Государственный экзамен по специальности 080507.65 «Менеджмент организации»

(специализация «Менеджмент в массовом питании»)

Экзаменационный билет №1

- 1. Задачи внедрения принципов и методов современного менеджмента в современную хозяйственную практику в РФ.
- 2. Понятие блага, продукта, услуги. Ограниченность ресурсов, безграничность потребностей.
- 3. Виды и стратегии маркетинговой коммуникации на рынке товаров и услуг массового питания. Реклама и стимулирование сбыта.

Экзаменационный билет №2

- 1. Значение совершенствования управления для успеха в коммерческой деятельности современных организаций.
- 2. Экономическое развитие и экономический рост. Факторы экономического роста
- 3. Задачи, функции и организация службы маркетинга на предприятии питания.

Экзаменационный билет №3

- 1. Роль менеджмента в повышении эффективности хозяйствования в России. Проблемы развития менеджмента в современной России.
- 2. Макроэкономическое равновесие и цикличность рыночной экономики. Запреты и ограничения неэкономического характера.
- 3. Коммуникации в управлении. Виды коммуникаций. Этапы коммуникационного процесса.

Экзаменационный билет №4

- 1. Организация как основа современного менеджмента. Жизненный цикл организации
- 2. Спрос и предложения, факторы их определяющие. Закон спроса и предложения. Эластичность спроса и предложения.
- 3. Ценообразование в организациях сферы услуг (специфика цены, виды, состав и структура цены). Калькуляции как способ расчета цены на единицу произведенной продукции в сфере питания

Экзаменационный билет №5

- 1. Менеджмент как наука: сущность, структура и содержание.
- 2. Классификация предприятий общественного питания и их характеристика. Услуги питания.
- 3. Виды и характеристика стратегии бизнеса. Использование SWOT-анализа в стратегическом менеджменте

- 1. Цели в системе современного менеджмента, основные требования, предъявляемые к ним Основные виды разделения управленческого труда: сущность, содержание
- 2. Общая характеристика рынка питания в России: тенденции и перспективы развития.

3. Типы базовых конкурентных стратегий: ценовое лидерство, дифференциация, фокусирование. Характерные черты базовых стратегий. Основные достоинства и опасности базовых стратегий.

Экзаменационный билет №7

- 1. Система функций современного менеджмента. Сущность и основные виды. Организация реализации принятых решений как одна из основных функций менеджмента.
- 2. Государственное регулирование бизнеса. Задачи государственного регулирования предпринимательской деятельности в сфере питания.
- 3. Организация обслуживания банкета-коктейль. Банкет чай

Экзаменационный билет №8

- 1. Функция мотивации персонала в выполнении принятых решений. Сущность процессуальных теорий мотивации.
- 2. Организационно-правовые формы хозяйствования и их характеристики.
- 3. Работа сомелье. Рекомендации по выбору и подачи вин. Правила подачи табачных изделий.

Экзаменационный билет №9

- 1. Сущность и содержание функции контроля хода выполнения принятых решений.
- 2. Доходы предприятий питания: понятие, виды, значение и состав. Пути повышения доходов.
- 3. Организация обслуживания учащихся в общеобразовательных школах и студентов высших и средних учебных заведений.

Экзаменационный билет №10

- 1. Сущность и задачи процесса принятия решений. Критерии принятия решений в условиях неопределенности.
- 2. Затраты предприятий питания: их сущность, классификация и основные направления оптимизации.
- 3. Организация обслуживания туристических групп в ресторанах и кафе.

Экзаменационный билет №11

- 1. Современные школы менеджмента: общая характеристика.
- 2. Формы и методы налогообложения предприятий питания.
- 3. Основные и оборотные фонды предприятий питания: состав, структура.

Экзаменационный билет №12

- 1. Особенности японской модели менеджмента: общая характеристика. Характер принятия управленческих решений и ответственности на японских фирмах.
- 2. Прибыль как экономическая категория, ее сущность и значение.
- 3. Источники снабжения на предприятия общественного питания. Формы и способы доставки продуктов.

- 1. Характерные черты американской практики менеджмента: общая характеристика. Сравнительная характеристика американской и японской моделей менеджмента.
- 2. Рентабельность предприятий питания: понятие, значение и методы расчета. Факторы, влияющие на рентабельность предприятий питания.
- 3. Функции предприятия общественного питания. Общие требования к организации рабочих мест в цехах.

- 1. Основные цели современного предприятия сферы питания. Роль предприятий массового питания в экономике страны
- 2. Способы выявления влияния факторов на изменения результативного показателя в экономическом анализе деятельности предприятия в сфере питания
- 3. Прогрессивные технологии в обслуживании на предприятия массового питания и их характеристика.

Экзаменационный билет №15

- 1. Организационная структура, основные классификации. Структуры, ориентированные на нововведения. Основные принципы построения современных организационных структур.
- 2. Конкуренция: ее сущность, виды и роль в механизме функционирования рынка. Особенности формирования и использования конкурентных преимуществ в сфере услуг питания.
- 3. Характеристика методов подачи блюд на предприятиях общественного питания.

Экзаменационный билет №16

- 1. Внутренняя среда организации и ее основные элементы. Характеристика элементов внутренней среды предприятия питания.
- 2. Конкурентоспособность товара (услуги), технико-экономические и социально-организационные факторы. Конкурентоспособность предприятий массового питания.
- 3. Назначение и принципы составления меню, карты вин, коктейлей и их оформление. Виды меню.

Экзаменационный билет №17

- 1. Корпоративная культура и ее влияние на работу предприятия. Использование корпоративной культуры на предприятиях массового питания.
- 2. Элементы инфраструктуры бизнеса. Функции и задачи инфраструктуры малых предприятий.
- 3. Основные элементы обслуживания потребителей в ресторане. Организация процесса обслуживания в зале.

Экзаменационный билет №18

- 1. Внешняя среда фирмы: сущность, основные элементы. Характеристика элементов внешней среды предприятия питания.
- 2. Малое предпринимательство в России. Экономические, социальные и правовые условия предпринимательства. Современные формы организации малого бизнеса.
- 3. Правила подачи продукции сервис-бара.

- 1. Стратегическое планирование деятельности фирмы: сущность, решаемые проблемы, основные требования. Основные компоненты стратегического плана фирмы, их содержание.
- 2. Развитие малых предприятий в массовом питании. Мировой опыт и российская специфика.
- 3. Организация обслуживания на производственных предприятиях. Методы и формы обслуживания.

- 1. Понятие, сущность и значение текущего планирования. Сравнительная характеристика стратегического и текущего планирования.
- 2. Государственное регулирование сферы массового питания: цели, основные инструменты.
- 3. Организация обслуживания банкетов за столом с полным и частичным обслуживанием официантами.

Экзаменационный билет №21

- 1. Бизнес-план предприятия массового питания: понятие, основные разделы и этапы разработки.
- 2. Понятие, сущность инновации, и ее роль в достижении целей производства услуг. Виды инноваций.
- 3. Содержание и функции ресторанного бизнеса. Понятие ресторанного рынка.

Экзаменационный билет №22

- 1. Специфика труда менеджера. Основные требования к руководителю предприятия массового питания.
- 2. Инновационный потенциал современного менеджмента. Задачи менеджмента в области инноваций.
- 3. Организация обслуживания питанием на транспорте

Экзаменационный билет №23

- 1. Мотивация трудовой деятельности. Теории мотивации. Специфика мотивации сотрудников предприятий массового питания.
- 2. Сущность инновационного предпринимательства. Венчурный капитал в инновационном предпринимательстве.
- 3. Роль менеджера в организации банкетной службы.

Экзаменационный билет №24

- 1. Методы отбора, приема персонала. Состав и структура персонала.
- 2. Классификация инноваций и организационно-правовые формы инновационного предпринимательства.
- 3. Правила подбора напитков к блюдам и закускам.

- 1. Основные требования к созданию оптимальных условий труда на предприятиях общественного питания.
- 2. Оценка эффективных инновационных проектов. Инновационная политика.
- 3. Современные методы подачи блюд.

- 1. Полномочия, их распределение и делегирование на предприятии: этапы, основные требования.
- 2. Понятие и сущность риск-менеджмента. Риски и их виды. Показатели и методы количественной оценки рисков.
- 3. Этикет еды общие правила потребления блюд.

Экзаменационный билет №27

- 1. Виды и формы оплаты труда. Принципы стимулирования оплаты труда. Модель стимулирующей оплаты труда.
- 2. Понятие качества услуги и его место в менеджменте организации. Организация контроля производства и качества блюд, напитков и изделий, реализуемых предприятием питания.
- 3. Дипломатические приемы и банкеты.

Экзаменационный билет №28

- 1. Конфликты в организациях: сущность, природа. Современная типология конфликтов в организациях и причины их возникновения. Методы разрешения конфликтных ситуаций в коллективе.
- 2. Франчайзинг как форма взаимодействия предприятий крупного и малого бизнеса. Лизинг и его разновидности.
- 3. Обслуживающий персонал в предприятиях общественного питания, требования к нему.

Экзаменационный билет №29

- 1. Пути повышения эффективности использования персонала. Аттестация работников ресторана.
- 2. Маркетинговые альянсы: понятие и критерии целесообразности создания. Возможные схемы формирования маркетинговых альянсов.
- 3. Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы.

Экзаменационный билет №30

- 1. Организация как открытая или закрытая система. Сравнительная характеристика систем.
- 2. Методы маркетинговых исследований, анализа и представления результатов маркетинговых исследований. Бенчмаркинг.
- 3. Кейтеринг и мерчендайзинг в общественном питании.

Экзаменационный билет №31

- 1. Основные законы организации. Сущность проявления и действия законов организации на современных предприятиях.
- 2. Процесс и методы сегментации рынка. Особенности сегментации рынка предприятий массового питания.
- 3. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха.

- 1. Миссия и цели организации. Принципы формулирования миссии предприятия питания. Формирование целей.
- 2. Этапы процесса разработки нового товара (услуги). Жизненный цикл товара (услуги). Услуга питания: маркетинговая политика на разных этапах развития
- 3. Составление и оформление организационно-распорядительных документов на предприятии питания: штатное расписание, положение о структурном подразделении, должностная инструкции.

- 1. Рынок, понятие и характеристики. Разновидности рынков. Рынок услуг предприятий массового питания как объект управления.
- 2. Определение целевого сегмента и позиционирование услуг в системе разработки услуги.
- 3. Документирование движения персонала на предприятии питания (прием, увольнение, перевод, отпуск, командировки)

- 1. Роль менеджмента в повышении эффективности хозяйствования в России. Проблемы развития менеджмента в современной России.
- 2. Государственное регулирование бизнеса. Задачи государственного регулирования предпринимательской деятельности в сфере питания.
- 3. Требования к оформлению документов на предприятии питания. Оперативное хранение. Передача дел в архив.