



## 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 доготовочным 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 производится 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 ресторанного комплекса 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.

