

2.3. სამაგისტრო საგანმანათლებლო პროგრამა „ტურიზმისა და მასპინძლობის მენეჯმენტი“

1. მიწის რომელი კატეგორიაა მნიშვნელოვანი მასპინძლობის ინდუსტრიისთვის? წარმოების რომელი ფაქტორი იქონიებს გავლენას ფასსა და ხელმისაწვდომობაზე?
2. დაახასიათეთ სწრაფი კვება და მომსახურება:
3. როგორია ახალი პროდუქციის როლი კონკურენციის სტრატეგიაში?
4. როგორი დაახასიათებდით საქართველოში არსებულ სასტუმროებს საცხოვრებელი ტიპის მიხედვით?
5. რა არის კაპიტალური ხარჯები? რამდენად მნიშვნელოვანი ის სასტუმროში?
6. რომელი ასაკობრივი ჯგუფები მოგზაურობენ ყველაზე აქტიურად და როგორ ტურს ირჩევს თითოეული მათგანი?
7. რა არის რესტორნის სასიცოცხლო ციკლი?
8. რა არის დემოგრაფიული აფეთქება? რა გავლენა ექნება მას მომავალში?
9. რა შანსები აქვს მაღალი კლასის სასადილოებს?
10. რაში მდგომარეობს სანიტარიისა და მომსახურების სფეროს უპირატესობა ზაფხულის სამუშაოების დროს?
11. აღწერეთ რა არის ტურიზმი და რა ორგანიზაციებს მოიცავს ის?
12. რა არის რეგულირებადი დანახარჯი? რატომ უწოდებენ მას რეგულირებადს?
13. დაახასიათეთ *საშზარულო* (the back of the house)- საწარმოო დარბაზი
14. რით განსხვავდება დიდი და პატარა სასტუმროების ორგანიზაციული სტრუქტურა?
15. რით განსხვავდება საშუალო კლასის რესტორანი სწრაფი მომსახურების რესტორნისგან?
16. როგორია ნაგავსაყრელების მდგომარეობა საზღვარგარეთ და საქართველოში?
17. მცირდება თუ არა საშუალო კლასი? რომელი ჯგუფი იზრდება აბსოლუტური რაოდენობით?
18. განმარტეთ ტერმინი რესტორანი. დაახასიათეთ რესტორნის ტიპები
19. დაახასიათეთ მოგზაურთა ტიპები
20. დაახასიათეთ *საშზარულო* (the back of the house)- საწარმოო დარბაზი
21. აღწერეთ დილით მოსვლის, შუადღის მოსვლის და ღამის აუდიტორის მოვალეობები
22. რა არის მასპინძლობის ინდუსტრია და რა სახის დაწესებულებებს მოიცავს ის?
23. რატომ აირჩიეთ ისწავლოთ ტურიზმის სპეციალობაზე?
24. განმარტეთ ტერმინი მოთხოვნა. რა კრიტიკულ ცვლილებებს მოიაზრებთ მოთხოვნაში?
25. რა არის ადგილი? დაახასიათეთ იგი კვების ბიზნესში:
26. მოკლედ გადმოეცით სასტუმროს ისტორია
27. როგორ განსხვავდება ერთმანეთისგან კვების და სადილობის ბაზრები?
28. რა მეთოდებს მიმართავენ სასტუმრო კომპანიები სასტუმროები გაყიდვების დონის ასამაღლებლად?
29. დაასახელეთ სასტუმროები, რომლებსაც თქვენ იცნობთ. რა რეიტინგს მიაწიჭებდით მათ?
30. დაახასიათეთ ოფისი (the office)
31. რით განსხვავდება დიდი და პატარა სასტუმროების ორგანიზაციული სტრუქტურა?
32. რით განსხვავდება საშუალო კლასის რესტორანი სწრაფი მომსახურების რესტორნისგან?
33. რა არის მენეჯერის როლი მასპინძლობის სფეროში?
34. რაში მდგომარეობს სრული მომსახურების სასტუმროში ნომრებისა და საკვებითა და სასმელებით უზრუნველყოფის დეპარტამენტების ტიპური ხარჯები?

35. წარმოების რომელი ფაქტორი იქონიებს გავლენას ფასსა და ხელმისაწვდომობაზე?
36. რაში მდგომარეობს სანიტარიისა და მომსახურების სფეროს უპირატესობა ზაფხულის სამუშაოების დროს?
37. რა თვისებები უნდა ქონდეს კვების მომსახურებაში მომუშავე ადამიანს?
38. აღწერეთ დილით მოსვლის, შუადღის მოსვლის და ღამის აუდიტორის მოვალეობები
39. რა არის მასპინძლობის ინდუსტრია და რა სახის დაწესებულებებს მოიცავს ის?
40. დაახასიათეთ განთავსების საშუალებების ტიპები
41. რა არის მოგების ზრდის ძირითადი მიდგომა? ჩამოთვალეთ საუკეთესო მიდგომები და საშიშროებები:
42. დაახასიათეთ მოგზაურთა ტიპები
43. რა არის ავტომობილით და თვითმფრინავით მოგზაურობის უახლოესი ტენდენციები და არის ამის მიზეზი
44. ჩამოთვალეთ აშშ-ს ტურიზმის ბალანსის გაუმჯობესების ეკონომიკური ფაქტორები
45. აღწერეთ სამსახურიდან სარგებლის მიღების კონცეფცია:
46. რა არის ის, რასაც უნდა დააკვირდეთ კარიერის დაწყებისას, საწარმოს მისაღებ და წარმოების უბნებში?
47. დაასახელეთ ის ძირითადი მომსახურება, რომელსაც აწვდის ფრანჩაიზორი ფრანჩაიზერს
48. რა მნიშვნელობა ენიჭება ფასს კვებით მომსახურებაში?
49. რას ნიშნავს დიეტური შიზოფრენია? რითი პასუხობენ მას?
50. რას აკეთებენ მენეჯერები მყარი ნარჩენებთან დაკავშირებით:
51. რა არის რეგულირებადი დანახარჯი? რატომ უწოდებენ მას რეგულირებადს?
52. დაასახელეთ საწოლი ადგილების რაოდენობა რეგიონების (დესტინაციების) მიხედვით
53. რას ნიშნავს სარგებლის მიღება, რომელიც უკავშირდება კარიერას?
54. აღწერეთ დიდ სასტუმროებში არსებული რესტორნების სხვადასხვა ტიპები:
55. ჩამოთვალეთ ფაქტორები, რომლებიც იწვევენ ტურიზმის განვითარების ზრდას
56. როგორ მიმდინარეობს მენეჯმენტის სისტემის ფუნქციონირება სასტუმროს მისაღებში?
57. დაასახელეთ ევროპის გამორჩეული სასტუმროები
58. ჩამოთვალეთ ტურისტების მოგზაურობების მთავარი მიზეზები
59. რატომ არის მნიშვნელოვანი მენეჯერის თანდასწრება ოპერაციებში? რა მოყვება მის არყოფნას?
60. როგორ მიმდინარეობს მენეჯმენტის სისტემის ფუნქციონირება სასტუმროს მისაღებში?

სახელმძღვანელო: „შესავალი მასპინძლობის მენეჯმენტში“ (მეათე გამოცემა),

ავტორები: კლეიტონ ვ. ბეროვსი, ტომ პავერსი, დენის რეინოლდსი;

ქართულენოვანი გამოცემა მომზადდა საქართველოს საპატრიარქოს წმიდა ანდრია პირველწოდებულის სახელობის ქართულ უნივერსიტეტში, ეკონომიკისა და ბიზნესის მართვის სკოლის მიერ;

საქართველოს საპატრიარქოს გამომცემლობა, 2013 წ. 736 გვ.

დაცულია სანგუ-ს ბიბლიოთეკაში