

Link do produktu: <http://www.empi2.pl/testy-przygotowujace-do-egzaminu-z-kwalifikacji-spl01-obsługa-magazynow-p-2226.html>



Testy przygotowujące do egzaminu z kwalifikacji SPL.01. Obsługa magazynów

Cena	29,00 zł
Dostępność	Książka dostępna
Numer katalogowy	TSPL0M
Kod CN	4901

Opis książki

zbiór zadań testowych i praktycznych przygotowujących do egzaminu; kwalifikacja SPL.01. Obsługa magazynów; typ szkoły: technikum i branżowa szkoła I stopnia; dla zawodu technik logistyk i magazynier-logistyk

Autorka: Dorota Szymczyńska

Wyd. 1, 2021

ISBN 978-83-67041-03-4

ss. 152

oprawa: miękka

320 pytań testowych

8 zadań praktycznych

Zbiór zawiera 8 zestawów przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikację SPL.01. Obsługa magazynów. Każdy zestaw zawiera 40 zadań testowych oraz jedno zadanie praktyczne. Testy zostały przygotowane zgodnie z podstawą programową dla zawodu magazynier-logistyk i technik logistyk.

ZOBACZ:

– nowa podstawa programowa kształcenia w zawodzie magazynier logistyk (SPL.01), 2019 rok ([format docx](#), [format pdf](#))

Spis treści

SPIS TREŚCI

ZESTAW PIERWSZY

Zadania testowe *5* Zadanie praktyczne *15*

ZESTAW DRUGI

Zadania testowe *21* Zadanie praktyczne *32*

ZESTAW TRZECI

Zadania testowe *39* Zadanie praktyczne *51*

ZESTAW CZWARTY

Zadania testowe *60* Zadanie praktyczne *71*

ZESTAW PIĄTY

Zadania testowe *80* Zadanie praktyczne *91*

ZESTAW SZÓSTY

Zadania testowe *100* Zadanie praktyczne *109*

ZESTAW SIÓDMY

Zadania testowe *116* Zadanie praktyczne *125*

ZESTAW ÓSMY

Zadania testowe *133* Zadanie praktyczne *144*

Przykładowe strony

19. Wskaż urządzenie służące do monitorowania warunków przechowywania zapasów.



A.



C.



B.



D.

20. Metoda rozmieszczania zapasów polegająca na segregowaniu asortymentów według masy to metoda
- rotacji.
 - poziomów składowania.
 - rodzaju jednostek ładunkowych.
 - stałych/wolnych miejsc składowania.
21. System, który identyfikuje, ocenia i kontroluje (opanowuje) zagrożenia, które są istotne dla bezpieczeństwa żywności to
- | | |
|----------|---------|
| A. ERP | C. RFID |
| B. HACCP | D. SCM |

Zadanie praktyczne

Przedsiębiorstwo Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego OWOC-MIX sp. z o.o. zajmuje się produkcją kompotów owocowych. W czerwcu zaplanowano 4-tygodniową, sezonową produkcję kompotów truskawkowych KTM 768/35/21. Przedsiębiorstwo pracuje 5 dni w tygodniu na 2 zmiany i jest w stanie wyprodukować na jednej zmianie 12 pjl z kompotami.

Słoiki szklane KTM 72/31/900 zamówiono 27 maja z terminem realizacji na 10 czerwca 20XY r. (pierwsza dostawa) i mają być dostarczane do czasu zakończenia produkcji.

Produkcję kompotów truskawkowych rozpoczęto 14 czerwca 20XY r., a zakończono 9 lipca.

Przesunięcia kompotów morelowych KTM 725/34/900 dokonano 16 czerwca 20XY r.

Wszystkie informacje niezbędne do rozwiązania zadania oraz druki do wypełnienia znajdują się w zadaniu.

Dane potrzebne do wykonania zadania

Przedsiębiorstwo Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego OWOC-MIX sp. z o.o.
Adres: ul. Kolorowa 45, 20-415 Lublin
NIP 2341567890
Konto w Banku Santander 67 4890 0000 0045 9800 3567 8978
Tel./fax: 81 654 39 00
Przedsiębiorstwo na swoje wyroby gotowe do sprzedaży stosuje 20% marżę liczoną metodą „od stu”, stawka VAT 5%.
Kierownikiem działu sprzedaży jest Renata Gajda.
Magazynierem jest Jakub Frankowski, jego zwierzchnikiem jest Roman Błach, kierowcą Bogdan Jasiński.
Huta Szkła „Kryształ” sp. z o.o.
Adres: ul. Diamentowa 34, 20-432 Lublin
NIP 8789900877
Konto w Banku PKO SA 14 5678 0000 3456 2678 2786 6677
Tel./fax: 81 654 26 88
Ustalono: koszty transportu są w gestii kupującego, zapłata nastąpi w ciągu 14 dni od dnia wystawienia faktury sprzedaży. Kupujący odbierze zamówiony towar własnym samochodem.
Dostawie będzie towarzyszyła faktura nr 34/1456 z 10 czerwca 20XY r.
Magazyn regionalny nr 1 (MR 1)
ul. Jagiellońska 45, 40-231 Katowice
Magazynierem jest Tomasz Czajkowski, jego zwierzchnikiem jest Krzysztof Sikora, kierowcą, który dostarczy kompoty morelowe do magazynu centralnego jest Zbigniew Andrzejewski.
Magazyn regionalny nr 2 (MR 2)
ul. Fabryczna 143, 90-065 Łódź

Magazyn regionalny nr 3 (MR 3)
ul. Juliana Tuwima 34, 80-124 Gdańsk
Magazyn Centralny
ul. Towarowa 121, 60-102 Poznań
Liczba pjl z kompotami morelowymi w magazynie 56 pjl

Słoiki szklane 900 ml KTM 72/31/900 potrzebne do produkcji kompotów truskawkowych produkowane są ze szkła białego, mają atest PZH, nadają się do pasteryzacji, wysokość słoika 162 mm.
Słoiki dostarczane są w pełnych pjl, w liczbie potrzebnej do utrzymania tygodniowej produkcji. Wszystkie nadwyżki słoików traktowane są jako zapas zabezpieczający. Cena ewidencyjna 1 słoika 900 ml wynosi 1,05 zł/szt.

Dane potrzebne do obliczenia EWZ

Wzór na obliczenie EWZ

$$EWZ = EWD = Q = \sqrt{\frac{2 \cdot D \cdot Kz}{Ku}}$$

EWZ – ekonomiczna wielkość zamówienia

D – prognoza popytu na materiał (za wybrany okres)

Kz – jednostkowy koszt zamawiania zapasu (za jedno zamówienie)

Ku – jednostkowy koszt utrzymania zapasu (za wybrany okres)

Koszt jednego zamówienie wynosi 250,00 zł, a koszt utrzymania jednej pjl ze słoikami wynosi 25,00 zł/pjl na tydzień.

Słoiki dostarczane są na palecie EUR (1200 × 800 × 144 mm) ułożone w 9 warstwach po 108 szt. w jednej warstwie.

Kompoty truskawkowe pakowane są w słoiki szklane o pojemności 900 ml, a następnie w zgrzewki po 12 szt., 9 zgrzewek w jednej warstwie. Odbiorcy gotowych kompotów – magazyny regionalne – zastrzegli sobie, aby wysokość pjl nie przekraczała 170 cm ze względu na wysokość gniazd regałowych w tych magazynach.

Cena ewidencyjna kompotu truskawkowego wynosi 8,00 zł/szt.

Odbiorcami kompotów truskawkowych są magazyny regionalne (MR).

MR nr 1 jest w stanie przyjąć 25% całości produkcji; MR nr 2 – 40%; MR nr 3 – 35%

Kompoty morelowe KTM 725/34/900 ułożone na paletach EUR składowane są w magazynie MR 1 z zachowaniem luzów manipulacyjnych i zajmują powierzchnię 44,46 m². Ze względu na ograniczoną powierzchnię składowania, kompoty te należy przesunąć do magazynu centralnego. Sposób pakowania jest taki sam jak kompotów truskawkowych.

Cena ewidencyjna kompotu morelowego wynosi 9,00 zł/szt.

Ostatnie dokumenty wystawione przez Przedsiębiorstwo Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego OWOC-MIX sp. z o.o. miały numer: Pz 59/06/20XY, Mm 39/06/20XY.

Dokumenty magazynowe wypełniane są wg liczby szt. słoików.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:

- obliczenie związane z dostawą słoików 900 ml KTM 72/31/900;
- obliczenia związane z dostawami kompotów truskawkowych KTM 768/35/21 do magazynów regionalnych;
- obliczenia związane z przesunięciem kompotów morelowych KTM 725/34/900;
- wypełniony dokument zamówienia nr 58/25 dotyczący pierwszej dostawy słoików;
- wypełniony dokument Pz dotyczący przyjęcia pierwszej dostawy słoików;
- wypełniony dokument Mm dotyczący przysunięcia kompotów morelowych z magazynu regionalnego MR 1 do magazynu centralnego.

Rezultat 1

Obliczenie związane z dostawą słoików 900 ml KTM 72/31/900

1	Liczba wszystkich pjl ze słoikami potrzebna do 4-tygodniowej produkcji – prognoza popytu na słoiki [szt.]	
2	Koszt utrzymania jednej pjl przez 4 tygodnie [zł]	
3	Obliczenie EWZ [szt.]	
4	Liczba dostaw w całym okresie produkcji	
5	Częstotliwość dostaw w okresie sezonowej produkcji [dni]	
6	Obliczenie pola powierzchni, jaką zajmie pierwsza dostawa słoików w magazynie opakowań z zachowaniem luzów manipulacyjnych [m ²]	
7	Liczba słoików dostarczanych na jednej palecie EUR [szt.]	
8	Łączna liczba słoików dostarczona w pierwszej dostawie [szt.]	
9	Łączna liczba słoików dostarczona na cały okres produkcji [szt.]	
10	Wartość pierwszej dostawy słoików [zł]	
11	Łączna wartość dostarczonych słoików [zł]	

Dorota Szymczyńska - absolwentka Akademii Ekonomicznej w Krakowie (kierunek towaroznawstwo), ukończyła studia podyplomowe w zakresie przedsiębiorczości. Jest nauczycielką dyplomowaną przedmiotów zawodowych w częstochowskim zespole szkół (towaroznawstwo, przedsiębiorczość, gospodarka zapasami i magazynem, laboratorium magazynowe, laboratorium logistyczno-spedycyjne). Jest również egzaminatorką w zawodzie technik logistyk, technik handlowiec, sprzedawca.