



Сервисная деятельность.фг_СПО

- 1 Оборудование, которое используется для автоматической регистрации гостей в отеле называется ...
- 2 Оборудование, которое используется в современных кухнях ресторанов называется ... (выберите несколько вариантов ответа)
- 3 Особенности, которые имеют современные оборудование для обслуживания в номерах отеля – это ... (выберите несколько вариантов ответа)
- 4 Оборудование, которое используется для автоматической выдачи ключей в отеле называется ...
- 5 Оборудование, которое используется для автоматической обработки белья в гостинице называется ...
- 6 Оборудование, которое выделено для создания комфортного микроклимата в отелях называется ... (выберите несколько вариантов ответа)
- 7 Оборудование, которое используется для бесконтактной оплаты в ресторане называется ...
- 8 Инновационные технологии, которые используются в отелях для повышения безопасности гостей называются ... (выберите несколько вариантов ответа)
- 9 Оборудование, которое используется для автоматического контроля доступа в гостиничном комплексе называется ...
- 10 Укажите какова роль технологий автоматизации в современной гостиничной индустрии: (выберите несколько вариантов ответа)
- 11 Оборудование, которое используется для автоматизации процесса приготовления пищи в ресторане называется ...
- 12 Новые технологии, которые используются в прачечных отеля называются ... (выберите несколько вариантов ответа)
- 13 Оборудование, которое используется для контроля климата в номерах отеля называется ...
- 14 Оборудование, которое используется для автоматической уборки номеров отеля называется ...
- 15 Оборудование, которое наиболее востребовано в отелях для проведения конференций и мероприятий называется ... (выберите несколько вариантов ответа)



- (16) Технология, используемая для хранения исходных продуктов, называется ...
- (17) Оборудование, которое можно найти в современных отелях для обслуживания гостей с ограниченными возможностями называется ... (выберите несколько вариантов ответа)
- (18) Оборудование, которое используется для автоматического учёта затрат топлива в ресторане собственного производства называется ...
- (19) Оборудование, которое используется для охлаждения и хранения продуктов в отеле называется ...
- (20) К преимуществам современных технологий относят: (выберите несколько вариантов ответа)
- (21) Система онлайн-бронирования – это ...
- (22) Система самообслуживания в ресторанах – это ...
- (23) Преимущества системы электронных меню в ресторанах
- (24) Система управления связью с гостями в гостиницах – это ...
- (25) Система кассовых операций в ресторанах – это ...
- (26) Виды технологий, которые используются для быстрого размещения заказов в ресторанах называются ...
- (27) Преимущества систем самообслуживания в ресторанах: (выберите несколько вариантов ответа)
- (28) Технологии, которые используются для улучшения качества обслуживания в гостиницах называются ... (выберите несколько вариантов ответа)
- (29) Подходы к автоматизации процесса оплаты в ресторанах бывают ... (выберите несколько вариантов ответа)
- (30) Технологии, которые НЕ позволяют улучшить безопасность гостей и клиентов – это ...
- (31) ... меню – это меню, которое может показывать гостям фотографии и подробную информацию о блюдах.
- (32) Платформа, созданная для упрощения процесса оформления заявок и улучшения коммуникации между заказчиками и сотрудниками – это ...



- (33) Оборудование для совершения самостоятельных платежей, выдачи чеков, квитанций – это терминалы ...
- (34) ... технологии, разработанные и применяемые с целью минимизации негативного воздействия на окружающую среду и максимального использования возобновляемых источников энергии.
- (35) Система распознавания лиц (нежелательных гостей) может быть создана на основе ...-моделирования по фото с разных ракурсов.
- (36) Система, в которой клиенты могут выбирать и оплачивать блюда или услуги через интернет – это ...
- (37) Электронные-роботизированные ... в отеле могут быть полезны для обработки простых и рутинных задач, таких как регистрация гостей, выдача ключей и информация о номерах.
- (38) Электронные-роботизированные ... – это автоматические двери, которые управляются электрическими механизмами и программным обеспечением, которые обеспечивают открытие и закрытие дверей для людей и транспортных средств
- (39) Удобство использования, минимизация очередей, возможность получения информации о товаре или услуге – это преимущества, которые предоставляют терминалы ...
- (40) ... – это роботы-операторы, которые могут отвечать на вопросы клиентов, принимать заказы и регистрировать заявки на бронирование , а также предоставлять информацию о продуктах и услугах.
- (41) Основное требование, которое должно соответствовать обслуживание в ресторанах и гостиницах – это ...
- (42) Персональное обслуживание – это ...
- (43) Состояние персонала обслуживающего персонала в ресторанах и гостиницах должно быть ...
- (44) Стандарты чистоты – это ... (выберите несколько вариантов ответа)
- (45) Стандарты питания – это ... (выберите несколько вариантов ответа)
- (46) Обслуживание 24/7 – это ...
- (47) Удовлетворить потребности клиента в ресторане или гостинице можно ...



- (48) Стандарты в гостиницах и отелях – это ...
- (49) Документ, который определяет стандарты в гостиницах и отелях в России – это ...
- (50) Аспекты, которые регламентируются стандартами гостиниц и отелей – это ... (выберите несколько вариантов ответа)
- (51) Верное утверждение о стандартах в гостиницах и отелях ...
- (52) Категория отеля – это ...
- (53) Для создания стандарта может быть сформирован специальный ...
- (54) Для создания стандарта может потребоваться ... (выберите несколько вариантов ответа)
- (55) Для создания нового стандарта необходимо разработать соответствующие ... акты.
- (56) Типы тестирования для различных целей в LQA: (выберите несколько вариантов ответа)
- (57) LQA – это ...
- (58) Документы, описывающие процессы и процедуры, которые должны быть соблюдены при выполнении определенных задач – это ...
- (59) Разработка документов национальной системы стандартизации должна осуществляться в соответствии с основополагающими ... стандартами.
- (60) Документ, в котором для добровольного и многократного применения устанавливаются общие характеристики объекта стандартизации, а также правила и общие принципы в отношении объекта стандартизации – это документ по ...
- (61) «Современные технологии гостиничного сервиса» это...
- (62) Планирование инноваций в гостиничном предприятии – это...
- (63) Инновационный менеджмент в гостинице это...
- (64) Основные преимущества, которые существенно повышают эффективность работы это...
- (65) Инновации влияют на развитие гостиничного бизнеса...



- (66) Роль инноваций в повышении качества обслуживания в гостиницах - это персонализация и ...
- (67) Основные тренды в инновациях в гостиничном деле – это ...
- (68) Эти новые технологии используются в гостиницах сегодня...
- (69) Эти задачи решают инновационные технологии в гостиничном бизнесе:
- (70) Новшества, которые появились в области бронирования номеров в гостиницах – это ...
- (71) Развитие онлайн-бронирования гостиничных номеров – имеет ...
- (72) Услуги, которые могут быть автоматизированы в гостиницах с помощью технологий включают в себя ...
- (73) Возможности, которые открывают использование искусственного интеллекта в гостиничном деле – это ...
- (74) Инновационная технология, которая может помочь улучшить безопасность в гостиницах – это ...
- (75) Новые услуги, которые предлагают гостиницы с помощью инноваций:
- (76) Перспективы, которые открывают использование виртуальной реальности в гостиничном деле:
- (77) Эти стандарты качества в гостиничном бизнесе появились благодаря инновациям...
- (78) Влияют ли инновации на увеличение прибыли гостиницы?
- (79) Влияют ли экологические инновации на гостиничный бизнес?
- (80) Компания, которая является лидером в инновациях в гостиничной индустрии – это ...
- (81) Главное преимущество инноваций в гостиничном бизнесе для потребителя – это ...
- (82) Новые тенденции, которые появились в дизайне номеров в гостиницах – это ...
- (83) Основные проблемы, связанные с внедрением инноваций в гостиничной индустрии – это ...



- (84) Вносят ли стартапы вклад в развитие гостиничного бизнеса?
- (85) Основные тенденции в питании и организации питания в гостиницах – это ...
- (86) Новые тренды, которые появились в техническом оснащении гостиниц – это ...
- (87) Новые формы размещения, которые появились в гостиничном бизнесе – это ...
- (88) Инновации играют ... роль в развитии туристического бизнеса в целом
- (89) Преимущества, получаемые гостиницами, которые быстрее внедряют инновации – это ...
- (90) Главные вызовы, которые стоят перед гостиничной индустрией в отношении инноваций – это ...
- (91) Внедрение инноваций ... с потребностями современного туриста это...
- (92) Новые рынки для развития гостиничных инноваций, которые существуют в настоящее время – это ...
- (93) Источники финансирования для внедрения инноваций в гостиницах это...
- (94) Новые возможности, которые появились в маркетинге гостиниц благодаря инновациям – это ...
- (95) Социальные сети играют ... роль в инновациях гостиничного бизнеса.
- (96) Основные принципы развития инноваций в гостиничном бизнесе – это ...
- (97) Инновационный кластер в гостиничной индустрии это...
- (98) Основные стратегии инноваций могут быть применены в гостиничном бизнесе в качестве ...
- (99) Новые виды сотрудничества, которые могут привести к внедрению инноваций в гостиничном бизнесе это...
- (100) Экономические инновации ... влияние на гостиничный бизнес посредством.
- (101) Инновации могут помочь создать более комфортные условия для работы персонала гостиниц путем ...



- (102) Инноваций в гостиничном бизнесе в ближайшие годы...
- (103) В оборудование для кухни входит ...
- (104) Новые возможности развития предприятий гостеприимства за счет внедрения современного оборудования – это ...
- (105) Нововведение, которое является положительным примером в системе бронирования – это ...
- (106) Инновация в отделе хаускипинга, которая является положительным примером нововведений – это ...
- (107) Инновация в отделе F&B, которая является положительным примером нововведений – это ...
- (108) Инновации влияют на удовлетворение гостей посредством...
- (109) Возможности, которые открывают использование приложений для бронирования в гостиничном деле – это ...
- (110) Возможности, которые открывают сайты для онлайн бронирований в гостиничном деле – это ...
- (111) Инновации в ресторанном бизнесе, которые наиболее популярны в настоящее время – это ...
- (112) Технологические инновации, которые могут улучшить обслуживание в ресторанах – это ...
- (113) Инновации, которые позволяют ресторанам более эффективно управлять персоналом – это ...
- (114) Новые тренды в дизайне ресторанов, которые могут привлечь больше клиентов – это ...
- (115) Инновации в меню и приготовлении пищи, которые могут привлечь клиентов – это ...
- (116) Новые методы доставки еды, которые могут привести к росту прибыли в ресторанном бизнесе – это ...
- (117) Инновации в области оплаты, которые могут упростить процесс оплаты заказов в ресторанах – это ...
- (118) Инновации, которые позволяют ресторанам повысить безопасность пищевых продуктов – это ...
- (119) Технологии, которые могут сократить время ожидания заказов в ресторанах – это ...



- (120) Новые способы маркетинга, которые могут помочь ресторанам привлечь больше клиентов – это ...
- (121) Инновации в области управления запасами, которые могут помочь ресторанам снизить издержки – это ...
- (122) Новые технологии, которые помогают ресторанам улучшить качество обслуживания – это ...
- (123) Инновации в области энергоэффективности, которые могут помочь ресторанам снизить расходы на энергию – это ...
- (124) Инновации, которые позволяют ресторанам обеспечить более персонализированный опыт для клиентов – это ...
- (125) Новые форматы ресторанов (например, фуд-холлы или поп-ап рестораны), которые могут привлечь больше клиентов – это ...
- (126) Инновации, которые позволяют ресторанам сократить потери и увеличить прибыльность – это ...
- (127) Новые технологии, которые позволяют ресторанам сотрудничать с фермерами и использовать свежие, местные продукты – это ...
- (128) Инновации в области заказов и доставки, которые могут помочь ресторанам снизить ошибки и улучшить качество обслуживания – это ...
- (129) Новые методы обучения и развития персонала, которые могут помочь ресторанам повысить уровень обслуживания – это ...
- (130) ... – это инструмент автоматизации тестирования мобильных приложений, который может использоваться для тестирования приложений для гостиничного бизнеса, таких как приложения для бронирования номеров и управления резервами.
- (131) Технологии, которые позволяют ресторанам повысить уровень безопасности во время пандемий или кризисов – это бесконтактная ...
- (132) Инновации, которые позволяют ресторанам сотрудничать с другими предприятиями и повысить свою конкурентоспособность – это ... рынки продуктов.
- (133) Новые методы сбора отзывов и обратной связи, которые могут помочь ресторанам улучшить качество обслуживания – это ... в мессенджерах
- (134) ... это инструмент управления тестами, который может использоваться для отслеживания результатов тестирования и планирования тестовых сценариев для гостиничного бизнеса.



- (135) Технологии, которые помогают ресторанам повысить уровень кулинарной экспертизы и инноваций – это системы ...
- (136) Инновации, которые позволяют ресторанам улучшить управление репутацией и онлайн присутствием – это социальные ...
- (137) Новые технологии, которые помогают ресторанам сокращать отходы и быть более экологичными – это системы управления ...
- (138) Определенный способ организации и проведения деятельности гостиничного предприятия, который определяет его уникальный стиль и атмосферу – это ...
- (139) Инструмент автоматизации тестирования веб-приложений, который может использоваться для тестирования гостиничных сайтов и приложений – это ...
- (140) Инновации, которые позволяют ресторанам предоставлять хороший сервис для групп или мероприятий – это ... столы
- (141) Технологии, которые помогают ресторанам улучшить процессы стерилизации и сохранения пищевых продуктов – это системы ...
- (142) Инновации в области управления рестораном, которые могут помочь снизить стресс и повысить эффективность работы персонала – это автоматизированные системы ...
- (143) Изучение предпочтений и интересов могут помочь ресторанам создать уникальный ... для клиентов.
- (144) Программы для ведения учета блюд и столов – это ... программы
- (145) Оптимизация работы ресторана по средствам срм системы ведет к:
- (146) Новейшие технологии, которые используются в гостиничной сфере, которые применимы к людям с ограниченными возможностями – это часы ... и датчики движения.
- (147) Метрика, которая позволяет измерять количество загрузки столов – это ...
- (148) Последствия, которые могут повлечь за собой успешное внедрение виртуальной реальности или дополненной реальности в ресторанный опыт – это увеличение ... заведения.
- (149) Использование технологий самообслуживания оказывается на качестве сервиса в гостиницах и ресторанах посредством снятия ... на персонал.