

Quellenverzeichnis

1. Bankensystem in Deutschland [Zahlen+Fakten]: website. URL: <https://fincompare.de/bankensystem> (дата звернення 1.11.2020)
2. Deutsche Bundesbank/Europäisches System der Zentralbanken: website. URL: <https://www.bpb.de/nachschlagen/lexika/handwoerterbuch-politisches-system/202008/deutsche-bundesbank-europaeisches-system-der-zentralbanken> (дата звернення 25.10.2020)

Sprachliche Beratung: *Bilous N.W., Oberlektorin für Deutsch auf dem Lehrstuhl für Fremdsprachen, Taurische staatliche agrartechnologische Dmytro Motorny-Universität, Melitopol*

BEDEUTUNG UND FUNKTIONEN DER MANAGEMENTPSYCHOLOGIE IN ORGANISATIONEN

Podopryhora A.V., *podopryhora.a@gmail.com*

*Taurische staatliche agrartechnologische Dmytro Motorny-Universität, Melitopol
Fachhochschule Anhalt, Deutschland*

Um ihr Ziel zu erreichen, muss jede Organisation ein effektives Managementsystem schaffen. In vielen Organisationen konzentrieren sich Manager aber häufig nur auf Finanzen, Produktion, Logistik oder Verkauf von Fertigprodukten, ohne dem Personal des Unternehmens genügend Aufmerksamkeit zu schenken. Die neuesten Studien zeigen jedoch, dass gerade die Erforschung und Anwendung der Managementpsychologie in der beruflichen Praxis heutzutage immer mehr an Bedeutung gewinnen, da sie ein Schlüsselfaktor für erfolgreiche Umsetzung von Unternehmensentwicklungsstrategien und Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit ist.

Ziel der Veröffentlichung ist es daher, die Bedeutung, Wichtigkeit und Funktionen der Managementpsychologie in modernen Organisationen aufzuzeigen.

Das Personal der Organisation ist das schwierigste Objekt des Managements. Im Gegensatz zu Sachanlagen können Menschen ihre eigenen Entscheidungen treffen und die Anforderungen an sie bewerten. Darüber hinaus ist das Personal ein Team, von dem jedes Mitglied seine eigenen Interessen hat und sehr sensibel auf Managemententscheidungen reagiert. Die Reaktion darauf ist oft schwer vorherzusagen.

Die Arbeit eines Menschen basiert auf seiner Psyche. Dies hängt direkt mit seiner Vorstellungskraft, seinem Denken, seiner Aufmerksamkeit und anderen psychologischen Komponenten zusammen. Schließlich ist es offensichtlich, dass der psychologische Zustand einer Person das Ergebnis ihrer Aktivitäten beeinflusst. Dies wirkt sich wiederum auf das Ergebnis des gesamten Teams aus, in dem sie arbeitet [1].

Die Managementpsychologie ist ein Zweig der Psychologie, der die psychologischen Muster des Managements untersucht, nämlich: die Rolle menschlicher und psychologischer Faktoren im Management, die optimale Verteilung der beruflichen und sozialen Rollen im Team, Führung, Prozesse der Teamintegration und des Zusammenhalts, informelle Beziehungen zwischen seinen Mitgliedern, sozialpsychologische Eigenschaften des Leiters.

Funktionen der Managementpsychologie zielen auf die Lösung der Probleme im Managementsystem, um die Interaktion der Teilnehmer des Managementprozesses mit dem Ziel der Effizienzsteigerung der Organisation sicherzustellen.

Als unabhängiger Wissenszweig erfüllt die Managementpsychologie theoretisch-kognitive, informative, soziokulturelle, ethnopsychologische, sozio-psychologische, humanistische, prognostische und angewandte Funktionen.

Die Konzentration der Manager auf die psychologischen Aspekte des Managements schafft somit Bedingungen nicht nur für die erfolgreiche Erreichung des gemeinsamen Endziels der

Produktion, sondern auch für die vollständige Hingabe der Mitarbeiter, die Entwicklung ihrer kreativen Aktivitäten und die Befriedigung körperlicher und geistiger Bedürfnisse.

So muss ein Manager beim Management von Personal dessen Arbeit anregen, kreative Möglichkeiten der Mitarbeiter aufzeigen und auf psychologische Kompatibilität achten.

Literatur

1. Стукова Ю. Е., Чупахина Ю. Н. Психологические методы управления персоналом. *Молодой ученый*. 2017. № 24 (158). С. 298-300. вебсайт. URL: <https://moluch.ru/archive/158/44619/> (дата звернення 31.10.2020)

Sprachliche Beraterin: *Muntian S.G., Oberlektorin für Deutsch auf dem Lehrstuhl für Fremdsprachen, Taurische staatliche agrartechnologische Dmytro Motorny-Universität, Melitopol*

QUANTITATIVE BEWERTUNG DER FERMENTATION DER HARTKÄSESORTEN DURCH STATISTISCHE METHODEN

Sydorenko L.D., sidorenko909@gmail.com

Taurische staatliche agrartechnologische Dmytro Motorny-Universität, Melitopol

Käse hat hohes Kaloriengehalt und ist physiologisch vollwertig. Chemische Zusammensetzung von Käse schließt vollwertige, leicht verdauliche Eiweißstoffe (ungefähr 25%), Milchfett (ungefähr 30%), mineralische Vitamine (A, D, B, B₂PP) ein [1]. Also, das ist ein sehr wertvolles Nahrungsmittel, dessen Produktion innovative Technologien braucht. So ist die Aufgabe der Untersuchungen der mikrobiologischen, biochemischen und physikalisch-chemischen Prozesse, die sich während der Käseproduktion vollziehen, für Ausarbeitung der wissenschaftlich begründeten Empfehlungen für die Organisation der technologischen Prozesse sehr aktuell.

Ziel unserer Forschung ist die Bewertung des Einflusses der Koagulationsdauer und des Temperaturregimes auf die Fermentsmenge bei der Produktion verschiedener Käsesorten.

Käse erhält man durch Milchkoagulation mit Labenzym oder mit Milchsäure mit der nachfolgenden Bearbeitung der Käsemasse und weiterem Reifen. Eine der Operationen des allgemeinen technologischen Schemas der Käseproduktion ist Milchvorbereitung zur Koagulation, und zwar, Abkühlung von Milch bis zur bestimmten Temperatur, und Einführung entsprechend diesem Schema der notwendigen Fermentsmenge [2].

Für Forschung sind zwei Sorten von Hartkäse ausgewählt: Holländischer Käse und Russischer. Unter Berücksichtigung der Produktionsbesonderheiten jeder der Sorten wurde die Menge des für die Milchkoagulation erforderlichen Labenzym unter den folgenden Bedingungen berechnet:

-Koagulationszeit für Russischen Käse – 28-35 Minuten, Koagulationstemperatur – 30-32 Grad C;

-Koagulationszeit für Holländischen Käse – 25-30 Minuten, Koagulationstemperatur – 35-37 Grad C.

Durch dispergierte Methode wurde die Abhängigkeit der Fermentsmenge für die Milchkoagulation von dem Temperaturregime und der Koagulationsdauer festgestellt. In der ersten Etappe des Experiments wurde die Koagulationszeit beim Variieren der Temperaturwerte als Faktorenmerkmal ausgewählt. In der zweiten Etappe wurde die Koagulationstemperatur beim Variieren der Zeitwerte als Faktorenmerkmal verwendet.

Als Ergebnis der Berechnungen wurde Folgendes festgestellt:

- für Russischen Käse: Faktoren der Koagulationstemperatur und -zeit beeinflussen die Veränderung der Werte der gegebenen Fermentsmenge nicht;