



Управление производственным комплексом в гостиничном и ресторанном бизнесе.м

- 1 Цехи, в которых производится первичная обработка поступающей в ресторан продукции, носят название «...»
- 2 При приеме продуктов в ресторан сначала производится ...
- 3 Помещения для хранения продукции должны располагаться ...
- 4 ... цех, в зависимости от типа производства, может являться и доготовочным, и специализированным
- 5 Предприятие, на котором производится обработка сырой продукции и его реализация, является производством ...
- 6 Неверно, что заготовочное предприятие может иметь ...
- 7 ... позволяет менеджеру выяснить объем времени для выполнения того или иного вида работы сотрудником
- 8 Неверно, что способом сократить затраты на организацию производство является ...
- 9 Если на производстве нет кондитерского цеха, то допускается приготовление сладких блюд на отдельной технологической линии в ... цехе
- 10 Неверно, что при полном цикле производства горячий цех ресторана может иметь в своем составе ... цех
- 11 ... относится к типу предприятий питания, на котором невозможно создать план выпуска продукции
- 12 При проектировании рабочего места повара расстояние между локтем работника и столом не должно превышать ...
- 13 Готовая продукция, полуфабрикаты и покупные товары для реализации в ресторане носят название «...»
- 14 Складские помещения относятся к ... службам ресторана
- 15 Неверно, что к задачам производственного менеджера в ресторане относится ...
- 16 Расставьте в порядке очередности стадии технологического процесса в ресторане:





- 17) Расставьте в порядке очередности стадии процесса организации закупки в ресторане:
- 18) Рабочий участок «экспо» необходим на производстве для ...
- 19) Информацию из технологических карточек лучше размещать ...
- 20) Нормы полуфабрикатов для листа заготовок рассчитываются на основании ...
- 21) Неверно, что рабочее время сотрудника производства включает ... работы
- 22) Потерю рабочего времени выявляют с помощью ...
- 23) Неверно, что у сотрудников производства бывает ...
- 24) Лайн-чек необходим для контроля ...
- 25) В столовых разных типов основой производственной программы является ...
- 26) Главные методы управления производством: ...
- 27) Минимизация затрат на производство продукции на предприятии питания является ...
- 28) Неверно, что к задачам менеджера производства в ресторане можно отнести ...
- 29) ... метод организации производства – это 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
- 30) Высокая трудоемкость, не всегда эффективное использование оборудования, необходимость высокой квалификации исполнителей являются недостатками ... производства
- 31) Самую высокую производительность труда обеспечивает организация ... производства
- 32) Принять товар на склад по качеству – это значит ...
- 33) Величина товарных запасов сырья в ресторане по основным группам продукции определяется ...





- 34) Неверно, что одной из причин порчи при хранении продуктов является ...
- 35) Принцип ротации при хранении продуктов – это ...
- 36) Неверно, что учет котловым методом дает информацию о ...
- 37) Предприятие питания является доготовочным, если ...
- 38) Метод низкотемпературной готовки придумал ...
- 39) Для применения технологии Сувид на предприятие необходимо закупить ...
- 40) Неверно, что создание ресторанный комплекса из различных брендов одной компании ...
- 41) Неверно, что ... является современной технологией производства для ресторана
- 42) Примером выноса производственного процесса в зал является ...
- 43) Для применения технологии Cook&Chill на предприятие необходимо закупить ...
- 44) Неверно, что размещение современного технологического оборудования для производства позволяет ...
- 45) Неверно, что для сокращения производственных помещений рестораторы используют ...
- 46) Расположение оборудования по ходу технологического процесса является основным условием ... технологического процесса
- 47) Стадии технологического процесса можно разделить ...
- 48) Неверно, что при организации доготовочного предприятия с неполным циклом производства в одном помещении возможно совместить ...

