

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан  
института агробиологии и  
природных ресурсов  
Есаулко Александр Николаевич

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)**

**Б1.О.07.02 Менеджмент**

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технологии хранения и переработки продукции растениеводства

бакалавр

очная

# 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ОПК-2      Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-2.3 Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции</p>	<p><b>знает</b> Фундаментальные законы химии (кинетика, термодинамика) и физики (тепломассообмен, гидравлика), лежащие в основе технологических процессов.</p> <p>Механизмы химических и биохимических превращений сырья в готовый продукт (окисление, гидролиз, ферментация).</p> <p>Природу контаминантов (химических, физических, биологических) и пути их попадания в продукт на разных стадиях ТП.</p>
		<p><b>умеет</b> Применять физико-химические законы для расчета и обоснования оптимальных режимов (температура, рН, давление, время выдержки) для инактивации патогенной микрофлоры.</p> <p>Прогнозировать скорость порчи продукта (микробиологической или химической) на основе знаний кинетики реакций.</p> <p>Интерпретировать результаты лабораторных анализов (хроматография, спектрофотометрия, титрование) для корректировки ТП в реальном времени.</p>
		<p><b>владеет навыками</b> Расчетами материальных и энергетических балансов производства с целью минимизации отходов и загрязнения.</p> <p>Методиками экспресс-анализа физико-химических показателей продукта (активная кислотность, влажность, массовая доля соли/жира) непосредственно у технологической линии.</p>
		<p>Приемами визуального, органолептического и инструментального мониторинга стадий ТП для выявления отклонений по безопасности.</p>

		<p><b>знает</b> Базовые экономические категории (спрос, предложение, издержки, прибыль, налоги, денежные потоки, инвестиции).</p> <p>Принципы рыночного ценообразования на сырьё, материалы, энергию и готовую продукцию.</p> <p>Методы расчёта себестоимости продукции (полной, цеховой, переменных/постоянных затрат) и точки безубыточности.</p> <p><b>умеет</b> Рассчитывать себестоимость единицы продукции при изменении технологических параметров (например, влияние увеличения температуры сушки на энергозатраты и итоговую цену).</p> <p>Оценивать экономические потери от брака, простоев, нерационального использования сырья и материалов.</p> <p>Выбирать наиболее экономичный режим работы оборудования (с учётом тарифов на электроэнергию, сроков службы и затрат на техобслуживание).</p> <p><b>владеет навыками</b> Составлением сметы затрат на производственную партию или выполнение технологической операции.</p> <p>Расчётом экономической целесообразности внедрения предложений по совершенствованию технологического процесса (энергосбережение, сокращение отходов, ускорение цикла).</p> <p>Методами внутрипроизводственного планирования (загрузка мощностей, график работы бригад) с минимизацией издержек.</p>
<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсы и ограничений</p>	<p>УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленным и задачами и ожидаемыми результатами их решения</p>	<p><b>знает</b> Системы целей и функций организации при построении эффективных процессов управления посредством обеспечения связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения</p> <p><b>умеет</b> Ставить цели и формулировать задачи на основе определения закономерностей развития организации и порядка реализации функций менеджмента; обеспечивать связь между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения</p> <p><b>владеет навыками</b> Навыками формирования системы показателей, характеризующих уровень достижения ожидаемых результатов при реализации решений и качество выполнения функций менеджмента</p>

		<p><b>знает</b>          Действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения среды организации; модели и теории менеджмента для определения способов решения задач; виды управленческих решений и требований, предъявляемых к ним; системы показателей, определяющих эффективность решения задач</p>
		<p><b>умеет</b>          Определять модели и методы менеджмента для выбора оптимального способа решения задач; разрабатывать и принимать управленческие решения в условиях действующих правовых норм и имеющихся условий, ресурсов и ограничений; оценивать эффективность решения организационных задач</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей</p>	<p><b>знает</b>          Инструменты и методы управления временем для достижения поставленных целей</p> <p><b>умеет</b>          Использовать инструментами и методами тайм-менеджмента</p> <p><b>владеет навыками</b>          Навыками управления поглотителями времени (хронофагами) и планирования жестких и гибких задач при достижении поставленных целей</p>
<p>УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни</p>	<p><b>знает</b>          Основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда</p> <p><b>умеет</b>          Расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач; подвергать критическому анализу проделанную работу; находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития</p> <p><b>владеет навыками</b>          Навыками выявления стимулов для саморазвития; определения реалистических целей профессионального роста на основе принципов образования</p>

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Менеджмент			
1.1.	Менеджмент как наука и профессия	5	УК-2.1, УК-6.1	Тест, Реферат, Контрольная работа
1.2.	Разнообразие школ, моделей и теорий менеджмента	5	УК-2.1, УК-6.1	Контрольная работа, Реферат, Собеседование
1.3.	Организация как объект управления	5	УК-2.1, УК-6.1	Контрольная работа, Реферат
1.4.	Контрольная точка № 1 по темам 1-3	5	УК-2.1, УК-6.1	Контрольная работа
1.5.	Внутренняя и внешняя среда организации	5	УК-2.2, УК-6.2	Контрольная работа, Деловая и/или ролевая игра
1.6.	Функции менеджмента	5	УК-2.2, УК-6.2	Контрольная работа, Деловая и/или ролевая игра
1.7.	Эффективность менеджмента	5	УК-2.2, УК-6.2	Контрольная работа, Собеседование, Реферат
1.8.	Контрольная точка № 2 по темам 4-5	5	УК-2.2, УК-6.2	Контрольная работа
1.9.	Основы лидерства и командообразования	5	УК-2.1, УК-2.2, УК-6.1, УК-6.2	Контрольная работа, Собеседование, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.10.	Специфика самоменеджмента	5	УК-2.1, УК-2.2, УК-6.1, УК-6.2	Контрольная работа, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.11.	Система тайм-менеджмента	5	УК-2.1, УК-2.2, УК-6.1, УК-6.2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Контрольная работа
1.12.	Контрольная точка № 3 по темам 7-9	5	УК-2.1, УК-2.2, УК-6.1, УК-6.2	Контрольная работа
	Промежуточная аттестация			За

## 3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)

Текущий контроль			
Для оценки знаний			
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
Для оценки умений			
2	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
3	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	Задачи направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни	Комплект практико-ориентированных и ситуационных задач
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
4	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

#### 4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Менеджмент"

##### *Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости*

Контрольная точка №1. Теоретические вопросы (2 балла)

Опишите особенности применения функций менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль) на предприятии по производству шампанских вин. Приведите 2-3 примера учёта специфики броидильного производства.

Какие методы управления качеством (стандарты, системы ХАССП, статистические методы) наиболее эффективны в винодельческой отрасли? Обоснуйте ответ с позиции минимизации брака и рисков микробиологической порчи.

Практическое задание (кейс, 5 баллов)

Ситуация: На винзаводе в течение месяца фиксируется повышенный процент потерь виноматериала при эгализации (купажировании) и розливе. Начальник цеха требует усилить контроль работы линии, но технолог считает, что проблема в нестабильности поставок стеклобоя (бой бутылок). Директор дал три дня на анализ и предложение мер.

Задание: Используя методы принятия управленческих решений (диагностика проблемы, сбор фактов, альтернативы), составьте план действий. Определите, какие экономические показатели (себестоимость, потери) нужно проверить в первую очередь.

Тестовые задания (по 1 балла, макс. 3) – выберите один верный ответ

Какой тип организационной структуры управления чаще всего встречается на среднем винодельческом предприятии (500–1000 тыс. дал в год)?

- а) Матричная
- б) Линейно-функциональная
- в) Проектная
- г) Дивизиональная (продуктовая)

Что из перечисленного относится к методам мотивации персонала в цехе первичного виноделия (дробление, прессование, сусло)?

- а) Надбавка за соблюдение санитарного режима
- б) Снижение планового задания по выходу сусла
- в) Уменьшение частоты отбора проб
- г) Запрет на использование средств индивидуальной защиты

При каком стиле руководства (по Р. Лайкерту) подчинённые практически не участвуют в принятии решений, а контроль жёстко централизован?

- а) Консультативно-демократический
- б) Благожелательно-авторитарный
- в) Эксплуататорско-авторитарный
- г) Групповой (партиципативный)

Контрольная точка № 2

Теоретические вопросы (2 балла)

Охарактеризуйте специфику управления запасами на солодовенном и пивоваренном производстве (сроки хранения солода, условия для ячменя, оборачиваемость). В чём отличие от управления запасами готовой продукции (пиво)?

Какие методы управления конфликтами наиболее применимы в ситуации противоречий между технологическим отделом (требует длительной выдержки пива) и отделом сбыта (нуждается в ускорении отгрузки)? Приведите два способа разрешения.

Практическое задание (кейс, 5 баллов)

Ситуация: На крафтовой пивоварне увеличилась длительность варки сусла из-за того, что операторы не согласовали график мойки фильтрационного чана. Начальник цеха предлагает ввести штрафы, а начальник смены – внедрить почасовой график ППП. Менеджер по качеству настаивает на анализе причин (переналадки, квалификация, состояние оборудования).

Задание: Примените подходы ситуационного менеджмента (модель Фидлера или Херси-Бланшара) – выберите одну модель и предложите стиль управления для данного случая. Обоснуйте выбор.

Тестовые задания (по 1 балла, макс. 3) – выберите один верный ответ

Какой показатель эффективности деятельности в первую очередь характеризует рентабельность производства этилового спирта из зерна?

- а) Производительность труда на одного рабочего
- б) Норма возврата инвестиций (ROI)
- в) Общий выход спирта (дал/тонна зерна)
- г) Доля рынка в регионе

К внешним факторам среды для винодельни класса «гараж» (малое предприятие) относится:

- а) Система мотивации виноградарей
- б) Изменение акцизов на алкоголь
- в) Схема движения ТМЦ на складе
- г) Уровень автоматизации линии розлива

Функция контроля в управлении бродильным производством включает в себя:

- а) Разработку рецептуры нового купажа
- б) Составление графика выхода на работу
- в) Сравнение фактических потерь спирта с плановыми
- г) Проведение дегустационного совета

### Контрольная точка №3

Опишите возможную организационную структуру управления крупным винодельческим холдингом, включающим несколько заводов (игристые, тихие вина) и собственную сырьевую базу (виноградники). Какие принципы делегирования полномочий и централизации/децентрализации здесь уместны? Приведите аргументы «за» и «против» создания отдельного департамента по управлению качеством на каждом заводе.

Какие особенности мотивации и организации труда характерны для сезонных работ в виноградарстве и первичном виноделии (сбор, дробление, брожение)? Как с помощью управленческих методов снизить текучесть сезонных рабочих и обеспечить соблюдение технологической дисциплины в период «красной» (активной) фазы производства?

### Практическое задание (кейс, 5 баллов)

Ситуация: Пивоваренный завод выпускает три сорта пастеризованного пива в ПЭТ-бутылках. За последние два квартала наблюдается рост жалоб розничных сетей на «хлопья» и «муть» в готовом продукте через 10-14 дней после розлива. Технологи считают причиной недостаточную фильтрацию, отдел закупок винит поставщика солода, а начальник цеха розлива указывает на несанкционированное повышение температуры на складе готовой продукции (летняя жара, экономия на кондиционировании). Директор поручает вам как менеджеру по качеству провести управленческий анализ ситуации и представить решение.

Задание:

Сформулируйте проблему (не симптомы, а коренную причину) на основе имеющейся информации (укажите, каких данных не хватает).

Предложите три альтернативных управленческих решения (не только технических, но и организационных).

Для каждого решения кратко обозначьте экономические и временные последствия.

Выберите одно решение и обоснуйте выбор с позиции минимизации риска повторения дефекта.

Тестовые задания (по 1 балла, макс. 3) – выберите один верный ответ

Какой из перечисленных документов в системе менеджмента качества (СМК) винодельческого предприятия имеет наивысшую юридическую и управленческую силу?

- а) Журнал учёта температур в подвале выдержки
- б) Политика в области качества, утверждённая генеральным директором
- в) Инструкция по мойке бочек для дозревания
- г) Результаты внутреннего аудита цеха розлива

Для принятия решения о внедрении новой линии розлива (высокая скорость, но большой процент боя бутылок на этапе пусконаладки) менеджер должен в первую очередь оценить:

- а) Мнение главного инженера
- б) Соотношение прироста производительности и потерь от брака (экономический анализ)
- в) Отзывы аналогичных предприятий из социальных сетей
- г) Дизайн упаковки новой линии

Согласно теории управления, какой тип власти наиболее эффективен в долгосрочной перспективе для мастера цеха брожения, если рабочие уважают его опыт и знания, но он не имеет права изменять систему оплаты труда?

- а) Легитимная (основанная на должности)
- б) Принуждение
- в) Экспертная
- г) Власть вознаграждения

***Примерные оценочные материалы  
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)  
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Понятие, цели и задачи менеджмента. Уровни управления на предприятии бродильной отрасли.

Внутренняя и внешняя среда организации: факторы, влияющие на работу винодельни или пивоварни.

Цикл менеджмента (функции управления): планирование, организация, мотивация, контроль – их содержание и связь с технологическими процессами.

Виды организационных структур управления (линейная, функциональная, линейно-функциональная, дивизиональная, матричная). Какой тип характерен для среднего винодельческого предприятия?

Миссия и стратегическое планирование на предприятиях бродильных производств (примеры формулировок миссии для крафтовой пивоварни и крупного спиртзавода).

Управленческие решения: классификация, этапы принятия. Особенности принятия решений в условиях дефицита сырья (виноград, ячмень, хмель) или поломки оборудования.

Методы управления персоналом (административные, экономические, социально-психологические). Их применение в цехе розлива вина.

Мотивация труда: содержательные и процессуальные теории. Какие методы мотивации эффективны для сезонных рабочих (сборщиков винограда)?

Стили руководства (авторитарный, демократический, либеральный). Какой стиль предпочтителен для мастера в отделении брожения (высокий риск заражения)?

Конфликты в производственном коллективе: причины (на примере спора между технологом и начальником сбыта), способы разрешения.

Власть и лидерство: различия. Источники власти в управлении технологическим подразделением.

Адаптация и обучение персонала на предприятиях винодельческой отрасли (особенности стажировки в лаборатории микробиологии).

Организация производственного процесса во времени и пространстве. Типы

производственной структуры на пивоваренном заводе.

Производственная мощность предприятия: расчёт, факторы влияния (на примере лимитирующего оборудования – линии розлива или бродильного отделения).

Производственный цикл и его структура. Как можно сократить длительность цикла при производстве шампанского (классический метод vs резервуарный)?

Управление запасами на складах сырья и готовой продукции: модели EOQ, ABC-анализ для винодельни.

Бережливое производство (Lean): понятие, инструменты (5S, картирование потока создания ценности) применительно к цеху дробления винограда.

Качество продукции в бродильных производствах: стандарты, системы ХАССП, ИСО 9001. Роль менеджмента в обеспечении стабильности вкуса пива.

Техническое обслуживание и ремонт оборудования: система ППР, ТОиР. Организация ремонтной службы на спиртзаводе.

Понятие себестоимости продукции: структура затрат на производство вина/пива. Пути снижения себестоимости без потери качества.

Производительность труда: показатели, методы измерения на участке розлива. Факторы роста производительности.

Эффективность производства: рентабельность, точка безубыточности. Как изменение цены на солод влияет на точку безубыточности пивоварни?

Бюджетирование на предприятии: виды бюджетов (операционный, финансовый). Роль цехового бюджета затрат в управлении.

Инвестиционные решения: оценка эффективности замены оборудования (например, установка центробежного фильтра вместо рамного) – срок окупаемости, NPV.

Система менеджмента качества на винодельческом предприятии: основные принципы, документированные процедуры.

Риск-ориентированное мышление: анализ критических контрольных точек (ХАССП) для производства плодово-ягодных вин.

Управление несоответствующей продукцией: порядок выявления, изоляции, анализа причин брака (например, помутнение пива).

Санитарный режим и его контроль: методы мойки и дезинфекции (CIP-мойка), управление графиками санитарной обработки.

Внутренние аудиты качества: цели, периодичность, порядок проведения в цехе выдержки вина.

***Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)***

## Примерные темы рефератов

1. Современный менеджмент: проблемы и тенденции
2. Портрет современного менеджера
3. Значение менеджмента в современном обществе
4. Карьера успешного менеджера в современном бизнесе: проблемы и возможности
5. Конфликты в организациях - беда или шаг к победе?
6. Деловой мир и место для мечты в нем.
7. Ролевой репертуар менеджера.
8. Управлять сотрудником - управлять личностью
9. Менеджмент – искусство управлять.
10. Что влияет на эффективность менеджера.
11. Женщина менеджер.
12. Управление стрессом на рабочем месте.
13. История успеха, которая меня вдохновила