

## Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu – 2. krug ispitivanja

1. Od čega se sastoji ugostiteljska usluga?
2. Što je to **glavna**, a što su **sporedne usluge**?
3. Koje su **osnovne skupine** ugostiteljskih usluga?
4. Što su **materijalne** a što **nematerijalne usluge**?
5. Koje su **karakteristike** (nematerijalne) ugostiteljske usluge? Primjer.
6. Je li moguće odvojiti ugostiteljske objekte koji pružaju **materijalne** usluge od onih koji pružaju **nematerijalne**?
7. Kako dijelimo ugostiteljske usluge **s obzirom na važnost**?
8. Nabroj neke od **sporednih** usluga.
9. Nabroj neke od **pomoćnih djelatnosti**.
10. Što je **asortiman** usluga? Primjer.
11. Kakav asortiman može biti?
12. Što je **kvaliteta** usluge?
13. O čemu ovisi **kvaliteta** usluge?
14. Na što se odnosi **ambijent** prostora?
15. Što je **atmosfera** ugostiteljskog objekta?
16. Na što se odnosi **komfor** prostora?
17. Kako se poslužuju **pića**, a kako **napitci**?
18. Što je **standard**?
19. Koja su **3 područja primjene standarda**?
20. Što je **standardizacija**?
21. Kad se počinju u Hrvatskoj uvoditi standardi?
22. Koja je svrha **standardizacije**?
23. Koje su **vrste standarda** u ugostiteljstvu?
24. Kada se koriste **govorni** standardi?
25. Što određuju **materijalni** standardi?
26. Kako se **u praksi** nazivaju materijalni standardi?
27. Na kojim se tehnologijama zasnivaju **tehnološki standardi** u ugostiteljstvu?

## Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu – 2. krug ispitivanja

1. Od čega se sastoji ugostiteljska usluga?
2. Što je to **glavna**, a što su **sporedne usluge**?
3. Koje su **osnovne skupine** ugostiteljskih usluga?
4. Što su **materijalne** a što **nematerijalne usluge**?
5. Koje su **karakteristike** (nematerijalne) ugostiteljske usluge? Primjer.
6. Je li moguće odvojiti ugostiteljske objekte koji pružaju **materijalne** usluge od onih koji pružaju **nematerijalne**?
7. Kako dijelimo ugostiteljske usluge **s obzirom na važnost**?
8. Nabroj neke od **sporednih** usluga.
9. Nabroj neke od **pomoćnih djelatnosti**.
10. Što je **asortiman** usluga? Primjer.
11. Kakav asortiman može biti?
12. Što je **kvaliteta** usluge?
13. O čemu ovisi **kvaliteta** usluge?
14. Na što se odnosi **ambijent** prostora?
15. Što je **atmosfera** ugostiteljskog objekta?
16. Na što se odnosi **komfor** prostora?
17. Kako se poslužuju **pića**, a kako **napitci**?
18. Što je **standard**?
19. Koja su **3 područja primjene standarda**?
20. Što je **standardizacija**?
21. Kad se počinju u Hrvatskoj uvoditi standardi?
22. Koja je svrha **standardizacije**?
23. Koje su **vrste standarda** u ugostiteljstvu?
24. Kada se koriste **govorni** standardi?
25. Što određuju **materijalni** standardi?
26. Kako se **u praksi** nazivaju materijalni standardi?
27. Na kojim se tehnologijama zasnivaju **tehnološki standardi** u ugostiteljstvu?