Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu – inicijalna provjera znanja 1. Organizacija je: a. smišljena ljudska aktivnost koja za cilj ima stavljanje u funkciju više organa u svrhu postizanja nekog cilja b. skupina ljudi okupljenih oko nekog zajedničkog cilja c. spontano ponašanje većeg broja ljudi 2. Svrha organizacije rada je ostvarenje nekog zadatka što brže, jednostavnije i jeftinije Т Ν 3. Nabroj elemente organizacije rada (5): _____ 4. Formalna organizacija nastaje spontano i po potrebi (npr. kada iznenada dođe veliki broj gostiju u restoran) **T N** 5. Ugostiteljstvo je proizvodna djelatnost. Т Ν 6. Ugostiteljstvo kao proizvodna djelatnost uključuje 7. Koje su 4 skupine ugostiteljskih djelatnosti? 8. Receptivne turističke zemlje ______ turiste, dok iz emitivnih ______ turisti. 9. Posrednici između turističke ponude i potražnje nazivaju se _____ 10. Poveži pojmove (lijevo) s objašnjenjem (desno): hotelijer se obvezuje da će u ugovorenom vremenu dati agenciji na **OKVIRNI UGOVOR** raspolaganje određeni broj soba i traženih usluga na raspolaganje uz ugovorenu proviziju – može otkazati najam do određenog datuma agencija uzima u zakup cijeli hotel ili samo određeni broj soba na neko **UGOVOR O ALOTMANU** vrijeme te plaća zakupljene kapacitete bez obzira jesu li bili korišteni UGOVOR O ZAKUPU KAPACITETA agencija nalazi goste, uzima proviziju i naplaćuje gostima boravak u smještaju – ne snosi troškove ako ne popuni smještaj 11. Kako se naziva dokument o uplaćenoj rezervaciji koji agencija izdaje gostu (nakon plaćanja rezervacije)? _____ 12. Zajednički naziv za više standarda koji znače minimum zahtjeva standarda koje moraju zadovoljiti proizvodi ili usluge neke tvrtke koja traži certifikat a. ISO 9000 b. ASO 9000 c. HACCAP 13. Koliko minimalno smještajnih jedinica mora imati ugostiteljski objekt za kategoriju hotel? 14. Najpoznatiji putnik srednjeg vijeka zvao se ______ 15. Pojmovi restoran i restauracija potječu iz: a. Francuske b. Engleske

16. Prvi restoran izgrađen je u _____ u 18. stoljeću, dok se prvi hoteli javljaju u _____ sredinom

17. Prvi hotel u Hrvatskoj izgrađen je 1884. u ______ i zvao se _____

c. Italije

17. stoljeća.

	a. održivi turizam b. masovni turizam c. elitini turizam
19.	Grad u Hrvatskoj koji ostvaruje najveći broj turističkih noćenja je
20.	Kojih vrsta smještajnih kapaciteta je najviše u Hrvatskoj? a. hotela b. kampova c. privatnog smještaja
21.	Koje su 3 osnovne skupine ugostiteljstva?
22.	manji smještajni objekt u blizini hotela koji pruža samo usluge smještaja (ostale usluge se pružaju u hotelu) naziva se
23.	Smještajni ugostiteljski objekt koji ima najmanje 5 smještajnih jedinica od kojih su 51% apartmani ili studio-apartmani naziva se
24.	je vrsta ug. objekta koji se gradi izvan grada, uz cestu i između dva grada.
25.	je ug. objekt koji obavezno pruža usluge smještaja s prehranom kao jedinstvene usluge.
26.	Kojim simbolom se kategoriziraju ugostiteljski objekti?
27.	Najveća kategorija za hotel ima, dok najniža ima
28.	je ug. objekt u kojem se mladim gostima pružaju usluge smještaja, a mogu se pružati i usluge prehrane.
29.	Od koja 2 odjela se sastoji svaka restauracija?
30.	Koja su 2 osnovna dijela kuhinje?
31.	Koji dio kuhinje čini "srce" kuhinje?
32.	je luksuzno opremljena manja prostorija u hotelu koja može služiti za različite svrhe (npr. manje intimne svečanosti za uži krug ljudi, svečani ručci, večere, domjenci)
33.	Izbaci uljeza: a. francuska kuhinja b. talijanska kuhinja c. vegetarijanska kuhinja
34.	Koja restauracija nudi jela od divljači? a. internacionalna restauracije b. specijalizirana restauracija c. lovačka restauracija
35.	Dijetalna restauracija najčešće priprema jela za pacijente u bolnici ili rehabilitacijskim ustanovama. T N

18. Od 1965. do 1985. nastupa razdoblje u hrvatskom turizmu koje se naziva: