

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.8.2 Научная организация труда в мясной промышленности**  
по направлению подготовки: 19.03.03. «Продукты питания животного происхождения»  
по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»  
Квалификация выпускника: БАКАЛАВР  
Выпускающая кафедра: ХТОМ  
Кафедра-разработчик рабочей программы: «ХТОМ»

## 1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Научная организация труда в мясной промышленности» является подготовка обучающихся к последующему вхождению в практику деятельности на основе приобретения теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства продуктов питания животного происхождения.

## 2. Содержание дисциплины «Научная организация труда в мясной промышленности»:

Организационные основы деятельности.

Организация и управление основным производством.

Организация и управление вспомогательных производств.

## 3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- а) методику расчета выхода продукции;
- б) порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- в) методику расчета заработной платы;
- г) структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- д) методики расчета экономических показателей;
- е) основные приемы организации работы исполнителей;
- ж) формы документов, порядок их заполнения.

Уметь:

- а) рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- б) вести табель учета рабочего времени работников;
- в) рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- г) оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
- д) организовать работу коллектива исполнителей.

Владеть:

- а) методами планирования работы структурного подразделения;
- б) методами оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- в) методами принятия управленческих решений

Зав.каф. ХТОМ



Хасаншина Э.М.