

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Кафедра менеджмента

Рег. № 07 03-29 0/3
«28» 01 20 16 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «26» 01 2016 г. № 71
Заведующий кафедрой

(подпись) А.Т. Стадник

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.Б.29 Управление производством

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль Технология и организация ресторанного дела

Новосибирск 2016

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Сущность, цели и методы управления производством.	ОПК 2	контрольная работа, тесты, доклады
2.	Задачи, функции и организация управления производством.	ОПК 2	тесты, доклады
3.	Основы принятия управленческих решений	ОПК 2	тесты, доклады, контрольная работа
4.	Управленческий контроль: его формы и средства реализации.	ОПК 2	тесты, доклады
5.	Управление персоналом.	ОПК 2	тесты, доклады, контрольная работа
6.	Мотивация и материальное стимулирование персонала.	ОПК 2	тесты, доклады,

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра менеджмента

Б1.Б.29 Управление производством

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология и организация ресторанного дела

Комплект тестовых заданий

1. Коллегиальность в управлении - это ситуация, когда:

- а) персонал определенного подразделения — это коллеги по отношению друг к другу;
- б) только руководитель организации может управлять персоналом, но некоторые полномочия он может делегировать своим подчиненным;
- в) существует децентрализация управления организацией;
- г) работодатели работают в тесном контакте друг с другом и связаны узами сотрудничества и взаимозависимости, составляют управленческий штат.
- д) существует централизация управления организацией.

2. Управленческий персонал включает:

- а) вспомогательных рабочих;
- б) сезонных рабочих;
- в) младший обслуживающий персонал;
- г) руководителей, специалистов;
- д) основных рабочих.

3. Японскому менеджменту персонала не относится:

- а) пожизненный наем на работу;
- б) принципы старшинства при оплате и назначении;
- в) коллективная ответственность;
- г) неформальный контроль;
- д) продвижение по карьерной иерархии зависит от профессионализма и успешно выполненных задач, а не от возраста рабочего или стажа.

4. С какими дисциплинами не связана система наук о труде и персонале?

- а) «Экономика труда»;
- б) «Транспортные системы»;
- в) «Психология»;

- г) «Физиология труда»;
- д) «Социология труда».

5 Должностная инструкция на предприятии разрабатывается с целью:

- а) определение определенных квалификационных требований, обязанностей, прав и ответственности персонала предприятия;
- б) найма рабочих на предприятие;
- в) отбора персонала для занимания определенной должности;
- г) согласно действующему законодательству;
- д) достижения стратегических целей предприятия.

6. Изучение кадровой политики предприятий-конкурентов направленно:

- а) на разработку новых видов продукции;
- б) на определение стратегического курса развития предприятия;
- в) на создание дополнительных рабочих мест;
- г) на перепрофилирование деятельности предприятия;
- д) на разработку эффективной кадровой политики своего предприятия.

7. Что включает инвестирование в человеческий капитал?

- а) вкладывание средств в производство;
- б) вкладывание средств в новые технологии;
- в) расходы на повышение квалификации персонала;
- г) вкладывание средств в строительство новых сооружений.
- д) вкладывание средств в совершенствование организационной структуры предприятия.

8. Человеческий капитал - это:

- а) форма инвестирования в человека, т. е. затраты на общее и специальное образование, накопление суммы здоровья от рождения и через систему воспитания до работоспособного возраста, а также на экономически значимую мобильность.
- б) вкладывание средств в средства производства;
- в) нематериальные активы предприятия.
- г) материальные активы предприятия;
- д) это совокупность форм и методов работы администрации, обеспечивающих эффективный результат.

9. Стилъ поведения в конфликтной ситуации, характеризующийся активной борьбой индивида за свои интересы, применением всех доступных ему средств для достижения поставленных целей – это:

- а) приспособление, уступчивость;
- б) уклонение;
- в) противоборство, конкуренция;
- г) сотрудничество;
- д) компромисс.

10. Потенциал специалиста – это:

- а) совокупность возможностей, знаний, опыта, устремлений и потребностей;
- б) здоровье человека;
- в) способность адаптироваться к новым условиям;
- г) способность повышать квалификацию без отрыва от производства;
- д) способность человека производить продукцию

11. Горизонтальное перемещение рабочего предусматривает такую ситуацию:

- а) переводение с одной работы на другую с изменением заработной платы или уровня ответственности;
- б) переводение с одной работы на другую без изменения заработной ты или уровня ответственности;
- в) освобождение рабочего;
- г) понижение рабочего в должности;
- д) повышение рабочего в должности.

12. Профессиограмма - это:

- а) перечень прав и обязанностей работников;
- б) описание общетрудовых и специальных умений каждого работника на предприятии;
- в) это описание особенностей определенной профессии, раскрывающее содержание профессионального труда, а также требования, предъявляемые к человеку.
- г) перечень профессий, которыми может овладеть работник в пределах его компетенции;
- д) перечень всех профессий.

13. Какой раздел не содержит должностная инструкция?

- а) «Общие положения»;
- б) «Основные задачи»;
- в) «Должностные обязанности»;
- г) «Управленческие полномочия»;
- д) «Выводы».

14. Интеллектуальные конфликты основаны:

- а) на столкновении приблизительно равных по силе, но противоположно направленных нужд, мотивов, интересов и увлечений в одного и того человека;
- б) на столкновении вооруженных групп людей;
- в) на борьбе идей в науке, единстве и столкновении таких противоположностей, как истинное и ошибочное;
- г) на противостоянии добра и зла, обязанностей и совести;
- д) на противостоянии справедливости и несправедливости.

15. Конфликтная ситуация - это:

- а) столкновение интересов разных людей с агрессивными действиями;
- б) предметы, люди, явления, события, отношения, которые необходимо привести к определенному равновесию для обеспечения комфортного состояния индивидов, которые находятся в поле этой ситуации;
- в) состояние переговоров в ходе конфликта;
- г) определение стадий конфликта;
- д) противоречивые позиции сторон по поводу решения каких-либо вопросов.

16. На какой стадии конфликта появляется явное (визуальное) проявление острых разногласий, достигнутое в процессе конфликта:

- а) начало;
- б) развитие;
- в) кульминация;
- г) окончание;
- д) после конфликтный синдром, как психологический опыт.

17. Стилъ поведения в конфликтной ситуации, характеризующийся активной борьбой индивида за свои интересы, применением всех доступных ему средств для достижения поставленных целей – это:

- а) приспособление, уступчивость;

- б) уклонение;
- в) противоборство, конкуренция;
- г) сотрудничество;
- д) компромисс.

18. Методы управления представляют собой способы...

- а) использования ресурсов организации
- б) создание организаций и управления ими
- г) применение знаний в области управления
- в) воздействие субъектов управления на объект управления для достижения поставленных целей

19. К основным функциям управления организацией относятся

- а) побуждение
- в) имидж
- г) обмен информацией
- д) планирование

20. Индикативное планирование с точки зрения его использования в управлении организацией носит..... Характер

- а) обязательный
- б) директивный
- в) приказной
- г) рекомендательный

21. Горизонтальные связи в структуре управления организацией являются одноуровневыми и носят характер...

- а) взаимного подчинения
- б) доверия
- в) согласования
- г) кооперации

22. В процессе управленческого контроля количественно определяют полученный эффект с помощью эффективности

- а) норм
- б) норматив
- в) показателей
- г) критериев

23.Решение, не зависящее от прошлого опыта, основанное на объективном аналитическом процессе, является

- а) интуитивным
- б) рациональным
- в) аналитическим

24.Заключительным этапом фазы подготовки управленческого решения является

- а) выбор оптимального варианта решения
- б) постановка задачи
- в) разработка вариантов решения
- г) уяснение проблемы

25.Обязательным следствием этапа проверки выполнения управленческого решения должен быть процесс, связанный с

- а) проведение корректировки деятельности организации
- б) планирование реализации решения на будущий период
- г) организация выполнения решений
- в) планированием будущего управленческого решения

Критерии оценки (в баллах):

- 5 баллов выставляется студенту, если количество правильных 85-100%;
- 4 балла выставляется студенту, если количество правильных ответов 68-84%;
- 3 балла выставляется студенту, если количество правильных ответов 50-67%;
- 2 балла выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 50%.

Составители _____ А.З.Каликина

_____ А.Т.Стадник

« ____ » _____ 20 г.

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра менеджмента

Б1.Б.29 Управление производством

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология и организация ресторанного дела

Список вопросов для подготовки к зачету

1. Сущность, задачи и методы управления производством.
2. Развитие теории и практики **управления**.
3. Основные подходы к управлению .
4. Задачи и методы управления производством
5. Цели, задачи, функции и организация управления производством.
6. Планирование и прогнозирование.
7. Процесс организации деятельности.
8. Мотивация деятельности.
9. Учет, контроль, мониторинг в системе управления.
10. Координация и регулирование.
11. Основы принятия управленческих решений,
12. Понятие, сущность и классификация управленческих **решений**.
13. Особенности методов и моделей принятия решений. Краткая характеристика основных подходов
14. Понятие, цели управленческих решений.
15. Классификация управленческих решений.
16. Методы принятия управленческих решений.
17. Управленческий контроль: его формы и средства реализации.
18. Формы и функции управленческого контроля.
19. Экономический анализ хозяйственной деятельности организаций в системе управленческого контроля.
20. Персонал предприятия как объект управления
21. Эволюция концептуальных подходов к управлению персоналом
22. Понятие категории "персонал"
23. Классификация персонала..
24. Потребности, мотивы и стимулы.
25. Сущность мотивации труда. Виды мотивов к труду.
26. Моральное и материальное стимулирование.
27. Система материального стимулирования.

Критерии оценки

«Зачтено» - теоретическое содержание курса освоено полностью или частично, необходимые практические навыки работы сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, от максимального до среднего.

«Не зачтено» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.

Составители _____ А.З.Каликина

_____ А.Т.Стадник

« ____ » _____ 20 г.

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра менеджмента

Б1.Б.29 Управление производством

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология и организация ресторанного дела

Тематика докладов (презентаций)

1. Миссия и цель функционирования предприятия
2. Организационная структура предприятия: понятие и факторы определяющие.
3. Организация предприятия в пространстве. Генеральный план предприятия.
4. Сущность и задачи управления производством.
5. Школы и подходы к организации и управлению производством.
6. Управленческие решения и технология их разработки.
7. Принципы планирования.
8. Виды планов предприятия. Показатели плана
9. Процесс разработки плана и методы организации работ по планированию.
10. Плана производства продукции в стоимостном выражении;
11. Показатели и пути улучшения использования производственной мощности
12. Производственных процессов и их виды.
13. Виды движения предметов труда и расчет длительности производственного цикла.
14. Формы организации промышленного производства и их вид.
15. Типы производства и их характерные признаки.
16. Организация поточного производства: сущность, характерные признаки.
17. Управление организацией труда на предприятии.
18. Задачи и направления организации труда.
19. Расчеты производственной мощности предприятия, нормативов расхода материалов и энергоресурсов.
20. Система т контроля качества на предприятии.
21. Управление сбытом продукции
22. Сущность и задачи оперативно-производственного планирования (ОПП).

23. Календарное планирование: внутрицеховое и межцеховое.
Календарно-плановые нормативы (КПН).

Критерии оценки (в баллах):

Соответствие содержания доклада (презентации) заявленной теме – 1-10 баллов

Графический дизайн (наглядность) 1-10 баллов

Подача материала доклада(презентации) - 1-10 баллов

Графическая информация (иллюстрации, графики, таблицы, диаграммы и т.д.) - 1-10 баллов

Оценка «отлично» - 40-35 баллов.

Оценка «хорошо» - 35-30 баллов

Оценка «удовлетворительно»- 23 – 25 баллов

Составитель _____ А.З.Каликина

« ____ » _____ 2016 г

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра менеджмента

Б1.Б.29 Управление производством

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология и организация ресторанного дела

Комплект заданий для контрольной работы по дисциплине

Тема контрольной работы «Организация предприятия общественного питания» Функция управления-организация связана с созданием и организацией деятельности предприятий.

Контрольная работа состоит из двух частей:

1. Теоретическая часть. Содержание теоретической части состояние общественного питания - в района г. Новосибирска;

- в одном из районов Новосибирской области;

- в целом по России;

- в странах ближнего и дальнего зарубежья.

Этот вопрос по выбору студента.

2. Рабочая часть. Содержание расчетной части – экономическое обоснование организации нового предприятия.

Эта часть предусматривает индивидуальные задания каждому студенту по вариантам.

Варианты контрольных работ

Наименование показателя	Номер варианта									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вид предприятия	ресторан			кафе				столовая		
Количество посадочных мест	40	54	60	24	36	40	44	35	40	60
Класс предприятия	люкс	высш	перв							
Площадь обеденного зала кв.м.										
на 1 место	2	1.8	2	1.5	1.4	1.5	1.4	1.6	1.6	1.6
всего	80	97	120	36	50.4	60	61.6	56	64	96
Кредит на 2 года под 20%, млн. руб.	2.0	2.5	3.0	1.0	1.5	2.0	2.5	1.8	2.0	3.0
Количество посадочных мест на одного работника	16	20	24	20	20	20	20	20	20	20

Наименование показателя	Номер варианта									
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Вид предприятия	ресторан			кафе				столовая		
Количество посадочных мест	30	50	60	30	35	40	44	38	44	50
Класс предприятия	люкс	выш	перв							
Площадь обеденного зала кв.м.										
на 1 место	2	1.8	2	1.5	1.4	1.5	1.4	1.6	1.6	1.6
всего	60	90	120	45	49	60	62	61	70	80
Кредит на 2 года под 20%, мпн. руб.	2.0	2.5	3.0	1.0	1.5	2.0	2.5	1.8	2.0	3.0
Количество посадочных мест на одного работника	16	20	24	20	20	20	20	20	20	20

Критерии оценки (в баллах):

- 5 баллов выставляется студенту, если выполнено 85-100%;
- 4 балла выставляется студенту, если выполнено 68-84%;
- 3 балла выставляется студенту, если выполнено 50-67%;
- 2 балла выставляется студенту, если выполнено менее 50%.

Составитель _____ А.З.. Каликина

_____ А.Т. Стадник

«_____» _____