# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.ДВ.6.2 «Технологический менеджмент 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 **«Технологический менеджмент в мясной промышленности»** являются

а) формирование представления об основных методах управления на предприятиях мясной промышленности;

б) формирование умений дать качественную оценку эффективности работы предприятия мясной промышленности;

в) формирование представлений о принципах технологического менеджмента при производстве мясных продуктов пищевого и технического назначения.

### *2. Содержание дисциплины «Технологический менеджмент в мясной промышленности»:*

Организация основного производства на предприятиях мясной промышленности

Значение и особенности производственных процессов в мясной промышленности

Организация производственного процесса в мясной промышленности

Направления повышения эффективности производственной деятельности на предприятиях мясной промышленности

Анализ организации и результативности производственного процесса в цехе предприятия

Характеристика предприятия и стратегия его развития

Анализ технико-экономические показателей

Анализ результативности производственного процесса в цехе предприятия

Анализ возможностей повышения эффективности организации производственного процесса в цехе предприятия

### *3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:*

1)Знать:

а) понятия и определения технологического менеджмента на предприятиях мясной промышленности;

б) основные принципы расчета эффективности промышленных предприятий,

в) основные методы, применяемые в технологическом менеджменте на предприятиях мясной отрасли.

2) Уметь:

а) определить качественные и количественные характеристики эффективности работы промышленного предприятия;

а) анализировать результаты работы организации и результативность производственного процесса в цехе предприятия;

б) использовать полученные знания, умения и навыки в технологическом процессе производства мясопродуктов.

3)Владеть:

а) знаниями в области технологического менеджмента на предприятиях мясной промышленности;

б) умением при проектировании основных стадий технологического процесса переработки мясного сырья и производства мясопродуктов предложить адекватные повышения эффективности работы цеха и предприятия в целом;

в) умением организовать работу по повышению эффективности организации производственного процесса в цехе предприятия.



Зав.каф. ТММП Ежкова Г.О.