

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе и
цифровизации

 А.В. Кубышкина

« 11 » 05 2022 г.

Организация и менеджмент

рабочая программа дисциплины

Закреплена за кафедрой Экономика и менеджмента

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация Бакалавр

Форма обучения заочная

Общая трудоемкость 4 з.е.

Часов по учебному плану 144

Брянская область
2022

Программу составили:

д.э.н., доцент Храмченкова А.О.



(подпись)

главный экономист-финансист
ГКУ Брянской области «Мглинское районное
управление сельского хозяйства» Черная Н.С.



(подпись)

Рецензент:

к.э.н., доцент Дьяченко О.В.



(подпись)

Рабочая программа дисциплины

Организация и менеджмент

разработана в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Мини-
стерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11 августа 2020 г. №
936.

Составлена на основании учебного плана

2022 года поступления

Направление подготовки

19.03.03 Продукты

питания животного происхождения


Направленность (профиль)

Технология мяса и мясных продуктов

утвержденного Учёным советом Университета от 11 мая 2022 г. протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры экономики и менеджмента
протокол № 10 от 11 мая 2022 г.

Зав. кафедрой д.э.н., доцент



(подпись)

А.О. Храмченкова

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Формирование целостной системы знаний об организации и менеджменте, в том числе теоретических основах организации производства, в том числе в мясной промышленности, основах менеджмента в условиях многоукладной экономики и развития рыночных отношений.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Блок ОПОП ВО: Б1.О.23

2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Дисциплина «Организация и менеджмент» напрямую и опосредованно связана с целым рядом учебных дисциплин специальности, в первую очередь, с дисциплинами: «Математика», «Экономика» «Технология мяса и мясных продуктов», «Животноводство».

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

Знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной необходимы при прохождении производственной практики (преддипломной) и Государственной итоговой аттестации (ГИА).

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Достижение планируемых результатов обучения, соотнесенных с общими целями и задачами ОПОП, является целью освоения дисциплины.

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
Универсальные компетенции		
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей.	Знать: основы персонального менеджмента Уметь: использовать методы персонального менеджмента при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей Владеть: навыками и инструментами персонального менеджмента при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.2. Способен принимать экономические решения при выполнении практических задач в различных областях жизнедеятельности	Знать: научные и организационно-экономические основы организации производства Уметь: анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных

		экономических решений в области организации и управления производством Владеть: навыками принятия обоснованных экономических решений в области организации и управления производством
Общепрофессиональные компетенции		
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК 5.1. Принимает управленческие решения и контролирует процесс производства продуктов питания животного происхождения	Знать: основы принятия управленческих решений Уметь: применять управленческие решения в процессе производства продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками принятия управленческих решений в процессе производства продуктов питания животного происхождения
Профессиональные компетенции		
ПКС-5 Способен осуществлять управление департаментами производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ПКС 5.1. Знает технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения	Знать: основы организации планово-экономической работы на предприятии Уметь: осуществлять бизнес-планирование производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения Владеть: технологиями бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения
	ПКС-5.2. Выполняет определение потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Знать: методологию определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема ра-

		<p>бот при производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p> <p>Владеть: навыками расчёта потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объёма работ при производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>
	<p>ПКС 5.4. Способен осуществлять расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знать: основы нормирования материальных затрат при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>Уметь: рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии)</p> <p>Владеть: навыками расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p>ПКС-6 Способен руководить организационно-управленческой деятельностью, организовать рациональное использование основных видов ресурсов</p>	<p>ПКС 6.1. Знает методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПКС 6.2. Умеет применять спосо-</p>	<p>Знать: основы планирования и организации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p> <p>Уметь: применять методы планирования и организации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p> <p>Владеть: навыками планирования и организации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p> <p>Знать: современные методы</p>

	<p>бы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p>	<p>управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Уметь: организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Владеть: навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>
--	---	---

4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ДИСЦИПЛИНЫ ПО СЕМЕСТРАМ (очная форма)

Вид занятий	1		2		3		4		5		6		7		8		Итого	
															УП	РПД	УП	РПД
Лекции															36	36	36	36
Лабораторные																		
Практические															36	36	36	36
КСР															2	2	2	2
Прием зачета с оценкой															0,2	0,2	0,2	0,2
Контактная работа обучающихся с преподавателем (аудиторная)															72,2	74,2	72,2	74,2
Сам. работа															69,8	69,8	69,8	69,8
Контроль																		
Итого															144	144	144	144

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ДИСЦИПЛИНЫ ПО КУРСАМ

(заочная форма)

Вид занятий	1		2		3		4		5		Итого	
									УП	РПД	УП	РПД
Лекции									10	10	10	10
Лабораторные												
Практические									10	10	10	10
КСР												
Прием зачета с оценкой									0,2	0,2	0,2	0,2
Контактная работа обучающихся с преподавателем									20,2	20,2	20,2	20,2
Сам. работа									122	122	122	122
Контроль									1,8	1,8	1,8	1,8
Итого									144	144	144	144

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

(очная форма)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Се-местр	Ча-сов	Индикаторы достижения компетенций
Раздел 1. Научные и организационно-экономические основы организации производства				
1.1	Предмет, задачи и метод науки «Организация и менеджмент» /Лек/	8	2	УК-10.2.
1.2	Предмет, задачи и метод науки «Организация и менеджмент» /Ср/	8	2	УК-10.2.
1.3	Организационно-экономические основы предприятий АПК /Ср/	8	4	УК-10.2.
Раздел 2. Организация				
2.1	Организация функционирования мясоперерабатывающих предприятий /Лек/	8	4	УК-10.2.
2.2	Организация функционирования мясоперерабатывающих предприятий /Ср/	8	4	УК-10.2.
2.3	Функционирование предприятий различных организационно-правовых форм /Ср/	8	4	УК-10.2.
2.4	Организация планово-экономической работы на предприятии /Лек/	8	4	ПКС 5.1.
2.5	Организация планово-экономической работы на предприятии /Пр/	8	8	ПКС 5.1.
2.6	Организация планово-экономической работы на предприятии /Ср/	8	4	ПКС 5.1.

2.7	Организация производства и реализации мяса и продукции мясопереработки. Маркетинг на мясоперерабатывающих предприятиях /Лек/	8	4	ПКС 5.1., ПКС-5.2. ПКС 5.4. ПКС 6.1., ПКС 6.2
2.8	Организация производства и реализации мяса и продукции мясопереработки. Маркетинг на мясоперерабатывающих предприятиях /Ср/	8	4	ПКС 5.1., ПКС-5.2. ПКС 5.4. ПКС 6.1., ПКС 6.2
2.9	Организация входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции /Лек/	8	2	ПКС 5.1., ПКС-5.2. ПКС 5.4. ПКС 6.1., ПКС 6.2
2.10	Организация входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции /Ср/	8	4	ПКС 5.1., ПКС-5.2. ПКС 5.4. ПКС 6.1., ПКС 6.2
2.11	Организация и анализ использования основных и оборотных средств на мясоперерабатывающих предприятиях /Пр/	8	4	ПКС 5.1., ПКС-5.2. ПКС 5.4. ПКС 6.1., ПКС 6.2
2.12	Организация и анализ использования основных и оборотных средств на мясоперерабатывающих предприятиях /Ср/	8	4	ПКС 5.1., ПКС-5.2. ПКС 5.4. ПКС 6.1., ПКС 6.2
2.13	Организация и анализ использования трудовых ресурсов мясоперерабатывающих предприятий /Лек/	8	4	ПКС 5.1., ПКС-5.2. ПКС 5.4. ПКС 6.1., ПКС 6.2
2.14	Организация и анализ использования трудовых ресурсов мясоперерабатывающих предприятий /Пр/	8	4	ПКС-5.2. , ПКС 6.2.
2.15	Организация и анализ использования трудовых ресурсов мясоперерабатывающих предприятий /Ср/	8	4	ПКС-5.2. , ПКС 6.2.
2.16	Организация материального стимулирования работников предприятия /Лек/	8	4	ПКС-5.2. , ПКС 6.2.
2.17	Организация материального стимулирования работников предприятия /Пр/	8	4	ПКС-5.2. , ПКС 6.2.
2.18	Организация материального стимулирования работников предприятия /Ср/	8	4	ПКС-5.2. , ПКС 6.2.

2.19	Анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений предприятия /Лек/	8	4	ПКС 5.1., ПКС-5.2., ПКС 5.4. ПКС 6.1., ПКС 6.2
2.20	Анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений предприятия /Пр/	8	4	ПКС 5.1., ПКС-5.2., ПКС 5.4. ПКС 6.1., ПКС 6.2
2.21	Анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений предприятия /Ср/	8	4	ПКС 5.1., ПКС-5.2., ПКС 5.4. ПКС 6.1., ПКС 6.2
Раздел 3. Менеджмент				
3.1	Понятие и содержание менеджмента /Лек/	8	2	УК-10.2., ПКС 6.2.
3.2	Понятие и содержание менеджмента /Ср/	8	4	УК-10.2., ПКС 6.2.
3.3	Современные методы управления. Организационные структуры управления /Лек/	8	2	УК-10.2., ПКС 6.2.
3.4	Современные методы управления. Организационные структуры управления /Пр/	8	4	УК-10.2., ПКС 6.2.
3.5	Современные методы управления. Организационные структуры управления /Ср/	8	6	УК-10.2., ПКС 6.2.
3.6	Управление персоналом /Лек/	8	2	УК-10.2., ПКС 6.2.
3.7	Управление персоналом /Пр/	8	2	УК-10.2., ПКС 6.2.
3.8	Управление персоналом /Ср/	8	6	УК-10.2., ПКС 6.2.
3.9	Управленческие решения /Лек/	8	2	ОПК 5.1.
3.10	Управленческие решения /Пр/	8	2	ОПК 5.1.
3.11	Управленческие решения /Ср/	8	6	ОПК 5.1.
3.12	Персональный менеджмент /Лек/	8	2	УК-6.1.
3.13	Персональный менеджмент /Пр/	8	2	УК-6.1.
3.14	Персональный менеджмент /Ср/	8	7,8	УК-6.1.
	Контроль самостоятельной работы	8	2	УК-6.1., УК-10.2., ОПК 5.1, ПКС 5.1., ПКС-5.2., ПКС 5.4., ПКС 6.1., ПКС 6.2.
	Прием зачёта с оценкой	8	0,2	
	Итого	8	144	

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

(заочная форма)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Часов	Индикаторы достижения компетенций
Раздел 1. Научные и организационно-экономические основы организации производства				
1.1	Предмет, задачи и метод науки «Организация и менеджмент» /Лек/	8	0,5	УК-10.2.
1.2	Предмет, задачи и метод науки «Организация и менеджмент» /Ср/	8	4	УК-10.2.
1.3	Организационно-экономические основы предприятий АПК /Ср/	8	6	УК-10.2.
Раздел 2. Организация				
2.1	Организация функционирования мясоперерабатывающих предприятий /Лек/	8	0,5	УК-10.2.
2.2	Организация функционирования мясоперерабатывающих предприятий /Ср/	8	8	УК-10.2.
2.3	Функционирование предприятий различных организационно-правовых форм /Ср/	8	8	УК-10.2.
2.4	Организация планово-экономической работы на предприятии /Лек/	8	0,5	ПКС 5.1.
2.5	Организация планово-экономической работы на предприятии /Пр/	8	2	ПКС 5.1.
2.6	Организация планово-экономической работы на предприятии /Ср/	8	8	ПКС 5.1.
2.7	Организация производства и реализации мяса и продукции мясопереработки. Маркетинг на мясоперерабатывающих предприятиях /Лек/	8	0,5	ПКС 5.1., ПКС-5.2. ПКС 5.4. ПКС 6.1., ПКС 6.2
2.8	Организация производства и реализации мяса и продукции мясопереработки. Маркетинг на мясоперерабатывающих предприятиях /Ср/	8	8	ПКС 5.1., ПКС-5.2. ПКС 5.4. ПКС 6.1., ПКС 6.2
2.9	Организация входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции /Лек/	8	1	ПКС 5.1., ПКС-5.2. ПКС 5.4. ПКС 6.1., ПКС 6.2
2.10	Организация входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции /Ср/	8	8	ПКС 5.1., ПКС-5.2. ПКС 5.4. ПКС 6.1., ПКС 6.2

2.11	Организация и анализ использования основных и оборотных средств на мясоперерабатывающих предприятиях /Пр/	8	1	ПКС 5.1., ПКС-5.2. ПКС 5.4. ПКС 6.1., ПКС 6.2
2.12	Организация и анализ использования основных и оборотных средств на мясоперерабатывающих предприятиях /Ср/	8	8	ПКС 5.1., ПКС-5.2. ПКС 5.4. ПКС 6.1., ПКС 6.2
2.13	Организация и анализ использования трудовых ресурсов мясоперерабатывающих предприятий /Лек/	8	1	ПКС 5.1., ПКС-5.2. ПКС 5.4. ПКС 6.1., ПКС 6.2
2.14	Организация и анализ использования трудовых ресурсов мясоперерабатывающих предприятий /Пр/	8	1	ПКС-5.2. , ПКС 6.2.
2.15	Организация и анализ использования трудовых ресурсов мясоперерабатывающих предприятий /Ср/	8	8	ПКС-5.2. , ПКС 6.2.
2.16	Организация материального стимулирования работников предприятия /Лек/	8	1	ПКС-5.2. , ПКС 6.2.
2.17	Организация материального стимулирования работников предприятия /Пр/	8	1	ПКС-5.2. , ПКС 6.2.
2.18	Организация материального стимулирования работников предприятия /Ср/	8	8	ПКС-5.2. , ПКС 6.2.
2.19	Анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений предприятия /Лек/	8	1	ПКС 5.1., ПКС-5.2. , ПКС 5.4. ПКС 6.1., ПКС 6.2
2.20	Анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений предприятия /Пр/	8	1	ПКС 5.1., ПКС-5.2., ПКС 5.4. ПКС 6.1., ПКС 6.2
2.21	Анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений предприятия /Ср/	8	8	ПКС 5.1., ПКС-5.2. , ПКС 5.4. ПКС 6.1., ПКС 6.2
Раздел 3. Менеджмент				
3.1	Понятие и содержание менеджмента /Лек/	8	0,5	УК-10.2., ПКС 6.2.
3.2	Понятие и содержание менеджмента /Ср/	8	8	УК-10.2., ПКС 6.2.
3.3	Современные методы управления. Организационные структуры управления /Лек/	8	0,5	УК-10.2., ПКС 6.2.
3.4	Современные методы управления. Организационные структуры управления /Пр/	8	1	УК-10.2., ПКС 6.2.
3.5	Современные методы управления. Организационные структуры управления /Ср/	8	8	УК-10.2., ПКС 6.2.

3.6	Управление персоналом /Лек/	8	1	УК-10.2., ПКС 6.2.
3.7	Управление персоналом /Пр/	8	1	УК-10.2., ПКС 6.2.
3.8	Управление персоналом /Ср/	8	8	УК-10.2., ПКС 6.2.
3.9	Управленческие решения /Лек/	8	1	ОПК 5.1.
3.10	Управленческие решения /Пр/	8	1	ОПК 5.1.
3.11	Управленческие решения /Ср/	8	8	ОПК 5.1.
3.12	Персональный менеджмент /Лек/	8	1	УК-6.1.
3.13	Персональный менеджмент /Пр/	8	1	УК-6.1.
3.14	Персональный менеджмент /Ср/	8	8	УК-6.1.
	Прием зачёта с оценкой	8	0,2	УК-6.1., УК-10.2., ОПК 5.1., ПКС 5.1., ПКС-5.2., ПКС 5.4., ПКС 6.1., ПКС 6.2.
	Контроль	8	1,8	
	Итого		144	

Реализация дисциплины предполагает использование традиционной, активной и интерактивной форм обучения на лекционных и практических занятиях.

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств находится в Приложение 1.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Количество
6.1.1. Основная литература				
1	Нечаев, В. И.	Нечаев, В. И. Организация производства и предпринимательство в АПК : учебник для вузов / В. И. Нечаев, П. Ф. Парамонов, Ю. И. Бершицкий ; под общей редакцией П. Ф. Парамонова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 472 с. — ISBN 978-5-8114-6637-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/149363	Санкт-Петербург : Лань, 2020	ЭБС ЛАНЬ
23	Новицкий, Н.И.	Организация производства : учебное пособие / Новицкий Н.И., Горюшкин А.А., Кочевра З.О. — Москва : КноРус, 2021. — 350 с. — ISBN 978-5-406-073377. — URL: https://book.ru/book/939142	М:КноРус, 2021	ЭБС BOOK.ru
3	Земскова, О. М.	Земскова, О. М. Организация и менеджмент : учебное пособие / О. М. Земскова, Е. В. Михайлова, А. А. Карпова. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. — 140 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-	Волгоградский ГАУ, 2016	ЭБС ЛАНЬ

		библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/100816		
6.1.2. Дополнительная литература				
№ п/п	Авторы, со-ставители	Заглавие	Издательство, год	Количе-ство
1	Шеве, Г.	Менеджмент организаций цифровой экономики : учебное пособие / Шеве Г., Хюзиг С., Гумерова Г.И., Шаймиева Э.Ш. — Москва : КноРус, 2021. — 299 с. — ISBN 978-5-406-04534-3. — URL: https://book.ru/book/938773	КноРус, 2021	ЭБС BOOK.ru
2	Минаков, И. А.	Минаков, И. А. Экономика и управление предприятиями, отраслями и комплексами АПК : учебник / И. А. Минаков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 404 с. — ISBN 978-5-8114-5206-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/136186	Лань, 2020	ЭБС ЛАНЬ
3	Коргова, М.А.	Коргова, М.А. Актуальные вопросы менеджмента и управления персоналом в современных организациях : монография / Коргова М.А. — Москва : Русайнс, 2020. — 258 с. — ISBN 978-5-4365-4083-2. — URL: https://book.ru/book/935604	Русайнс, 2020	ЭБС BOOK.ru
6.1.3. Методические разработки				
1	Дьяченко, О.В.	Дьяченко, О.В. Организация и менеджмент. Учебное пособие для проведения практических занятий и выполнения самостоятельной работы для бакалавров направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль Технология мяса и мясных продуктов. - Брянск: Издательство Брянский ГАУ, 2021.	Издательство Брянский ГАУ, 2021	ЭБС БГАУ

6.2. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Компьютерная информационно-правовая система «КонсультантПлюс»

Профессиональная справочная система «Техэксперт»

Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru/>

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru/>

Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании" <http://www.ict.edu.ru/>

Web of Science Core Collection политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных <http://www.webofscience.com>

Полнотекстовый архив «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (НЭИКОН) <https://neicon.ru/>

Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/>

6.3. Перечень программного обеспечения

Операционная система Microsoft Windows XP Professional Russian

Операционная система Microsoft Windows 7 Professional Russian

Операционная система Microsoft Windows 10 Professional Russian

Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2010 Standart

Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2013 Standart

Офисное программное обеспечение Microsoft Office 2016 Standart

Офисное программное обеспечение OpenOffice
 Офисное программное обеспечение LibreOffice
 Программа для распознавания текста ABBYY Fine Reader 11
 Программа для просмотра PDF Foxit Reader

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
<p><i>Учебная аудитория для проведения учебных занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: 1-203</i> Основное оборудование:</p> <p><i>Специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.</i></p> <p><i>Характеристика аудитории:</i> <i>переносное мультимедийное оборудование (ноутбук, мультимедийный проектор BENQ MP623, экран ScreenMedia), учебные стенды «Маркетинг» - 1 шт., «Производственный менеджмент» - 1 шт., «Стратегический менеджмент» - 1 шт., «Инновационный менеджмент» - 1 шт., «Антикризисное управление» – 1 шт., «Управление в АПК» - 1 шт.</i></p>	<p>243365, Брянская область, Выгоничский район, с. Кокино, ул. Советская, д.2а</p>
<p><i>Учебная аудитория для проведения учебных занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: 1-204</i> Основное оборудование:</p> <p><i>Специализированная мебель на 24 посадочных места, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.</i></p> <p><i>Характеристика аудитории:</i> <i>переносное мультимедийное оборудование (ноутбук, мультимедийный проектор BENQ MP623, экран ScreenMedia), учебные стенды: «Организация производства на предприятиях АПК» - 1 шт., «Организация и управление сельскохозяйственным производством» - 1 шт., «Организация производства и предпринимательство в АПК» - 1 шт., «Связь организации производства с другими дисциплинами» - 1 шт.</i></p> <p><i>Компьютерный класс на 12 рабочих мест с выходом в локальную сеть и Интернет, к электронным учебно-методическим материалам и электронной информационно-образовательной среде.</i></p> <p><i>ОС Windows XP (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2010 (Договор 14-0512 от 25.05.2012) Срок действия лицензии – бессрочно. Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО. 1С:Предприятие 8 (Лицензионный договор 2205 от 17.06.2015)</i></p>	<p>243365, Брянская область, Выгоничский район, с. Кокино, ул. Советская, д.2а</p>

<p><i>Project Expert (Договор Tr000128238 от 12.12.2016)</i> <i>Экономический анализ 4.0 (Договор 2007\158 от 23.10.07)</i> <i>STADIA 8 (Договор 08-1013 от 14.10.2013)</i></p>	
<p><i>Учебная аудитория для проведения учебных занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: 1-212</i> Основное оборудование:</p> <p><i>Специализированная мебель на 28 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.</i></p> <p><i>Характеристика аудитории:</i> <i>переносное мультимедийное оборудование (ноутбук, мультимедийный проектор BENQ MP623, экран ScreenMedia), учебные стенды: «Статистика» - 1 шт., «Информация» - 1 шт., «Экономический анализ» - 2 шт., «Методы и приемы экономического анализа» - 1 шт.</i></p>	<p>243365, Брянская область, Выгоничский район, с. Кокино, ул. Советская, д.2а</p>
<p><i>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал научной библиотеки)</i> <i>Специализированная мебель на 100 посадочных мест, доска настенная, кафедра, рабочее место преподавателя.</i> <i>15 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде. ОС Windows 10 (подписка Microsoft Imagine Premium от 12.12.2016). Срок действия лицензии – бессрочно.</i> <i>Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.</i> <i>Foxit Reader (Просмотр документов, бесплатная версия, Foxit Software Inc). Свободно распространяемое ПО.</i></p>	<p>243365, Брянская область, Выгоничский район, с. Кокино, ул. Советская, д.2а</p>

8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

- для слепых и слабовидящих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
 - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
 - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
 - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
 - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.
- для глухих и слабослышащих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
 - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:
 - в печатной форме увеличенным шрифтом;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:
 - электронно-оптическое устройство доступа к информации для лиц с ОВЗ предназначено для чтения и просмотра изображений людьми с ослабленным зрением.
 - специализированный программно-технический комплекс для слабовидящих. (аудитория 1-203)
- для глухих и слабослышащих:
 - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
 - акустический усилитель и колонки;
 - индивидуальные системы усиления звука

«ELEGANT-R» приемник 1-сторонней связи в диапазоне 863-865 МГц

«ELEGANT-T» передатчик

«Easy speak» - индукционная петля в пластиковой оплетке для беспроводного подключения устройства к слуховому аппарату слабослышащего

Микрофон петличный (863-865 МГц), Hengda

Микрофон с оголовьем (863-865 МГц)

- групповые системы усиления звука

- Портативная установка беспроводной передачи информации .

- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
 - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

Организация и менеджмент

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Перечень формируемых компетенций и этапы их формирования
 - 2.1 Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО
 - 2.2 Процесс формирования компетенции в дисциплине «Организация и менеджмент»
 - 2.3 Структура компетенций по дисциплине «Организация и менеджмент»
3. Показатели, критерии оценки компетенций и типовые контрольные задания
 - 3.1 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины
 - 3.2 Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина: Организация и менеджмент

Форма промежуточной аттестации: зачёт с оценкой

2. ПЕРЕЧЕНЬ ФОРМИРУЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной ОПОП ВО

Изучение дисциплины «Организация и менеджмент» направлено на формирование следующих компетенций:

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей

УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-10.2. Способен принимать экономические решения при выполнении практических задач в различных областях жизнедеятельности

ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

ОПК 5.1. Принимает управленческие решения и контролирует процесс производства продуктов питания животного происхождения

ПКС-5 Способен осуществлять управление департаментами производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения

ПКС 5.1. Знает технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения

ПКС 5.2. Выполняет определение потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях

ПКС 5.4. Способен осуществлять расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

ПКС-6 Способен руководить организационно-управленческой деятельностью, организовать рациональное использование основных видов ресурсов

ПКС 6.1. Знает методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

ПКС 6.2. Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством про-

дуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

2.2. Процесс формирования компетенций по дисциплине «Организация и менеджмент»

№ раздела	Наименование раздела	Знание (З)								Умение (У)								Навыки (Н)								
		3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	3.8	У.1	У.2	У.3	У.4	У.5	У.6	У.7	У.8	Н.1	Н.2	Н.3	Н.4	Н.5	Н.6	Н.7	Н.8	
1	Научные и организационно-экономические основы организации производства		+								+								+							
2	Организация		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+
3	Менеджмент	+	+						+	+	+						+	+	+	+					+	

Сокращение: З. - знание; У. - умение; Н. - навыки.

2.3. Структура компетенций по дисциплине «Организация и менеджмент»

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни					
УК-6.1. Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей					
Знать (З.1)		Уметь (У.1)		Владеть (Н.1)	
основы персонального менеджмента	Лекции раздела 3	использовать методы персонального менеджмента при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	Практические занятия, самостоятельные работы раздела 3.	навыками и инструментами персонального менеджмента при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	Практические занятия, самостоятельные работы раздела 3.
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности					
УК-10.2. Способен принимать экономические решения при выполнении практических задач в различных областях жизнедеятельности					
Знать (З.2)		Уметь (У.2)		Владеть (Н.2)	
научные и организационно-	Лекции разделов 1, 2, 3	анализировать информацию, необ-	Практические занятия,	навыками принятия обоснованных эко-	Практические занятия, само-

экономические основы организации производства		ходимую для принятия обоснованных экономических решений в области организации и управления производством	самостоятельные работы разделов 1,2, 3.	номических решений в области организации и управления производством	стоятельные работы разделов 1, 2, 3.
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения					
ОПК 5.1. Принимает управленческие решения и контролирует процесс производства продуктов питания животного происхождения					
Знать (3.3)		Уметь (У.3)		Владеть (Н.3)	
основы принятия управленческих решений	Лекции раздела 2	применять управленческие решения в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Практические занятия , самостоятельные работы раздела 2	навыками принятия управленческих решений в процессе производства продуктов питания животного происхождения	Практические занятия , самостоятельные работы раздела 2
ПКС-5 Способен осуществлять управление департаментами производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения					
ПКС 5.1. Знает технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения					
Знать (3.4)		Уметь (У.4)		Владеть (Н.4)	
основы организации планово-экономической работы на предприятии	Лекции раздела 2	осуществлять бизнес-планирование производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения	Практические занятия , самостоятельные работы раздела 2.	технологиями бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения	Практические занятия , самостоятельные работы раздела 2.
ПКС-5 Способен осуществлять управление департаментами производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения					
ПКС 5.2. Выполняет определение потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях					
Знать (3.5)		Уметь (У.5)		Владеть (Н.5)	
методологию определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ при производстве про-	Лекции раздела 2	определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ при производстве продуктов питания животного происхождения на авто-	Практические занятия , самостоятельные работы раздела 2	навыками расчёта потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ при производстве продуктов питания животного происхождения на автомати-	Практические занятия , самостоятельные работы раздела 2

дуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях		матизированных линиях		зированных линиях	
<p>ПКС-5 Способен осуществлять управление департаментами производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения</p> <p>ПКС 5.4. Способен осуществлять расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>					
Знать (3.6)		Уметь (У.6)		Владеть (Н.6)	
основы нормирования материальных затрат при производстве продуктов питания животного происхождения	Лекции раздела 2	рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии)	Практические занятия, самостоятельные работы раздела 2	навыками расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Практические занятия, самостоятельные работы раздела 2
<p>ПКС-6 Способен руководить организационно-управленческой деятельностью, организовать рациональное использование основных видов ресурсов</p> <p>ПКС 6.1. Знает методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p>					
Знать (3.7)		Уметь (У.7)		Владеть (Н.7)	
основы планирования и организации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Лекции раздела 2	применять методы планирования и организации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Практические занятия, самостоятельные работы раздела 2.	навыками планирования и организации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Практические занятия, самостоятельные работы раздела 2.
<p>ПКС-6 Способен руководить организационно-управленческой деятельностью, организовать рациональное использование основных видов ресурсов</p> <p>ПКС 6.2. Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>					
Знать (3.8)		Уметь (У.8)		Владеть (Н.8)	
современные методы управления производством продуктов	Лекции разделов 2, 3	организовывать производство и эффективную работу трудового	Практические занятия, самостоя-	навыками организации производства и эффективной работы трудового коллекти-	Практические занятия, самостоя-

питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ательные работы разделов 2, 3	ва на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ные работы разделов 2, 3
--	--	--	-------------------------------	--	--------------------------

3. ПОКАЗАТЕЛИ, КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ И ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

3.1. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации дисциплины «Организация и менеджмент»

Карта оценочных средств промежуточной аттестации дисциплины, проводимой в форме зачета с оценкой

№ п/п	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые индикаторы достижения компетенции	Оценочное средство (№ вопроса)
1	Раздел 1. Научные и организационно-экономические основы организации производства	Предмет, задачи и метод науки «Организация и менеджмент».	УК-10.2.	Вопрос на зачете 1-7
2	Раздел 2. Организация	Организация функционирования мясоперерабатывающих предприятий. Организация планово-экономической работы на предприятии. Организация производства и реализации мяса и продукции мясопереработки. Маркетинг на мясоперерабатывающих предприятиях./ Организация входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой про-	УК-10.2., ПКС 5.1., ПКС-5.2. , ПКС 5.4. , ПКС 6.1., ПКС 6.2	Вопрос на зачете 8-24

		<p>дукции.</p> <p>Организация и анализ использования основных и оборотных средств на мясоперерабатывающих предприятиях.</p> <p>Организация и анализ использования трудовых ресурсов мясоперерабатывающих предприятий.</p> <p>Организация материального стимулирования работников предприятия.</p> <p>Анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений предприятия.</p>		
	Раздел 3. Менеджмент	<p>Понятие и содержание менеджмента. Современные методы управления. Организационные структуры управления. Управление персоналом. Управленческие решения. Персональный менеджмент.</p>	УК-10.2., ПКС 6.2.	Вопрос на зачете 25-56

Перечень вопросов зачёта по дисциплине «Организация и менеджмент»

1. Основные функции и задачи предприятия в условиях рынка
2. Организация функционирования мясоперерабатывающих предприятий в рыночных условиях
3. Организационно-правовые формы предприятий
4. Организация функционирования акционерных обществ
5. Организация функционирования товариществ
6. Организация функционирования обществ с ограниченной ответственностью
7. Организация функционирования крестьянских (фермерских) хозяйств
8. Сущность и значение планирования
9. Принципы и методы планирования
10. Нормативная база планирования
11. Бизнес-планирование
12. Организация производства и реализации мяса и продукции мясопереработки на мясоперерабатывающих предприятиях
13. Организация маркетинговой деятельности на мясоперерабатывающих предприятиях
14. Организация входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов
15. Организация производственного контроля полуфабрикатов

16. Организация контроля параметров технологических процессов и качества готовой продукции
17. Организация и анализ использования основных средств на мясоперерабатывающих предприятиях
18. Организация и анализ использования оборотных средств на мясоперерабатывающих предприятиях
19. Организация и анализ использования трудовых ресурсов мясоперерабатывающих предприятий
20. Организация материального стимулирования работников мясоперерабатывающих предприятий
21. Анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений предприятия
22. Резервы снижения затрат в производственных подразделениях
23. Организация и анализ использования финансовых ресурсов предприятия
24. Организация применения информационно-коммуникационных технологий в мясоперерабатывающей промышленности. Коммерческая тайна предприятия.
25. Основные подходы в теории менеджмента к определению управления
26. Закономерности присущие всем видам управления
27. Отличие управления от менеджмента
28. Признаки менеджмента
29. Понятие менеджмент и его сущность
30. Цели и задачи менеджмента
31. Школы научного управления
32. Основные положения менеджмента предприятия
33. Функции менеджмента
34. Функции управления в теории менеджмента
35. Понятие структуры управления
36. Основные требования к структуре управления
37. Принципы, которым должна отвечать структура управления
38. Структуры управления, относимые к классическим типам
39. Управленческие технологии и их классификация
40. Основы построения организационной структуры управления предприятием пищевой промышленности
41. Понятие управленческого решения
42. Основные признаки классификации управленческих решений
43. Технология принятия решений
44. Реализация решений
45. Требования, предъявляемые к управленческим решениям
46. Причины невыполнения управленческих решений
47. Понятие «персонал организации»
48. Принципы управления персоналом, выделяемые в теории менеджмента
49. Процесс планирования персонала
50. Цели найма и отбора персонала
51. Цели кадровой политики организации
52. Понятие «мотивация труда»
53. Сущность и содержание теории мотивации
54. Формы проявления мотивов
55. Основные пути повышения мотивации труда
56. Организация и управление качеством продукции

Критерии оценки компетенций

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Организация и менеджмент» проводится в соответствии с Уставом Университета, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов по программам ВО. Промежуточная аттестация по дисциплине «Организация и менеджмент» проводится в соответствии с рабочим учебным планом в 8 семестре в форме зачета с оценкой. Студенты допускаются к зачету по дисциплине в случае выполнения ими учебного плана по дисциплине: выполнения всех заданий и мероприятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Оценка знаний студента на экзамене носит комплексный характер, является балльной и определяется его:

- ответом на зачете;
- результатами тестирования знания основных понятий;
- активной работой на практических занятиях.

Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценивание студента на зачете с оценкой

Пример оценивания студента на зачете с оценкой по дисциплине «Организация и менеджмент».

Знания, умения, навыки студента на зачете с оценкой оцениваются оценками: «отлично» - 13-15, «хорошо» - 10-12, «удовлетворительно» - 7-9, «неудовлетворительно» - 0. Оценивание студента на зачете с оценкой по дисциплине «Организация и менеджмент».

Оценивание студента на зачете с оценкой

Оценка	Баллы	Требования к знаниям
«отлично»	15	Студент глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой. Он свободно справляется с практическими заданиями, причем не затрудняется при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение.
	14	Студент свободно справляется с выполнением практических заданий, причем не затрудняется при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	13	Студент справляется с выполнением практических заданий, причем не затрудняется при видоизменении заданий, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
«хорошо»	12	Студент справляется с выполнением практических заданий, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, правильно обосновывает принятое решение, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.

	11	Студент справляется с выполнением практических заданий, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	10	Студент справляется с выполнением практических задач, однако видоизменение заданий могут вызвать некоторое затруднение, при этом при обосновании принятого решения могут встречаться незначительные неточности, в основном знает материал, при этом могут встречаться незначительные неточности в ответе на вопросы.
«удовлетворительно»	9	Студент с трудом справляется с выполнением практических заданий, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	8	Студент с большим трудом выполнением практических заданий, теоретический материал при этом может грамотно изложить, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы.
	7	Студент с большим трудом справляется с выполнением практических заданий, теоретический материал при этом излагается с существенными неточностями.
«неудовлетворительно»	0	Студент не знает, как выполнять практические задания, несмотря на некоторое знание теоретического материала.

Основная оценка, идущая в ведомость, студенту выставляется в соответствии с балльно-рейтинговой системой. Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного данной рабочей программой.

Оценивание студента по балльно-рейтинговой системе дисциплины «Организация и менеджмент»:

Активная работа на практических занятиях оценивается действительным числом в интервале от 0 до 6 по формуле:

$$Oц. активности = \frac{Пр. активн.}{Пр. общее} * 6$$

где *Oц. активности* - оценка за активную работу;

Пр. активн - количество практических занятий по предмету, на которых студент активно работал;

Пр. общее — общее количество практических занятий по изучаемому предмету.

Максимальная оценка, которую может получить студент за активную работу на практических занятиях равна 6.

3.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля знаний по дисциплине

Карта оценочных средств текущего контроля знаний по дисциплине

№ п/п	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Контролируемые дидактические единицы (темы, вопросы)	Контролируемые индикаторы достижения компетенции	Оценочное средство
-------	---	--	--	--------------------

1	Раздел 1. Научные и организационно-экономические основы организации производства	Предмет, задачи и метод науки «Организация и менеджмент».	УК-10.2.	Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы
2	Раздел 2. Организация	<p>Организация функционирования мясоперерабатывающих предприятий.</p> <p>Организация планово-экономической работы на предприятии.</p> <p>Организация производства и реализации мяса и продукции мясопереработки. Маркетинг на мясоперерабатывающих предприятиях./</p> <p>Организация входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции.</p> <p>Организация и анализ использования основных и оборотных средств на мясоперерабатывающих предприятиях.</p> <p>Организация и анализ использования трудовых ресурсов мясоперерабатывающих предприятий.</p> <p>Организация материального стимулирования работников предприятия.</p> <p>Анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений предприятия.</p>	УК-10.2., ПКС 5.1., ПКС-5.2. , ПКС 5.4. , ПКС 6.1., ПКС 6.2	Опрос Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы
	Раздел 3. Ме-	Понятие и содержание	УК-10.2.,	Опрос

	менеджмент	менеджмента. Современные методы управления. Организационные структуры управления. Управление персоналом. Управленческие решения. Персональный менеджмент.	ПКС 6.2.	Письменное тестирование Отчеты по результатам самостоятельной работы
--	------------	---	----------	---

Тестовые задания для промежуточной аттестации и текущего контроля знаний студентов

1. Выберите правильные ответы

Отрасли экономики имеют следующий состав

1. Промышленность
2. Сельское хозяйство
3. Здравоохранение
4. Транспорт
5. Другие отрасли
6. Все ответы правильные

2. Выберите правильные ответы

К специализированным отраслям пищевой промышленности относятся

1. Мясная
2. Молочная
3. Ликероводочная
4. Хлебопекарная
5. Кондитерская
6. Прочие отрасли пищевой промышленности

3. Выберите один правильный ответ

Максимальное число акционеров непубличного АО:

1. 10
2. 50
3. 100
4. не ограничено

4. Выберите один правильный ответ

Максимальное число акционеров ПАО:

1. 10
2. 50,
3. 100
4. не ограничено

5. Выберите один правильный ответ

Участники полного товарищества по его обязательствам несут ответственность:

1. всем принадлежащим им имуществом
2. в пределах стоимости внесенных ими вкладов
3. в пределах стоимости принадлежащих им паев

6. Выберите один правильный ответ

Какая из организационно-правовых форм предусматривает совместную трудовую деятельность его членов?

1. общество с ограниченной ответственностью
2. акционерное общество
3. кооператив
4. товарищество

7. Выберите один правильный ответ

Участники акционерного общества по его обязательствам несут ответственность:

1. всем принадлежащим им имуществом
2. в пределах стоимости внесенных ими вкладов
3. в пределах стоимости принадлежащих им акций

8. Организационно-правовая форма предприятия:

1. унитарное предприятие
2. малое предприятие
3. совместное предприятие
4. коммерческое предприятие

9. Выберите правильные ответы.

Система внутрихозяйственного планирования включает следующие виды планов:

1. Перспективные
2. Годовые
3. Оперативные

10. Выберите один правильный ответ

Какой показатель не участвует в формировании оптовой посреднической цены?

1. себестоимость единицы продукции
2. рентабельность продукции
3. косвенные налоги
4. затраты розничных организаций
5. торговая наценка посреднических организаций

11. Выберите один правильный ответ

Какой показатель не участвует в формировании оптовой цены предприятия на отдельные виды продукции?

1. себестоимость единицы продукции
2. рентабельность единицы продукции
3. рентабельность производства

12. Выберите один правильный ответ

Отсрочка налогового платежа – это...

1. налоговый кредит
2. коммерческий кредит
3. инвестиционный кредит
4. налоговое нарушение
5. занижение налогооблагаемой прибыли

13. Выберите один правильный ответ

Налог, составляющий доминирующую долю в структуре доходов федерального бюджета...

1. налог на добавленную стоимость
2. налог на игорный бизнес
3. налог на операции с ценными бумагами
4. земельный налог

14. Выберите правильные ответы

Сбытовая политика- это:

1. совокупность решений по управлению продажами продукции
2. стратегий по управлению продажами продукции

3. практических мероприятий по управлению продажами продукции

15. Выберите правильные ответы

Маркетинговая деятельность выполняет следующие функции:

1. аналитическую
2. производственную
3. сбытовую

16. Выберите правильные ответы

Основные функции службы маркетинга в рамках крупных хозяйствующих субъектов АПК следующие:

1. изучение рынков сбыта
2. ориентация производства на получение продукции необходимого ассортимента и качества
3. проведение оптимальной ценовой политики
4. разработка мероприятий по формированию и стимулированию спроса на продукцию
5. организация сбыта продукции

17. Выберите правильные ответы:

По потребительским признакам показатели качества делятся на:

1. показатели социального назначения продукции
2. функциональные показатели
3. показатели сохраняемости
4. технологические показатели
5. эстетические показатели
6. эргономические показатели

18. Выберите правильные ответы

Существуют следующие принципы стандартизации:

1. повторяемость
2. вариантность
3. системность
4. взаимозаменяемость

19. Выберите правильные ответы

Сертификация осуществляется последовательно в несколько этапов:

1. предоставление заявки
2. проведение предварительной оценки
3. составление методики сертификации производства
4. проверка производства
5. оформление сертификата соответствия
6. инспекционный контроль за сертифицированным производством

20. Выберите один правильный ответ

Сколько стадий проходят оборотные средства в процессе кругооборота?

1. одну
2. две
3. три
4. четыре

21. Выберите правильные ответы

В чем заключается значение повышения эффективности использования оборотных средств?

1. повышается возможность использования взаимозаменяемого сырья и основных материалов без нарушения качества готового продукта
2. снижаются потери сырья и материалов при производстве продукции, что ведет к повышению эффективности производства
3. ускоряется их оборачиваемость, что позволяет обслужить производство с меньшей их суммой

4. увеличивается количество готовой продукции на складах и отгруженных товаров, сокращаются расходы на незавершенное производство

22. Выберите один правильный ответ

В состав основных производственных фондов предприятия включают:

1. здания, сооружения, передаточные устройства, машины и оборудование, транспортные средства, инструменты и приспособления, незавершенное производство
2. здания, сооружения, передаточные устройства, машины и оборудование, транспортные средства, инструменты и приспособления, производственный и хозяйственный инвентарь
3. здания, сооружения, передаточные устройства, машины и оборудование, транспортные средства, инструменты и приспособления, готовую продукцию на складе, производственный и хозяйственный инвентарь

23. Выберите один правильный ответ

Амортизация основных фондов - это:

1. знос основных фондов
2. процесс перенесения стоимости основных фондов на себестоимость продукции
3. расходы на содержание основных фондов

24. Выберите правильные ответы.

Основные принципы оплаты труда:

1. принцип материальной заинтересованности
2. принцип самостоятельности хозяйств в вопросах оплаты труда
3. принцип планирования
4. принцип порядочности работника
5. принцип гарантийности

25. Выберите один правильный ответ

Реальная заработная плата-это:

1. покупательная способность денег, характеризующая возможное количество благ, которое можно приобрести на заработную плату
2. официальная заработная плата без учета налогов
3. официальная заработная плата с учетом налогов
4. совокупность официальных и неофициальных доходов работников

26. Выберите один правильный ответ

К элементам тарифной системы оплаты труда не относят:

1. тарифную сетку
2. районный коэффициент
3. тарифный коэффициент
4. тарифную заработную плату
5. тарифную ставку
6. тарифно-квалификационный справочник

27. Выберите один правильный ответ

В какой из школ менеджмента были впервые использованы приемы управления межличностными отношениями?

1. школа научного управления
2. административная или классическая школа управления
3. школа человеческих отношений и школа поведенческих наук
4. школа науки управления или математическая школа управления

28. Выберите один правильный ответ

В системе управления организацией - субъект управления - это?

1. управляющая подсистема
2. управляемая подсистема
3. связующая подсистема

29. Выберите один правильный ответ

Наиболее распространенными типами организационных структур управления предприя-

тием являются:

1. дивизионная
2. линейная
3. линейно-штабная
4. функциональная
5. матричная

30. Выберите правильные ответы

К функциям управления относятся:

1. планирование
2. организация
3. мотивация
4. контроль
5. координация

31. Выберите один правильный ответ

Экономические методы управления предприятием включают:

1. ценообразование
2. распоряжение
3. законодательные акты
4. приказы
5. распоряжения

32. Выберите один правильный ответ

Типы организационных структур управления -это:

1. линейная организационная структура
2. размер фирмы
3. характер выпускаемой продукции
4. четкие взаимоотношения между работниками
5. надежный контроль за качеством выпускаемой продукции

33. Выберите правильный ответ

Кадровая политика предприятия - это:

1. совокупность работников разных категорий и перспективы изменения ее структуры
2. система мероприятий по обеспечению каждого рабочего места персоналом соответствующей профессии, специальности и квалификации
3. система подготовки руководителей наиболее высокой квалификации
4. система мероприятий, направленных на решение социальных проблем коллектива
5. обеспечение систематического повышения квалификации кадров

34. Выберите один правильный ответ

Внешними источниками набора персонала являются:

1. региональные биржи труда и контракты с учебными заведениями
2. переподготовка своих работников
3. вакансии на предприятии
4. обучение учащихся на предприятии
5. учеба студентов по направлениям от предприятия

35. Выберите правильные ответы

Предметами изучения науки менеджмента являются:

1. управленческая деятельность человека
2. движение информации по каналам прямой и обратной связи
3. управляемая социально-экономическая система
4. отношения между людьми
5. законы развития общества

36. Выберите правильные ответы

Характеристики понятия «принципы управления»:

1. организационные положения, определяющие виды и формы управления

2. руководящая идея деятельности
3. регламенты управленческой деятельности
4. формы управления производством

37. Выберите правильный ответ

Подход к менеджменту, позволяющий «... увязать конкретные приемы и концепции с определенными конкретными ситуациями для того, чтобы наиболее эффективно достичь целей организации»:

1. системный подход
2. комплексный подход
3. ситуационный подход
4. процессный подход
5. целевой подход

38. Выберите правильный ответ

Функция управления, способствующая обеспечению равномерного развития всех основных элементов производства и управления в соответствии с заданными целями

1. регулирование
2. мотивация
3. организация
4. планирование
5. контроль

39. Выберите правильные ответы

Характеристики понятия «цель управления» это:

1. идея, определяющая уровень сознания людей
2. совокупность интересов людей, для удовлетворения которых они трудятся
3. желаемый результат, достичь который, стремиться социальная система
4. предполагаемый результат работы
5. проблема, требующая своего разрешения

40. Выберите правильный ответ

Вид контроля, осуществляемый до фактического начала работ:

1. оперативный контроль
2. текущий контроль
3. заключительный контроль
4. предварительный контроль
5. стратегический контроль

КЛЮЧ К ТЕСТОВЫМ ЗАДАНИЯМ

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1	6	11	3	21	3	31	1
2	1, 2, 4	12	1	22	2	32	4
3	2	13	1	23	2	33	2
4	4	14	2	24	1, 2	34	1
5	1	15	3	25	1	35	1
6	3	16	1-5	26	3, 4	36	3
7	3	17	4, 5, 6	27	3	37	3
8	1	18	2, 3	28	1	38	1
9	1, 3	19	1, 2, 4, 5, 6	29	2	39	2
10	5	20	3	30	1-5	40	4

Критерии оценки тестовых заданий

Оценка тестовых заданий может определяться по формуле:

$$\text{Оценка тестир} = \frac{\text{Число правильных ответов}}{\text{Всего вопросов в тесте}} * 4 \quad (2)$$

Результаты тестирования оцениваются действительным числом в интервале от 0 до 4. Максимальное количество баллов -4. Оценка за тест используется как составная общей оценки за курс.

Общая *оценка* знаний по курсу строится путем суммирования указанных выше оценок:

$$\text{Оценка} = \text{Оц. Экзамен} + \text{Оценка активности} + \text{Оц.тестир.}$$

Ввиду этого общая оценка представляет собой действительное число от 0 до 25. Отлично - 25- 23 балла, хорошо - 20-18 баллов, удовлетворительно - 15-13 баллов, не удовлетворительно - меньше 13 баллов.