20. Метод оценки качества, требующий специальной аппаратуры/инструментов – это метод...	Органолептический	
	Лабораторный	✓
	Регистрационный	
	Измерительный	
21. Метод оценки качества с помощью технических средств измерений – это метод...	Органолептический	
	Лабораторный	
	Регистрационный	
	Измерительный	✓
22. Метод оценки качества путем подсчета определенных событий, предметов, на основе наблюдений – это метод...	Органолептический	
	Социологический	
	Регистрационный	✓
	Измерительный	
23. Метод оценки качества на основе сбора и анализа мнения потребителей – это метод...	Органолептический	
	Социологический	✓
	Регистрационный	
	Измерительный	
24. Документ подтверждения соответствия качества продукции установленным требованиям ...	Сертификат	✓
	Стандарт	
	ГОСТ	
	ТУ	
25. Средняя проба – это образец партии продукта ...	Из верхней части упаковки	
	Из средней части упаковки	
	Из нижней части упаковки	
	Из разных мест упаковки	✓
26. Этап обращения товара от выпуска продукции до потребления	Складирование	
	Хранение	✓
	Переработка	
	Реализация	
27. Процессы, изменяющие состояние и свойства продуктов, влияющие на активность других процессов, называются...	Физическими	✓
	Химическими	
	Биохимическими	
	Микробиологическими	
28. Процессы, протекающие в пищевых продуктах без участия ферментов, называются...	Физическими	
	Химическими	✓
	Биохимическими	
	Микробиологическими	
29. Процессы, происходящие в продуктах при хранении, обусловленные действием ферментов, называются...	Физическими	
	Химическими	
	Биохимическими	✓
	Микробиологическими	
30. Процессы при хранении, вызываемые жизнедеятельностью микроорганизмов, называются...	Физическими	
	Химическими	
	Биохимическими	
	Микробиологическими	✓
31. Процессы при хранении, вызываемые биологическими объектами, называются...	Биологическими	✓
	Химическими	
	Биохимическими	
	Микробиологическими	
32. Высыхание возникает в продуктах при хранении вследствие ___ процессов	Биохимических	
	Микробиологических	
	Физических	✓
	Химических	
33. Дыхание возникает в продуктах при	Биохимических	✓




хранении вследствие ___ процессов	Микробиологических	
	Физических	
	Химических	
34. Плесневение возникает в продуктах при хранении вследствие ___ процессов	Биохимических	
	Микробиологических	✓
	Физических	
	Химических	
35. Прогоркание жиров возникает в продуктах при хранении вследствие ___ процессов	Биохимических	
	Микробиологических	
	Физических	
	Химических	✓
36. Температура, влажность, вентиляция, освещение, товарное соседство, упаковка, порядок укладки товаров - это ...	Факторы, влияющие на изменение качества пищевых продуктов	✓
	Факторы, не влияющие на изменение качества пищевых продуктов	
	Условия хранения продуктов	
	Перечень понятий, связанных с хранением	
37. Температура охлаждения в камерах должна быть ...	0 +10 °С	
	0 + 4 °С	✓
	- 4 – 6 °С	
	-15 – 18 °С	
38. Какой должна быть влажность воздуха при хранении продуктов с невысокой важностью?	14 - 20 %	
	30 - 45 %	
	65 – 75 %	✓
	85 - 95 %	
39. Какой должна быть влажность воздуха при хранении продуктов с высокой важностью?	14 - 20 %	
	30 - 50 %	
	65 – 75 %	
	85 - 95 %	✓
40. Исключает взаимное отрицательное влияние продуктов друг на друга ...	Температура	
	Состав воздуха	
	Товарное соседство	✓
	Порядок укладки товаров	
41. Естественная убыль – это ...	Потеря массы продукта при хранении, обработке	✓
	Потеря цвета и вкуса продукта	
	Потери питательных веществ	
	Ухудшение внешнего вида продукта	
42. Что относится к естественной убыли?	Зачистка сливочного масла	
	Усушка, распыл, раскрошка	✓
	Бой, лом, порча	
	Хищения	
43. В каком документе указаны нормы естественной убыли продовольственных товаров?	Нет такого документа	
	СанПиН «Гигиенические требования...»	
	Стандарт предприятия	
	Приказ «Об утверждении норм естественной убыли...»	✓
44. На предприятие поступило 10 кг рыбы мороженой. Рассчитайте потери рыбы через 7 суток хранения, если норма естественной убыли 0,05 %.	0,005 кг	
	0,35 кг	
	0,5 кг	✓
	3,5 кг	
45. На предприятие поступило 10 кг	0,003 кг	

макарон без добавок. Рассчитайте потери макарон через 30 суток хранения, если норма естественной убыли 0,03 %.	0,3 кг	✓
	0,9 кг	
	9 кг	
46. На предприятие поступило 100 кг рыбы мороженой. Рассчитайте потери рыбы через 7 суток хранения, если норма естественной убыли 0,05 %.	0,35 кг	
	2 кг	
	5 кг	✓
	35 кг	
47. На предприятие поступило 100 кг макарон без добавок. Рассчитайте потери макарон через 30 суток хранения, если норма естественной убыли 0,03 %.	0,03 кг	
	3 кг	✓
	9 кг	
	90 кг	
48. На предприятие поступило 10 кг рыбы мороженой. Рассчитайте потери рыбы через 18 суток хранения, если норма естественной убыли 0,072 %.	13 кг	
	0,58 кг	
	0,72 кг	✓
	1,3 кг	
49. На предприятие поступило 10 кг макарон без добавок. Рассчитайте потери макарон через 60 суток хранения, если норма естественной убыли 0,038 %.	0,0038 кг	
	0,38 кг	✓
	1,9 кг	
	2,28 кг	
50. Консервирование ...	Устраняет сезонность в потреблении	✓
	Предохраняет продукты от порчи и уменьшает срок хранения	
	Способствует ухудшению вкуса продуктов	
	Способствует уменьшению ассортимента	
51. К физическим методам консервирования относится ...	Маринование, квашение	
	Сушка и копчение	
	Консервирование низкими и высокими температурами	✓
	Консервирование солью и сахаром	
52. Нагревание продукта до температуры не выше 100 °С – это ...	Стерилизация	
	Пастеризация	✓
	Замораживание	
	Квашение	
53. Тепловая обработка герметически закрытого продукта при температуре выше 100 °С – это ...	Стерилизация	✓
	Пастеризация	
	Замораживание	
	Квашение	
54. К физико-химическим методам консервирования относятся ...	Маринование, квашение	
	Консервирование антисептиками	
	Консервирование низкими и высокими температурами	
	Консервирование солью и сахаром, сушка и копчение	✓
55. К химическим и биохимическим методам консервирования относятся ...	Маринование, квашение, консервирование антисептиками	✓
	Сушка и копчение	
	Консервирование низкими и высокими температурами	
	Консервирование солью и сахаром	
56. Сублимационная сушка - ...	Сушка с помощью нагретого воздуха	
	Сушка с использованием энергии токов высокой частоты	
	Замороженные продукты высушивают в вакууме	✓
	Проводится в безвоздушном пространстве	


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
Файл: КИМ-43.02.15 ОП.02.Т3	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	Стр.11/15	

	при низких температурах	
57. На консервирующем действии уксусной кислоты и соли основано ...	Квашение	
	Маринование	V
	Копчение	
	Вяление	
58. Градация качества товаров определенного вида или разновидностей по одному или нескольким показателям качества	Ассортимент товаров	
	Товарный сорт	V
	Полнота ассортимента	
	Товарный вид	
59. В бакалейную группу продовольственных товаров входят ...	Колбасы, балычные изделия, сыры	
	Фрукты, овощи, плоды	
	Крупа, мука, чай, кофе, соль	V
	Кондитерские изделия, мед	
60. Хрен относится к группе свежих овощей __	Десертных	
	Пряных	V
	Луковых	
	Фруктовых	
61. Перец относится к группе свежих овощей __	Вегетативных	
	Капустных	
	Зерновых	
	Томатных	V
62. Виноград относится к группе свежих плодов __	Семечковые	
	Косточковые	
	Орехоплодные	
	Ягоды	V
63. Крыжовник относится к группе свежих плодов __	Ягоды	V
	Орехоплодные	
	Косточковые	
	Семечковые	
64. Относительная влажность при хранении мясных консервов ...	95 %	
	85 %	
	75 %	V
	55 %	
65. Загар соленых рыбных товаров – это ...	Пожелтение поверхности	
	Разложение крови	V
	Красный налет	
	Заражение личинкой	
66. С какими дефектами не допускаются к приемке копченые рыбные товары?	Белобочка, плесень	V
	Сырость, увлажнение, подрыв кожицы	
	С запахом дыма, подсушенным брюшком	
	С любым дефектом можно принимать	
67. Меланж хранят при температуре ...	Около 0 °С	
	Не выше + 5 °С	
	Не выше – 5 °С	
	Около – 18 °С	V
68. Красюк яиц – это ...	Непрозрачное содержимое яйца	
	Наличие кровяных включений	
	Полное смешение желтка с белком	V
	Яйцо с поврежденной скорлупой	
69. Условия хранения брынзы ...	Температура не выше + 8 °С, 1 год	
	Температура не выше + 8 °С, 75 сут	V
	Температура - 18 °С, 120 сут	
	Температура около – 4 °С, 1 год	
70. Условия хранения муки ...	Температура не выше 18 °С, 60 %, 6 мес	V
	Температура не выше 18 °С, 60 %, 2 года	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл: КИМ-43.02.15 ОП.02.Т3	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	Стр.12/15

	Температура около 0 °С, 60 %, 6 мес	
	Срок хранения не ограничен	
71. Срок хранения сухого цельного молока при температуре 1-10 °С составляет ...	3 месяца	
	6 месяцев	✓
	8 месяцев	
	12 месяцев	
72. Требования к организации снабжения ПОП?	Широкий ассортимент, высокое качество, своевременная доставка	✓
	Узкий ассортимент, дешевое сырье, завоз 1 раз в неделю	
	Закупать только на базах	
	Увеличение звенности продвижения товаров	
73. К предприятиям –изготовителям относятся ...	Оптовые, выходные базы	
	Торгово-закупочные, торговые базы	
	Брокеры, торговые агенты	
	Государственные предприятия, частные фирмы, колхозы, фермерские хозяйства	✓
74. К посредникам, через которые на ПОП поступают продукты, относятся ...	Колхозы, фермерские хозяйства	
	Брокеры, торговые агенты	
	Оптовые, выходные, торгово-закупочные, торговые базы	✓
	Государственные предприятия, частные фирмы	
75. Содействуют купле-продаже, не берут на себя право собственности на товар ____	Оптовые, выходные, торгово-закупочные, торговые базы	
	Брокеры, торговые агенты	✓
	Колхозы, фермерские хозяйства	
	Государственные предприятия, частные фирмы	
76. Основной документ, определяющий права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции – это ...	Договор поставки	✓
	Договор закупки	
	Договор об аренде зданий	
	Договор об организации питания в школах	
77. Покупка продуктов у физических лиц оформляется ____	Дневным заборным листом	
	Договором поставки	
	Закупочным актом	✓
	Инвентаризационной описью	
78. Товародвижение – это:	Этап переработки товара	
	Доставка сырья со склада на кухню	
	Хранение товаров на складе согласно срока	
	Транспортировка товаров от мест их производства до мест потребления	✓
79. Складская форма поставки сырья и товаров предполагает...	Прямые связи «поставщик– предприятие»	
	Наличие промежуточного звена (базы)	✓
	Доставку средствами поставщиков	
	Доставку товаров самим предприятием	
80. Транзитная форма поставки сырья и товаров предполагает...	Доставку товаров самим предприятием	
	Доставку средствами поставщиков	
	Прямые связи «поставщик– предприятие»	✓
	Наличие промежуточного звена	
81. Централизованная доставка товаров предполагает ...	Прямые связи «поставщик– предприятие»	
	Наличие промежуточного звена (базы)	
	Доставку средствами поставщиков	✓
	Доставку товаров самим предприятием	
82. Децентрализованная доставка	Прямые связи «поставщик– предприятие»	

товаров предполагает ...	Наличие промежуточного звена (базы)	
	Доставку средствами поставщиков	
	Доставку товаров самим предприятием	✓
83. Приемка товаров может быть ...	По количеству и качеству	✓
	По документам	
	По маркировке	
	По массе нетто и числу мест	
84. В случае обнаружения несоответствия по количеству или качеству при приемке составляется ...	Счет-фактура	
	Накладная	
	Договор поставки	
	Акт	✓
85. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет ...	10 часов	
	24 часа	✓
	48 часов	
	72 часа	
86. Срок проверки качества для нескоропортящихся товаров составляет ...	20 дней	
	10 дней	✓
	4 дня	
	10 часов	
87. Рекомендуемые нормы товарных запасов для скоропортящихся продуктов ...	2 - 5 дней	✓
	8 – 10 дней	
	1 сутки	
	Не рекомендуется хранить	
88. Рекомендуемые нормы товарных запасов для нескоропортящихся продуктов ...	1 сутки	
	2 - 5 дней	
	8 – 10 дней	✓
	Не ограничены	
89. Расставьте последовательность складских операций: 1 – отпуск товаров из мест хранения; 2 – приемка товаров; 3 – внутри складское перемещение грузов; 4 – разгрузка транспорта; 5 – размещение на хранение	1,2,3,4,5	
	2,4,3,5,1	
	4,2,1,5,3	
	4,2,5,1,3	✓
90. Состав и площади складских помещений устанавливаются по ...	СНиП	✓
	СанПиН	
	ГОСТ	
	ТИ	
91. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее ...	1,5 м	
	2,5 м	✓
	4,0 м	
	5,5 м	
92. Ширина коридоров складов должна быть не менее ...	4,0 – 5,0 м	
	2,0 – 3,0 м	
	1,3 – 1,8 м	✓
	0,4 – 0,8 м	
93. Стеллажный способ предусматривает хранение и укладку сырья и продуктов ...	На подтоварниках	
	На полках, в шкафах	✓
	В ящиках	
	Навалом	
94. Штабельный способ предусматривает хранение и укладку сырья и продуктов ...	На подтоварниках	✓
	На полках, стеллажах, в шкафах	
	В ящиках	

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
Файл: КИМ-43.02.15 ОП.02.Т3	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	Стр.14/15	

	Навалом	
95. Ящичный способ предусматривает хранение и укладку сырья и продуктов ...	На подтоварниках	
	На полках, стеллажах, в шкафах	
	В ящиках	√
	Навалом	
96. Насыпной способ предусматривает хранение и укладку сырья и продуктов ...	На подтоварниках	
	На полках, стеллажах, в шкафах	
	В ящиках	
	Навалом	√
97. Подвесной способ предусматривает хранение и укладку сырья и продуктов ...	В подвешенном состоянии	√
	На полках, стеллажах, в шкафах	
	В ящиках	
	Навалом	
98. По степени жесткости тару делят на ...	Деревянную, металлическую, стеклянную	
	Универсальную, специализированную	
	Жесткую, полужесткую, мягкую	√
	Однооборотную, многооборотную	
99. Тарооборудование – это ...	Изделия, используемые для обеспечения сохранности товаров	
	Специальные конструкции, выполняющие роль внешней тары, транспортного средства, оборудования складов	√
	Оборудование для поднятия тары	
	Упаковка, применяемая при перевозке и хранении товаров	
	Холодильные шкафы и камеры	√
	Прилавки и витрины	
	Охлаждаемые салат-бары	
100. К вспомогательным производственным помещениям относятся ....	Холодный, горячий цеха	
	Мясной, рыбный цеха	
	Экспедиция, моечная кухонной посуды, хлеборезка	√
	Моечная столовой посуды, сервизная	
101. Моечная кухонной посуды оборудуется ваннами со сколькими отделениями?	Тремя	√
	Пятью	
	Одним	
	Не имеет значения	
102. Отпуск партии готовой продукции из экспедиции оформляют ...	Калькуляционной картой	
	Расходной накладной	√
	Технологической картой	
	Технико-технологической картой	
103. В состав экспедиции не входит ...	Стол приема заказов	
	Охлаждаемые камеры	
	Комната экспедитора	
	Кулинарный цех	√
104. В помещении хлеборезки должен быть режим ...	Т 22 -24 °С, влажность до 80 %	
	Т 14 -15 °С, влажность до 50 %	
	Т 17 -18 °С, влажность до 70 %	√
	Не имеет значения	
105. В помещении моечной кухонной посуды устанавливают ванны для ...	Мытья, ополаскивания горячей водой	
	Замачивания, мытья, дезинфекции, ополаскивания водой	√
	Замачивания, мытья горячей водой	
	Замачивания, мытья, дезинфекции,	

	ополаскивания холодной водой	
106. Программа, предназначенная для автоматизации ведения оперативного учета товаров на складе ...	ЕМЕ.WMS	
	1 С Предприятие 8 Бухгалтерия	
	1 С Управление	
	1 С Предприятие 8 Управление торговлей и складом	√
107. Программа, обеспечивающая контроль, учет, информативность по участкам бухгалтерии, торговли, склада, производства и персонала ...	ЕМЕ.WMS	
	1 С Предприятие 8 Бухгалтерия	
	1 С Управление	√
	1 С Предприятие 8 Управление торговлей и складом	
108. Программа, позволяющая автоматически вести бухгалтерский учет различных видов деятельности ...	ЕМЕ.WMS	
	1 С Предприятие 8 Бухгалтерия	√
	1 С Управление	
	1 С Предприятие 8 Управление торговлей и складом	
109. Программа управления складом, обладающая основными возможностями (приемка, заказы, инвентаризация) ...	ЕМЕ.WMS	√
	1 С Предприятие 8 Бухгалтерия	
	1 С Управление	
	1 С Предприятие 8 Управление торговлей и складом	
110. Установление на определенный момент времени фактического наличия имущества – это ...	Регистрация	
	Инвентаризация	√
	Бракераж	
	Сверка	
111. Проведение инвентаризации не обязательно ...	При передаче имущества в аренду	
	Перед составлением отчетности	
	После каждой приемки товара	√
	При смене материально ответственных лиц	
112. За правильность, своевременность, полноту и точность оформления материалов инвентаризации несет ответственность ...	Инвентаризационная комиссия	√
	Зав. производством	
	Зав. складом	
	Бухгалтер	
113. В состав инвентаризационной комиссии входят ...	Представители бухгалтерии	
	Технологи предприятия	
	Товароведы предприятия	
	Представители бухгалтерии, технологи, товароведы	√