

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.07.2026 10:29:52
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c5ce/bb8a25c0babb55e0e58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**КОМПЛЕКТ
ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ
СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**Б1.В.03 ОРГАНИЗАЦИЯ СНАБЖЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль): Управление в гостиничном бизнесе
Квалификация выпускника: бакалавр

Процесс изучения дисциплины «Организация снабжения предприятия общественного питания» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ПК-1 Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	ПК-1.1 Осуществляет бизнес-анализ при создании продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
	ПК-1.2 Осуществляет обоснование и выбор возможных организационно-управленческих решений по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
	ПК-1.3 Применяет обосновано законодательство РФ в области профессиональной деятельности при разработке продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
ПК-6 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	ПК-6.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей
	ПК-6.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности
	ПК-6.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимости продуктов
ПК-7 Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания	ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания
	ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания
	ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания

5 семестр

Компетенция: ПК-1 Способность проводить анализ, обоснование и выбор решения по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

ПК-1.1 Осуществляет бизнес-анализ при создании продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

1) Вопрос с «Множественный выбор»: (один правильный)

При создании нового фирменного коктейля на основе локальных ягод служба снабжения должна провести бизнес-анализ. Какой из перечисленных этапов анализа является ПЕРВОЧЕРЕДНЫМ и наиболее значимым?

- а) Разработка дизайна меню для коктейля.
 б) Расчет точной закупочной цены стаканов для подачи.
в) Анализ рынка поставщиков этих ягод: их доступность, сезонность, стабильность качества и цен, логистика.
 г) Проведение дегустации коктейля фокус-группой. 2) Верное утверждение или не верное:
 Целью бизнес-анализа со стороны службы снабжения при создании нового блюда является исключительно минимизация стоимости его сырьевой себестоимости.
 а) Верно
б) Неверно

3) Установите соответствие между элементом бизнес-анализа при создании нового продукта и вопросом, на который должна ответить служба снабжения.

Элемент бизнес-анализа	Вопрос для службы снабжения
1. Анализ ресурсов и возможностей.	А) Можем ли мы обеспечить регулярные поставки ключевого ингредиента в нужном объеме и без сбоев? Есть ли у нас мощности для его хранения?
2. Анализ рисков.	Б) Что произойдет, если основной поставщик ключевого ингредиента сорвет поставку? Какие есть альтернативы и каковы их риски (цена, качество)?
3. Анализ экономической целесообразности.	В) Какова динамика цены на основной ингредиент? Как его стоимость и нормы расхода повлияют на рентабельность блюда и его конечную цену для гостя?

Правильный ответ: 1-А, 2-Б, 3-В.

4) Вопрос с «Множественный выбор» (несколько правильных)

При анализе целесообразности введения в меню линейки веганских бургеров служба снабжения должна предоставить данные для бизнес-анализа по следующим аспектам:

- а) Сравнительный анализ стоимости ингредиентной наборов веганского котлеты и традиционной мясной.**
б) Обзор рынка поставщиков специализированных продуктов (веганские соусы, аналоги сыра, бобы, злаки).
в) Прогноз влияния на логистику (необходимость отдельного хранения, риски перекрестного загрязнения).
 г) Дизайн упаковки для навынос.
 д) Настроение шеф-повара относительно веганской кухни.

5) Расположите этапы бизнес-анализа, проводимого службой снабжения при создании нового продукта (блюда из импортного сыра), в логической последовательности:

- 1) Сбор первичных данных: изучение предложений импортеров, запрос спецификаций, образцов, условий поставок (сроки, минимальные партии).

- 2) Анализ внутренних возможностей: оценка необходимых объемов закупки, свободных складских мощностей, наличия оборудования для хранения.
- 3) Оценка рисков: анализ валютных колебаний, политических рисков поставок, зависимости от одного поставщика.
- 4) Расчет экономических показателей: калькуляция себестоимости блюда с учетом всех логистических и таможенных издержек, прогноз наценки.
- 5) Формулировка выводов и рекомендаций для принятия управленческого решения: «рекомендовать/не рекомендовать» к запуску.

Правильная последовательность: 1 → 2 → 3 → 4 → 5.

ПК-1.2 Осуществляет обоснование и выбор возможных организационно-управленческих решений по созданию продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

- 1) Вопрос с «Множественный выбор» (один правильный)

Для обеспечения нового сервиса «конструктор сэндвичей», где гость сам выбирает ингредиенты, необходимо принять организационно-управленческое решение по снабжению. Какое решение будет НАИБОЛЕЕ обоснованным?

- а) Закупать все ингредиенты крупными партиями раз в месяц для экономии.
- б) Внедрить систему поставок «точно в срок» (Just-in-Time) по ключевым скоропортящимся компонентам (салаты, соусы, мясные нарезки) и иметь расширенный, но четко нормированный ассортимент базовых позиций.**
- в) Полностью отказаться от скоропортящихся ингредиентов в этом сервисе.
- г) Поручить официантам докупать недостающее в ближайшем магазине.

- 2) Верное утверждение или не верное:

Выбор между созданием собственного мини-цеха по производству полуфабрикатов и закупкой готовых полуфабрикатов у специализированного поставщика — это решение, которое касается только шеф-повара и не требует обоснования со стороны логистики и экономики снабжения.

- а) Верно
- б) Неверно**

- 3) Установите соответствие между организационно-управленческим решением по созданию услуги и его обоснованием с точки зрения снабжения.

Решение	Обоснование от службы снабжения
1. Ввести услугу «готовый ужин на дом» (meal kit).	А) Необходимо наладить сотрудничество с поставщиками специальной упаковки (вакуумной, разделительной), пересмотреть график поставок свежих продуктов под комплектацию наборов.
2. Открыть при ресторане точку продажи фермерских продуктов.	Б) Требуется создать отдельный товарооборот, логистику и документооборот, выделить складскую зону, расширить базу поставщиков-производителей.

Решение	Обоснование от службы снабжения
3. Перейти на локальных поставщиков овощей и мяса в рамках стратегии sustainability.	В) Обоснование: повышение уникальности предложения, снижение логистического углеродного следа. Риски: возможная более высокая цена, сезонные колебания в объемах и ассортименте.

Правильный ответ: 1-А, 2-Б, 3-В.

4) Вопрос с «Множественный выбор» (несколько правильных)

При выборе между двумя поставщиками морепродуктов для нового меню служба снабжения должна обосновать решение, используя следующие критерии:

- а) Сравнение цен с учетом всех условий (Incoterms, минимальная партия, условия оплаты).**
- б) Анализ стабильности и истории качества поставляемой продукции (результаты прошлых приемок).**
- в) Оценка надежности и гибкости логистики (собственный транспорт, сроки, возможность экстренных поставок).**
- г) Личные симпатии менеджера по закупкам к представителю поставщика.
- д) Наличие и полнота сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и происхождение (ветеринарные свидетельства, сертификаты).**

5) Расположите этапы обоснования и выбора решения по снабжению для запуска нового банкетного формата «фуршет с live-станциями»:

- 1) Определение потребности: составление полного списка необходимого сырья, оборудования (для станций) и упаковки.
- 2) Разработка альтернатив: вариант 1 – закупка готовых полуфабрикатов высокой степени готовности; вариант 2 – закупка сырья и приготовление силами кухни.
- 3) Сравнительный анализ: расчет полной стоимости владения по каждому варианту (сырье + трудозатраты + хранение + логистика), оценка влияния на качество и презентацию.
- 4) Оценка рисков: анализ рисков срыва поставок для готовых полуфабрикатов и рисков нехватки производственных мощностей кухни.
- 5) Принятие и формализация решения: выбор оптимального варианта, утверждение перечня поставщиков и графика поставок.

Правильная последовательность: 1 → 2 → 3 → 4 → 5.

ПК-1.3 Применяет обосновано законодательство РФ в области профессиональной деятельности при разработке продуктов и услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

1) Вопрос с «Множественный выбор» (один правильный)

При создании услуги по продаже домашних консервов собственного производства (варенье, соленья) в ресторане служба снабжения должна в первую очередь учесть:

- а) Модные тренды в дизайне этикеток.
- б) Пожелания гостей по разнообразию вкусов.

в) Требования Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и законодательные ограничения на производство и продажу продуктов с определенным рН, активностью воды в условиях предприятия общепита.

г) Стоимость стеклянных банок.

2) Верное утверждение или не верное:

Если поставщик предлагает выгодную цену на мясо без ветеринарных сопроводительных документов, но с устной гарантией качества, служба снабжения может принять это сырье для использования, чтобы снизить себестоимость нового блюда.

а) Верно

б) Неверно

3) Установите соответствие между новым продуктом/услугой и ключевым нормативным документом, который необходимо применить при организации его снабжения.

Продукт/Услуга	Нормативный документ / Требование
1. Детское меню для детей до 3-х лет.	А) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (запрет на использование острых соусов, майонеза, ограничения по соли, сахару; особые требования к сырию).
2. Линейка безалкогольных коктейлей на основе обогащенных витаминами и пробиотиками сиропов.	Б) ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции...» (требования к заявлениям об обогащении, документация от поставщика).
3. Продажа разливного крафтового пива.	В) Федеральный закон № 171-ФЗ «О государственном регулировании производства и оборота алкоголя» (требования к договору с поставщиком-производителем, наличие акцизных марок, ЕГАИС).

Правильный ответ: 1-А, 2-Б, 3-В.

4) Вопрос с «Множественный выбор» (несколько правильных)

При закупке рыбы и морепродуктов для включения в меню служба снабжения обязана проверить у поставщика наличие и соответствие следующим документам в соответствии с законодательством РФ:

а) Ветеринарное свидетельство (электронный ветеринарный сертификат – ЭВС) формы №1.

б) Документ, подтверждающий происхождение (вылов) – для дикой рыбы, или декларацию соответствия – для аквакультуры.

в) Документы, подтверждающие безопасность и качество (декларация о соответствии ТР ТС 021/2011, протоколы испытаний).

г) Рекламный буклет поставщика.

д) Фотографии рыболовного судна.

5) Ситуационная задача (краткий ответ / выбор из предложенных)

Ресторан планирует создать линейку фирменных пирогов на вынос. Шеф-повар предлагает использовать для начинки дикорастущие грибы (лисички), закупаемые у местного частного сборщика. Какой должна быть позиция службы снабжения, основанная на законодательстве?

- а) Категорически отказаться от данной закупки, так как приемка дикорастущих грибов от непромышленных сборщиков для дальнейшей переработки и реализации в предприятиях общественного питания запрещена без документов, подтверждающих проведение ветеринарно-санитарной экспертизы (ВСЭ). Риск отравления и ответственности крайне высок. *(Правильный ответ)*
- б) Закупить небольшую партию для пробы, так как цена низкая.
- в) Принять грибы, получив с поставщика расписку об ответственности за качество.
- г) Принять грибы, если сборщик устно подтвердил, что собирал их в знакомом лесу.

Компетенция: ПК-6 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания

ПК-6.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей

Вопрос 1. Тип: Верно/Неверно

Утверждение: Качественная и своевременная организация снабжения (поставка свежей зелени, диетических продуктов, редких ингредиентов) является базовой операционной задачей и напрямую не влияет на возможность проведения сервисного обслуживания гостей с учетом их индивидуальных потребностей (например, аллергий, особых диет, предпочтений).

- Верно
- Неверно

Вопрос 2. Множественный выбор (один правильный)

Вопрос: Гость сделал предварительный заказ банкета, указав, что среди участников есть люди с непереносимостью лактозы и соблюдающие халяль. Какое действие со стороны службы снабжения является КЛЮЧЕВЫМ для реализации сервисного обслуживания с учетом этих индивидуальных потребностей?

- а) Уведомить официантов об особых гостях.
- б) Включить в меню банкета дополнительные десерты.
- в) Обеспечить закупку и наличие на кухне необходимого ассортимента продуктов, соответствующих требованиям (например, безлактозные молочные продукты, мясо халяль), и их маркировку и отдельное хранение.
- г) Разработать специальную сервировку стола для этих гостей.

Вопрос 3. На соответствие

Вопрос: Установите соответствие между индивидуальной потребностью гостя и критически важным действием в организации снабжения для ее удовлетворения.

Индивидуальная потребность гостя	Действие в организации снабжения
1. Заказ блюда по специальному рецепту (без соли).	А) Наличие в спецификациях и договорах поставки требований к послеубойной обработке и сертификации.
2. Просьба приготовить блюдо из определенного, редкого сорта рыбы.	Б) Формирование заявки на уникальный позиционный товар и поиск надежного поставщика-специалиста.
3. Требование соблюдения кошерного питания.	В) Организация отдельного цикла приемки, хранения и перемещения продуктов на складе и кухне.
4. Аллергия на арахис (высокий риск).	Г) Жесткий контроль спецификаций на полуфабрикаты и соусы, исключающий риск перекрестной контаминации на этапе закупки.

Правильные ответ: 1-В, 2-Б, 3-А, 4-Г.

Вопрос 4. Множественный выбор (несколько правильных)

Выберите ВСЕ верные варианты.

- а) Регулярный мониторинг рынка поставщиков специализированных продуктов (эко, фермерских, для особых диет).**
- б) Ведение детализированных спецификаций на продукты, где указаны не только базовые параметры, но и возможные аллергены, особенности производства.**
- в) Отказ от работы с индивидуальными запросами гостей как экономически нецелесообразными.
- г) Обеспечение оперативной (в том числе срочной) закупки товара под подтвержденный индивидуальный заказ гостя.**
- д) Закупка исключительно самых дешевых аналогов продуктов для минимизации затрат.

Вопрос 5. Сопоставление/Ранжирование

Вопрос: Расположите этапы взаимодействия процессов снабжения и сервисного обслуживания при выполнении индивидуального запроса гостя «приготовить торт для ребенка-аллергика (без яиц и орехов)» в ПРАВИЛЬНОЙ логической последовательности.

1. Фиксация запроса от гостя (администратором/официантом) и передача информации на кухню и в службу закупок.
2. Передача ингредиентов на кухню с четкой маркировкой об аллергенах и информирование повара.
3. Экстренная закупка или резервирование недостающих ингредиентов.
4. Приемка товара с усиленным контролем маркировки и сертификатов для подтверждения безопасности.
5. Проверка службой снабжения текущих остатков и наличия у поставщиков необходимых специальных ингредиентов (заменители яиц, мука без следов орехов).

6. Приготовление и сервировка блюда с последующим информированием гостя об учетных особенностях.

Правильная последовательность: 1 → 5 → 3 → 4 → 2 → 6.

ПК-6.2 Осуществляет приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности

Вопрос 1. Верно/Неверно

Утверждение: Соблюдение условий хранения и сроков годности продуктов на складе предприятия, которые контролирует служба снабжения, является второстепенной задачей, так как конечное качество и безопасность блюда определяются исключительно действиями повара на производстве.

- а) Верно
- б) Неверно

Вопрос 2. Множественный выбор (один правильный)

Вопрос: Какое требование к организации снабжения НАПРЯМУЮ влияет на способность повара осуществлять приготовление блюд в соответствии с утвержденными технологическими картами?

- а) Закупка продуктов у самого дешевого поставщика.
- в) Обеспечение стабильности поставок сырья, строго соответствующего установленным спецификациям по сорту, размеру, жирности, степени зрелости и т.д.
- б) Хранение всех скоропортящихся продуктов в одной холодильной камере.
- г) Закупка продуктов большими партиями раз в месяц для экономии.

Вопрос 3. На соответствие

Вопрос: Установите соответствие между нарушением в организации снабжения и конкретным риском для соблюдения требований безопасности и санитарно-гигиенических норм при приготовлении.

Нарушение в организации снабжения	Риск при приготовлении
1. Приемка и хранение сырья (мяса, рыбы) без маркировки даты выработки/убоя.	А) Невозможность соблюдения принципа FIFO («первый пришел – первый ушел»), повышение риска использования просроченного сырья.
2. Отсутствие отдельных зон и холодильников для хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Б) Высокий риск перекрестного бактериального загрязнения, особенно готовой к употреблению пищи.
3. Закупка овощей и фруктов без сертификатов, подтверждающих безопасность по пестицидам и нитратам.	В) Химическая опасность. Приготовление блюд из сырья, потенциально содержащего вредные вещества, не устраняемые мойкой и тепловой обработкой.

Нарушение в организации снабжения	Риск при приготовлении
4. Поставка морепродуктов с нарушением температурной цепи (разморозка-заморозка в пути).	Г) Микробиологическая опасность. Быстрое размножение патогенной микрофлоры, риск пищевого отравления даже после приготовления.

Правильные ответ: 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г.

Вопрос 4. Множественный выбор (несколько правильных)

Вопрос: Для обеспечения приготовления напитков (в частности, коктейлей и свежевыжатых соков) в соответствии с санитарно-гигиеническими нормами служба снабжения должна обеспечить следующие условия. Выберите ВСЕ верные варианты.

- а) Закупку льда только пищевого, у сертифицированного производителя, с предоставлением документов о безопасности воды.**
- б) Поставку свежих фруктов и ягод для соков и гарниров с обязательной маркировкой о дате сбора/поставки для контроля свежести.**
- в) Хранение фруктов для коктейлей вместе с сырой рыбой и мясом в общем холодильнике для экономии места.
- г) Приемку и хранение сиропов, топпингов, молочных продуктов для напитков с обязательной проверкой целостности упаковки и сроков годности.**
- д) Закупку льда, произведенного в любых условиях, так как он все равно растает.

Вопрос 5. Сопоставление/Логическая цепочка

Вопрос: В процессе бракеража (контроля качества) готового блюда на кухне выявлено несоответствие: суп имеет посторонний привкус и запах. Расположите возможные причины, связанные со сбоями в организации снабжения, в порядке проверки (от наиболее вероятных к менее вероятным).

- 1. Нарушение условий совместного хранения или транспортировки: продукт-основа (например, крупа, овощи) впитал посторонние запахи от химикатов или сильно пахнущих продуктов (рыба, специи).**
- 2. Использование для приготовления некондиционного сырья, принятого службой снабжения с нарушением (например, прогорклое масло, овощи с признаками гнили).**
- 3. Приемка и использование воды ненадлежащего качества (например, из собственной скважины без фильтрации) для приготовления блюд.**
4. Ошибка повара в технологии приготовления (пережарил лук).
5. Случайное попадание моющего средства в блюдо на этапе приготовления.

Правильный порядок проверки причин, связанных со снабжением: 1 → 2 → 3.

ПК-6.3 Способен обеспечивать контроль и оценку качества товаров и услуг, проводить калькуляцию себестоимости продуктов

Вопрос 1. Верно/Неверно

Утверждение: Функция контроля качества товаров, поступающих от поставщиков, полностью лежит на шеф-поваре или заведующем производством, а служба снабжения отвечает только за своевременность и объем поставок.

- а) Верно

б) Неверно

Вопрос 2. Тип: Множественный выбор (один правильный)

Вопрос: Какой документ, формируемый службой снабжения, является ПЕРВИЧНОЙ ОСНОВОЙ для точного проведения калькуляции себестоимости блюд и напитков?

- а) Товарный отчет бухгалтерии.
- б) График работы поваров.
- в) Товарно-транспортная накладная (ТТН) или универсальный передаточный документ (УПД) с фактическими ценами на поступившее сырье. (Правильный ответ)**
- г) Меню ресторана.

Вопрос 3. На соответствие

Вопрос: Установите соответствие между методом контроля качества сырья на этапе снабжения и инструментом или документом, который для этого используется.

Метод контроля качества при снабжении	Инструмент или документ контроля
1. Органолептический контроль (внешний вид, запах, консистенция).	А) Чек-лист приемки, утвержденные стандарты качества (спецификации), органы чувств приемщика.
2. Документальный контроль соответствия.	Б) Сверка сопроводительных документов: накладной, сертификатов соответствия, ветеринарных свидетельств, деклараций.
3. Контроль соответствия заявленному количеству (весу, объему).	В) Взвешивание, пересчет, обмер тары, проверка мерной посуды.
4. Контроль соблюдения условий транспортировки.	Г) Ведомость контроля температурного режима в холодильнике при приемке, осмотр целостности термоупаковки.

Правильные пары: 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г.

Вопрос 4. Множественный выбор (несколько правильных)

Вопрос: Какие действия из перечисленных напрямую влияют на достоверность калькуляции себестоимости и должны находиться под контролем специалиста по организации снабжения? Выберите ВСЕ верные варианты.

- а) Точный учет и документирование технологических потерь (усушки, утечки) и боя при приемке товара.**
- б) Своевременное информирование бухгалтерии или ответственного лица об изменениях закупочных цен от поставщиков.**
- в) Закупка более дешевого сырья низшего сорта без уведомления производственного отдела.
- г) Контроль соответствия фактического выхода продукции из сырья (например, выход мяса после обработки) плановым (книжным) нормам.**
- д) Установка продажных цен в меню без учета текущей стоимости сырья.

Вопрос 5. Сопоставление/Логическая цепочка

1. Сверка данных складского учета (фактические остатки) с данными бухгалтерского учета (количественный учет) на основе приходных документов (накладных), которые предоставила служба снабжения.
2. Проверка правильности оформления всех приходных документов (накладных) за период и их соответствие графикам поставок.
3. Рассмотрение решений службы снабжения: применялись ли штрафные санкции к поставщикам за недовозы или поставку некондиционного товара, компенсирующие часть потерь.
4. Анализ актов списания, оформленных на производстве. Проверка, не было ли списано сырье по причине низкого качества, выявленного уже после приемки (например, скрытый дефект).
5. Внесение корректировок в учет и разработка мероприятий по усилению контроля (например, внедрение ежедневного взвешивания сыра при передаче на кухню).

Правильная последовательность анализа: 1 → 2 → 4 → 3 → 5.

Компетенция: ПК-7 Способен осуществлять распределение производственных заданий и координацию производственных и социальных процессов основного производства организации питания

ПК-7.1. Осуществляет организацию процессов основного производства организации питания

Вопрос 1. Верно/Неверно

Утверждение: Цели и задачи службы снабжения предприятия общественного питания должны формулироваться строго в отрыве от общих целей других производственных и сервисных подразделений (кухни, службы приема гостей), чтобы обеспечить независимость и оперативность ее работы.

- а) Верно
- б) Неверно

Вопрос 2. Множественный выбор (один правильный)

Вопрос: Какая из перечисленных целей деятельности службы снабжения является СТРАТЕГИЧЕСКОЙ и соответствует задаче руководителя по формированию целей подразделения

- а) Разгрузить машину с овощами до конца рабочего дня.
- б) Заключить договор с новым поставщиком молока на следующую неделю.
- в) Обеспечить к концу года снижение стоимости товарных запасов на 15% без ущерба для качества за счет оптимизации числа поставщиков и внедрения системы конкурсных закупок.
- г) Составить товарный отчет за прошлый месяц.

Вопрос 3. На соответствие

Вопрос: Установите соответствие между общей целью предприятия и конкретной задачей, которую для ее поддержки должна решить служба снабжения.

Общая цель предприятия (департамента)	Конкретная задача службы снабжения
1. Повышение среднего чека за счет введения в меню премиум-линейки блюд.	А) Найти и заключить договоры с поставщиками эксклюзивных/деликатесных продуктов (трюфели, мраморная говядина, редкие морепродукты).
2. Увеличение оборачиваемости столов в обеденной зоне (lunch-бизнес).	Б) Организовать бесперебойные поставки сырья для приготовления блюд по фиксированному бизнес-ланч меню, оптимизированному по скорости приготовления.
3. Сокращение пищевых отходов на 20% в рамках экологической стратегии.	В) Внедрить систему закупок «точно в срок» (Just-in-Time), скорректировать минимальные партии заказа, наладить закупку «нестандартных» (кривых) овощей.
4. Снижение заболеваемости персонала в сезон простуд.	Г) Включить в план закупок для столовой персонала витаминизированные продукты, травяные чаи, лимоны по льготной цене.

Правильные ответ: 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г.

Вопрос 4. Множественный выбор (несколько правильных)

Вопрос: Руководитель службы снабжения для организации выполнения поставленных целей должен обеспечить следующие управленческие действия. Выберите ВСЕ верные варианты.

- а) Декомпозицию общей цели подразделения на индивидуальные задачи для менеджеров по закупкам, кладовщиков, товароведов с установлением сроков и критериев выполнения.
- б) Организацию регулярных планёрок (briefings) с командой для контроля текущих задач и информирования о стратегических целях.
- в) Решение всех операционных вопросов лично, без делегирования полномочий подчиненным.
- г) Разработку и контроль соблюдения регламентов и стандартов работы (например, стандартов приемки товара, ведения документооборота).
- д) Формирование мотивации сотрудников, не связанной с достижением поставленных целей (например, только фиксированный оклад).

Вопрос 5. Логическая цепочка / Ранжирование

Вопрос: Расположите этапы процесса формирования и организации выполнения цели для службы снабжения в ПРАВИЛЬНОЙ логической последовательности.

1. Доведение цели и плана до сотрудников подразделения, распределение зон ответственности, ресурсов и установление контрольных точек (KPI).
2. Формулирование ключевой, измеримой цели службы снабжения на плановый период (например, «Снизить стоимость закупаемой группы товаров А на 5% к Q4 за счет переговоров с поставщиками»).

3. Получение и анализ общефирменных целей и планов от руководства (план продаж, план мероприятий, финансовый бюджет).
4. Разработка плана действий (roadmap) по достижению цели: переговоры с поставщиками, анализ альтернатив, проведение тендеров, корректировка спецификаций.
5. Организация еженедельного контроля выполнения плана, анализ отклонений и корректировка действий.
6. Проведение итогового анализа достижения цели, подготовка отчета, оценка эффективности работы команды.

Правильная последовательность: 4 → 2 → 1 → 3 → 5 → 6.

ПК-7.2. Разрабатывает производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания

Вопрос 1. Верно/Неверно

Утверждение: Планирование потребности в материальных ресурсах (сырье, товарах) для службы снабжения — это исключительно операционная задача по заказу товаров на следующую неделю на основе текущих остатков.

- а) Верно
- б) Неверно

Вопрос 2. Множественный выбор (один правильный)

Вопрос: Для организации перспективного планирования потребности в материальных ресурсах (на год вперед) руководитель службы снабжения должен в первую очередь запросить и проанализировать информацию:

- а) О погоде на следующий месяц.
- б) Текущие остатки соли и специй на складе.
- в) План маркетинговых мероприятий и промо-акций, календарь праздников и прогноз продаж от коммерческого отдела.
- г) График отпусков сотрудников склада.

Вопрос 3. На соответствие

Вопрос: Установите соответствие между типом планирования потребности в материальных ресурсах и инструментом/методом, который для этого преимущественно используется.

Тип планирования потребностей	Инструмент / Метод планирования
1. Оперативное (текущее, на неделю/день).	А) Заявки от производственных цехов (кухни, бара), основанные на меню-раскладках и нормативах расхода.
2. Тактическое (на сезон/квартал).	Б) Анализ статистики продаж за прошлый аналогичный период, корректировка с учетом текущих трендов и планов.
3. Перспективное (стратегическое, на год и более).	В) Участие в разработке бизнес-плана, анализ рыночных трендов сырья, подготовка к открытию новых точек/реконцепции.

Тип планирования потребностей	Инструмент / Метод планирования
4. Планирование потребности в персонале (грузчики, кладовщики).	Г) Составление графика работы, основанного на графике поставок, интенсивности приемки и объемах складской обработки.

Правильные ответы: 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г.

Вопрос 4. Множественный выбор (несколько правильных)

Вопрос: Какие факторы необходимо оценить и учесть при планировании потребности в материальных ресурсах для обеспечения бесперебойной работы ресторана? Выберите ВСЕ верные варианты.

- а) Сезонность спроса на определенные продукты и сезонность предложения на рынке сырья (ценовая и качественная).
- б) Запланированные изменения в меню (введение новых или исключение старых позиций).
- в) Нормы расхода сырья на одно блюдо, утвержденные в технологических картах.
- г) Личные вкусовые предпочтения шеф-повара, не отраженные в меню.
- д) Транспортная логистика и надежность поставщиков (чтобы заложить страховой запас).

Вопрос 5. Логическая цепочка / Алгоритм действий

Вопрос: В ресторане планируется проведение крупного гастрономического фестиваля с новым специальным меню в течение двух недель. Расположите этапы организации оценки и планирования потребности в материальных ресурсах для этого события в ПРАВИЛЬНОЙ логической последовательности.

1. Получение от кухни и бара утвержденного специального меню фестиваля с технологическими картами.
2. Проведение калькуляции и расчета потребности в каждом виде сырья на основе планового количества порций по каждому блюду/напитку.
3. Оценка наличия необходимых продуктов на складе и определение объема закупки (потребность минус остатки).
4. Анализ возможностей текущих поставщиков по обеспечению необходимых объемов в срок, поиск альтернативных поставщиков для дефицитных или новых позиций.
5. Формирование графика поставок с привязкой к датам фестиваля, создание страхового запаса по критически важным позициям, заключение предварительных договоров.

Правильный ответ: 1 → 2 → 3 → 4 → 5.

ПК-7.3. Координирует производственные и социальные процессы основного производства организации питания в соответствии с целями развития организации питания

Вопрос 1. Верно/Неверно

Утверждение: Создание регламентов и стандартов деятельности для службы снабжения ограничивается только формализацией правил приема товара по количеству, а все остальные процессы должны оставаться гибкими для оперативного реагирования на ситуации.

- а) Верно

б) Неверно**Вопрос 2. Множественный выбор (один правильный)**

Вопрос: Какой документ является КЛЮЧЕВЫМ стандартом, формируемым службой снабжения, который обеспечивает единство требований к качеству сырья для производства и служит основой для объективного входного контроля?

- а) Должностная инструкция кладовщика.
- б) График уборки склада.
- в) Спецификация на сырье и товары (техническое задание для поставщика).**
- г) Штатное расписание отдела.

Вопрос 3. На соответствие

Вопрос: Установите соответствие между проблемой в работе службы снабжения и регламентом (стандартом), внедрение которого наиболее эффективно ее решит.

Пробная ситуация	Регламент / Стандарт
1. Постоянные конфликты между кладовщиками и поварами из-за выдачи продуктов «на глазок».	А) Стандарт отпуска сырья со склада (требование наличия заполненной заявки-требования, взвешивание в присутствии получателя, фиксация в системе).
2. Периодические срывы поставок из-за работы с ненадежными поставщиками.	Б) Регламент оценки и выбора поставщиков (критерии отбора, периодическая оценка по балльной системе, ведение базы данных).
3. Потери при хранении из-за нарушения условий и сроков.	В) Схема и инструкция по размещению товара на складе (правила зонирования, маркировка сроков, карты стеллажей).
4. Ошибки в заказах и дублирование поставок.	Г) Регламент планирования и размещения заказа (единая форма заявки, утвержденный круг лиц, имеющих право на заказ, график согласования).

Правильные ответ: 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г.

Вопрос 4. Множественный выбор (несколько правильных)

Вопрос: Какие элементы должны быть обязательно отражены в регламенте (стандартной операционной процедуре) приемки товара на склад предприятия общественного питания? Выберите ВСЕ верные варианты.

- а) Перечень лиц, допущенных к приемке, и их зоны ответственности.
- б) Последовательность действий: проверка сопроводительных документов, визуальный осмотр тары, контроль температуры (для скоропортящихся товаров), вскрытие, пересчет/взвешивание, проверка качества.
- в) Алгоритм действий в случае несоответствия по количеству или качеству (составление акта, фотофиксация, уведомление поставщика).
- г) Право приемщика самостоятельно изменять условия договора с поставщиком.
- д) Список необходимого оборудования для приемки (весы, термометр, средства фиксации).

Вопрос 5. Сопоставление / Структурирование системы

Вопрос: Руководителю необходимо сформировать полноценную систему регламентов для службы снабжения. Расположите группы документов в порядке от стратегического уровня к операционному.

1. Положение о службе снабжения (определяет место в организационной структуре, цели, функции, права и ответственность).
2. Регламенты ключевых бизнес-процессов: «Выбор и оценка поставщиков», «Планирование закупок», «Приемка и хранение ТМЦ».
3. Стандартные операционные процедуры (СОП) на отдельные операции: «СОП приемки скоропортящихся товаров», «СОП проведения инвентаризации», «СОП возврата товара».
4. Рабочие инструкции и формы документов: «Должностная инструкция менеджера по закупкам», «Форма заявки на сырье», «Форма акта о расхождении».
5. Журналы и logs для фиксации действий: журнал контроля температуры в холодильниках, журнал входящих товаров.

Правильная последовательность: 1 → 2 → 3 → 4 → 5.