Disynergy
Страница материала ↗
EXQT
Готовые ответы — на EXQT
Доступ к ответам приобретается отдельно.
Найти ответы ↗

**Образовательная автономная некоммерческая организация высшего образования**

# «МОСКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»

**Примерный перечень вопросов государственного экзамена по направлению «Менеджмент» направленность «Менеджмент в производстве продуктов питания»**

## Общие вопросы менеджмента

1. Понятие «менеджмент» и «управление». Характерные черты и стадии менеджмента
2. Функции и методы менеджмента.
3. Уровни управления. Роли, задачи и компетенции менеджеров на различных уровнях управления.
4. Понятие «организация»
5. Классическое направление менеджмента: школы, авторы, годы становления, основные положения и практическое значение.
6. Гуманитарное направление менеджмента: школы, авторы, годы становления, основные положения и практическое значение.
7. Социальная ответственность и этика менеджмента. Типы социального поведения организации.
8. Понятие полномочий и их делегирование.
9. Роль информации и информационных технологий в менеджменте
10. Процесс стратегического планирования: анализ сильных и слабых сторон организации; анализ стратегических альтернатив.
11. Типы стратегий развития бизнеса.
12. Жизненный цикл и типы организаций.
13. Сущность и виды управленческого контроля. Принципы эффективного контроля.
14. Движение и профессиональное развитие персонала. Текучесть кадров.
15. Стили управления.
16. Командообразование: понятие, основные характеристики, особенности формирования
17. Корпоративная культура и климат организации.
18. Информация как основа коммуникационного процесса. Информация в системе управления
19. Понятие и роль мотивации. Мотивация и стимулирование
20. Понятие и принципы планирования
21. Понятие миссии и целей организации.
22. Методы и этапы принятия решений
23. Потребности и вознаграждения – основные категории мотивации
24. Стратегическое и оперативное управление: понятия, общие черты и отличия
25. Приемы и методы диагностики систем управления.
26. Основные законы и признаки организации
27. Управление качеством: приемы, методы, нормативы.
28. Тайм-менеджмент: принципы и инструменты.
29. Проблемы совершенствования систем управления, функции, методы, принципы.

## Специальные вопросы менеджмента

1. Макроэкономические показатели в деятельности менеджера: ВВП, инфляция, безработица
2. Финансовая отчетность как основной источник информации для контроля.
3. Демократизация управления. Участие работников в управлении.
4. Требования к менеджеру: власть, влияние, авторитет менеджера
5. Сущность групповой динамики, формальные и неформальные группы. Эффективность деятельности рабочей группы.
6. Конкурентоспособность организации. Факторы, определяющие конкурентоспособность.
7. Интернет и развитие электронного бизнеса
8. Материальное и нематериальное стимулирование трудовых ресурсов
9. Классификация целей. Роль стратегических и финансовых целей в управлении фирмой
10. Коммуникационный процесс. Коммуникационные барьеры

**Помогу с учебным заданием без предоплаты. Оплата после выполнения**
Нажмите на мессенджер, чтобы написать
Telegram ↗ WhatsApp ↗ MAX ↗
+7 (924) 305-23-08 · Пишите в мессенджер
disynergy.ru

11. Стратегии преодоления конфликтов
12. Профессиональная и организационная адаптация персонала. Аттестация
13. Эффективность управления: понятие, виды, показатели
14. Сущность и принципы самоменеджмента
15. Организационно-правовые формы предпринимательского бизнеса
16. Система профессиональных компетенций предпринимателей
17. Акционерные общества: их виды и особенности.
18. Рыночная экономика. Сущность, инфраструктура, субъекты
19. Структура национальной экономики. Теневая экономика
20. Деловое общение.
21. Основные маркетинговые стратегии
22. Стратегическое поведение организации, классификация корпоративных стратегий.
23. Управление реализацией стратегий в организациях. Стратегический контроль
24. Технология проведения делового совещания
25. Модель проведения деловых переговоров
26. Составные элементы комплекса маркетинга. Концепции маркетинга в управлении организацией.
27. Стили руководства. Подход к лидерству с позиции личных качеств.
28. Техника телефонных переговоров.
29. Инновации и механизмы повышения антикризисной устойчивости.

**Вопросы по направленности «Менеджмент в производстве продуктов питания»**

1. Понятие и сущность менеджмента в производстве продуктов питания
2. Принципы и методы управления в производстве продуктов питания
3. Основные стандарты системы качества в пищевой промышленности
4. Профессиональная компетентность и ключевые роли менеджера в организации производства продуктов питания
5. Организация контроля на предприятиях общественного питания
6. Требования к обслуживающему персоналу на предприятиях общественного питания
7. Особенности кадровой политики в пищевой промышленности
8. Характеристика обслуживающего персонала на предприятиях общественного питания
9. Организационная структура управления предприятием общественного питания
10. Оперативное планирование на предприятиях по производству продуктов питания
11. Инновационные технологии в индустрии питания
12. Типы инноваций на предприятиях общественного питания, способы их внедрения
13. Оценка рисков в производстве продуктов питания
14. Особенности маркетинга на предприятиях пищевой промышленности
15. Современные тенденции управления качеством на пищевых производствах
16. Основные принципы разработки системы ХАССП
17. Управление конфликтами и стрессами на предприятиях питания
18. Управление изменениями и нововведениями на предприятиях питания
19. Факторы, определяющие выбор методов управления предприятия общественного питания
20. Особенности принятия решений на предприятиях общественного питания
21. Категории персонала на предприятии по производству продуктов питания
22. Мотивация и стимулирование труда персонала на предприятии по производству продуктов питания
23. Безопасность как основа качества услуг производства продуктов питания
24. Организация мониторинга на пищевых предприятиях в рамках системы управления качеством и безопасностью
25. Стандартизация и сертификация услуг общественного питания
26. Кадровая служба предприятия общественного питания
27. Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России
28. Менеджмент безопасности пищевых продуктов в международных стандартах
29. Система экологического менеджмента в производстве продуктов питания
30. Пищевые продукты как основа инноваций

**Помогу с учебным заданием без предоплаты. Оплата после выполнения**
Нажмите на мессенджер, чтобы написать
Telegram ↗ WhatsApp ↗ MAX ↗
+7 (924) 305-23-08 · Пишите в мессенджер disynergy.ru