



## Инновационное планирование и проектирование предприятий HoReCa.иг\_МАГ

- 1 Предпринимательство - это:
- 2 В основе профессиональной деятельности предпринимателей лежат:
- 3 В каком законе регламентируется документация, которая должна быть на доске потребителя
- 4 В каком документе регламентируются условия хранения пищевых продуктов:
- 5 Проверка предприятия контролирующим органом заканчивается ...
- 6 Для приема алкоголя в ресторан компания-поставщик в числе прочих документов обязана предоставить ...
- 7 Неверно, что к формам документам, регулирующим оборот алкогольной продукции относится
- 8 Верно, что ..... контролирует ежедневный контроль готовых блюд
- 9 Не верно, что в протоколе о санитарном правонарушении указывается
- 10 Верно, что предприятие должно отправить уведомление о начале предпринимательской деятельности в надзорный орган
- 11 Не верно, что основанием для внеплановой проверки является
- 12 Документ, содержащий информацию об ассортименте блюд называется:
- 13 Регистрация ИП происходит по:
- 14 Документы для регистрации ИП можно отправить:
- 15 Система налогообложения, которая не зависит от суммы полученного дохода, а налог рассчитывается по определенной формуле
- 16 В данной системе налогообложения есть ограничение на сумму полученного дохода:





- 17) Максимальное количество кодов ОКВЭД для ведения деятельности может быть:
- 18) В этой системе налогообложения возможны два варианта расчета налогов:
- 19) Количество сотрудников при ПСН должно быть не более:
- 20) В ООО количество учредителей не может превышать:
- 21) Эту систему налогообложения нельзя использовать ООО:
- 22) Срок, на который можно приобрести патент:
- 23) Термин в маркетинге, символизирующий комплекс информации о компании, продукте или услуге – это :
- 24) Проектирование наружного и внутреннего оформления – это ...
- 25) Проектирование инженерных систем вентиляции – это ...
- 26) Параметры оборудования отражаются в ...
- 27) Меню «а ля карт» характерно для следующего типа предприятий питания:
- 28) Технологический проект содержит ...
- 29) Для подключения ... нужен проект по слабым токам
- 30) Выполнять технологическое проектирование должен...
- 31) Для подбора оборудования используют ...
- 32) Процесс изменения функционального назначения нежилого помещения – это ...
- 33) Бизнес-план ресторана содержит ...
- 34) На вопрос о стоимости необходимых ресурсов ...
- 35) На вопрос об основной идее ресторана ...
- 36) Бизнес-план содержит раздел «...»



- 37) Бизнес-план НЕ содержит раздел «...»
- 38) Миссия и цель организации содержатся в ...
- 39) Оценка перспективной ситуации развития бизнеса – это одна из целей ...
- 40) Бизнес-план создают, когда ...
- 41) Получение инвестиций под проект – это цель ...
- 42) Короткий отчет о прогнозе работы инвестиций и сроках окупаемости – это ...
- 43) Если чистый дисконтированный доход (ЧДД) проекта положителен, то проект ...
- 44) Неопределенное событие или условие, которое в случае возникновения имеет позитивное или негативное воздействие на предприятие, называется ...
- 45) Показатель кратности использования посадочных мест в заведении называется
- 46) Количество блюд и напитков, которое может быть произведено за определенный период – это
- 47) Минимальный временной интервал, за который проектом будут возвращены инвестиции – это
- 48) Сумма всех поступлений в кассу или на расчетный счет предприятия – это
- 49) Прибыль предприятия определяется по формуле
- 50) Расходы предприятия можно разделить на
- 51) Виды рисков, которые присутствуют на предприятиях питания
- 52) Уровень предполагаемой выручки стартапа рассчитывается на основании: