

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 19.02.2024
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ

Кафедра управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

Утверждены
решением учебно-методической
комиссии по направлению
«Гостиничное дело» / «Туризм»

Протокол №5
от «19» февраля 2024г

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Б1.О.22 Организация работы службы питания гостиничного предприятия

43.03.03 Гостиничное дело

Гостиничное дело

Бакалавр

Очная/заочная

Год набора 2022

Санкт-Петербург, 2024 год

Автор(ы)–составитель(и):
Доцент кафедры УСТИГБ к.т.н., доцент Черноморец А.Б.

Заведующая кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса:
доктор экономических наук, профессор Морозова Марина Александровна

	Код компетенции	Тип задания	Вопрос	Ответ
1	ОПК-2	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте: ситуации и реакции менеджера службы питания. 1. Гость жалуется на качество блюда 2. Неожиданно сломалась кассовая система 3. Группа постояльцев отмечает день рождения А. Предложить гостю альтернативное блюдо или компенсацию Б. Срочно найти специалиста для ремонта кассы В. Организовать бесплатное поздравление и угощение отеля	1. А, 2. Б, 3. В
2	ОПК-2	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте: ситуации и реакции менеджера службы питания. 1. Группа гостей заказывает больше, чем ожидалось 2. Инспекция выявила нарушения в хранении продуктов 3. Главный шеф-повар подал в отставку А. Предложить гостям альтернативные варианты меню Б. Принять меры по исправлению нарушений и обеспечить соответствие стандартам В. Организовать поиск нового шеф-повара	1. А, 2. Б, 3. В
3	ОПК-2	Закрытое (с выбором)	Какая из функций управления оказывает наибольшее влияние на качество обслуживания в службе питания гостиничного предприятия? 1. Планирование 2. Организация 3. Контроль	3
4	ОПК-2	Закрытое (с выбором)	Какая из функций управления является ключевой при организации работы службы питания на гостиничном предприятии? 1. Планирование 2. Организация 3. Контроль	3
5	ОПК-2	Закрытое (с выбором)	Какое решение примете, если один из поваров нарушил стандарты приготовления и выяснилось, что невозможно устранить ошибку без изменения всего меню на день? 1. Извиниться перед гостями и предложить альтернативные блюда 2. Игнорировать проблему и продолжить обслуживание 3. Уволить повара на месте	1
6	ОПК-2	Закрытое (с выбором)	Что делать менеджеру службы питания, если к утру выяснилось, что нехватка продуктов для завтрака? 1. Начать паниковать 2. Организовать доставку недостающих продуктов 3. Попросить гостей не завтракать	2
7	ОПК-2	Закрытое (с выбором)	Что является более приоритетным для менеджера службы питания: контроль качества или контроль затрат? 1. Контроль качества блюд 2. Контроль затрат и бюджета	1
8	ОПК-2	Закрытое (с выбором)	Что является приоритетом для менеджера службы питания в ситуации, когда обнаруживается несоответствие стандартам безопасности пищевых продуктов? 1. Принять меры по удалению продуктов 2. Провести дополнительные тесты 3. Срочно изучить инструкции	1

9	ОПК-2	Закрытое (с выбором)	Что является приоритетом при принятии решений менеджером службы питания в случае конфликтной ситуации с гостем? 1. Сохранение репутации предприятия 2. Удовлетворение запросов гостя 3. Сохранение спокойной обстановки в зале	1
10	ОПК-2	Открытое (на дополнении)	Дополните утверждение: Основная задача менеджера службы питания гостиничного предприятия – это ...	обеспечение эффективного функционирования
11	ОПК-2	Открытое (на дополнении)	Как вы думаете, какие качества важны для менеджера службы питания при работе с персоналом?	важны коммуникативные навыки, умение мотивировать и координировать работу, адаптивность к различным ситуациям
12	ОПК-2	Открытое (на дополнении)	Как вы думаете, что важнее для успеха работы службы питания: качество продуктов или оперативность обслуживания?	оперативность обслуживания
13	ОПК-2	Открытое (на дополнении)	Как вы считаете, какие методы мотивации персонала наиболее эффективны для службы питания гостиничного предприятия?	Методы мотивации могут включать в себя поощрения, бонусы, обучение и развитие, возможности карьерного роста и т.д.
14	ОПК-2	Открытое (на дополнении)	Какие факторы, по вашему мнению, влияют на эффективность работы службы питания гостиничного предприятия?	могут влиять такие факторы, как качество продуктов, профессионализм персонала, скорость обслуживания, организация процесса и т.д.
15	ОПК-2	Открытое (на дополнении)	Что важнее для успешного руководителя службы питания: технические навыки или лидерские качества?	оба аспекта важны, но без лидерских качеств трудно эффективно управлять командой
16	ОПК-2	Открытое (с развернутым ответом)	Если вы столкнулись с задержкой поставки продуктов, какие меры вы примете, чтобы минимизировать негативные последствия для работы службы питания?	Приму меры по организации замены продуктов, предупреджу гостей о возможной задержке, возможно, предложу альтернативные меню.
17	ОПК-2	Открытое (с развернутым ответом)	Как бы вы определили и оценили потребности гостей в питании на гостиничном предприятии?	Я бы провел анкетирование гостей, а также анализировал отзывы и жалобы, чтобы понять их предпочтения и потребности.

18	ОПК-2	Открытое (с развернутым ответом)	Как бы вы оценили эффективность работы службы питания на гостиничном предприятии?	Я бы оценил эффективность по таким показателям, как удовлетворенность гостей, скорость обслуживания, уровень ошибок и жалоб, использование ресурсов и т.д.
19	ОПК-2	Открытое (с развернутым ответом)	Какие функции управления необходимо осуществлять для обеспечения эффективной работы службы питания на гостиничном предприятии?	Планирование, организация, контроль.
20	ОПК-2	Открытое (с развернутым ответом)	Каким образом менеджер службы питания может повысить эффективность обслуживания на завтраках?	Менеджер может улучшить планирование расписания персонала, оптимизировать процесс приготовления блюд, обеспечить быстрое обслуживание и удобные условия для гостей.
21	ОПК-2	Открытое (с развернутым ответом)	Каким образом менеджер службы питания может снизить количество ошибок в обслуживании гостей?	Менеджер может провести дополнительное обучение персонала, разработать более эффективные процедуры и контрольные точки, улучшить коммуникацию и координацию между членами команды.
22	ОПК-2	Открытое (с развернутым ответом)	Каким образом менеджер службы питания может улучшить обслуживание клиентов в ситуации высокой загрузки?	Менеджер может оптимизировать рабочие процессы, увеличить штат сотрудников в период пиковой загрузки, предусмотреть дополнительные ресурсы и оборудование.
23	ОПК-3	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте термины: 1. Управление персоналом 2. Финансовый контроль 3. Организация процессов А. Контроль расходов и доходов Б. Подбор, обучение и мотивация сотрудников В. Управление потоком работы и ресурсами	1. Б, 2. А, 3. В

24	ОПК-3	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте термины: 1. Управление ресурсами 2. Управление персоналом 3. Управление процессами А. Контроль и распределение материальных и финансовых ресурсов Б. Организация и координация деятельности сотрудников В. Оптимизация рабочих процессов для повышения эффективности работы предприятия	1. А, 2. Б, 3. В
25	ОПК-3	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Какая из следующих функций является основной для управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания? 1. Планирование 2. Реклама 3. Набор персонала	1
26	ОПК-3	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Какие методы анализа чаще всего используются при контроле работы службы питания?	3
27	ОПК-3	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Какие показатели эффективности работы службы питания могут быть использованы для принятия решений?	2
28	ОПК-3	Закрытое (с выбором)	Выберите один вариант ответа: Что включает в себя понятие "управление ресурсами" в контексте работы службы питания гостиничного предприятия? 1. Только контроль над материальными ресурсами 2. Управление финансовыми ресурсами 3. Контроль и распределение материальных, финансовых и человеческих ресурсов	3
29	ОПК-3	Открытое (на дополнении)	Дополните утверждение: Для обеспечения выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания необходимо эффективное ...	планирование, контроль и координация
30	ОПК-3	Открытое (на дополнении)	Дополните утверждение: Для обеспечения высокого качества продуктов в службе питания важно...	следить за свежестью и качеством используемых продуктов.
31	ОПК-3	Открытое (на дополнении)	Дополните утверждение: Для эффективного контроля работы службы питания необходимо...	анализировать финансовые отчеты, проводить мониторинг процессов и собирать обратную связь от клиентов.
32	ОПК-3	Открытое (на дополнении)	Дополните утверждение: Использование тайных покупателей для оценки качества обслуживания позволяет...	получить объективную оценку работы персонала.
33	ОПК-3	Открытое (на дополнении)	Дополните утверждение: Квалификация персонала в службе питания играет важную роль, так как...	от нее зависит уровень профессионализма и качество обслуживания.
34	ОПК-3	Открытое (на дополнении)	Дополните утверждение: Контроль качества продуктов в службе питания включает в себя...	проверку соответствия стандартам и требованиям безопасности.

35	ОПК-3	Открытое (на дополнении)	Дополните утверждение: Оценка уровня удовлетворенности клиентов в службе питания необходима для...	выявления проблемных моментов и улучшения качества обслуживания.
36	ОПК-3	Открытое (на дополнении)	Дополните утверждение: Показатель _____ службы питания является важным, так как отражает эффективность использования ресурсов и прибыльность бизнеса.	рентабельности
37	ОПК-3	Открытое (на дополнении)	Дополните утверждение: Показатель _____ является важным при оценке эффективности работы службы питания, так как отражает финансовый результат и помогает определить успешность бизнеса	.прибыли
38	ОПК-3	Открытое (на дополнении)	Дополните утверждение: При контроле работы службы питания важно проводить...	анализ динамики продаж, оценку качества обслуживания, аудит финансовых показателей.
39	ОПК-3	Открытое (на дополнении)	Дополните утверждение: Проведение тренингов для персонала в службе питания необходимо для...	повышения квалификации и развития профессиональных навыков.
40	ОПК-3	Открытое (на дополнении)	Дополните утверждение: Репутация заведения является важным показателем при оценке эффективности работы службы питания, так как...	от нее зависит привлечение новых клиентов и сохранение старых.
41	ОПК-3	Открытое (на дополнении)	Дополните утверждение: Управление ресурсами и персоналом в службе питания включает в себя ...	управление человеческими ресурсами и материальными активами
42	ОПК-3	Открытое (с развернутым ответом)	Как можно улучшить качество обслуживания в службе питания с помощью обучения персонала?	Проведение тренингов по клиентоориентированности, обучение новым технологиям обслуживания.
43	ОПК-3	Открытое (с развернутым ответом)	Какие инструменты используются для управления персоналом в службе питания гостиничного предприятия?	Инструменты могут включать в себя планирование графиков работы, обучение и развитие персонала, мотивационные программы, оценку производительности и т.д.
44	ОПК-3	Открытое (с развернутым ответом)	Какие методы анализа используются при контроле и оценке эффективности работы службы питания?	Финансовый анализ, аудит качества обслуживания, маркетинговые исследования.

45	ОПК-3	Открытое (с развернутым ответом)	Какие методы обучения персонала могут использоваться для обеспечения требуемого качества обслуживания в службе питания?	Тренинги, семинары, практические занятия.
46	ОПК-3	Открытое (с развернутым ответом)	Какие основные инструменты используются для обеспечения выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания?	Инструменты могут включать в себя разработку бюджетов, контроль качества обслуживания, управление персоналом и процессами, анализ рынка и т.д.
47	ОПК-3	Открытое (с развернутым ответом)	Какие показатели могут быть использованы для оценки эффективности работы службы питания?	Удовлетворенность клиентов, прибыльность, оборачиваемость товара.
48	ОПК-3	Открытое (с развернутым ответом)	Какие факторы могут повлиять на уровень удовлетворенности клиентов в службе питания?	Качество обслуживания, ассортимент блюд, скорость обслуживания.
49	ОПК-3	Открытое (с развернутым ответом)	Какие факторы можно учитывать при контроле и оценке эффективности работы службы питания?	Уровень удовлетворенности клиентов, финансовые показатели, качество обслуживания.
50	ПКО-1	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте: виды ресурсов и их управление. 1. Информационные ресурсы 2. Технические ресурсы 3. Логистические ресурсы А. Закупка и обслуживание оборудования, техники Б. Организация транспортировки, поставок В. Системы учета, базы данных	3. В, 1. А, 2. Б
51	ПКО-1	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте: виды ресурсов и их управление. 1. Информационные ресурсы 2. Финансовые ресурсы 3. Материальные ресурсы А. Системы учета, базы данных Б. Формирование бюджета, финансовое планирование В. Закупка сырья, оборудования, инвентаря	1. А, 2. Б, 3. В
52	ПКО-1	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте: виды ресурсов и их управление. 1. Логистические ресурсы 2. Человеческие ресурсы 3. Финансовые ресурсы А. Организация транспортировки, поставок Б. Подбор персонала, обучение, мотивация В. Формирование бюджета, финансовое планирование	1. А, 2. Б, 3. В
53	ПКО-1	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте: виды ресурсов и их управление. 1. Технические ресурсы 2. Информационные ресурсы 3. Человеческие ресурсы А. Системы учета, базы данных Б. Закупка оборудования, техники В. Подбор персонала, обучение, мотивация	1. Б, 2. А, 3. В

54	ПКО-1	Закрытое (с выбором)	Какой из перечисленных аспектов требует особого внимания при управлении персоналом службы питания? 1. Мотивация 2. Маркетинг 3. Производственный процесс	1
55	ПКО-1	Закрытое (с выбором)	Какой из перечисленных аспектов является ключевым при организации работы службы питания на гостиничном предприятии? 1. Управление ресурсами 2. Маркетинговые исследования 3. Стратегическое планирование	1
56	ПКО-1	Закрытое (с выбором)	Какой из перечисленных аспектов является основным при планировании работы службы питания гостиничного предприятия? 1. Оптимизация процессов 2. Контроль качества 3. Формирование бюджета	3
57	ПКО-1	Закрытое (с выбором)	Какой из перечисленных аспектов является основой для успешного управления ресурсами службы питания гостиничного предприятия? 1. Маркетинг 2. Управление персоналом 3. Финансовое планирование	2
58	ПКО-1	Открытое (на дополнении)	Дополните утверждение: Ключевыми аспектами управления ресурсами службы питания гостиничного предприятия являются ...	планирование, координация, контроль
59	ПКО-1	Открытое (на дополнении)	Дополните утверждение: Организация работы службы питания гостиничного предприятия включает в себя ...	управление персоналом, закупку продуктов, планирование бюджета
60	ПКО-1	Открытое (на дополнении)	Дополните утверждение: Основная задача управления ресурсами службы питания гостиничного предприятия – это ...	обеспечение эффективного функционирования
61	ПКО-1	Открытое (на дополнении)	Дополните утверждение: Руководителю службы питания гостиничного предприятия важно осуществлять ...	планирование расходов и контроль качества
62	ПКО-1	Открытое (на дополнении)	Дополните утверждение: Управление ресурсами службы питания гостиничного предприятия включает в себя ...	планирование, контроль, оптимизацию
63	ПКО-1	Открытое (с развернутым ответом)	Какие методы контроля качества обслуживания могут быть использованы на гостиничном предприятии?	Мистер-тестеры, анкетирование гостей, аудит качества.
64	ПКО-1	Открытое (с развернутым ответом)	Какие методы мотивации персонала могут быть применены на гостиничном предприятии для повышения производительности?	Премии, поощрения, возможности карьерного роста.
65	ПКО-1	Открытое (с развернутым ответом)	Какие методы мотивации персонала могут быть эффективными для службы питания на гостиничном предприятии?	Бонусы, премии, обучение, карьерный рост.

66	ПКО-1	Открытое (с развернутым ответом)	Какие методы обучения и развития персонала могут быть применены на гостиничном предприятии?	Тренинги, семинары, онлайн-курсы, стажировки.
67	ПКО-1	Открытое (с развернутым ответом)	Какие основные задачи стоят перед руководителем службы питания на гостиничном предприятии?	Планирование работы персонала, контроль качества обслуживания, оптимизация процессов.
68	ПКО-1	Открытое (на дополнении)	Культурно-развлекательное танцевальное мероприятие, проводимое в специально отведенном месте либо на открытом воздухе для детской аудитории – это	мини-диск
69	ПКО-1	Открытое (на дополнении)	Специально оборудованное помещение в средстве размещения, предназначенное для реализации услуг питания во время основных рационов с организацией досуга или без него – это	основной ресторан
70	ПКО-1	Открытое (на дополнении)	Как называется система питания в гостинице, при которой в стоимость проживания включен два приема пищи и безалкогольные напитки?	НВ / Half Board / полупансион
71	ПКО-1	Открытое (с развернутым ответом)	Чем банкет за столом с частичным обслуживанием официантами отличается от банкета за столом с полным обслуживанием официантами? Назовите, как минимум, три отличия	сервировкой стола; методом подачи блюд; количеством официантов
72	ПКО-1	Открытое (на дополнении)	Как называется система питания в гостинице, при которой в стоимость проживания включены все приемы пищи и напитки местного производства	Всё включено/ ALL / All Inclusive
73	ПКО-1	Открытое (на дополнении)	Как называется система питания в гостинице, при которой в стоимость проживания включен только завтрак	(BB / Bed and Breakfast
74	ПКО-1	Открытое (на дополнении)	Особенностью этого банкета является подача всех блюд, напитков и фруктов официантами. Непременное условие обслуживания подобных банкетов – быстрота подачи блюд, напитков и смены приборов, так как время для обслуживания гостей за столом не должно превышать 50 – 60 минут. В обслуживании участвует большое количество официантов высокой квалификации – это	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами
75	ПКО-1	Открытое (на дополнении)	Питание, организованное между основными рационами питания (завтрак - обед - ужин) в формате "шведский стол" или в формате меню с закусками – это	дополнительное питание
76	ПКО-1	Открытое (на дополнении)	Ресторан, расположенный на территории отеля, организованный по принципу индивидуального заказного питания в соответствии с меню – это	"А-ля карт" ресторан

77	ПКО-1	Открытое (на дополнени е)	2. Имущественный комплекс, используемый юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем для оказания услуг общественного питания, в т.ч. изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг – это	предприятие (объект) общественного питания
78	ПКО-2	Закрытое (на сопоставле ние)	Сопоставьте: виды контроля и их оценка. 1. Аудит качества 2. Мистер-тестеры 3. Оценка уровня удовлетворенности клиентов А. Подбор необнаруженных ошибок, недочетов Б. Проведение экспертной оценки качества В. Опрос клиентов, анализ отзывов	1. Б, 2. А, 3. В
79	ПКО-2	Закрытое (с выбором)	Какой из перечисленных аспектов является основой для успешного контроля и оценки эффективности деятельности службы питания на гостиничном предприятии? 1. Планирование меню 2. Управление персоналом 3. Маркетинг	2
80	ПКО-2	Открытое (на дополнени е)	Дополните утверждение. В случае, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания	не принимаются
81	ПКО-2	Открытое (на дополнени е)	При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать _____, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.	последовательность и поточность технологических процессов
82	ПКО-2	Открытое (на дополнени е)	Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек	подлежит утилизации
83	ПКО-2	Закрытое (на сопоставле ние)	Сопоставьте: ситуации и реакции менеджера службы питания. 1. Группа туристов заказала необычное меню 2. Банкет перенесен в другой зал 3. Повар вышел на больничный А. Организовать дегустацию и выбор блюд для группы Б. Организовать перенос оборудования и мероприятия В. Провести брифинг с остальными поварами и распределить задачи	1. А, 2. В, 3. Б

84	ПКО-2	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте: ситуации и реакции менеджера службы питания. 1. Группа туристов прибыла раньше времени 2. Кухня не успевает готовить блюда к обеду 3. Неожиданно сломалась посудомоечная машина А. Заказать экстренную поставку продуктов Б. Предложить гостям закусить чипсами В. Организовать встречу и разместить группу в зоне ожидания	1. А, 2. В, 3. Б
85	ПКО-2	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте: ситуации и реакции менеджера службы питания. 1. Крупная корпоративная вечеринка неожиданно продлилась до полуночи 2. После ужина у гостей возникли аллергические реакции на блюда 3. Повар нарушил рецептуру приготовления блюд А. Уточнить у организаторов продолжительность мероприятия и предложить дополнительное питание Б. Предложить гостям выбрать блюда с меню, подходящие их аллергиям В. Провести инструктаж с поваром по рецептуре приготовления	1. А, 2. В, 3. Б
86	ПКО-2	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте: ситуации и реакции менеджера службы питания. 1. Крупная свадьба продлилась на несколько часов дольше 2. Повар неожиданно заболел перед выходными 3. Группа туристов отмечает юбилей А. Подготовить дополнительные закуски и напитки Б. Организовать доставку готовых блюд от сторонних поставщиков В. Перераспределить задачи среди остального персонала	1. А, 2. В, 3. Б
87	ПКО-2	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте: функции управления и их описание. 1. Контроль 2. Организация 3. Планирование А. Проверка выполнения поставленных задач Б. Распределение задач и ресурсов В. Определение целей и разработка стратегии	1. А, 2. Б, 3. В
88	ПКО-2	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте: функции управления и их описание. 1. Контроль 2. Планирование 3. Организация А. Проверка выполнения поставленных задач Б. Определение целей и разработка стратегии В. Распределение задач и ресурсов	1. А, 2. Б, 3. В
89	ПКО-2	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте: функции управления и их описание. 1. Планирование 2. Контроль 3. Организация А. Определение целей и разработка стратегии Б. Проверка выполнения поставленных задач В. Распределение задач и ресурсов	1. А, 2. Б, 3. В
90	ПКО-2	Закрытое (на сопоставление)	Сопоставьте: функции управления и их описание. 1. Планирование 2. Организация 3. Контроль А. Определение целей и разработка стратегии Б. Распределение задач и ресурсов В. Проверка выполнения поставленных задач	1. А, 2. Б, 3. В

91	ПКО-2	Закрытое (с выбором)	Как вы поступите, если узнали, что большая часть персонала службы питания заболела перед важным мероприятием? 1. Отменить мероприятие 2. Привлечь внешний персонал для подмены 3. Попросить гостей принести с собой еду	2
92	ПКО-2	Открытое (с развернутым ответом)	Дайте развернутый ответ. С какой целью разрабатывается должностная инструкция на предприятии питания?	должностная инструкция разрабатывается с целью определение определенных квалификационных требований, обязанностей, прав и ответственности персонала предприятия за счет сокращения роли затрат на аренду
93	ПКО-2	Открытое (с развернутым ответом)	За счет чего оптимизация (планировка, зонирование) внутреннего пространства ресторана позволит увеличить количество мест для гостей и снизить издержки на обеспечение работы одного стола?	
94	ПКО-2	Открытое (с развернутым ответом)	Для чего необходимо изучение кадровой политики предприятий-конкурентов?	Для разработки эффективной кадровой политики своего предприятия
95	ПКО-2	Открытое (с развернутым ответом)	Что включает инвестирование в человеческий капитал?	расходы на повышение квалификации персонала
96	ПКО-2	Открытое (с развернутым ответом)	Что представляют собой функции управления персоналом?	Они представляют собой комплекс направлений и подходов работы с кадрами, ориентированный на удовлетворение производственных и социальных потребностей предприятия
97	ПКО-2	Открытое (с развернутым ответом)	Что предусматривает горизонтальное перемещение рабочего ?	Горизонтальное перемещение рабочего предусматривает переводение с одной работы на другую без изменения заработной платы или уровня ответственности
98	ПКО-2	Открытое (на дополнении)	Дополните утверждение. Описание особенностей определенной профессии, раскрывающее содержание профессионального труда, а также требования, предъявляемые к человеку – это	Профессиограмма

99	ПКО-2	Открытое (на дополнени е)	Предприятие, осуществляющее реализацию продукции определенного ассортимента через торговые автоматы	предприятие-автомат
10 0	ПКО-2	Открытое (на дополнени е)	Совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд – это	кулинарная продукция
10 1	ПКО-2	Открытое (на дополнени е)	Специально оборудованное помещение, часть зала предприятия питания или часть производственного помещения предприятия, предназначенные для комплектования и отпуска продукции общественного питания потребителям или официантам – это	раздача (линия раздачи, станция раздачи)
10 2	ПКО-2	Закрытое (на сопоставле ние)	Сопоставьте термин и определение. 1. Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности 2. Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности 3. Кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными начинками или без них А. кулинарное изделие Б. кулинарный полуфабрикат / полуфабрикат В. мучное кулинарное изделие)	1Б, 2А, 3В