



## Производственный менеджмент в гостиничном и ресторанном бизнесе.фг\_БАК\*

- 1 Цехи, в которых производится первичная обработка продукции, поступающей в ресторан носят название - ...
- 2 При приёме продуктов в ресторан сначала производится проверка ...
- 3 Помещения для хранения продукции должны располагаться ...
- 4 .... цех, в зависимости от типа производства, может являться и заготовочным и специализированным.
- 5 ... форма обслуживания, позволяет смене официантов обслужить большее количество гостей.
- 6 Неверно, что современный менеджмент выделяет сервис ...
- 7 Концепцию "ожидаемой услуги" разработали ... учёные.
- 8 Диапазон между желаемой и приемлемой услугой носит название - ...
- 9 Методы и формы обслуживания посетителя выбираются в зависимости от ...
- 10 Предприятие, на котором производиться обработка сырой продукции и его реализация является производством ...
- 11 Неверно, что заготовочное предприятие может иметь цех ...
- 12 Одним из методов оптимизации процесса обслуживания является...
- 13 Неверно, что к стандарту сервиса предъявляется требование ...
- 14 ... позволяет менеджеру выяснить объём времени для выполнения того или иного вида работы сотрудником.
- 15 Неверно, что способом сократить затраты на организацию производство является:
- 16 Если на производстве нет кондитерского цеха, то допускается приготовление сладких блюд на отдельной технологической линии в ... цехе.



- (17) Неверно, что при полном цикле производства, горячий цех ресторана может иметь в своём составе ... цех.
- (18) ... относится к типу предприятий питания, на котором невозможно создать план выпуска продукции.
- (19) При проектировании рабочего места повара расстояние между локтем работника и столом не должно превышать... см.
- (20) Готовая продукция, полуфабрикаты и покупные товары для реализации в ресторане носят название ...
- (21) Складские помещения относятся к ... службам ресторана.
- (22) Неверно, что задачами производственного менеджера в ресторане является....
- (23) Расставьте в порядке очередности технологический процесс в ресторане:
- (24) Расставьте в порядке очередности процесс организации закупки в ресторане.
- (25) Расставьте в порядке очередности порядок разработки стратегии сервиса.
- (26) Рабочий участок "экспо" необходим на производстве для ...
- (27) Информацию из технологических карточек лучше размещать ...
- (28) Нормы полуфабрикатов для листа заготовок рассчитываются на основании ...
- (29) Неверно, что рабочее время сотрудника производства состоит из:
- (30) Потерю рабочего времени выявляют с помощью ...
- (31) Неверно, что график для сотрудников производства бывают ...
- (32) Лайн-чек необходим для контроля ...
- (33) В столовых разных типов основой производственной программы является...
- (34) Главные методы управления производством - это:
- (35) Минимизация затрат на производство продукции на предприятии питания является ...



- 36) ... метод организации производства - метод, основанный на ритмичной повторяемости согласованных во времени и в пространстве основных, вспомогательных и обслуживающих производственных операций, выполняемых на специализированных рабочих местах, расположенных по ходу технологического процесса.
- 37) Высокая трудоемкость, не всегда эффективное использование оборудования, необходимость высокой квалификации исполнителей являются недостатками ... производства.
- 38) Самую высокую производительность труда обеспечивает организация ... производства.
- 39) Принять товар на склад по качеству – это значит ...
- 40) Величина товарных запасов сырья в ресторане по основным группам продукции определяется ...
- 41) Неверно, что одной из причин порчи при хранении продуктов является ...
- 42) Принцип ротации при хранении продуктов это ...
- 43) Неверно, что учёт котловым методом даёт информацию ...
- 44) Предприятие питания является доготовочным, если ...
- 45) Метод низкотемпературной готовки придумал ...
- 46) Для применения технологии СуВид на предприятие необходимо закупить ...
- 47) Неверно, что создание ресторанных комплексов из различных брендов одной компании ...
- 48) Неверно, что ... является современной технологией производства для ресторана .
- 49) Примером выноса производственного процесса в зал является - ...
- 50) Для применения технологии КукинЧил на предприятие необходимо закупить ...
- 51) Неверно, что размещение современного технологического оборудования для производства позволяет ...
- 52) Неверно, что для сокращения производственных помещений рестораторы используют ...



- (53) Неверно, что для имитации материальности услуги можно использовать ...
- (54) Качество сервиса гость оценивает ....
- (55) Неверно, что оценка качества блюд формируется на основе...
- (56) Неверно, что оценка качества сервиса формируется на основе...
- (57) Неверно, что оценка безопасности услуги формируется на основе чистоты ...
- (58) С помощью ... невозможно оценить качество сервиса.
- (59) Для организации уборки и подготовки зала к обслуживанию гостей менеджер составляет ...
- (60) Расположение оборудования по ходу технологического процесса, является основным условием ... технологического процесса.
- (61) Стадии технологического процесса можно разделить ...
- (62) Неверно, что при организации доготовочного предприятия с неполным циклом производства, в одном помещении возможно совместить ... цех.
- (63) Существует ... формы организации обслуживания посетителей предприятия питания.