Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів з дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного господарства»

Тест укладено за рівнями навчальних досягнень: початковий, середній, достатній, високий.

За темою 1. Вступ до менеджменту

1.1. Поняття та сутність менеджменту

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

І. ПОЧАТКОВИЙ РІВЕНЬ (1 бал)

1. Менеджмент – це:
а) процес управління організацією
б) виробництво продукції
в) фінансовий контроль
г) маркетинг

2. Управління – це:
а) цілеспрямований вплив на об’єкт для досягнення мети
б) ведення бухгалтерії
в) реклама
г) контроль якості

3. Суб’єкт менеджменту – це:
а) керівник або орган управління
б) працівники
в) клієнти
г) обладнання

4. Об’єкт менеджменту – це:
а) персонал, ресурси, процеси
б) тільки директор
в) фінансовий звіт
г) інструкція

5. До принципів управління належить:
а) цілеспрямованість
б) хаотичність
в) випадковість
г) відсутність контролю

ІІ. СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ (2 бали)

6. Встановіть відповідність:

1. Суб’єкт управління
2. Об’єкт управління

а) працівники, ресурси
б) керівник

7. Назвіть основні принципи менеджменту.

8. У чому полягає відмінність між поняттями «управління» та «менеджмент»?

9. Що є предметом менеджменту як науки?

10. Які функції реалізує менеджмент?

ІІІ. ДОСТАТНІЙ РІВЕНЬ (3 бали)

11. Розкрийте сутність менеджменту як наукової дисципліни.

12. Охарактеризуйте об'єкти та суб'єкти менеджменту в готельно-ресторанному господарстві.

13. Поясніть значення принципів управління для ефективної діяльності підприємства.

IV. ВИСОКИЙ РІВЕНЬ (4 бали)

14. Проаналізуйте роль менеджменту в сучасному готельно-ресторанному бізнесі.

15. Поясніть, як дотримання принципів управління впливає на конкурентоспроможність підприємства.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	**Кількість балів**
Початковий	5 балів
Середній	10 балів
Достатній	12 балів
Високий	8 балів

Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів за темою 2 Виникнення та розвиток менеджменту

2.1. Виникнення та історичний розвиток менеджменту

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

І. ПОЧАТКОВИЙ РІВЕНЬ (1 бал)

1. Школа наукового управління пов'язана з ім'ям:
а) Ф. Тейлора
б) А. Маслоу
в) Е. Мейо
г) П. Друкера

2. Адміністративну (класичну) школу управління заснував:
а) А. Файоль

б) Ф. Тейлор
в) М. Вебер
г) Г. Форд

3. Теорія ідеальної бюрократії належить:
а) М. Веберу
б) А. Файолю
в) Ф. Тейлору
г) Е. Мейо

4. Основна ідея школи наукового управління:
а) підвищення продуктивності праці через наукову організацію роботи
б) розвиток мотивації персоналу
в) розвиток корпоративної культури
г) створення команд

5. Класична теорія менеджменту зосереджувалася на:
а) структурі управління та функціях менеджера
б) психології працівників
в) маркетингових дослідженнях
г) соціальній відповідальності

II. СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ (2 бали)

6. Встановіть відповідність:

1. Ф. Тейлор
2. А. Файоль
3. М. Вебер

а) розробив 14 принципів управління
б) засновник наукового управління
в) автор теорії бюрократії

7. Назвіть основні принципи школи наукового управління.

8. У чому полягає сутність адміністративної школи управління?

9. Які риси характерні для ідеальної бюрократії?

10. Яке значення має класична теорія менеджменту для сучасного готельно-ресторанного бізнесу?

III. ДОСТАТНІЙ РІВЕНЬ (3 бали)

11. Охарактеризуйте історичні передумови виникнення менеджменту як науки.

12. Проаналізуйте відмінності між школою наукового управління та адміністративною школою.

13. Поясніть переваги та недоліки бюрократичної моделі управління.

IV. ВИСОКИЙ РІВЕНЬ (4 бали)

14. Проаналізуйте вплив класичних теорій менеджменту на сучасні системи управління в готельно-ресторанному господарстві.

15. Обґрунтуйте доцільність використання елементів класичних шкіл менеджменту в сучасних умовах господарювання.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	Кількість балів
Початковий	5 балів
Середній	10 балів
Достатній	12 балів
Високий	8 балів

Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів

за темою 3. Організація як об'єкт управління

3.1. Організація як об'єкт управління

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

І. ПОЧАТКОВИЙ РІВЕНЬ (1 бал)

1. Організація – це:
а) об'єднання людей для досягнення спільної мети
б) фінансовий звіт
в) наказ керівника
г) вид контролю

2. Основною ознакою організації є:
а) наявність спільної мети
б) відсутність структури
в) випадковість діяльності
г) одноосібне управління

3. До внутрішнього середовища організації належать:
а) персонал, структура, ресурси
б) конкуренти
в) законодавство
г) споживачі

4. Зовнішнє середовище організації включає:
а) клієнтів і конкурентів
б) посадові інструкції
в) організаційну структуру
г) внутрішні правила

5. За формою власності організації поділяються на:
а) державні, приватні, комунальні
б) внутрішні та зовнішні
в) стратегічні та оперативні
г) формальні та неформальні

II. СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ (2 бали)

6. Встановіть відповідність:

1. Внутрішнє середовище
2. Зовнішнє середовище

а) економічні умови, законодавство
б) персонал, технології

7. Назвіть основні елементи внутрішнього середовища організації.

8. Які фактори зовнішнього середовища впливають на діяльність готельно-ресторанного підприємства?

9. Чим формальна організація відрізняється від неформальної?

10. Які види організацій існують за метою діяльності?

III. ДОСТАТНІЙ РІВЕНЬ (3 бали)

11. Охарактеризуйте взаємозв'язок внутрішнього та зовнішнього середовища організації.

12. Проаналізуйте вплив факторів зовнішнього середовища на діяльність ресторанного підприємства.

13. Поясніть значення організаційної структури для ефективності управління.

IV. ВИСОКИЙ РІВЕНЬ (4 бали)

14. Проаналізуйте роль організації як об'єкта управління в сучасних умовах розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

15. Обґрунтуйте необхідність адаптації організації до змін зовнішнього середовища.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	Кількість балів
Початковий	5 балів
Середній	10 балів
Достатній	12 балів
Високий	8 балів

Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів

за темою 4. Функції та методи менеджменту

4.1. Загальна характеристика процесу та функцій менеджменту

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

І. ПОЧАТКОВИЙ РІВЕНЬ (1 бал)

1. Процес менеджменту – це:
а) послідовність взаємопов'язаних управлінських дій
б) складання фінансового звіту
в) контроль якості продукції
г) маркетингове дослідження

2. До загальних функцій менеджменту належить:
а) планування
б) бухгалтерський облік
в) аудит
г) реклама

3. Організація як функція менеджменту передбачає:
а) формування структури управління
б) підвищення прибутку
в) складання меню
г) контроль витрат

4. Мотивування спрямоване на:
а) спонукання персоналу до ефективної праці
б) контроль діяльності
в) розподіл ресурсів
г) фінансовий аналіз

5. Контролювання забезпечує:
а) перевірку та оцінювання результатів
б) створення плану
в) організацію структури
г) прийняття стратегій

ІІ. СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ (2 бали)

6. Встановіть відповідність:

1. Планування
2. Організація
3. Мотивування
4. Контролювання

а) перевірка результатів
б) формування структури
в) визначення цілей
г) стимулювання працівників

7. Назвіть основні етапи процесу менеджменту.

8. Що включає технологія менеджменту?

9. Які методи менеджменту застосовуються в готельно-ресторанному господарстві?

10. У чому полягає взаємозв'язок функцій менеджменту?

ІІІ. ДОСТАТНІЙ РІВЕНЬ (3 бали)

11. Охарактеризуйте процес менеджменту як послідовність управлінських дій.

12. Проаналізуйте роль кожної загальної функції менеджменту в діяльності ресторану.

13. Поясніть значення технології менеджменту для ефективної роботи підприємства.

ІV. ВИСОКИЙ РІВЕНЬ (4 бали)

14. Проаналізуйте взаємозв'язок функцій менеджменту в системі управління готельно-ресторанним підприємством.

15. Обґрунтуйте значення комплексного застосування методів менеджменту в сучасних умовах господарювання.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	**Кількість балів**
Початковий	5 балів
Середній	10 балів
Достатній	12 балів
Високий	8 балів

Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів

за темою 4.3. Планування як загальна функція менеджменту

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

І. ПОЧАТКОВИЙ РІВЕНЬ (1 бал)

1. Планування – це:
а) визначення цілей та шляхів їх досягнення
б) контроль діяльності
в) розподіл заробітної плати
г) оцінювання персоналу

2. Стратегічне планування спрямоване на:
а) довгострокову перспективу розвитку
б) щоденну діяльність

в) контроль якості
г) складання графіка

3. Поточне планування охоплює:
а) середньостроковий період
б) лише один день
в) 10–15 років
г) стратегічні цілі держави

4. Оперативне планування передбачає:
а) короткострокові завдання
б) розробку місії
в) визначення стратегії
г) аналіз ринку

5. SWOT-аналіз використовується для:
а) визначення сильних і слабких сторін
б) контролю персоналу
в) оцінювання меню
г) фінансового аудиту

II. СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ (2 бали)

6. Встановіть відповідність:

1. Стратегічне планування
2. Поточне планування
3. Оперативне планування

а) щоденні завдання
б) середньострокові плани
в) довгостроковий розвиток

7. Назвіть основні етапи стратегічного планування.

8. Що передбачає управління за цілями (MBO)?

9. Які стратегічні альтернативи може обрати підприємство?

10. Яке значення має SWOT-аналіз для готельно-ресторанного підприємства?

III. ДОСТАТНІЙ РІВЕНЬ (3 бали)

11. Охарактеризуйте процес стратегічного планування в готельно-ресторанному господарстві.

12. Проаналізуйте відмінності між стратегічним, поточним та оперативним плануванням.

13. Поясніть роль управлінського обстеження сильних і слабких сторін організації.

IV. ВИСОКИЙ РІВЕНЬ (4 бали)

14. Обґрунтуйте значення стратегічного планування для забезпечення конкурентоспроможності підприємства.

15. Проаналізуйте, як правильний вибір стратегічної альтернативи впливає на розвиток готельно-ресторанного закладу.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	**Кількість балів**
Початковий	5 балів
Середній	10 балів
Достатній	12 балів
Високий	8 балів

Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів

за темою 4.5. Організаційна діяльність як загальна функція менеджменту

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

І. ПОЧАТКОВИЙ РІВЕНЬ (1 бал)

1. Організаційна функція менеджменту передбачає:
а) формування структури управління та розподіл повноважень
б) визначення стратегічних цілей
в) контроль результатів
г) аналіз прибутку

2. Організаційна структура – це:
а) система взаємозв’язків і підпорядкування в організації
б) фінансовий звіт
в) перелік посадових інструкцій
г) план розвитку

3. До основних типів організаційних структур належить:
а) лінійна
б) фінансова
в) маркетингова
г) виробнича

4. Делегування повноважень означає:
а) передання частини завдань і відповідальності підлеглим
б) контроль роботи персоналу
в) розробку плану
г) складання звіту

5. Метою організаційної діяльності є:
а) забезпечення ефективної взаємодії працівників
б) підвищення цін

в) скорочення персоналу
г) проведення аудиту

II. СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ (2 бали)

6. Встановіть відповідність:

1. Лінійна структура
2. Функціональна структура
3. Лінійно-функціональна структура

а) поєднання лінійного керівництва та функціональних підрозділів
б) керівник має пряме підпорядкування працівників
в) управління здійснюється за функціональними напрямами

7. Назвіть основні етапи побудови організаційної структури.

8. Які чинники впливають на вибір організаційної структури готельно-ресторанного підприємства?

9. У чому полягає сутність делегування повноважень?

10. Для чого проводиться аналіз організаційної структури?

III. ДОСТАТНІЙ РІВЕНЬ (3 бали)

11. Охарактеризуйте процес формування організаційної структури в готельно-ресторанному господарстві.

12. Проаналізуйте переваги та недоліки основних типів організаційних структур.

13. Поясніть значення ефективного розподілу повноважень і відповідальності для діяльності підприємства.

IV. ВИСОКИЙ РІВЕНЬ (4 бали)

14. Обґрунтуйте вплив організаційної структури на ефективність управління підприємством готельно-ресторанного господарства.

15. Проаналізуйте необхідність удосконалення організаційної структури в умовах змін зовнішнього середовища.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	Кількість балів
Початковий	5 балів
Середній	10 балів
Достатній	12 балів
Високий	8 балів

Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів

за темою 4.7. Мотивування як загальна функція менеджменту

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

І. ПОЧАТКОВИЙ РІВЕНЬ (1 бал)

1. Мотивація праці – це:
а) сукупність причин і стимулів, що спонукають працівників до ефективної роботи
б) контроль за персоналом
в) планування виробництва
г) оцінка фінансових показників

2. Соціальна мотивація включає:
а) визнання, статус, престиж
б) заробітну плату
в) премії
г) технічне обладнання

3. Стимулювання праці – це:
а) вплив на працівників через матеріальні та нематеріальні винагороди
б) складання плану
в) аудит фінансів
г) управління часом

4. До матеріальних стимулів належить:
а) зарплата, премії, бонуси
б) похвала керівника
в) престиж та статус
г) корпоративна культура

5. Основна мета мотивації персоналу – це:
а) підвищення продуктивності та якості праці
б) скорочення витрат
в) зміна структури управління
г) планування діяльності

ІІ. СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ (2 бали)

6. Встановіть відповідність:

1. Теорія Маслоу
2. Теорія Герцберга
3. Теорія Мак-Грегора

а) мотивація «зовнішня» та «внутрішня»
б) піраміда потреб
в) теорії X та Y

7. Назвіть основні матеріальні та нематеріальні стимули праці.

8. У чому полягає соціальна мотивація працівників?

9. Поясніть межі застосування класичних теорій мотивації на практиці.

10. Які фактори впливають на ефективність мотивації персоналу в ресторані?

ІІІ. ДОСТАТНІЙ РІВЕНЬ (3 бали)

11. Охарактеризуйте сутність мотивації праці та її роль у менеджменті.

12. Проаналізуйте вплив матеріальних та нематеріальних стимулів на ефективність персоналу.

13. Поясніть, як застосування теорій мотивації може підвищити продуктивність працівників.

IV. ВИСОКИЙ РІВЕНЬ (4 бали)

14. Обґрунтуйте необхідність комплексного підходу до мотивування персоналу в готельно-ресторанному підприємстві.

15. Проаналізуйте ефективність соціальної мотивації в умовах сучасного ресторанного бізнесу.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	Кількість балів
Початковий	5 балів
Середній	10 балів
Достатній	12 балів
Високий	8 балів

Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів за темою 4.9. Контролювання як загальна функція менеджменту

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

І. ПОЧАТКОВИЙ РІВЕНЬ (1 бал)

1. Контролювання – це:
а) процес перевірки та оцінювання результатів діяльності
б) планування ресурсів
в) формування структури управління
г) мотивація персоналу

2. Основна мета контролю –:
а) забезпечення досягнення цілей підприємства
б) підвищення зарплати персоналу
в) скорочення витрат
г) розробка меню

3. Модель процесу контролю включає:
а) встановлення стандартів, вимірювання, порівняння, коригування
б) складання фінансового звіту
в) оцінку персоналу
г) аудит продукції

4. Види управлінського контролю – це:
а) попереджувальний, поточний, заключний
б) матеріальний, нематеріальний
в) стратегічний, оперативний
г) внутрішній, зовнішній

5. Етапи контролювання включають:
а) планування, вимірювання, оцінка, коригування
б) мотивація, оцінка, винагорода
в) стратегія, тактика, операція
г) підбір персоналу, навчання, мотивація

II. СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ (2 бали)

6. Встановіть відповідність:

1. Попереджувальний контроль
2. Поточний контроль
3. Заключний контроль

а) здійснюється після завершення процесу
б) проводиться під час виконання робіт
в) проводиться до початку процесу

7. Назвіть основні функції контролювання в готельно-ресторанному бізнесі.

8. Поясніть роль контролю у забезпеченні ефективності управлінських рішень.

9. Які види контролю застосовуються для оцінки роботи персоналу?

10. Що таке коригувальні дії в процесі контролювання?

III. ДОСТАТНІЙ РІВЕНЬ (3 бали)

11. Охарактеризуйте модель процесу контролю та її етапи.

12. Проаналізуйте переваги і недоліки різних видів управлінського контролю.

13. Поясніть, як ефективне контролювання впливає на якість обслуговування в ресторані.

IV. ВИСОКИЙ РІВЕНЬ (4 бали)

14. Обґрунтуйте значення контролю як функції менеджменту в системі управління готельно-ресторанним підприємством.

15. Проаналізуйте, як система контролювання може підвищити ефективність роботи всіх підрозділів ресторану.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	Кількість балів
Початковий	5 балів
Середній	10 балів
Достатній	12 балів
Високий	8 балів

Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів за темою 4.11. Регулювання як функція менеджменту

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

І. ПОЧАТКОВИЙ РІВЕНЬ (1 бал)

1. Регулювання – це:
а) процес впливу на систему управління для забезпечення досягнення цілей
б) складання фінансових звітів
в) мотивація працівників
г) планування виробництва

2. Основна мета регулювання –:
а) підтримка стабільності та ефективності роботи підприємства
б) скорочення витрат
в) навчання персоналу
г) оцінка меню

3. Місце регулювання в системі управління:
а) взаємодія з усіма функціями менеджменту для коригування процесів
б) тільки фінансовий контроль
в) планування робочого часу
г) формування стратегії

4. Види регулювання включають:
а) оперативне, тактичне, стратегічне
б) матеріальне, нематеріальне
в) внутрішнє, зовнішнє
г) фінансове, кадрове

5. Регулювання в готельно-ресторанному бізнесі спрямоване на:
а) адаптацію діяльності до змін середовища та внутрішніх процесів
б) тільки контроль персоналу
в) складання меню
г) планування стратегій

ІІ. СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ (2 бали)

6. Встановіть відповідність:

1. Стратегічне регулювання
2. Тактичне регулювання
3. Оперативне регулювання

а) корекція поточних дій
б) забезпечення реалізації стратегічних цілей
в) регулювання середньострокових планів

7. Назвіть основні функції регулювання в менеджменті.

8. Поясніть роль регулювання для підтримки стабільності роботи ресторанного підприємства.

9. Які види регулювання використовуються для адаптації організації до зовнішнього середовища?

10. У чому відмінність регулювання від контролю?

III. ДОСТАТНІЙ РІВЕНЬ (3 бали)

11. Охарактеризуйте процес регулювання в системі управління готельно-ресторанним підприємством.

12. Проаналізуйте переваги оперативного, тактичного та стратегічного регулювання.

13. Поясніть значення своєчасного регулювання для підвищення ефективності підприємства.

IV. ВИСОКИЙ РІВЕНЬ (4 бали)

14. Обґрунтуйте необхідність комплексного використання всіх видів регулювання для ефективного управління рестораном.

15. Проаналізуйте роль регулювання у підтриманні конкурентоспроможності готельно-ресторанного підприємства.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	**Кількість балів**
Початковий	5 балів
Середній	10 балів
Достатній	12 балів
Високий	8 балів

Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів за темою 5. Інформація та комунікації в менеджменті 5.1. Інформація, її види та роль у менеджменті

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

І. ПОЧАТКОВИЙ РІВЕНЬ (1 бал)

1. Інформація в менеджменті – це:
а) відомості, які використовуються для прийняття управлінських рішень
б) фінансові документи підприємства
в) навчання персоналу
г) організаційна структура

2. Основна роль інформації у менеджменті –:
а) забезпечення прийняття ефективних рішень
б) контроль персоналу
в) складання меню
г) планування стратегії

3. Види інформації включають:
а) внутрішня та зовнішня
б) стратегічна та тактична
в) матеріальна та нематеріальна
г) фінансова та бухгалтерська

4. Культура документації передбачає:
а) правильне оформлення та зберігання документів
б) навчання персоналу
в) розробку стратегій
г) контроль якості продукції

5. Управлінська інформація повинна бути:
а) достовірною, своєчасною, повною та зрозумілою
б) лише фінансовою
в) доступною тільки керівнику
г) секретною для всіх

ІІ. СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ (2 бали)

6. Встановіть відповідність:

1. Внутрішня інформація
2. Зовнішня інформація

а) надходить із зовнішнього середовища підприємства
б) формується всередині організації

7. Назвіть основні джерела інформації для управлінських рішень в готельно-ресторанному бізнесі.

8. Поясніть роль культури документації у забезпеченні ефективності управлінських рішень.

9. Як правильна організація інформаційних потоків впливає на роботу підприємства?

10. Які вимоги пред'являються до управлінської інформації?

ІІІ. ДОСТАТНІЙ РІВЕНЬ (3 бали)

11. Охарактеризуйте сутність інформації як ресурсу управління.

12. Проаналізуйте взаємозв'язок між якістю інформації та ефективністю управлінських рішень.

13. Поясніть роль своєчасного збору та обробки інформації для прийняття стратегічних рішень у ресторані.

IV. ВИСОКИЙ РІВЕНЬ (4 бали)

14. Обґрунтуйте необхідність комплексного використання внутрішньої та зовнішньої інформації для управління готельно-ресторанним підприємством.

15. Проаналізуйте, як культура документації впливає на прозорість і контроль діяльності підприємства.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	Кількість балів
Початковий	5 балів
Середній	10 балів
Достатній	12 балів
Високий	8 балів

Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів за темою 5.2. Комунікації та інформаційні системи в менеджменті

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

І. ПОЧАТКОВИЙ РІВЕНЬ (1 бал)

1. Комунікації в менеджменті – це:
а) процес обміну інформацією між учасниками організації
б) планування стратегії
в) контроль фінансів
г) мотивація персоналу

2. Основна мета комунікацій у готельно-ресторанному бізнесі –:
а) забезпечення ефективної взаємодії між працівниками та керівництвом
б) складання меню

в) контроль якості обслуговування
г) аудит фінансів

3. Основні складові комунікаційного процесу –:
а) відправник, повідомлення, канал, отримувач, зворотний зв'язок
б) фінанси, персонал, ресурси
в) стратегія, тактика, операції
г) планування, контроль, регулювання

4. Типи комунікацій у організації включають:
а) вертикальні, горизонтальні, діагональні
б) фінансові, кадрові
в) стратегічні, оперативні
г) внутрішні та зовнішні

5. Ефективність управління залежить від:
а) якості та своєчасності комунікацій
б) кількості співробітників
в) матеріальних ресурсів
г) розміру ресторану

II. СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ (2 бали)

6. Встановіть відповідність:

1. Вертикальні комунікації
2. Горизонтальні комунікації
3. Діагональні комунікації

а) обмін інформацією між підрозділами на одному рівні
б) комунікації між різними рівнями управління
в) обмін інформацією між підрозділами на різних рівнях

7. Назвіть основні функції комунікацій в організації.

8. Поясніть, як комунікаційні системи впливають на ефективність управління рестораном

9. Які канали комунікацій використовуються у готельно-ресторанному бізнесі?

10. У чому полягає роль зворотного зв'язку в комунікаційному процесі?

III. ДОСТАТНІЙ РІВЕНЬ (3 бали)

11. Охарактеризуйте суть комунікаційного процесу та його основні етапи.

12. Проаналізуйте вплив ефективних комунікацій на взаємодію персоналу.

13. Поясніть, як інформаційні системи підтримують процес управлінських комунікацій.

IV. ВИСОКИЙ РІВЕНЬ (4 бали)

14. Обґрунтуйте необхідність розробки ефективної комунікаційної системи для готельно-ресторанного підприємства.

15. Проаналізуйте, як використання сучасних інформаційних систем підвищує якість управлінських рішень.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	Кількість балів
Початковий	5 балів
Середній	10 балів
Достатній	12 балів
Високий	8 балів

Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів за темою 6. Управлінські рішення в менеджменті 6.1. Технологія прийняття управлінських рішень

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

І. ПОЧАТКОВИЙ РІВЕНЬ (1 бал)

1. Управлінське рішення – це:
а) вибір оптимальної дії для досягнення поставлених цілей
б) фінансовий звіт
в) складання меню
г) організаційна структура

2. Основна мета управлінських рішень –:
а) забезпечення ефективного досягнення цілей організації
б) навчання персоналу
в) контроль фінансів
г) розробка маркетингової стратегії

3. Вимоги до управлінських рішень включають:
а) своєчасність, обґрунтованість, конкретність, результативність
б) довільність та гнучкість
в) таємність і закритість
г) лише фінансову ефективність

4. Умови розробки управлінських рішень включають:
а) повна та достовірна інформація, аналіз альтернатив, чітка постановка проблеми
б) контроль персоналу
в) складання фінансового плану
г) формування команди

5. Процес прийняття управлінського рішення починається з:
а) виявлення та формулювання проблеми
б) оцінки персоналу

в) планування бюджету
г) складання меню

II. СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ (2 бали)

6. Встановіть відповідність:

1. Альтернатива управлінського рішення
2. Критерій оцінки
3. Прийняття рішення

а) вибір з декількох можливих варіантів дій
б) оцінка варіантів за заданими параметрами
в) остаточний вибір оптимального варіанту

7. Назвіть основні етапи технології прийняття управлінських рішень.

8. Поясніть роль достовірної інформації у прийнятті управлінських рішень.

9. Які фактори впливають на якість управлінського рішення в готельно-ресторанному бізнесі?

10. У чому полягає різниця між стратегічними та оперативними рішеннями?

III. ДОСТАТНІЙ РІВЕНЬ (3 бали)

11. Охарактеризуйте процес прийняття управлінських рішень на підприємстві готельно-ресторанного господарства.

12. Проаналізуйте переваги та недоліки колективного та індивідуального прийняття рішень.

13. Поясніть роль обґрунтування та оцінки альтернатив у прийнятті рішень.

IV. ВИСОКИЙ РІВЕНЬ (4 бали)

14. Обґрунтуйте необхідність комплексного підходу до прийняття управлінських рішень для ефективного управління рестораном.

15. Проаналізуйте вплив своєчасності та якості рішень на діяльність готельно-ресторанного підприємства.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	Кількість балів
Початковий	5 балів
Середній	10 балів
Достатній	12 балів
Високий	8 балів

Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів за темою Тема 6.2. Технологія реалізації управлінських рішень

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

І. ПОЧАТКОВИЙ РІВЕНЬ (1 бал)

1. Реалізація управлінського рішення – це:
а) впровадження обраного варіанту дії для досягнення цілей організації
б) складання фінансового звіту
в) підбір персоналу
г) планування стратегії

2. Основна мета реалізації управлінського рішення –:
а) досягнення очікуваних результатів та підвищення ефективності діяльності
б) контроль за персоналом
в) навчання персоналу
г) формування меню

3. Оптимізація управлінських рішень передбачає:
а) вибір найбільш ефективного варіанту з урахуванням ресурсів та часу
б) складання фінансових звітів
в) оцінку персоналу
г) контроль якості продукції

4. Які фактори впливають на реалізацію рішень?
а) ресурси, компетенція персоналу, терміни, зовнішнє середовище
б) тільки фінанси
в) тільки внутрішня культура
г) організаційна структура

5. Ефективна реалізація рішення потребує:
а) чіткого плану дій і контролю виконання
б) довільного виконання
в) тільки контролю фінансів
г) формування меню

ІІ. СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ (2 бали)

6. Встановіть відповідність:

1. Контроль виконання рішення
2. Коригування дій
3. Оцінка результатів

а) порівняння фактичних результатів з очікуваними
б) внесення змін у процес реалізації при відхиленнях
в) відстеження ходу впровадження рішення

7. Назвіть основні етапи реалізації управлінського рішення.

8. Поясніть роль оптимізації управлінських рішень у підвищенні ефективності ресторанного підприємства.

9. Які внутрішні та зовнішні фактори можуть ускладнити реалізацію рішення?

10. Як контроль та коригування впливають на якість реалізації управлінського рішення?

III. ДОСТАТНІЙ РІВЕНЬ (3 бали)

11. Охарактеризуйте процес реалізації управлінського рішення на прикладі готельно-ресторанного підприємства.

12. Проаналізуйте вплив компетентності персоналу на ефективність реалізації рішень.

13. Поясніть значення планування та контролю при впровадженні управлінських рішень.

IV. ВИСОКИЙ РІВЕНЬ (4 бали)

14. Обґрунтуйте необхідність системного підходу до реалізації управлінських рішень у ресторані.

15. Проаналізуйте, як своєчасна оптимізація управлінських рішень впливає на досягнення стратегічних цілей підприємства.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	Кількість балів
Початковий	5 балів
Середній	10 балів
Достатній	12 балів
Високий	8 балів

Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів за темою 7. Керівництво як форма управління організацією 7.1. Формування команди

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

І. ПОЧАТКОВИЙ РІВЕНЬ (1 бал)

1. Команда – це:
а) група людей, які спільно працюють для досягнення загальних цілей
б) підрозділ підприємства, що займається фінансами
в) виключно адміністративний орган
г) навчальний колектив

2. Основна мета формування команди –:
а) підвищення ефективності спільної роботи та досягнення результатів
б) складання меню
в) фінансовий контроль
г) планування стратегії

3. Командні ролі в організації включають:
а) лідер, виконавець, аналітик, генератор ідей
б) бухгалтер, менеджер, кухар
в) адміністратор, офіціант, постачальник
г) стратег, тактик, контролер

4. Оптимальне поєднання ролей у команді забезпечує:
а) баланс здібностей, компетенцій та мотивації членів команди
б) тільки фінансову ефективність
в) скорочення персоналу
г) контроль якості продуктів

5. Формування почуття відповідальності та гордості в команді сприяє:
а) підвищенню мотивації та якості роботи
б) тільки плануванню бюджету
в) складанню меню
г) контролю фінансів

II. СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ (2 бали)

6. Встановіть відповідність:

1. Лідер команди
2. Виконавець
3. Генератор ідей

а) пропонує нові ідеї та інновації
б) організовує та спрямовує роботу команди
в) виконує завдання відповідно до плану

7. Назвіть основні етапи побудови команди у готельно-ресторанному бізнесі.

8. Поясніть роль командної роботи у досягненні ефективності ресторанного підприємства.

9. Які фактори впливають на ефективне поєднання ролей у команді?

10. Як формування почуття відповідальності впливає на мотивацію співробітників?

III. ДОСТАТНІЙ РІВЕНЬ (3 бали)

11. Охарактеризуйте ключові принципи побудови ефективної команди.

12. Проаналізуйте взаємозв'язок між компетенціями членів команди та її результативністю.

13. Поясніть, як команда впливає на якість обслуговування клієнтів у ресторані.

IV. ВИСОКИЙ РІВЕНЬ (4 бали)

14. Обґрунтуйте необхідність оптимального поєднання командних ролей для досягнення стратегічних цілей підприємства.

15. Проаналізуйте, як формування почуття гордості за команду впливає на корпоративну культуру та ефективність роботи.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	Кількість балів
Початковий	5 балів
Середній	10 балів
Достатній	12 балів
Високий	8 балів

Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів за темою 7.2. Керівництво і лідерство

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

І. ПОЧАТКОВИЙ РІВЕНЬ (1 бал)

1. Керівництво – це:
а) процес впливу на людей для досягнення цілей організації
б) складання меню
в) контроль фінансів
г) навчання персоналу

2. Лідерство – це:
а) здатність впливати на людей, надихати їх і координувати їхні дії
б) фінансова звітність
в) планування бюджету
г) підбір персоналу

3. Основні стилі керівництва включають:
а) авторитарний, демократичний, ліберальний
б) стратегічний, тактичний, оперативний
в) фінансовий, кадровий, виробничий
г) внутрішній, зовнішній, комбінований

4. Основні функції лідерства –:
а) організаційна, мотиваційна, комунікативна
б) контроль фінансів
в) складання меню
г) аудит роботи персоналу

5. Засади ефективного керівництва включають:
а) чіткість, справедливість, компетентність, відповідальність
б) довільність і гнучкість
в) виключно фінансовий контроль
г) формування меню

II. СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ (2 бали)

6. Встановіть відповідність:

1. Авторитарний стиль
2. Демократичний стиль
3. Ліберальний стиль

а) мінімальне втручання керівника, висока самостійність підлеглих
б) активна участь колективу у прийнятті рішень
в) жорсткий контроль та одноосібне прийняття рішень

7. Назвіть основні теорії лідерства.

8. Поясніть, як стиль керівництва впливає на ефективність команди у ресторані.

9. Які функції керівництва є ключовими для управління персоналом?

10. У чому полягає різниця між керівником і лідером?

III. ДОСТАТНІЙ РІВЕНЬ (3 бали)

11. Охарактеризуйте основні аспекти ефективного лідерства на готельно-ресторанному підприємстві.

12. Проаналізуйте вплив демократичного та авторитарного стилів керівництва на мотивацію персоналу.

13. Поясніть роль лідера у формуванні корпоративної культури ресторану.

IV. ВИСОКИЙ РІВЕНЬ (4 бали)

14. Обґрунтуйте необхідність поєднання різних стилів керівництва для досягнення стратегічних цілей підприємства.

15. Проаналізуйте, як застосування сучасних теорій лідерства підвищує ефективність управління готельно-ресторанним підприємством.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	Кількість балів
Початковий	5 балів
Середній	10 балів
Достатній	12 балів
Високий	8 балів

Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів за темою 7.4. Емоційне та харизматичне лідерство

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

І. ПОЧАТКОВИЙ РІВЕНЬ (1 бал)

1. Емоційний інтелект – це:
а) здатність розпізнавати, контролювати та використовувати власні емоції й емоції інших людей
б) знання фінансів
в) планування діяльності
г) мотивація персоналу

2. Емоційне лідерство – це:
а) управлінський стиль, який враховує емоції та психологічний стан підлеглих
б) контроль за фінансами
в) складання меню
г) організаційна структура

3. Основні стилі емоційного лідерства включають:
а) підтримуючий, мотивуючий, адаптивний
б) авторитарний, демократичний, ліберальний
в) стратегічний, тактичний, оперативний
г) фінансовий, кадровий, виробничий

4. Харизматичний лідер – це:
а) особа, яка завдяки особистим якостям надихає та впливає на людей
б) бухгалтер
в) адміністратор
г) контролер

5. Основна мета емоційного та харизматичного лідерства –:
а) підвищення мотивації, ефективності та згуртованості команди
б) складання фінансових звітів
в) організаційний контроль
г) планування меню

ІІ. СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ (2 бали)

6. Встановіть відповідність:

1. Підтримуючий стиль
2. Мотивуючий стиль
3. Адаптивний стиль

а) лідер пристосовується до потреб команди та змінних умов
б) лідер активно заохочує і стимулює підлеглих
в) лідер допомагає членам команди долати труднощі та стрес

7. Назвіть основні компоненти емоційного інтелекту лідера.

8. Поясніть, як емоційне лідерство впливає на мотивацію та ефективність команди.

9. Які аспекти харизматичного лідерства важливі для готельно-ресторанного бізнесу?

10. Як емоційний інтелект допомагає керівнику управляти конфліктами у команді?

ІІІ. ДОСТАТНІЙ РІВЕНЬ (3 бали)

11. Охарактеризуйте головні положення теорії емоційного лідерства.

12. Проаналізуйте вплив харизматичного лідерства на корпоративну культуру ресторанного підприємства.

13. Поясніть, як стилі емоційного лідерства сприяють згуртованості та ефективності команди.

IV. ВИСОКИЙ РІВЕНЬ (4 бали)

14. Обґрунтуйте необхідність розвитку емоційного інтелекту у керівника для підвищення ефективності управління.

15. Проаналізуйте, як поєднання емоційного та харизматичного лідерства впливає на мотивацію та результати роботи персоналу.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	Кількість балів
Початковий	5 балів
Середній	10 балів
Достатній	12 балів
Високий	8 балів

Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів за темою 7.4. Конфлікти та стреси як об’єкти керівництва

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

І. ПОЧАТКОВИЙ РІВЕНЬ (1 бал)

1. Конфлікт – це:
а) протиріччя між людьми або групами, що виникає через різні інтереси, цілі або цінності
б) планування діяльності
в) організаційна структура
г) фінансовий контроль

2. Стрес – це:
а) реакція організму на зовнішні чи внутрішні подразники, що створюють напруження

б) контроль фінансів
в) підбір персоналу
г) складання меню

3. Основні типи конфліктів включають:
а) внутрішньогрупові, міжгрупові, міжособистісні, організаційні
б) фінансові, кадрові, виробничі
в) стратегічні, тактичні, оперативні
г) управлінські, технічні, комунікаційні

4. Причини виникнення конфліктів:
а) різні цілі, обмежені ресурси, різні цінності, неефективна комунікація
б) тільки фінанси
в) тільки організаційна структура
г) лише кадрові питання

5. Основні види стресу:
а) фізіологічний, психологічний, соціальний
б) фінансовий, кадровий, виробничий
в) стратегічний, тактичний, оперативний
г) організаційний, комунікаційний, навчальний

II. СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ (2 бали)

6. Встановіть відповідність:

1. Внутрішньогруповий конфлікт
2. Міжгруповий конфлікт
3. Міжособистісний конфлікт

а) виникає між окремими членами однієї команди
б) виникає між різними командами або відділами
в) виникає всередині однієї групи через різні погляди чи ролі

7. Назвіть основні причини стресу у готельно-ресторанному бізнесі.

8. Поясніть, як конфлікти впливають на ефективність команди та обслуговування клієнтів.

9. Які методи запобігання конфліктам застосовуються в управлінні персоналом?

10. Як своєчасне виявлення та управління стресом впливає на роботу команди?

III. ДОСТАТНІЙ РІВЕНЬ (3 бали)

11. Охарактеризуйте основні види конфліктів і їх прояви в організації.

12. Проаналізуйте взаємозв’язок між стресом та продуктивністю персоналу.

13. Поясніть роль керівника у врегулюванні конфліктів та зниженні стресових ситуацій.

IV. ВИСОКИЙ РІВЕНЬ (4 бали)

14. Обґрунтуйте необхідність комплексного підходу до управління конфліктами та стресом у команді для підвищення ефективності ресторанного підприємства.

15. Проаналізуйте, як контроль емоційного стану та запобігання стресу впливає на корпоративну культуру та лояльність персоналу.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	Кількість балів
Початковий	5 балів
Середній	10 балів
Достатній	12 балів
Високий	8 балів

Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів за темою 8. Соціально-психологічні та економічні аспекти менеджменту 8.1. Відповідальність та етика в менеджменті

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

І. ПОЧАТКОВИЙ РІВЕНЬ (1 бал)

1. Юридична відповідальність у менеджменті – це:
а) обов’язок керівника та персоналу дотримуватися законів та нормативних актів
б) мотивація персоналу
в) організаційна структура
г) складання меню

2. Соціальна відповідальність менеджера – це:
а) турбота про інтереси співробітників, клієнтів, громади та довкілля
б) контроль фінансів
в) планування ресурсів
г) підбір персоналу

3. Етика в менеджменті – це:
а) система моральних норм і принципів, що регулюють поведінку керівників і працівників
б) фінансовий контроль
в) оцінка результатів роботи
г) організаційна структура

4. Основна мета етичного управління –:
а) підвищення довіри, ефективності та іміджу організації
б) тільки фінансовий результат
в) складання меню
г) контроль за персоналом

5. Етична поведінка керівника включає:
а) чесність, справедливість, прозорість, відповідальність
б) тільки контроль фінансів
в) планування ресурсів
г) організаційні рішення

II. СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ (2 бали)

6. Встановіть відповідність:

1. Юридична відповідальність
2. Соціальна відповідальність
3. Етика

а) дотримання законів та нормативів
б) моральні принципи і норми поведінки
в) турбота про персонал, клієнтів і суспільство

7. Назвіть основні принципи етичного управління в готельно-ресторанній сфері.

8. Поясніть, як соціальна відповідальність менеджера впливає на імідж ресторанного підприємства.

9. Які юридичні наслідки можуть настати при порушенні законодавства менеджером?

10. Як поєднання етики та соціальної відповідальності впливає на мотивацію та ефективність персоналу?

III. ДОСТАТНІЙ РІВЕНЬ (3 бали)

11. Охарактеризуйте взаємозв'язок юридичної та соціальної відповідальності у сучасному менеджменті.

12. Проаналізуйте роль етичних стандартів у формуванні корпоративної культури ресторанного підприємства.

13. Поясніть, як етичне управління сприяє довгостроковій стабільності та успішності організації.

IV. ВИСОКИЙ РІВЕНЬ (4 бали)

14. Обґрунтуйте необхідність поєднання юридичної та соціальної відповідальності для досягнення стратегічних цілей ресторанного підприємства.

15. Проаналізуйте, як етичне та соціально відповідальне управління впливає на лояльність клієнтів і персоналу.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	Кількість балів
Початковий	5 балів

Рівень	Кількість балів
Середній	10 балів
Достатній	12 балів
Високий	8 балів

Підсумковий тест для фахових молодших бакалаврів за темою 8.2. Ефективність менеджменту

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

І. ПОЧАТКОВИЙ РІВЕНЬ (1 бал)

1. Ефективність менеджменту – це:
а) здатність системи управління досягати поставлених цілей при мінімальних витратах ресурсів
б) складання меню
в) контроль фінансів
г) підбір персоналу

2. Ефект менеджменту – це:
а) результативність управлінських дій і їх вплив на продуктивність організації
б) планування діяльності
в) організаційна структура
г) контроль якості

3. Основні види ефектів виробництва від удосконалення менеджменту:
а) економічний, соціальний, організаційний
б) стратегічний, тактичний, оперативний
в) фінансовий, кадровий, виробничий
г) адміністративний, технічний, комунікаційний

4. Фактори, що визначають ефективність системи управління –:
а) компетентність керівників, мотивація персоналу, ресурси, організаційна структура
б) лише фінанси
в) тільки планування
г) лише контроль якості

5. Оцінка ефективності менеджменту проводиться для:
а) покращення процесів, підвищення продуктивності та досягнення цілей підприємства
б) складання меню
в) організаційного контролю
г) виключно фінансового аналізу

ІІ. СЕРЕДНІЙ РІВЕНЬ (2 бали)

6. Встановіть відповідність:

1. Економічний ефект
2. Соціальний ефект
3. Організаційний ефект

а) підвищення продуктивності та зниження витрат
б) поліпшення умов праці та мотивації персоналу
в) оптимізація структури управління та процесів

7. Назвіть основні фактори, які впливають на ефективність менеджменту у готельно-ресторанній сфері.

8. Поясніть, як оцінка ефективності управління допомагає приймати стратегічні рішення.

9. Які види ефектів менеджменту можна застосовувати для підвищення конкурентоспроможності ресторану?

10. Як ефективність менеджменту впливає на мотивацію персоналу та якість обслуговування?

III. ДОСТАТНІЙ РІВЕНЬ (3 бали)

11. Охарактеризуйте взаємозв'язок між компетентністю керівництва та ефективністю управлінських рішень.

12. Проаналізуйте економічні, соціальні та організаційні ефекти удосконалення менеджменту.

13. Поясніть роль оцінки ефективності системи управління для вдосконалення роботи ресторанного підприємства.

IV. ВИСОКИЙ РІВЕНЬ (4 бали)

14. Обґрунтуйте необхідність комплексного підходу до підвищення ефективності менеджменту для досягнення стратегічних цілей.

15. Проаналізуйте, як оцінка ефективності менеджменту впливає на прийняття рішень та розвиток корпоративної культури ресторанного підприємства.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Рівень	**Кількість балів**
Початковий	5 балів
Середній	10 балів
Достатній	12 балів
Високий	8 балів
Разом	**35 балів**

Різнорівневі тестові завдання з дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного господарства» підготувала викладач Денисюк Г.М.

Обговорено і схвалено на засіданні циклової комісії викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання ресторанного сервісу

Протокол № 01 від 26 серпня 2024 р.

Голова циклової комісії Марта ПОЛІЩАК