

Тестовые задания для мастеров производственного обучения (сайт)

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Рис, очищен от крахмальной оболочки, но в нем сохраняются питательные вещества и витамины	а) лущеный б) пудинговый в) дикий
2	Какие крупы вырабатывают из пшеницы	а) манна, пшеничная б) перловая, овсяная в) горох, бобы
3	Чем отличаются сушки от баранок	а) толщиной жгута б) коркой в) размерами и влажностью
4	Назовите вид лука, который имеет утолщенную ножку и зеленые нежные плоские листья	а) лук-порей б) лук – шалот в) многолетний лук
5	Как называется конфетная масса, которую получают плавлением сахара или увариванием сиропа с добавлением дробленых ядер орехов или масличных семян	а) кремовая б) сбивная в) грильяжная
6	По способу выпечки, хлеб бывает	а) подовый, формовой б) простой, улучшенный в) подовый, улучшенный
7	Сколько времени сохраняется фискальная память	а) 6 лет б) долгосрочно в) 10 дней
8	Назовите дефект соленой рыбы – порча тузлука из-за разложения органических веществ	а) скисание б) затыжка в) сырость
9	Сроки хранения творога	а) 36 часов б) 58 часов в) 40 часов
10	Йодированная соль переводится в обыкновенную по истечении _____ со дня выработки	а) 3 месяца б) 6 месяцев в) 8 месяцев
11	Основная ткань мяса, которая составляет 50-75% массы туши животного	а) костная б) мышечная в) жировая
12	Пищевая ценность не указывается на упаковке (этикетке) следующих продуктов	а) алкогольные напитки, кофе, чай б) сахар, крахмал в) сок, минеральная вода
13	По истечении срока годности продукты	а) производится уценка б) изымаются из продажи в) подлежат акции
14	Русские фруктовые напитки, которые содержат плодово-ягодные соки, воду и сахар	а) морс б) сок в) нектар
15	Потери, связанные с нарушением условий хранения и небрежного обращения с товаром – это...	а) активируемые потери естественная убыль в) искусственная убыль
16	Ликвидные отходы подлежат продаже	а) по более низкой цене б) не подлежат в) по той же цене

17	Вина, которые готовят из нескольких сортов винограда	а) сортовые б) купажные в) смешанные
18	С какой целью производители указывают на упаковке рекомендуемую цену	а) для уменьшения накрутки посредников и сетей б) для ограничения конкуренции на рынке в) для координации розничных продавцов г) для стимулирования конечных покупателей
19	Кто несет материальную ответственность за операционную кассу	а) продавец б) контролер-кассир в) директор магазина
20	Какие пряности используют в кондитерском производстве	а) перец б) корицу в) анис
21	Имеется описание качества сливок: «Вкус и запах чистые, с выраженным привкусом пастеризации; консистенция тягучая, без сбившихся комков жира и хлопьев белка; цвет белый с кремовым оттенком». Можно ли допустить эти сливки к продаже?	а) да б) нет
22	Цветная орнаментная полоса, видимая на просвет, имеет вид	а) горизонталь б) вертикаль в) диагональ г) спираль
23	Какая функция ККМ является основной	а) учет выручки б) печать чеков в) хранение данных в памяти
24	Способ упорядоченной взаимосвязанной деятельности преподавателя и обучаемых, направленной на решение задач образования – это:	а) правило б) метод в) технология
25	Назовите требования, предъявляемые к ККМ	а) регистрация по месту учета б) выдача кассовых чеков в) ускорение процессов расчета
26	Итоговая аттестация представляет собой:	а) форму оценки степени и уровня сформированности общих и профессиональных компетенций обучающимися. б) это оценка усвоения качества содержания компонентов какой-либо части (темы) конкретной учебной дисциплины, предмета в процессе изучения обучающимися по результатам проверки. в) это оценка уровня освоения обучающимися профессиональных компетенций.
27	Совокупность практических знаний, умений, навыков, приобретаемых педагогом в ходе	а) методика преподавания; б) педагогическая технология;

	повседневной учебно-воспитательной работы; основа профессионального мастерства педагога; один из источников развития педагогической науки:	в) педагогический опыт.
28	К какому структурному этапу занятия учебной практики относится данный прием – взаимонализ учебно-производственных работ?	а) организационный этап б) вводный этап (вводный инструктаж) в) основной этап (самостоятельная работа учащихся) г) заключительный этап (заключительный инструктаж)
29	Выберите неверный ответ. По характеру инструктажи делятся на:	а) вводные; б) текущие; в) заключительные; г) начальные
30	Какие из перечисленных вариантов вы считаете нарушением	а) не выдан чек покупателю б) на чеке отсутствует реквизит «Спасибо» в) не обслужен покупатель, так как отключена электроэнергия
31	К какой группе сыров относится брынза	а) переработанные б) мягкие в) рассольные
32	Как называют дефект столового яйца, при котором желток смешивается с белком	а) тек б) присушка в) выливка
33	В течение какого срока продавец обязан заменить товар в случае обнаружения недостатков товара и предъявлении требования о его замене	а) 7, 20, 30 дней б) 10, 20, 30 дней в) 14, 20, 30 дней
34	Какое из желирующих веществ получают из морских водорослей	а) агар б) пектин в) крахмал
35	К какому виду пищевых жиров относят масло Вологодское	а) оливковое масло б) топленое масло в) сливочное масло
36	К какой группе вин относят вермуты	а) игристые б) столовые в) ароматизированные
37	Может ли продавец обусловить приобретение одних товаров обязательным приобретением других товаров	а) нет б) да в) в исключительных моментах
38	Что представляют собой средства визуального контроля	а) пломбы б) голограммы в) печать
39	С какого дня исчисляется гарантийный срок товара (кроме сезонного)	а) со дня передачи товара потребителю б) с момента оплаты в) со дня оформления заказа
40	Денежные знаки (банкноты) признаются неплатежеспособными, если	а) имеют потертости б) изменили первоначальную окраску;

		в) имеют оторванные углы площадью до 2 см ²
--	--	-----------------------------------------------------------