Organizacija poslovanja poduzeća u ugostiteljstvu – inicijalna provjera znanja

1. Organizacija je:
   1. smišljena ljudska aktivnost koja za cilj ima stavljanje u funkciju više organa u svrhu postizanja nekog cilja
   2. skupina ljudi okupljenih oko nekog zajedničkog cilja
   3. spontano ponašanje većeg broja ljudi
2. Svrha organizacije rada je ostvarenje nekog zadatka što brže, jednostavnije i jeftinije **T N**
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. **T N**
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)*:

|  |  |
| --- | --- |
| OKVIRNI UGOVOR | hotelijer se obvezuje da će u ugovorenom vremenu dati agenciji na raspolaganje određeni broj soba i traženih usluga na raspolaganje uz ugovorenu proviziju – može otkazati najam do određenog datuma |
| UGOVOR O ALOTMANU | agencija uzima u zakup cijeli hotel ili samo određeni broj soba na neko 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 |

1. Kako se naziva dokument o uplaćenoj rezervaciji koji agencija izdaje gostu (nakon plaćanja rezervacije)? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Zajednički naziv za više standarda koji znače minimum zahtjeva standarda koje moraju zadovoljiti proizvodi ili usluge neke tvrtke koja traži certifikat
   1. ISO 9000
   2. ASO 9000
   3. HACCAP
3. Koliko minimalno smještajnih jedinica mora imati ugostiteljski objekt za kategoriju hotel? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
4. Najpoznatiji putnik srednjeg vijeka zvao se \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
5. Pojmovi restoran i restauracija potječu iz:
   1. Francuske
   2. Engleske
   3. Italije
6. Prvi restoran izgrađen je u \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ u 18. stoljeću, dok se prvi hoteli javljaju u \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ sredinom 17. stoljeća.
7. Prvi hotel u Hrvatskoj izgrađen je 1884. u \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ i zvao se \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
8. Od 1965. do 1985. nastupa razdoblje u hrvatskom turizmu koje se naziva:
   1. održivi turizam
   2. masovni turizam
   3. elitini turizam
9. Grad u Hrvatskoj koji ostvaruje najveći broj turističkih noćenja je \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
10. Kojih vrsta smještajnih kapaciteta je najviše u Hrvatskoj?
    1. hotela
    2. kampova
    3. privatnog smještaja
11. Koje su 3 osnovne skupine ugostiteljstva? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
12. manji smještajni objekt u blizini hotela koji pruža samo usluge smještaja*(ostale usluge se pružaju u hotelu)* naziva se \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
13. Smještajni ugostiteljski objekt koji ima najmanje 5 smještajnih jedinica od kojih su 51% apartmani ili studio-apartmani naziva se \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ je vrsta ug. objekta koji se gradi izvan grada, uz cestu i između dva grada.
15. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ je ug. objekt koji obavezno pruža usluge smještaja s prehranom kao jedinstvene usluge.
16. Kojim simbolom se kategoriziraju ugostiteljski objekti? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
17. Najveća kategorija za hotel ima \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, dok najniža ima \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
18. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ je ug. objekt u kojem se mladim gostima pružaju usluge smještaja, a mogu se pružati i usluge prehrane.
19. Od koja 2 odjela se sastoji svaka restauracija? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
20. Koja su 2 osnovna dijela kuhinje? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
21. Koji dio kuhinje čini „srce“ kuhinje? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
22. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 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…)
23. Izbaci uljeza:
    1. francuska kuhinja
    2. talijanska kuhinja
    3. vegetarijanska kuhinja
24. Koja restauracija nudi jela od divljači?
    1. internacionalna restauracije
    2. specijalizirana restauracija
    3. lovačka restauracija
25. Dijetalna restauracija najčešće priprema jela za pacijente u bolnici ili rehabilitacijskim ustanovama. **T N**