



## Управление текущей деятельностью гостиничного комплекса.кс\_СПО

- 1 Перечислите подразделения общественного питания в гостинице
- 2 В зале для обслуживания туристов при полном дневном рационе рекомендуется обслуживать в следующие часы:
- 3 Буфеты, расположенные на этажах гостиниц, должны работать ...
- 4 Какое предприятие не относится к официальным типам по характеру торгово-производственной деятельности?
- 5 В баре считается нормальным уровень реализации в ...
- 6 Мини-бары в гостиницах предназначены ...
- 7 Вместимость для ресторанов может составлять ...
- 8 В группу помещений для потребителей (туристов) следует включать ...
- 9 Освещение помещений для потребителей в гостинице должно соответствовать ...
- 10 Норма площади на одно место в кафе, баре, закусочной составляет ...
- 11 Торгово-технологическое оборудование в зависимости от его назначения можно подразделить на несколько групп (выберите верные варианты):
- 12 Процесс мытья посуды в машине состоит из стадий:
- 13 Универсальные машины, которые используют одну моторную базу для нескольких операций с применением разного навесного оборудования, называются ...
- 14 Плиты, эксплуатирующиеся на предприятиях питания, можно классифицировать (выберите верные варианты):
- 15 Назначением какого вида теплового оборудования является обеспечение утвержденных санитарными правилами температурных режимов кратковременного хранения готовых блюд в разогретом состоянии?



- (16) Для охлажденных скоропортящихся продуктов, среднетемпературный режим ...
- (17) Помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды из фарфора, стекла, металла и столовых приборов – это ...
- (18) Чтобы потребитель не ощущал неудобства, расстояние между верхней площадью столешницы и сиденьем должно составлять ...
- (19) Наиболее оптимальными размерами столов, используемых в ресторанах, являются квадратные ...
- (20) Планирование потребности в персонале включает (выберите верные варианты):
  - (21) Для гостиничной индустрии характерен ...
  - (22) К наружным средствам рекламы относятся ...
  - (23) К основным средствам рекламы, обеспечивающим выполнение процесса обслуживания в ресторанах, кафе, барах, относятся ... (выберите верные варианты)
  - (24) Документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте кулинарной и кондитерской продукции, напитков и других товаров, их количественных характеристиках (выходы блюд и цены), - это ...
  - (25) Принципы составления меню (выберите верные варианты):
    - (26) При сухой уборке сначала убирают ...
    - (27) Фужеры полируют ...
    - (28) Горячая еда сервируется на тарелке, разогретой до температуры ...
    - (29) Официант разливает напитки, обходя стол ...
    - (30) Оплата в отеле может производиться (выберите верные варианты):
      - (31) Какая служба представляет службе питания в гостинице информацию о гостях, в комплекс услуг которых входят завтраки, обеды или ужины?
      - (32) В гостиницах категорий "четыре звезды" (кроме гостиниц с числом номеров 15 и менее) и "пять звезд" следует предусматривать предприятие питания типа ...



- (33) К главным стандартам ресторана отеля возможно отнести:
- (34) Затраты отчетного месяца по оказанию гостиничных услуг включаются в ...
- (35) Информацию о том, как заполнять формы первичных учетных документов, утвержденных Постановлением Госкомстата от 21.01.2003 № 7, можно найти ...
- (36) Процесс и результат частичной или полной потери технических характеристик основными средствами называется ...
- (37) В зависимости от степени износа можно выделить (выберите верные варианты):
- (38) Утрата стоимости основных фондов, физически еще пригодных к эксплуатации, но уже менее рентабельных вследствие возникновения других, - ...
- (39) Основные задачи учета имущества – ...
- (40) Проверка сохранности оборудования гостиницы проводится с целью получения сведений о
- (41) При выявлении расхождений во время проведения инвентаризации, излишки приходуются по рыночной цене на дату мониторинга, утерянные и испорченные вещи...
- (42) Безопасность в средствах размещения (гостиницах, базах, кемпингах и других объектах) обеспечивается соблюдением требований, установленных ...
- (43) В соответствии с принципом «открытого дома» ...
- (44) Комплекс технических и программных средств, который обеспечивает безопасный доступ к объектам или зонам для авторизованных лиц – это ...
- (45) Гостиница отвечает, как хранитель ...
- (46) Последовательное повторение процесса обслуживания гостя от момента его прибытия в отель до окончательного отъезда – это ...
- (47) Клиент заполняет форму заявки на сайте гостиницы и отправляет её администратору и ждёт звонка сотрудника службы бронирования для подтверждения брони – это ...



- 48 Вид бронирования, при котором гостиница ожидает потребителя до расчётного часа дня, следующего за днём запланированного заезда - ...
- 49 Отчет, который содержит расчет возможного дохода от бронирования, с указанием его суммы, полученной путем умножения забронированных номеров на их стоимость, - это ...
- 50 Показатель Пикап показывает ...