



Проектирование и открытие предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса.oi(dor)

- 1 К предприятиям, организующим реализацию продукции общественного питания, с возможным потреблением на месте, относятся:
- 2 В ресторане класса «Люкс» столы обязательно должны быть покрыты:
- 3 Предприятие производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия, в соответствии с меню, различающимся по дням, недели называется:
- 4 Что обязательно должно быть в закусочной согласно ГОСТ?
- 5 Деление на три класса - «люкс», «высший» и «первый» используется:
- 6 По типу обслуживания столовые относятся к предприятиям:
- 7 Тип предприятия в котором возможна реализация алкогольной продукции
- 8 Предприятие питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и/или безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары, в т.ч. табачные изделия:
- 9 Предпринимательство - это:
- 10 В основе профессиональной деятельности предпринимателей лежат:
- 11 В каком законе регламентируется документация, которая должна быть на доске потребителя
- 12 В каком документе регламентируются условия хранения пищевых продуктов:
- 13 Проверка предприятия контролирующим органом заканчивается ...
- 14 Для приема алкоголя в ресторан компания-поставщик в числе прочих документов обязана предоставить ...





- 15) Неверно, что к формам документам, регулирующим оборот алкогольной продукции относится
- 16) Верно, что ... контролирует ежедневный контроль готовых блюд журнал производственного контроля
- 17) Не верно, что в протоколе о санитарном правонарушении указывается
- 18) Верно, что предприятие должно отправить уведомление о начале предпринимательской деятельности в надзорный орган
- 19) Не верно, что основанием для внеплановой проверки является
- 20) Документ, содержащий информацию об ассортименте блюд называется:
- 21) Метод 5W используется для выявления:
- 22) В основе ценностного предложения находится
- 23) Генерация бизнес идей начинается с:
- 24) Концепция «бережливого стартапа» создана с целью:
- 25) С помощью какого интервью можно выявить «боль» клиента?
- 26) По результатам решенческого интервью получают информацию:
- 27) Группа людей, которой в полной мере подходят предложения заведения, называется
- 28) Благодаря тестированию продукта получают:
- 29) Портрет потребителя составляется для:
- 30) Для доработки идеи необходимо:
- 31) Регистрация ИП происходит по:
- 32) Документы для регистрации ИП можно отправить:
- 33) Система налогообложения, которая не зависит от суммы полученного дохода, а налог рассчитывается по определенной формуле





- 34 В данной системе налогообложения есть ограничение на сумму полученного дохода:
- 35 Максимальное количество кодов ОКВЭД для ведения деятельности может быть:
- 36 В этой системе налогообложения возможны два варианта расчета налогов:
- 37 Количество сотрудников при ПСН должно быть не более:
- 38 В ООО количество учредителей не может превышать:
- 39 Эту систему налогообложения нельзя использовать ООО:
- 40 Срок, на который можно приобрести патент:
- 41 Эффективный инструмент получения информации о состоянии рынка, действиях конкурентов, потребностях потребителей называется ...
- 42 Потенциально возможный объем продаж определенного товара на рынке в течение заданного периода называется ...
- 43 Свойство предприятия, характеризующееся степенью удовлетворения им конкретной потребности по сравнению с аналогичными объектами, называется ...
- 44 Наблюдение – это ...
- 45 Определение демографических, психологических и поведенческих характеристик потенциальных покупателей называется...
- 46 «Кабинетные исследования» – это ...
- 47 Маркетинговые исследования на стадии стартапа относятся к ...
- 48 Оценка внутренних и внешних рекламных носителей содержится в главе маркетингового отчета, которая называется «...»
- 49 В этом анализе выявляются сильные и слабые стороны предприятия:
- 50 Конкурентами Вашего стартап проекта могут быть:
- 51 Термин в маркетинге, символизирующий комплекс информации о компании, продукте или услуге – это:





- 52) Проектирование наружного и внутреннего оформления – это ...
- 53) Проектирование инженерных систем вентиляции – это ...
- 54) Параметры оборудования отражаются в ...
- 55) Меню «а ля карт» характерно для следующего типа предприятий питания:
- 56) Технологический проект содержит ...
- 57) Для подключения ... нужен проект по слабым токам
- 58) Выполнять технологическое проектирование должен...
- 59) Для подбора оборудования используют ...
- 60) Процесс изменения функционального назначения нежилого помещения – это ...
- 61) Франчайзер – это
- 62) Как называется договор франчайзинга в РФ?
- 63) Что не может делать франчайзи по договору с франчайзером в РФ?
- 64) Как называется вступительный взнос при заключении договора франчайзинга?
- 65) Роялти – это...
- 66) Какой наиболее распространенный формат изложения бизнес-гипотез?
- 67) Какой путь у стартапа?
- 68) Как часто оплачивается паушальный взнос?
- 69) Периодичность оплаты роялти?
- 70) Какие виды франшиз бывают?
- 71) Бизнес-план ресторана содержит ...





- 72) На вопрос о стоимости необходимых ресурсов ...
- 73) На вопрос об основной идее ресторана ...
- 74) Бизнес-план содержит раздел «...»
- 75) Бизнес-план НЕ содержит раздел «...»
- 76) Миссия и цель организации содержатся в ...
- 77) Оценка перспективной ситуации развития бизнеса – это одна из целей ...
- 78) Бизнес-план создают, когда ...
- 79) Получение инвестиций под проект – это цель ...
- 80) Короткий отчет о прогнозе работы инвестиций и сроках окупаемости – это ...
- 81) Стандарты предприятия ...
- 82) Для расчета штата официантов используются данные о том, что один официант может обслужить ... гостей
- 83) Для среднестатистического ресторана часы спада – это ...
- 84) Деньги, потраченные на оплату работы сотрудников – это расходы ...
- 85) Количество штатных единиц для рядовых сотрудников ...
- 86) Критерии по должности формируются на основании ...
- 87) Планирование потребности в персонале отвечает на вопрос «...»
- 88) Рекомендуемые затраты на оплату труда в ресторане должен составлять около ... от выручки
- 89) Дисциплинарные стандарты определяются ...
- 90) Работа по активному привлечению персонала в новый ресторан рекомендуется начинать за ... до открытия
- 91) Производственный план является составляющей





- 92 В производственном плане дается описание
- 93 Основой для создания меню заведения является:
- 94 С целью определения вкусовых характеристик блюд проводят
- 95 Список продуктов, необходимых для приготовления блюд меню, который сведен в табличную форму, называется

