

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: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология мясных и молочных продуктов»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Научная организация труда в мясной промышленности» являются

- а) усвоение студентами теоретических и практических умений по организации производственного труда на предприятиях мясной отрасли,
- б) приобретение знаний и навыков для производственной и научной деятельности в условиях промышленного производства,
- в) обучение способам применения теоретических и практических умений в области научной организации при производстве изделий из сырья животного происхождения

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

Оптимальные мощности, фонды времени и режимы работы предприятий

Отдельные требования, нормативы и положения по расчету площадей

Нормы выходов продукции при первичной переработке скота; укрупненные нормы расхода мяса на костях на производство колбасных изделий, полуфабрикатов; нормы расхода воды, пара, электроэнергии

Нормы запасов и складирования готовой продукции, основных и вспомогательных материалов, полуфабрикатов.

Фонд времени и режим работы рабочих, нормативная численность основных и вспомогательных рабочих, инженерно-технических работников и служащих

Категории зданий и помещений по взрывопожарной и пожарной опасности

Специальные требования технологического процесса к зданиям и оборудованию по температуре и влажности

Уровень автоматизации и механизации технологических процессов

Нормы использования и хранения отходов и попутных материалов

Примерный ассортимент выпускаемой продукции на предприятиях мясной промышленности

Технико-экономические показатели проектов мясокомбинатов, мясоперерабатывающих заводов

Перечень действующих приказов, инструкций, указаний, требований, нормативов и других материалов, используемых при разработке проектов предприятий мясной промышленности

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- 1) Знать:
 - а) материальный баланс, нормативный выход сырья и продуктов;
 - б) структуру и характеристики функциональных связей предприятий мясной промышленности;
 - в) виды и формы учетно-отчётных документов; виды технологической документации;
 - г) основные принципы создания автоматизированной системы учета движения материальных потоков на предприятиях мясной промышленности.
- 2) Уметь:
 - а) разбираться в структуре и функциональных связях предприятия;
 - б) работать с формами первичного учета сырья и готовой продукции;
 - в) использовать полученные знания при выработке заключения о качестве конкретного вида (партии) сырья и готовой продукции.
- 3) Владеть:
 - а) основными методами организации труда на предприятиях мясной промышленности;
 - б) навыками составления отчетной документации по научной организации труда на производстве;
 - б) навыками работы с ЭВМ, офисными пакетами и специализированными программными продуктами по научной организации труда в мясоперерабатывающей отрасли.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.