



Организация безопасности бизнеса в HoReCa.m

- 1 В современных гостиницах наиболее распространенными становятся ...
- 2 Постановление московского правительства, регламентирующее техногенную безопасность и антитеррористическую защищенность гостиниц, расположенных в городской черте, ...
- 3 К основным внешним угрозам экономической безопасности предприятия можно отнести ...
- 4 К основным внутренним угрозам экономической безопасности предприятия относятся ...
- 5 Подрыв делового имиджа организации в деловых кругах является ...
- 6 Обеспечение сохранности материальных ценностей является ...
- 7 Отравления клиентов, травматизм персонала является ...
- 8 В предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса правила пожарной безопасности (ППБ) регламентируются документом ...
- 9 Правила пожарной безопасности в предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса обязаны соблюдать ...
- 10 Действенность системы экономической безопасности более всего зависит от ...
- 11 Правила пожарной безопасности должны выполняться ...
- 12 В случае отключения электроэнергии в гостинице с пребыванием 50 и более человек у обслуживающего персонала ...
- 13 При звонке в пожарную охрану необходимо сообщить ...
- 14 К минимизации потерь методом упреждения риска можно отнести ...
- 15 К непреднамеренным причинам пожаров относится ...
- 16 При деловой разведке оперативную информацию о конкуренте можно получить ...





- 17) На предприятии психофизиологический фактор риска снижается за счет ...
- 18) Запасные выходы и маршруты эвакуации проживающих в гостинице должны быть указаны ...
- 19) Система ХАССП в качестве опасного фактора в общественном питании, существенно влияющего на безопасность продукции, определяет ...
- 20) Проведение осмотра личных вещей работника предприятия (в целях предотвращения хищения) без участия сотрудника милиции ...
- 21) Осмотр личных вещей работника предприятия (в целях предотвращения хищения) должен проводиться ...
- 22) Специальные машины с персоналом (пожарные, МЧС, МВД, прокуратуры) пропускаются на территорию охраняемого объекта ...
- 23) Внезапные проверки и снятие остатков в баре ...
- 24) Современные тенденции в организации безопасности продукции общепита предусматривают регистрацию критических точек по системе ХАССП ...
- 25) На основании статистических данных и опыта эксплуатации гостиницами наиболее опасная угроза безопасности проживающих – ...
- 26) Расследование обстоятельств и причин несчастного случая должно быть проведено в течение ...
- 27) В случае поступления на производство нового оборудования обучение по его безопасной эксплуатации проводится ...
- 28) При эксплуатации технологического оборудования в гостиницах возможно образование взрывоопасных смесей ...
- 29) Ответственность за подготовленность персонала к действиям в чрезвычайных обстоятельствах несет ...
- 30) Работники гостиниц должны проходить медицинское освидетельствование ...
- 31) Расставьте в правильной последовательности этапы информационно-аналитической работы в бизнес-разведке:
- 32) Расставьте в правильной последовательности этапы вербовки вашего сотрудника агентами конкурента:





- 33) Установите соответствие между возможными мотивами вербовки сотрудника и признаками его нелояльного поведения:
- 34) Кроме зарплаты и премиальных выплат, можно стимулировать лояльность сотрудников к фирме такими факторами, как ...
- 35) Установите соответствие между внешними организациями, существенно влияющими на безопасность предприятий, и нижеперечисленными подсистемами общей безопасности:
- 36) Расставьте в правильной последовательности этапы контроля безопасности продукции общественного питания:
- 37) Расставьте в правильной последовательности этапы контроля безопасности продукции на основе системы ХАССП:
- 38) Некорректной причиной осмотра личных вещей сотрудника в целях пресечения хищения собственности предприятия является ...
- 39) Неверно, что для соблюдения режимных требований на предприятии может ...
- 40) Установите соответствие между видами вредных производственных факторов и единицами их измерения:
- 41) Установите соответствие между видами работ и оптимальной температурой на рабочих местах:
- 42) Установите соответствие между видами вредных производственных факторов и неблагоприятными последствиями от их воздействия:
- 43) Неверно, что эффективным является тушение пожара ...
- 44) Расставьте в правильной последовательности действия постояльца гостиницы в случае возникновения пожара в его номере:
- 45) Если во время собеседования ..., это может вызвать подозрение работодателя, что он агент конкурентов

