

Министерство образования и науки Российской Федерации  
ФГАОУ ВПО «Северо-Восточный федеральный университет имени  
М.К. Аммосова»  
Финансово-экономический институт

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ФЭИ СВФУ

А.А. Кугаевский

*А.А. Кугаевский*

2015 г.



**Программа вступительных испытаний в магистратуру по Менеджменту**  
направление  
38.04.02 Менеджмент  
программа Менеджмент в ресторанном бизнесе

Программа академическая  
Квалификация выпускника  
Магистр менеджмента  
Форма обучения  
Очная

Якутск, 2015

## **Пояснительная записка**

Программа вступительного испытания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 38.04.02 Менеджмент, предъявляемыми к уровню подготовки необходимой для освоения специализированной подготовки магистра, а также требованиями, предъявляемыми к профессиональной подготовке выпускника по направлению подготовки магистра Менеджмент.

Данная программа предназначена для подготовки к вступительным испытаниям в академическую магистратуру Финансово-экономического института по направлению 38.04.02 Менеджмент программа Менеджмент в ресторанном бизнесе.

Вступительные испытания проводятся для лиц имеющих диплом о высшем профессиональном образовании (специалиста и бакалавра).

### **Цели и задачи вступительного испытания**

Цель вступительного испытания – проверка уровня и качества общепрофессиональной и специальной подготовки, способствует реальной оценке уровня подготовки будущего магистра по циклам дисциплин, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом.

Задачи - определить необходимый начальный уровень научной подготовленности для поступающих в магистратуру требуемый для освоения программы магистратура и подготовке магистерской диссертации.

### **Форма проведения**

Форма проведения вступительного испытания - экзамен по билетам. Продолжительность испытаний: 2 часа.

Проводится в форме устного ответа абитуриента на вопросы, указанные в билетах, а также на дополнительные вопросы членов экзаменационной комиссии. В билеты включается два вопроса в соответствии с программой экзамена. На подготовку к ответу дается не более 40 минут.

### **Критерии оценки**

Все вступительные испытания для поступающих на 1-й курс оцениваются по 100-балльной шкале. Порог успешности прохождения вступительного собеседования составляет 50 баллов.

Критерии:

Оцениваются умение свободно, грамотно, логически стройно излагать изученное; способность защищать свою точку зрения, доказывать, убеждать, вести полемику с использованием знаний и опыта практической деятельности.

Решение об оценке, выставляемой каждому экзаменуемому в отдельности, экзаменационная комиссия принимает коллегиально.

1. «80-100 баллов» оценивается ответ, в котором полностью раскрыто содержание излагаемых вопросов; показано знание предмета, а также способность к его творческой, самостоятельной оценке; когда на дополнительные вопросы членов экзаменационной комиссии даны глубокие и исчерпывающие ответы.

2. «80-60 баллов» предполагает знание излагаемых вопросов; способность делать самостоятельные выводы; умение выделить главное, комментировать излагаемый материал. Возможны недостаточно полные ответы на отдельные дополнительные вопросы членов экзаменационной комиссии.

3. «40-60 баллов» оценивается усвоение основной части учебного материала, когда при ответе допускает нечеткие формулировки; преобладает репродуктивное усвоение, т. е. воспроизведение прочитанного при ответах на основные и дополнительные вопросы.

4. «20-40 баллов» ставится в случае, когда при ответе допускаются существенные ошибки; знания носят отрывочный и бессистемный характер. Отсутствует понимание важных, ключевых понятий, а на дополнительные вопросы членов экзаменационной комиссии даны ошибочные ответы.

### **Содержание программы вступительных испытаний**

Часть 1.

**Вопросы для самоподготовки к экзамену (Менеджмент):**

1. Школы менеджмента: эволюция и современность.
2. Эффективность управления: факторы, оценки, тенденции.
3. Значение корпоративной культуры для эффективного управления организацией.
4. Процесс принятия управленческого решения.
5. Понятие и характеристика стилей руководства в менеджменте. Факторы формирования стиля управления.
6. Содержание, разнообразие и специализация функций управления.
7. Основные характеристики и назначение бизнес-плана.
8. Разработка управленческих решений в условиях неопределенности и риска.

9. Ролевая структура деятельности менеджера.
10. Этика менеджмента. Её роль и место в управлении организации.
11. Условия и факторы обеспечения качества принимаемых решений.
12. Власть и партнерство в современном менеджменте.
13. Цели управления, классификация и основные требования к их разработке.
14. Риски в управлении: классификация, показатели и методы их оценки.
15. Сравнительная характеристика моделей менеджмента: американская, японская, европейская и др.
16. Формальные и неформальные группы: понятие, структура, особенности формирования и развития.
17. Динамика групп и лидерство в системе менеджмента.
18. Стратегическое управление предприятием: основные характеристики.
19. Основные характеристики организационного управления предприятием

## **Часть 2.**

### **Современный ресторанный бизнес**

1. Ресторанный бизнес как объект управления.
2. Государственное регулирование ресторанного бизнеса в Российской Федерации.
3. Общая ситуация и перспективы развития российского рынка общественного питания...
4. Современное состояние и перспективы развития общественного питания в РС (Я).
5. Общая ситуация и перспективы развития транснациональных сетей на Российском рынке общественного питания.
6. Общая ситуация и перспективы развития федеральных сетей на Российском рынке общественного питания.
7. «McDonalds» и его роль в развитии кафе быстрого питания на территории РФ.
8. Концепция «Subway» как альтернатива «McDonalds» на ресторанном рынке РФ.
9. Опыт «Sbarro» в формировании сети пиццерий территории РФ.
10. Крупнейшие ресторанные холдинги на рынке общественного питания России.
11. Современный Российский рынок кейтеринга. Общая характеристика.
12. Развитие сегмента предприятий питания формата fast-food.
13. Развитие сегмента предприятий питания формата street-food.
14. Развитие сегмента предприятий питания формата fast-casual.
15. Развитие сегмента предприятий питания формата casual-dining.
16. Развитие сегмента предприятий питания формата fine-dining.
17. Развитие сегмента предприятий питания формата QSR.
18. Развитие сегмента предприятий питания формата food-court.
19. Развитие сегмента предприятий питания формата free-flow.

20. Развитие сети кофеен на современном ресторанном рынке.
21. Тенденции развития предприятий общественного питания на автомобильных трассах.
22. Тенденции развития предприятий общественного питания в высших и средних учебных заведениях.
23. Столовая как перспективный тип предприятия общественного питания.
24. Современные проблемы кадрового обеспечения общественного питания и сферы услуг.
25. Формирование «непрофильных» (сопутствующих) рынков ресторанного бизнеса и их роль в обеспечении качества услуг питания.
26. Тенденции развития франчайзинга в РФ.
27. Особенности развития кейтеринговых услуг на современном ресторанном рынке.

### **Рекомендованная литература для прохождения собеседования**

#### *Основная:*

1. Азоев Г.Л. Управление организацией. –М.: ИНФРА-М, 2012 (под ред. Поршнева А.Г.)
2. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент. 5-е изд. – М.: Инфра-М, Магистр, 2010.
3. Дафт Р.Л. Менеджмент: Учебник для вузов: пер. с англ. / Р. Л. Дафт. - 8-е изд. - СПб: Питер, 2011. - 800 с.
4. А.В. Общий менеджмент. –М.: Синергия, 2012 Коротков Э.М. Менеджмент. Учебник. – Юрайт, 2010.
5. Мескон М.Х., Альберт М., Хедоури Ф. Основы менеджмента. – М.: Дело, 2010.
6. Управление организацией: Учебник / Под ред. А.Г. Поршнева, З.П. Румянцевой, Н.А. Саломатина. – Изд. 4-е, доп. и перераб. - М.: ИНФРА-М, 2006
7. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело. Учебное пособие. Изд-во Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. 2010.  
[http://elibrary.ru/query\\_results](http://elibrary.ru/query_results)

#### *Дополнительная:*

1. Дракер П.Ф. Задачи менеджмента в XXI веке: Пер. с англ. – М.: Вильямс, 2000.
2. Макаров В.М., Попова Г.В. Менеджмент: Учебное пособие. – СПб. Питер, 2011.
3. Михненко П.А. Общий менеджмент: Учебное пособие. – М.: 2013.
4. Организационное поведение. / Под. Ред. Г.Р. Латфуллина О.Н., Громовой. – Изд. 2-е, доп. и перераб – СПб.: Питер, 2009.- 464 с.
5. Уолш К. Ключевые показатели менеджмента. – М.: Дело, 2000.
6. Ли Якокка. Карьера менеджера. М.: Попурри, 2011

7. Назаров О.В. Лучшие ресторанные фишки мира. Монография. М.: Ресторанные ведомости. 2012. <http://elibrary.ru/item.asp?id=19980749>

*Периодическая литература:*

- Современный ресторан
- Ресторанные ведомости
- Общепит: бизнес и искусство
- Ресторатор