

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»  
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

**УТВЕРЖДАЮ**  
  
Проректор по УР  
А.В. Бурмистров  
« 6 » 09 2018 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1.В.ДВ.8.2 «Организация труда в мясной промышленности»

Направление подготовки (специальности)

**19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**

(шифр)

(наименование)

Профиль (специализация, образовательная программа, направленность) подготовки  
технология мяса и мясных продуктов

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Институт, факультет ИППБТ, ФПТ

Кафедра-разработчик рабочей программы ТММП

Курс III, семестр 6 (очная форма обучения),

Курс IV, V, семестр 8, 9 (заочная форма обучения)

	Часы		Зачетные единицы	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Лекции	18	4	0,5	0,11
Практические занятия	18	8	0,5	0,22
Семинарские занятия	-	-	-	-
Лабораторные занятия	-	-	-	-
Самостоятельная работа	99	159	2,75	4,42
Форма аттестации	45	9	1,25	0,25
	Экзамен	Экзамен		
Всего	180	180	5	5

Казань, 2018 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (Приказ Минобрнауки России №199 от 12.03.2015) по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» по профилю «Технология мяса и мясных продуктов», на основании учебного плана, утвержденного 4.06.2018 г. Рабочая программа предназначена для студентов очной и заочной формы обучения набора 2018 года поступления.

Разработчик программы:

          доцент          

(должность)



(подпись)

Юнусов Э.Ш.

(Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТММП  
протокол от 3.09.2018 г. № 1

Зав. кафедрой



(подпись)

Ежкова Г.О.

(Ф.И.О.)

## СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методической комиссии факультета, реализующего  
подготовку образовательной программы от 6.09.2018 г. № 1

Председатель комиссии, профессор



(подпись)

Сироткин А.С.

(Ф.И.О.)

## УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания методической комиссии факультета пищевых технологий  
от 6.09. 2018 г. № 1

Председатель комиссии, профессор

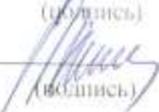


(подпись)

Сироткин А.С.

(Ф.И.О.)

Начальник УМЦ



(подпись)

Китаева Л.А.

(Ф.И.О.)

## ***Цели освоения дисциплины***

Целями освоения дисциплины «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. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы***

Дисциплина «Организация труда в мясной промышленности» относится к части *дисциплины по выбору ОП* и формирует у бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» набор знаний, умений, навыков и компетенций, необходимых для выполнения производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской и проектной деятельности.

Для успешного освоения дисциплины «Организация труда в мясной промышленности» бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

- а) Психология управления трудовым коллективом (в т.ч. конфликтология),*
- б) Экономика.*

Дисциплина «Организация труда в мясной промышленности» является предшествующей и необходима для успешного усвоения последующих дисциплин:

- а) Проектирование предприятий отрасли,*

Знания, полученные при изучении дисциплины «Организация труда в мясной промышленности» могут быть использованы при прохождении производственной и преддипломной практик и выполнении выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

## ***3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины***

1. ПК-17 готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;
2. ПК-19 способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;
3. ПК-31 способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности

и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

***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;

в) навыками работы с ЭВМ, офисными пакетами и специализированными программными продуктами по научной организации труда в мясоперерабатывающей отрасли.

***4. Структура и содержание дисциплины Организация труда в мясной промышленности***

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Информационные и другие образовательные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса	Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Семинар (Практические занятия, лабораторные практикумы)	Лабораторные работы	СРС		
<b>Очная форма обучения</b>								
1	Сущность,	6	2	2	-	11	Набор слайдов,	Устный

	содержание и значение организации труда						<i>работа с литературой и интернет-ресурсами</i>	<i>опрос, доклад</i>
2	Особенности научной организации труда	6	2	2	-	11	<i>Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами</i>	<i>Устный опрос, доклад</i>
3	Разделение и кооперация труда	6	2	2	-	11	<i>Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами</i>	<i>Устный опрос, доклад</i>
4	Организация рабочих мест	6	2	2	-	11	<i>Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами</i>	<i>Устный опрос, доклад</i>
5	Организация обслуживания рабочих мест	6	2	2	-	11	<i>Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами</i>	<i>Устный опрос, доклад</i>
6	Приемы и методы труда	6	2	2	-	11	<i>Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами</i>	<i>Устный опрос, доклад</i>
7	Условия труда на предприятии	6	2	2	-	11	<i>Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами</i>	<i>Устный опрос, доклад</i>
8	Формы организации труда и их эффективность	6	2	2	-	11	<i>Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами</i>	<i>Устный опрос, доклад</i>
9	Проектирование и управление организацией труда	6	2	2	-	11	<i>Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами</i>	<i>Устный опрос, доклад</i>
<b>Форма аттестации</b>								<b>Экзамен</b>
<b>Заочная форма обучения</b>								
1	Сущность, содержание и значение организации труда	8-9	2	2	-	17	<i>Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами</i>	<i>Устный опрос, доклад</i>
2	Особенности научной организации труда	9	2	2	-	17	<i>Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами</i>	<i>Устный опрос, доклад</i>
3	Разделение и кооперация труда	9	-	2	-	17	<i>Набор слайдов, работа с литературой и интернет-</i>	<i>Устный опрос, доклад</i>

							<i>ресурсами</i>	
4	Организация рабочих мест	9	-	2	-	18	<i>Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами</i>	<i>Устный опрос, доклад</i>
5	Организация обслуживания рабочих мест	9	-	-	-	18	<i>Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами</i>	<i>Устный опрос, доклад</i>
6	Приемы и методы труда	9	-	-	-	18	<i>Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами</i>	<i>Устный опрос, доклад</i>
7	Условия труда на предприятии	9	-	-	-	18	<i>Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами</i>	<i>Устный опрос, доклад</i>
8	Формы организации труда и их эффективность	9	-	-	-	18	<i>Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами</i>	<i>Устный опрос, доклад</i>
9	Проектирование и управление организацией труда	9	-	-	-	18	<i>Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами</i>	<i>Устный опрос, доклад</i>
Форма аттестации								Экзамен

**5. Содержание лекционных занятий по темам с указанием формируемых компетенций и используемых инновационных образовательных технологий.**

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
<b>Очная форма обучения</b>					
1	Сущность, содержание и значение организации труда	2	Сущность, содержание и значение организации труда	Понятия о трудовом процессе и сущности организации труда Содержание организации труда на предприятии Место организации труда в системе организации	ПК-17, ПК-19, ПК-31

				производства Значение организации труда	
2	Особенности научной организации труда	2	Особенности научной организации труда	Краткая история развития научной организации труда в России Задачи и функции научной организации труда Принципы научной организации труда Возрастание значения НОТ в условиях рыночной экономики	ПК-17, ПК-19, ПК-31
3	Разделение и кооперация труда	2	Разделение и кооперация труда	Понятие и формы разделения и кооперации Критерии эффективности разделения и кооперации труда Направления совершенст вова ния разделения и кооперации труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
4	Организация рабочих мест	2	Организация рабочих мест	Понятие и классификация рабочих Оснащение и планировка рабочих мест Аттестация и рационализация рабочих мест	ПК-17, ПК-19, ПК-31
5	Организация обслуживания рабочих мест	2	Организация обслуживания рабочих мест	Понятие организации обслуживания рабочих мест и виды обслуживания Принципы, системы и формы	ПК-17, ПК-19, ПК-31

				обслуживания рабочих мест	
6	Приемы и методы труда	2	Приемы и методы труда	Значение приемов и методов Выявление и изучение рациональных приемов и методов Проектирование и использование рациональных приемов и методов труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
7	Условия труда на предприятии	2	Условия труда на предприятии	Классификация факторов, определяющих условия труда Воздействие факторов внешней производственной среды на работоспособность и здоровье работников, меры по улучшению условий труда Режимы труда и отдыха	ПК-17, ПК-19, ПК-31
8	Формы организации труда и их эффективность	2	Формы организации труда и их эффективность	Понятие о формах организации труда и их классификация Разновидности бригадной формы организации труда Особенности командной формы организации труда Законы развития организации труда Условия эффективности форм организации труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31

9	Проектирование и управление организацией труда	2	Проектирование и управление организацией труда	Типовые проекты организации труда и типовые организационные решения Проектирование организации труда для вновь строящихся предприятий Проектирование организации труда для действующих предприятий Современные методы проектирования организации труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
<b>Заочная форма обучения</b>					
1	Сущность, содержание и значение организации труда	2	Сущность, содержание и значение организации труда	Понятия о трудовом процессе и сущности организации труда Содержание организации труда на предприятии Место организации труда в системе организации производства Значение организации труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
2	Особенности научной организации труда	2	Особенности научной организации труда	Краткая история развития научной организации труда в России Задачи и функции научной организации труда Принципы научной организации труда Возрастание	ПК-17, ПК-19, ПК-31

				значения НОТ в условиях рыночной экономики	
--	--	--	--	--	--

**6. Содержание семинарских, практических занятий (лабораторного практикума)**

Целью практических занятий является закрепление лекционного материала, приобретение практических навыков публичного выступления и обсуждения и навыков организации труда на мясоперерабатывающем предприятии.

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема семинара, практического занятия, лабораторного практикума	Краткое содержание	Формируемые компетенции
<b>Очная форма обучения</b>					
1	Сущность, содержание и значение организации труда	2	Сущность, содержание и значение организации труда	Содержание организации труда на предприятии Место организации труда в системе организации производства	ПК-17, ПК-19, ПК-31
2	Особенности научной организации труда	2	Особенности научной организации труда	Задачи и функции научной организации труда Принципы научной организации труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
3	Разделение и кооперация труда	2	Разделение и кооперация труда	Критерии эффективности разделения и кооперации труда Направления совершенствования разделения и кооперации труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
4	Организация рабочих мест	2	Организация рабочих мест	Оснащение и планировка рабочих мест Аттестация и рационализация рабочих мест	ПК-17, ПК-19, ПК-31
5	Организация обслуживания рабочих мест	2	Организация обслуживания рабочих мест	Принципы, системы и формы обслуживания рабочих мест	ПК-17, ПК-19, ПК-31
6	Приемы и методы труда	2	Приемы и методы труда	Выявление и изучение рациональных приемов и	ПК-17, ПК-19, ПК-31

				методов Проектирование и использование рациональных приемов и методов труда	
7	Условия труда на предприятии	2	Условия труда на предприятии	Воздействие факторов внешней производственной среды на работоспособност ь и здоровье работников, меры по улучшению условий труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
8	Формы организации труда и их эффективность	2	Формы организации труда и их эффективность	Разновидности бригадной формы организации труда Особенности командной формы организации труда Законы развития организации труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
9	Проектирование и управление организацией труда	2	Проектирование и управление организацией труда	Проектирование организации труда для вновь строящихся предприятий Проектирование организации труда для действующих предприятий Современные методы проектирования организации труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
<b>Заочная форма обучения</b>					
1	Сущность, содержание и значение организации труда	2	Сущность, содержание и значение организации труда	Содержание организации труда на предприятии Место организации труда в системе организации производства	ПК-17, ПК-19, ПК-31
2	Особенности научной организации труда	2	Особенности научной организации труда	Задачи и функции научной организации труда Принципы научной организации труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
3	Разделение и кооперация труда	2	Разделение и кооперация труда	Критерии эффективности разделения и	ПК-17, ПК-19, ПК-31

				кооперации труда Направления совершенствования разделения и кооперации труда	
4	Организация рабочих мест	2	Организация рабочих мест	Оснащение и планировка рабочих мест Аттестация и рационализация рабочих мест	ПК-17, ПК-19, ПК-31

### 7. Содержание лабораторных занятий

Учебным планом по направлению «Продукты питания животного происхождения» не предусмотрено проведение лабораторных работ по дисциплине «Организация труда в мясной промышленности».

### 8. Самостоятельная работа бакалавра

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
<b>Очная форма обучения</b>				
1	Сущность, содержание и значение организации труда	11	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
2	Особенности научной организации труда	11	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
3	Разделение и кооперация труда	11	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
4	Организация рабочих мест	11	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
5	Организация обслуживания рабочих мест	11	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
6	Приемы и методы труда	11	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
7	Условия труда на предприятии	11	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
8	Формы организации труда и их эффективность	11	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
9	Проектирование и управление организацией труда	11	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31

<b>Заочная форма обучения</b>				
1	Сущность, содержание и значение организации труда	17	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
2	Особенности научной организации труда	17	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
3	Разделение и кооперация труда	17	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
4	Организация рабочих мест	18	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
5	Организация обслуживания рабочих мест	18	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
6	Приемы и методы труда	18	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
7	Условия труда на предприятии	18	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
8	Формы организации труда и их эффективность	18	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
9	Проектирование и управление организацией труда	18	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31

### ***9. Использование рейтинговой системы оценки знаний.***

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Организация труда в мясной промышленности» используется рейтинговая система. Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в положении о рейтинговой системе.

При изучении дисциплины предусматривается выполнение и защита 9 практических работ и написание доклада. За эти контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу). В результате максимальный текущий рейтинг составит – 60 баллов. За экзамен студент может получить максимальное количество баллов – 40. В итоге максимальный рейтинг за изучение дисциплины составляет 100 баллов.

<b><i>Оценочные средства</i></b>	<b><i>Кол-во</i></b>	<b><i>Min, баллов</i></b>	<b><i>Max, баллов</i></b>
<b><i>Практическая работа</i></b>	<b><i>9</i></b>	<b><i>27 (9*3)</i></b>	<b><i>45 (9*5)</i></b>
<b><i>Доклад</i></b>	<b><i>1</i></b>	<b><i>9</i></b>	<b><i>15</i></b>
<b><i>Экзамен</i></b>		<b><i>24</i></b>	<b><i>40</i></b>

<i><b>Итого:</b></i>		<i><b>60</b></i>	<i><b>100</b></i>
----------------------	--	------------------	-------------------

***10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.***

*Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.*

## 11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

### 11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Организация труда в мясной промышленности» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

<b>Основные источники информации</b>	<b>Кол-во экз.</b>
1. Бычин, Владимир Борисович. Организация и нормирование труда: учебник / В.Б. Бычин, С.В. Малинин, Е.В. Шубенкова. Т. 1; под ред. Ю.Г. Одегова. – Москва : РУСАЙНС, 2017. – 272 с.	ЭБС «BOOK.ru» <a href="https://www.book.ru/book/92656">https://www.book.ru/book/92656</a> 8 доступ из любой точки интернет после регистрации с IP адресов КНИТУ.
2. Бычин, Владимир Борисович. Организация и нормирование труда/ Том II: учебник / В.Б. Бычин, С.В. Малинин, Е.В. Шубенкова. под ред. Ю.Г. Одегова. – Москва : РУСАЙНС, 2017. – 374 с.	ЭБС «BOOK.ru» <a href="https://www.book.ru/book/926576">https://www.book.ru/book/926576</a> доступ из любой точки интернет после регистрации с IP адресов КНИТУ.
3. Рофе А.И. Организация и нормирование труда: учебное пособие / А.И. Рофе. – 2-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2016. – 224 с.	ЭБС «BOOK.ru» <a href="https://www.book.ru/book/919211">https://www.book.ru/book/919211</a> доступ из любой точки интернет после регистрации с IP адресов КНИТУ.

### 11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

<b>Дополнительные источники информации</b>	<b>Кол-во экз.</b>
1. Антипова, Людмила Васильевна. Производственный учет и отчетность [Учебники] : учеб. пособие для студ. вузов, обуч по напр. подготов. дипломир. спец. 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" по спец. 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" .— СПб. : ГИОРД, 2006 .— 500, [4] с.	1 книга в УНИЦ КНИТУ
2. Пономарев, В.Я. Дипломное проектирование для бакалавров по направлению 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения" [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Я. Пономарев [и др.] ; Казан. нац. исслед. технол. ун-т .— Казань : Изд-во КНИТУ, 2016 .— 168 с.	131 книга в УНИЦ КНИТУ Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ Режим доступа: <a href="http://ft.kstu.ru/ft/Ponomarev-Diplomnoe_proektirovanie.pdf">http://ft.kstu.ru/ft/Ponomarev-Diplomnoe_proektirovanie.pdf</a> Доступ с IP адресов КНИТУ
3. Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.В.	ЭБС «Лань» <a href="https://e.lanbook.com/book/4880">https://e.lanbook.com/book/4880</a> доступ из любой точки

Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 600 с.	интернет после регистрации с IP адресов КНИТУ.
--	--

### *11.3. Электронные источники информации*

При изучении дисциплины «Организация труда в мясной промышленности» использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ – Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru>
2. Научная Электронная Библиотека (НЭБ) – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
3. ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>
4. ЭБС Book.ru – Режим доступа: <http://www.book.ru/>
5. ЭБС «IPRbooks» – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>
6. ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com>
7. Электронный справочный портал ИНФОРМИО – Режим доступа: <http://www.informio.ru/>
8. ЭБС «Университетская библиотека Онлайн» – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>

**Согласовано:**  
Зав.сектором ОКУФ



## ***12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).***

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины Организация труда в мясной промышленности используются:

электронные презентации, демонстрационные материалы, наборы слайдов.

***Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа:***

Операционная система Microsoft Windows (Сублицензионный договор Microsoft Dream Spark от 28.07.2016 № Tr000098912);

MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б)

MS Office 2007 Russian от 16.10.2018 лицензия № 44684779

MS Office 2007 Professional Russian от 16.10.2018 лицензия № 44684779

ABBYY FineReader 9.0 проф от 19.11.2008 № AF90-3S1V01-102

ABBYY Lingvo x3 Английская версия от 19.11.2008 AL14 -1S1V05-102

## ***13. Образовательные технологии***

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 13 часов.

Основные интерактивные формы проведения учебных занятий - изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции, деловые игры.