Министерство образования Красноярского края

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Минусинский сельскохозяйственный колледж»

# МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

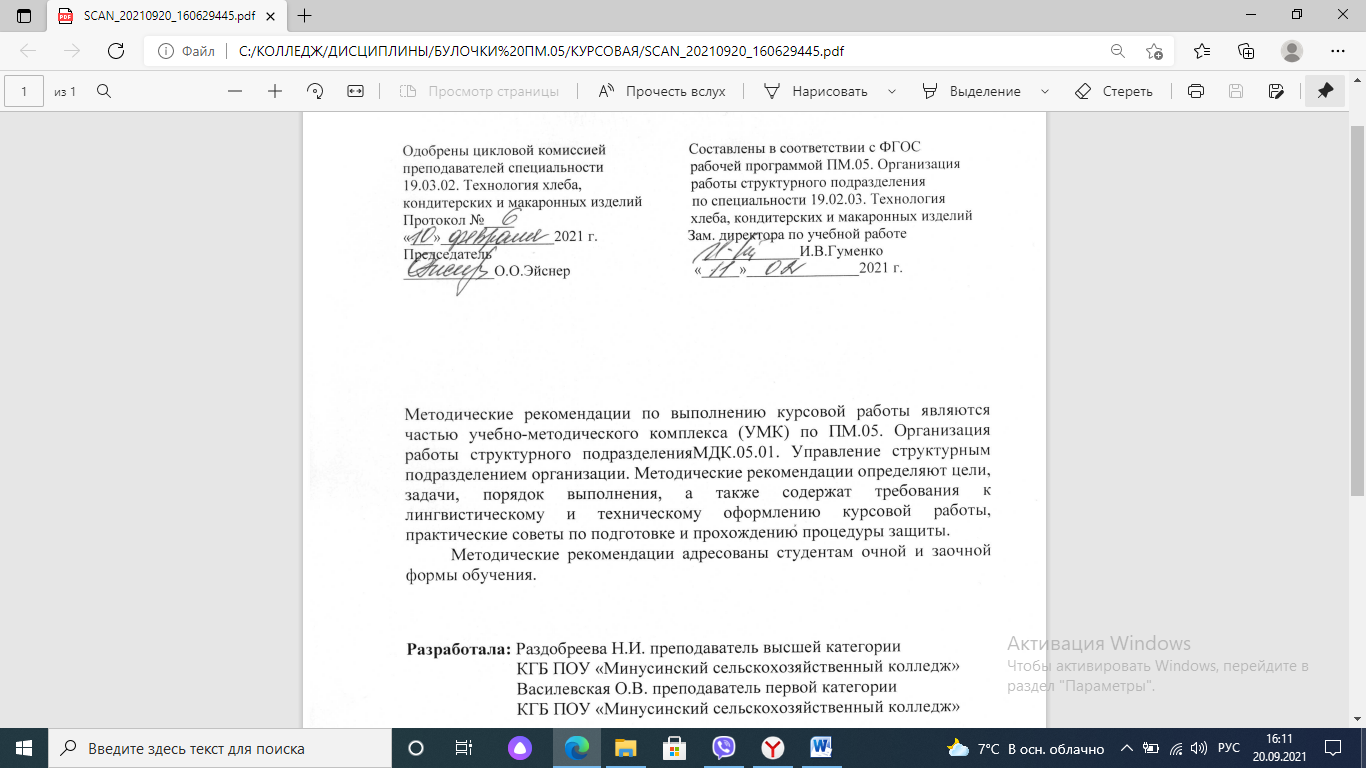
**ПМ.05. Организация работы структурного подразделения**

**МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации**

**19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

ДЛЯ СТУДЕНТОВ ОЧНОЙ (ЗАОЧНОЙ) ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Минусинск, 2021



Одобрены цикловой комиссией Составлены в соответствии с ФГОС

преподавателей специальности рабочей программой ПМ.05. Организация

19.03.02. Технология хлеба, работы структурного подразделения

кондитерских и макаронных изделий по специальности 19.02.03. Технология

Протокол №\_\_\_\_ хлеба, кондитерских и макаронных изделий

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г. Зам. директора по учебной работе

Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.В.Гуменко

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.О.Эйснер «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы являются частью учебно-методического комплекса (УМК) по ПМ.05. Организация работы структурного подразделенияМДК.05.01. Управление структурным подразделением организации. Методические рекомендации определяют цели, задачи, порядок выполнения, а также содержат требования к лингвистическому и техническому оформлению курсовой работы, практические советы по подготовке и прохождению процедуры защиты.

Методические рекомендации адресованы студентам очной и заочной формы обучения.

**Разработала:** Раздобреева Н.И. преподаватель высшей категории

КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

Василевская О.В. преподаватель первой категории

КГБ ПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 Цели и задачи курсовой работы | 5 |
| 2 Структура курсовой работы | 10 |
| 3 Порядок выполнения курсовой работы | 11 |
| 4 Общие правила оформления курсовой работы | 33 |
| 5 Организация выполнения курсовой работы | 38 |
| Список литературы | 41 |
| Приложения | 44 |

Уважаемый студент!

Курсовая работа по МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации, является одним из основных видов учебных занятий и формой контроля Вашей учебной работы.

Курсовая работа – это творческая деятельность студента по изучаемому междисциплинарному курсу практического характера. Выполнение курсовой работы по МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации направлено на приобретение Вами практического опыта по систематизации полученных знаний и практических умений, формированию профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК).

Настоящие методические рекомендации определяют цели и задачи, порядок выполнения, содержат требования к лингвистическому и техническому оформлению курсовой работы, практические советы по подготовке и прохождению процедуры защиты, а также приведены формулы для практической части.

Курсовая работа должна быть выполнена, оформлена в соответствии с установленными требованиями и подлежит обязательной защите.

Подробное изучение рекомендаций и следование им позволит Вам избежать ошибок, сократит время и поможет качественно выполнить курсовую работу.

Обращаем Ваше внимание, что если Вы получите неудовлетворительную оценку по курсовой работе, то не будете допущены к квалификационному экзамену в процессе итоговой аттестации по междисциплинарному курсу*.*

Выполнение курсовой работы осуществляется под руководством преподавателя МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации. Консультации по выполнению курсовой работы проводятся как в рамках учебных часов в ходе изучения МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации, так и по индивидуальному графику.

**Желаем Вам успехов!**

**1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Выполнение студентом курсовой работы является заключительным этапом изучения МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации, в ходе которого осуществляется обучение применения полученных знаний и умений при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов в области пищевой промышленности.

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по МДК.05.01. Управление структурным подразделением организациии реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

**1.1. Цель курсовой работы**

Выполнение студентом курсовой работы по МДК проводится с **целью:**

систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений по специальным дисциплинам; формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных задач:

* рассчитывать выход продукции в ассортименте;
* вести табель учета рабочего времени работников;
* рассчитывать заработную плату;
* рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
* организовать работу коллектива исполнителей;
* оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

Формирования профессиональных компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты (освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** |
| ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства | -обоснованность и точность расчета выхода продукции в ассортименте;  - обоснованность и точность расчета определения материальных затрат;  - обоснованность и точность определения себестоимости продукции;  - правильность определения прибыли и рентабельности продукции, продаж, производства по разработанным методикам. |
| ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями | - оптимальность и обоснованность выбора системы оплаты труда работников предприятия, соответствующей производственным условиям;  - точность определения размера заработной платы работников предприятия в соответствии с действующим законодательством. |
| ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива | -аргументированность выбора оптимальной структуры управления предприятием (структурным подразделением);  - точность расчета степени механизации и автоматизации производства;  - проведение в соответствии с локальными актами предприятия и точная обработка данных фотохронометража и фотографии рабочего дня;  - точность расчета норм времени на изготовление изделия. |
| ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями | - правильность оформления табеля рабочего времени. |
| ПК 5.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию | - правильность и точность заполнения производственной документации (инструкции, отчеты, накладные и т.п.) в соответствии с действующими нормами в управленческом учете. |

Формирование общих компетенций по специальности:

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** |
| ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | -Демонстрация интереса к будущей профессии техника-технолога. |
| ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | - Самостоятельный выбор и применение типовых методов и способов экономических расчетов;  - выбор и применение методов и способов решения профессиональных и экономических задач отрасли;  - анализ собственной деятельности и самооценка эффективности и качества выполнения задания. |
| ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | - Планирование деятельности при выполнении экономических расчетов в стандартных и нестандартных ситуациях;  - аргументированность принятия решения в производственной ситуации;  - прогнозирование возможности возникновения нестандартной ситуации. |
| ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | -Самостоятельный подбор литературы для получения информации;  - эффективность поиска необходимой информации. |
| ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | -Применение в деятельности средств коммуникации;  - применение информации, представленной в электронном виде;  - использование рациональных методов поиска и хранения информации в современных информационных массивах. |
| ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | -Эффективность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;  - продуктивность решения конфликтных ситуаций. |
| ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий. | -Эффективность планирования производственной деятельности;  - самоанализ и коррекция результатов работы членов команды. |
| ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | - Анализ использования дополнительной информации для самореализации в профессии;  - глубина самостоятельных исследований при изучении профессионального модуля. |
| ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | -Демонстрация процесса самообучения;  глубина анализа смены технологий в профессиональной деятельности. |

**1.2 Задачи курсовой работы:**

1. Поиск, обобщение, анализ необходимой информации;
2. Разработка материалов в соответствии с заданием на курсовую работу;
3. Расчет практической части курсовой работы;
4. Оформление курсовой работы в соответствии с требованиями;
5. Подготовка и защита курсовой работы.

**2. СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

**2.1. Структура курсовой работы**

По содержанию курсовая работа носит практический характер. По объему работа должна быть не менее 20 страниц печатного текста.

По структуре **курсовая работа** состоит из:

1. **Введения**, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируются цели и задачи работы;
2. **Основной части**, которая представлена экономическими теоретическими обоснованиями, экономическими расчетами, оформленными в таблицы;
3. **Заключения**, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы;
4. **Списка использованной литературы**;
5. **Приложения**.

**3. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

**3.1. Выбор темы**

Темы курсовых работ разрабатываются преподавателями в рамках междисциплинарного курса. Рассматриваются на заседании цикловой комиссии преподавателей специальности 19.02.03. Утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Обучающемуся предоставляется право выбора темы курсовой работы, в том числе, возможность предложить свою тематику с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

**3.2. Получение индивидуального задания**

После выбора темы курсовой работы преподаватель выдает студенту индивидуальное задание установленной формы. Задание на выполнение курсовой работы содержит: исходные данные; перечень вопросов, составляющих пояснительную записку; дату выдачи и дату окончания курсовой работы.

**3.3. Подбор, изучение, анализ и обобщение материалов по выбранной теме**

Прежде чем приступить к разработке содержания курсовой работы, очень важно изучить различные источники по заданной теме. Процесс изучения литературы требует внимательного и обстоятельного осмысления, конспектирования основных положений, кратких тезисов, необходимых фактов, цитат, что в результате превращается в обзор соответствующей книги, статьи или других публикаций.

От качества работы на данном этапе зависит качество работы по факту её завершения.

**Внимание!** При изучении различных источников очень важно все их фиксировать сразу. В дальнейшем данные источники войдут у Вас в список используемой литературы.

**Практический совет**: создать в своем компьютере файл «Литература по КП» и постепенно туда вписывать исходные данные любого источника, который Вы изучали по теме курсового проекта. Чтобы не делать работу несколько раз, внимательно изучите требования к составлению списка источников и литературы (Приложение М).

Итогом данной работы может стать необходимость отойти от первоначального плана, что, естественно, может не только изменить и уточнить структуру, но качественно обогатить содержание курсового проекта.

**3.4. Разработка содержания курсовой работы**

Курсовая работа имеет ряд структурных элементов: введение, теоретическая часть, практическая часть, заключение (приложение Д).

**3.4.1. Разработка введения курсовой работы**

Во введении, а также в той части работы, где рассматривается теоретический аспект данной проблемы, студент должен дать, обзор *литературы*, изданной по этой теме (приложение Н).

Введение состоит из обязательных элементов, которые необходимо правильно сформулировать.

Во введении следует обосновать *актуальность и значение избранной темы, сформулировать цели и задачикурсовой работы* - это степень ее важности в данный момент и в данной ситуации для решения проблемы, вопроса или задачи. Освещение актуальности не должно быть многословным. Начинать ее характеристику издалека нет необходимости. В первом предложении называется тема курсовой работы.

Краткие комментарии по формулированию элементов введения представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Формулирование элементов введения

| **Элемент введения** | **Комментарий к формулировке** |
| --- | --- |
| Актуальность темы | *Почему это следует изучать?*  Раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее проработанности.  ***Пример:***  Актуальность представленной курсовой работы состоит в том, что экономическая эффективность внедрения в производство печенья овсяного достаточно велика, а печенье овсяное имеет приятный вкус и аромат, превосходящий другие виды сдобного печенья за счет использования такого сырья как мука овсяная, изюм. Актуальность темы определена тем, что печенье овсяное является изделием, пользующимся постоянным высоким спросом у населения и занимает важное место в обеспечении населения полноценными продуктами питания. |
| Цель исследования | *Какой результат будет полу­чен?*  Должна заключаться в решении исследуемой проблемы путем ее анализа и практической реализации.  ***Пример****:* Целью данной курсовой работы является расчет экономической эффективности внедрения в производство печенья овсяного. |
| Объект исследования | *Что будет исследоваться?*  Дать определение явлению или проблеме на которое направлена исследовательская деятельность.  ***Пример****:* Объектом курсовой работы является предприятие ООО «КДВ Минусинск», цех по производству печенья. |
| Предмет исследования | *Как и через что будет идти поиск?*  Дать определение способам изучения явления или проблемы. Предмет исследования направлен на практическую деятельность и отражается через результаты этих действий.  ***Пример****:* Предметом курсовой работы, является производство и организация технологического процесса печенья овсяного. |
| Задачи работы | *Как идти к результату?*  Определяются исходя из целей работы и в развитие поставленных целей. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав и параграфов работы. Рекомендуется сформулировать 3 – 4 задачи.  *Перечень необходимых задач:*  1**.** «На основе теоретического анализа литературы обобщить и систематизировать знания о… » (виды себестоимости, статьи калькуляции, показатели экономической эффективности)  2**.** «Определить... » (необходимость производства печенья овсяного на ООО «КДВ Минусинск» и т.д.)  3.«Расчитать...» (производственную рецептуру, , запас сырья, численность и фонд заработной платы основных производственных рабочих и т. д.)  ***Пример:***При проектировании необходимо решить следующие задачи:  - рассчитать сметную стоимость приобретения и монтажа производственной линии на ООО «КДВ Минусинск»;  - рассчитать прогнозируемый годовой объем продукции;  - рассчитать план материально-технического снабжения в соответствии с рецептурой и годовой мощностью;  - рассчитать план по труду (численность и фонд заработной платы основных производственных рабочих, вспомогательного персонала, руководителей, специалистов и служащих;  - рассчитать план по себестоимости на годовой объем и единицу планируемой продукции;  - рассчитать цены, прибыль и рентабельность при внедрении печенья овсяного в производство  - проанализировать показатели экономической эффективности. |
| Теоретическая и практическая значимость исследования | *Что нового, ценного дало исследование?*  Не носит обязательного характера. Наличие сформулированных направлений реализации полученных выводов и предложений придает работе большую практическую значимость.  ***Пример:*** Результаты курсовой работы можно использовать при разработке (реконструкции) цеха, технологической линии по производству мучных кондитерских изделий на пищевом предприятии ООО «КДВ Минусинск» |
| Структура работы (завершающая часть введения) | *Что в итоге в работе представлено.*  Кратко изложить перечень и/или содержание глав работы. |

**3.4.2 Разработка практической части курсовой работы**

Практическая часть курсовой работы представлена расчетами, графиками, таблицами, диаграммами в соответствии с выбранной темой.

1. **РАСЧЕТ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА**

**1.1. Расчет сметной стоимости приобретения и монтажа производственной линии**

Прежде всего необходимо выбрать технологическую схему производства и подобрать современное оборудование. От правильного выбора технологической схемы зависит степень механизации и автоматизации производства и, в конечном итоге, качество выпускаемой продукции и рентабельность производства.Производится расчет численности потребителей. Население пригорода принимаем за 10% от численности города, транзитное население – 5%.

Таблица 1 - Расчет численности потребителей

|  |  |
| --- | --- |
| Категория потребителей | Численность, тыс. чел. |
| Коренное население города Минусинска |  |
| Население пригорода |  |
| Транзитное население |  |
| Итого |  |

Капитальные вложения - это совокупность денежных средств, затраченных на создание, расширение и воспроизводство основных фондов. Срок окупаемости капитальных вложений рассчитывается по формуле:

Т = ∑кв/ П (1), где

Т - срок окупаемости капитальных вложений, лет;

∑кв - капитальные вложения, тыс.руб;

П - прибыль программы, тыс.руб.

Так как производственная линия проектируется на действующем предприятии, то учитываются затраты на приобретение и монтаж технологического оборудования, и заполняется таблица 2.

Расчет капитальных вложений заносится в таблицу 2.

Таблица 2 - Расчет сметной стоимости строительства объекта

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование ассортимента | Годовой объем  продукции,  тонн | Удельные  капиталовложения, тыс.руб. | Капиталовложения, тыс.руб. |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Итого |  |  |  |

**1.2. Расчет прогнозируемого годового объема продукции**

Для расчета производственной программы рассчитывается число рабочих дней в году, суточный годовой выпуск и объем товарной продукции.

Суточный выпуск - это объем продукции выпущенный за сутки в натуральных показателях.

Годовой выпуск — объем продукции выпущенный за год, в натуральных показателях.

Товарная продукция - это объём выпускаемой продукции в стоимостном выражении за определенный период.

Расчёт товарной продукции записывается в таблицах З, 4, 5, 6.

Для расчета прогнозируемого годового объёма продукции необходимо рассчитать рабочий период по формуле:

Тпл = З65 – Ткап.р. (2), где

Тпл - плановый рабочий период, дни;

365 - число дней в 2021 году, дни;

Ткап.р. - время капитального ремонта, дни.

Время капитального ремонта принимаем за 60 дней. Расчёт планового рабочего периода представлен в таблице 3.

Таблица З - Расчет планового рабочего периода

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателей | Количество дней |
| 1 | 2 |
| Календарные дни | 365 |
| Время капитального ремонта | 60 |
| Итого рабочих дней | 305 |

Суточная производительность рассчитывается по формуле:

Псут = П час х Т раб (3), где

Псут – производительность суточная, кг;

Пчас – производительность часовая, кг;

Траб – число рабочих часов, час.

Таблица 4 - Расчет суточной производительности

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование  ассортимента | Часовая  производи-тельность,  кг | Число рабочих  часов, час | Суточная производи-тельность,  т |
| 1 | 2 | З | 4 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Итого |  |  |  |

Годовой объем продукции рассчитывается по формуле

Пгод = Псут х 305 (4), где

Пгод - годовой объем продукции, т;

Псут - суточная производительность, т;

305 – плановый рабочий период, дней.

Расчет годового выпуска продукции представлен в таблице 5.

Таблица 5 - Расчет годового выпуска продукции

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование  ассортимента | Суточная  производи-тельность, т | Плановый рабочий  период, дни | Годовой объём  продукции, т |
| 1 | 2 | З | 4 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Итого |  | х |  |

Товарная продукция рассчитывается по формуле:

ТП = Пгод х Цопт/ 1000 (5), где

ТП – товарная продукция, тыс.руб.;

Пгод – производительность годовая, т;

Цопт – цена оптовая 1 т продукции, руб;

Расчёт товарной продукции представлен в таблице 6.

Таблица 6 - Расчет товарной продукции

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование  ассортимента | Годовой объём  продукции, т | Оптовая цена 1  тонны продукции, руб | Товарная продукция, тыс.руб |
| 1 | 2 | З | 4 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Итого |  | х |  |

**1.3. Расчет плана материально-технического снабжения**

Предмет труда — это, то на что направлен труд человека, на что работник воздействует, видоизменяя и приспосабливая его к удовлетворению личных и общественных потребностей.

Выход продукции - это его относительное содержание к массе переработанного зерна с учетом усушки и механических потерь.

Расчет количества и стоимости основного, дополнительного сырья и электрической энергии на технологические цели дается в таблицах 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13.

Годовой расчет муки рассчитывается по формуле:

М = Пгод х 100/ В (6), где

М - годовой расход муки, тонн;

Пгод - годовая производственная программа, тонн;

В - плановый выход готовой продукции, %.

Стоимость сырья рассчитывается по формуле:

Сос = Мгод х Цопт/1000 (7), где

Сос - стоимость конкретного вида сырья, тыс.руб.;

Мгод— годовой расход конкретного вида сырья, т;

Цопт - оптовая цена конкретного вида сырья за 1 тонну, руб.

Таблица 7 - Расчет количества и стоимости основного сырья

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  ассортимента |  |  | | |
| Годовая  Производственная программа, т |  |  | | |
| Плановый выход, % |  | *Указывается для хлебобулочных изделий* | | |
| Наименование  сырья | Оптовая  цена за  1 тонну, руб | Норма  расхода на  1 тонну готовой  продукции,  кг | Расход на  Производствен-ную программу, т | Стоимость, тыс.руб |
| 1 | 2 | З | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |
| ТЗР | х | х | х |  |

Стоимость транспортно-заготовительных расходов при расчёте основного сырья принимаем за 1% от общей стоимости сырья.

К дополнительному сырью относятся все необходимое сырье по рецептуре, которое изменяет свойства основного сырья.

Необходимо определить какое дополнительное сырье требуется для производства данного вида продукта, его объем и стоимость в расчете на год.

В качестве дополнительного сырья для производства данного вида продукта используются \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Объем каждого вида дополнительного сырья рассчитывается по формуле:

Мвс = Пгод х НР вс (8), где

Мвс – годовой расход дополнительного сырья, т;

Пгод – годовой объём продукции, т;

НРвс – норма расхода сырья для производства 1 т продукции.

Определяется стоимость дополнительного сырья отдельно по каждому виду, по формуле:

Свс = Ввс х Цвс (9), где

Свс – стоимость вспомогательного сырья, тыс.руб.;

Ввс – годовой расход вспомогательного сырья, т;

Цвс – оптовая цена вспомогательного сырья за 1т, тыс.руб.

Данные по расчёту годовой потребности во вспомогательном сырье представлены в таблице 8.

Таблица 8 - Расчет количества и стоимости дополнительного сырья

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  ассортимента |  |  | | | |
| Годовая  производственная программа, т |  |  | | | |
| Годовой расход муки, т | *Указывается для хлебобулочных изделий* | | | | |
| 1 | 2 |  | 3 | 4 | 5 |
| Наименование  сырья | Оптовая цена за 1  тонну сырья, руб |  | Расход на 1  тонну готовой  продукции,  кг | Расход на годовую  программу, т | Сумма затрат, тыс.руб |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Итого | х |  | х | х |  |
| ТЗР | х |  | х | х |  |

Стоимость транспортно-заготовительных расходов принимаем за 2% от общей стоимости дополнительного сырья.

**1.4. Расчет потребности электроэнергии**

Для расчета потребности в электроэнергии необходимо рассчитать количество электроэнергии и ее стоимость.

Количество электроэнергии рассчитываются по формуле:

Кэ = Пгод х Нэ (10), где

Кэ – количество электроэнергии, кВт/ч;

Пгод – годовой объем продукции, т;

Нэ – норма расхода в электроэнергии, кВт/ч.

Расход электроэнергии для основного производства составляет 35 кВт/ч на 1 тонну сырого молока.

Стоимость электроэнергии рассчитывается по формуле:

Сэ = Кэ  х Ц / 1000 (11) , где

Сэ - стоимость электроэнергии, тыс.руб.;

Кэ – количество электроэнергии, кВт/ч;

Ц – цена электроэнергии за 1 кВт/ч.

Расчёт электроэнергии для реализации годовой производственной программы представлен в таблице 9.

Таблица 9 - Расчет потребления электроэнергии

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ассорти-  мент | Годовая  производ  ственная програм-  ма | Норма  расхода электро-  энергии на 1 тонну, кВт.час | Общий  расход электро-  энергии на годовую программу, кВт/час | Оптовая цена на 1 кВт.час.  руб | Общая стоимость электро-  энергии, тыс.руб |
| 1 | 2 | З | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Итого |  | х |  | х |  |

**1.5. Расчет плана по труду**

Труд - это осуществление людьми в форме непосредственного расходования умственных и физических усилий, вклад в процесс производства.

Заработная плата (оплата труда работника) - это вознаграждение за труд в зависимости от квалификации работника, сложности, количества, качества и условий выполняемой работы, а также компенсационные и стимулирующие выплаты.

Основная заработная плата – это вознаграждения за выполненную работу в соответствии с установленными нормами труда.

Она устанавливается в виде тарифных ставок (окладов) и сдельных расценок для рабочих и должностных окладов для служащих.

Дополнительная заработная плата – это вознаграждение за труд сверх установленной нормы, за трудовые успехи и за особые условия труда (доплаты, надбавки, компенсационные выплаты).

Промышленно-производственный персонал (ППП) - это занятые непосредственно производственной деятельностью и обслуживанием производства работники основных и вспомогательных цехов, работники лабораторий, научно-исследовательских отделений и т.д.

Непромышленный персонал - это работники, занятые в жилищном, коммунальном и подсобных хозяйствах, учебных заведениях и т.д.

Списочная численность - это работники принятые по приказу.

Явочная численность - это работники явившиеся на предприятие в течение суток.

Штатная численность - это число работников согласно штатному расписанию.

Среднесписочная численность работников - это средняя списочная численность работников за определенный период времени.

Расчет численности основных производственных рабочих производится на основании единого тарифно-квалификационного справочника рабочих хлебного производства, производительности линии и уровня квалификации рабочих.

Расчет численности основных производственных рабочих и фонда оплаты труда дан в таблицах 10, 11, 12, 13.

Таблица 10 - Расчет численности основных производственных рабочих

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименова-  ние профес-  сий рабо-  чих | Раз-  ряд | Сменная  числен-  ность, чел. | Коли-  чество смен | Явоч-  ная  числен-  ность,  чел. | Под-  мена,  чел. | Штат-  ная  числен  ность,  чел. | Списоч ная  числен  ность,  чел. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Приготовитель сырья |  |  |  |  |  |  |  |
| Тестовод |  |  |  |  |  |  |  |
| Пекарь |  |  |  |  |  |  |  |
| Кондитер |  |  |  |  |  |  |  |
| Оператор |  |  |  |  |  |  |  |
| Фасовщик |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого | х |  | х |  |  |  |  |

Таблица 11 - Расчет суммы тарифных ставок основных производ- ственных рабочих

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование профессий рабочих | Разряд | Часовая тарифная ставка, руб | Штатная  численность,  чел | Сумма тарифных ставок, руб |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Итого | х | х |  |  |

Часовые тарифные ставки взяты на базе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *(указывается наименование предприятия)*

Сумма тарифных ставок рассчитывается по формуле:

∑тс = ТС час х Ч шт (12), где

Где ∑тс - сумма тарифных ставок, руб;

ТС час - часовая тарифная ставка, руб;

Ч шт – штатная численность, чел.

Так как в пищевой промышленности действует бригадная сдельно-премиальная оплата труда, необходимо рассчитать сдельную бригадную расценку. Сдельная бригадная расценка за 1 тонну готовой продукции рассчитывается по формуле:

Рсд.бр=∑ТС х t /Псут, (13) где

Рсд.бр - сдельная бригадная расценка за 1 тонну готовой продукции, руб;

∑ТС – сума тарифных ставок, руб;

t - Время выпуска продукции, час;

Псут – производительность суточная, т.

Для \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ сдельная бригадная расценка составляет: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Годовой фонд заработной платы основных производственных рабочих рассчитывается по формуле

![](data:application/octet-stream;base64,)(14)

ФЗПгод - годовой фонд заработной платы основных производственных рабочих, тыс.руб.

Пгод – производительность годовая, т;

Рсд.бр. – расценок сдельный бригадный, руб.

На предприятие доплаты составляют 70 % к фонду заработной платы по сдельным расценкам. Районный коэффициент составляет 30 %, краевой коэффициент составляет до 30 %.

Таблица 12 - Расчет фонда заработной платы производственных рабочих

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ассорти-  мент | Годовая произ-  водственная програм ма, т | Сдельная  бригад  ная расцен ка, руб | ФЗП по сдель-  ной расцен-ки, тыс.руб | Допла-  ты, тыс.ру б | ФЗП с учетом доплаты, тыс.руб | Район-ный и  краевой коэффициенты, тыс.руб | ФЗП основ-ных произ-водс твенных рабочих, тыс.руб |
| 1 | 2 | З | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого |  | х |  |  |  |  |  |

![](data:application/octet-stream;base64,)

Средняя заработная плата основных производственных рабочих рассчитывается по формуле:

ЗПср = ФЗП х 1000/ ( Чспис х 12 мес) (15), где

ЗПср – средняя месячная заработная плата на одного работника, руб;

ФЗП - годовой фонд заработной платы, тыс.руб.;

Чспис – численность списочная, чел:

Для расчета себестоимости необходимо учитывать отчисления на социальные нужды, в 2021 году они составляют 30 процентов к фонду оплаты труда, в том числе в пенсионный фонд Российской Федерации отчисляется 22 %, в Федеральный фонд обязательного медицинского страхования 5,1 % и в социальное страхование 2,9 %.

Расчёт отчислений на обязательное страхование работников представлен в таблице 13.

Таблица 13 - Расчет отчислений обязательное страхование работников

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ассортимент продукции | Годовая ФЗП основных производствен-  ных рабочих, тыс.руб. | Сумма взносов на обязательное страхование работников, тыс.руб | Сумма отчислений, тыс.руб |
| 1 | 2 | З | 4 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Итого |  | х |  |

**1.6. Расчет плана по себестоимости**

Полная себестоимость — это затраты предприятия на производство и реализацию продукции.

Расчетная себестоимость используется в технико-экономических расчетах для обоснования различных проектов.

Производственная себестоимость включает затраты всего предприятия на производство продукции.

Плановая себестоимость используется для сравнения затрат в базисном и плановом периоде, отражает максимально допустимые затраты, которые необходимы предприятию в плановом периоде.

Расчет себестоимости продукции на годовую производственную программу и на 1 тонну готовой продукции дается в таблице 14.

Таблица 14 - Расчет себестоимости

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Статьи калькуляции | № стр |  | Затраты | |
| На годовую производственную программу, тыс.руб | | На 1 тонну готовой продукции, руб |
| 1 | 2 |  | 3 | 4 |
| Затраты на основное сырье | 01 |  |  |  |
| Накладные расходы на основное сырье | 02 |  |  |  |
| Затраты на дополнительное сырье | 03 |  |  |  |
| Накладные расходы на дополнительное сырье | 04 |  |  |  |
| Топливо и электроэнергия на технические цели | 05 |  |  |  |
| Заработная плата основных производственных рабочих | 06 |  |  |  |
| Отчисления на обязательное страхование работников | 07 |  |  |  |
| Расходы на содержание и эксплуатацию оборудования (50% от ФЗП производственных рабочих) | 08 |  |  |  |
| Общезаводские расходы (120% от ФЗП производственных рабочих) | 09 |  |  |  |
| Производственная себестоимость | 10 |  |  |  |
| Внепроизводственные расходы (2 % от Производственной себестоимости) | 11 |  |  |  |
| Полная себестоимость | 12 |  |  |  |

**1.7. Расчет оптовых, отпускных и розничных цен**

Оптовая цена - это оптовая цена предприятия, по которой готовый продукт реализуется другим предприятием или предпринимателем.

Оптово-отпускная цена это цена, по которым предприятие потребителем оплачивают продукцию изготовителя, она складывается из оптовой цены и налогов.

Розничная цена — складывается из оптово-отпускных цен и торговой надбавки.

Розничная цена это цена, по которой реализуются товары в розничной сети населению.

Прибыль — это цель любого предприятия в рыночной экономике. Это финансовый результат работы предприятия, это собственные средства, которые используются на расширение производство.

Валовая прибыль (общая) - складывается от прибыли реализации продукции и прибыль от реализации основных производственных фондов, и прибыли от внереализационных расходов.

Чистая прибыль определяется путем вычитания из валовой и балансовой прибыли налогов, штрафов.

Рентабельность это относительный показатель, показывающий прибыльность предприятия, рассчитывается в процентах. Её можно рассчитывать в целом по предприятию, можно рассчитывать рентабельность отдельного ассортимента продукции, а также рентабельность инвестиции.

Для определения оптовой цены принимается рентабельность 15 % и рассчитывается прибыль на 1 тонну готовой продукции по формуле:

П1т = Се1т х R/ 100 (16), где

П1т - прибыль на 1 тонну готовой продукции, руб;

Се1т - полная себестоимость 1 тонны готовой продукции, руб;

R - рентабельность, %;

Оптовая цена 1 тонны готовой продукции рассчитывается по формуле

Цопт = Се1т + П, (17) где

Цопт - оптовая цена 1 тонны готовой продукции, руб;

Се1т - себестоимость 1 тонны продукции, руб;

П – процент прибыли, %.

Для расчета оптовых, отпускных и розничных цен заполняются таблицы 15, 16, 17.

Таблица 15 - Расчет оптовой цены

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ассортимент  продукции | Полная себестоимость  тонны готовой продукции, руб | Прибыль на 1 тонну готовой продукции. руб | Оптовая цена 1  тонны готовой продукции, руб |
| 1 | 2 | З | 4 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Оптово-отпускная цена рассчитывается по формуле

Цопт-отп=Цопт+НДС, (18)

Цопт-отп - оптово-отпускная за 1 тонну готовой продукции, руб

Цопт – цена оптовая за тонну, руб;

НДС – налог на добавленную стоимость, %.

Реализация хлеба, хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий облагается НДС по ставке 10%. Реализация сахарных кондитерских изделий облагается по ставке 20%.

Таблица 16 - Расчет оптово-отпускной цены

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ассортимент продукции | Оптовая цена 1 тонны готовой продукции, руб | НДС,  руб | Оптово-отпускная цена за 1 тонну готовой продукции, руб |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Розничная цена рассчитывается по формуле:

Цроз=Цопт.отп+ТН, (19) где

Цроз - розничная цена за 1 тонну готовой продукции, руб;

Цопт.отп. – цена оптово-отпускная за 1 тонну продукции, руб;

ТН - торговая надбавка, руб.

Торговая надбавка для изделий составляет 25%.

Расчёт розничной цены представлен в таблице 23.

Таблица 17 - Расчет розничной цены

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ассортимент продукции | Оптово-отпускная цена за 1 тонну готовой продукции, руб | Торговая надбавка на 1 тонну готовой продукции, руб | Розничная цена за 1 тонну готовой продукции, руб |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**1.8. Расчет показателей экономической эффективности производства**

Таблица 18 - Показатели экономической эффективности производства

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Единицы измерения | Формулы |  | Сумма |  |
| Изделие 1 | Изделие 2 | Изделие 3 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Годовой объём продукции | т | Пгод=Псут х Тпл |  |  |  |
| Товарная продукция | Тыс.руб | ТП=Пгод хЦопт/1000 |  |  |  |
| Полная себестоимость | Тыс.ру | Сегод=ТП-П |  |  |  |
| Прибыль программы | Тыс.руб | П=ТП – Сегод |  |  |  |
| Списочная численность промышленно производственного и непромышленного персонала | Чел. | Чспис. |  |  |  |
| ФЗП основных производственных рабочих | Тыс.руб | Ф3П |  |  |  |
| Средняя заработная плата основных производственн ых рабочих | Руб. | ЗПср = ФЗП х 1000/ ( Чспис х 12 мес) |  | | |
| Полная себестоимость 1 т готовой продукции | Руб | Се1т = Се год х 1000/ Пгод |  |  |  |
| Затраты на 1 рубль товарной продукции | коп | З 1руб ГП = Се год х 100/ТП |  |  |  |
| Срок окупаемости капитальных вложений | лет | Т = ∑кв/ П |  | | |
| Рентабельность продукции | % | Ре = П х 100/Се год |  |  |  |
| Розничная цена одного изделия | руб | Ц роз = Ц роз 1т х массу 1 изд/1000 |  |  |  |

**3.4.4 Разработка заключения**

По окончанию написания курсовой работы подводятся итоги по теме. Заключение носит форму синтеза полученных в работе результатов. Его основное назначение - резюмировать содержание работы, подвести итоги проведенного исследования. В заключении излагаются полученные выводы и их соотношение с целью исследования, конкретными целями и задачами, сформулированными во введении. Образец выполнения раздела «Заключение» (Приложение Р).

**3.4.5 Составление списка источников и литературы**

В список источников и литературы включаются источники, изученные Вами в процессе подготовки работы, в т.ч. те, на которые Вы ссылаетесь в тексте курсовой работы.

**Внимание!** Список используемой литературы оформляется в соответствии с правилами, предусмотренными государственными стандартами (Приложение Ж).

Список используемой литературы должен содержать 20 – 25 источников (не менее 10 книг и 10-15 материалов периодической печати), с которыми работал автор курсовой работы.

Список используемой литературы включает в себя:

* нормативные правовые акты;
* научную литературу и материалы периодической печати;
* практические материалы.

Источники размещаются в алфавитном порядке. Для всей литературы применяется сквозная нумерация.

При ссылке на литературу в тексте курсового проекта следует записывать не название книги (статьи), а присвоенный ей в указателе “Список литературы” порядковый номер в квадратных скобках. Ссылки на литературу нумеруются по ходу появления их в тексте записки. Применяется сквозная нумерация.

**4. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ работы**

**4.1 Оформление текстового материала**

Студент оформляет курсовую работу в соответствии с требованиями, ГОСТ 2.105-95 – ЕСКД Общие требования к текстовым документам. Текстовая часть работы должна быть представлена компьютерном варианте на бумаге формата А4. Шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, полуторный интервал, выравнивание по ширине. Страницы должны иметь поля (рекомендуемые): нижнее – 2,5; верхнее – 2; левое – 3; правое – 1,5. Объем курсовой работы не менее 20 страниц. Все страницы работы должны быть пронумерованы.

Обязательные элементы курсовой работы (введение, содержание, список используемой литературы, приложение) печатаются по середине строки.

Весь текст работы должен быть разбит на составные части. Разбивка текста производится делением его на разделы и подразделы. Названия разделов и подразделов должны отражать их основное содержание и раскрывать тему работы.

При делении работы на разделы (согласно ГОСТ 2.105-95) их обозначают порядковыми номерами – арабскими цифрами без точки и записывают с абзацного отступа. При необходимости подразделы могут делиться на пункты. ***Номер пункта*** должен состоять из номеров раздела, подраздела и пункта, разделённых точками. В конце номера раздела (подраздела), пункта (подпункта) точку не ставят.

Если раздел или подраздел состоит из одного пункта, он также нумеруется. Пункты при необходимости, могут быть разбиты на подпункты, которые должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого пункта, например*: 4.2.1.1, 4.2.1.2, 4.2.1.3* и т. д.

Каждый пункт, подпункт и перечисление записывают с абзацного отступа. Разделы (главы), подразделы должны иметь заголовки. Пункты, как правило, заголовков не имеют. Наименование разделов должно быть кратким и записываться в виде заголовков (в красную строку) жирным шрифтом, без подчеркивания и без точки в конце. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов, подразделов, пунктов.

Нумерация страниц основного текста и приложений, входящих в состав работы, должна быть сквозная.

В основной части работы должны присутствовать таблицы, схемы, графики с соответствующими ссылками и комментариями.

В работе должны применяться научные и специальные термины, обозначения и определения, установленные соответствующими стандартами, а при их отсутствии – общепринятые в специальной и научной литературе. Если принята специфическая терминология, то перед списком литературы должен быть перечень принятых терминов с соответствующими разъяснениями. Перечень включают в содержание работы.

**4.2. Оформление приложений**

В приложениях курсового проекта помещают материал, дополняющий основной текст.

Приложениями могут быть:

* графики, диаграммы;
* таблицы;
* статистические данные;
* нормы расхода сырья, материалов, энергии;
* фотографии.

Приложения оформляют как продолжение основного на последующих ее листах или в виде самостоятельного документа.

В основном тексте на все приложения должны быть даны ссылки.

Приложения располагают в последовательности ссылок на них в тексте. Каждое приложение должно начинаться с нового листа (страницы) с указанием наверху страницы слова *Приложение* и номера.

Приложения обозначают заглавными буквами.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают с прописной буквы отдельной строкой.

**4.3. Требования к лингвистическому оформлению курсового проекта**

Курсовая работа должна быть написана логически последовательно, литературным языком. Не должны употребляться как излишне пространные и сложно построенные предложения, так и чрезмерно краткие лаконичные фразы, слабо между собой связанные, допускающие двойные толкования и т. д.

При написании курсовой работы необходимо пользоваться языком научного изложения. Здесь могут быть использованы следующие слова и выражения.

При написании курсовой работы не рекомендуется вести изложение от первого лица единственного числа: «я наблюдал», «я считаю», «по моему мнению» и т. д. Корректнее использовать местоимение «мы». Допускаются обороты с сохранением первого лица множественного числа, в которых исключается местоимение «мы», то есть фразы строятся с употреблением слов «наблюдаем», «устанавливаем», «имеем». Можно использовать выражения «на наш взгляд», «по нашему мнению», однако предпочтительнее выражать ту же мысль в безличной форме, например:

* *изучение практического опыта свидетельствует о том, что …,*
* *на основе выполненного анализа можно утверждать …,*
* *проведенные исследования подтвердили…;*
* *представляется целесообразным отметить;*
* *установлено, что;*
* *делается вывод о…;*
* *следует подчеркнуть, выделить;*
* *можно сделать вывод о том, что;*
* *необходимо рассмотреть, изучить, дополнить;*
* *в работе рассматриваются, анализируются...*

Для указания на последовательность развития мысли и временную соотнесенность можно использовать следующие высказывания:

* *прежде всего, сначала, в первую очередь;*
* *во – первых, во – вторых и т. д.;*
* *затем, далее, в заключение, итак, наконец;*
* *до сих пор, ранее, в предыдущих исследованиях, до настоящего времени;*
* *в последние годы, десятилетия;*

Для сопоставления и противопоставления:

* *однако, в то время как, тем не менее, но, вместе с тем;*
* *как…, так и… ;*
* *с одной стороны…, с другой стороны, не только…, но и;*
* *по сравнению, в отличие, в противоположность;*

Для указания на следствие, причинность:

* *таким образом, следовательно, итак, в связи с этим;*
* *отсюда следует, понятно, ясно;*
* *это позволяет сделать вывод, заключение;*
* *свидетельствует, говорит, дает возможность;*
* *в результате;*

Для дополнения и уточнения:

* *помимо этого, кроме того, также и, наряду с, в частности;*
* *главным образом, особенно, именно;*

Для иллюстрации сказанного:

* *например, так;*
* *проиллюстрируем сказанное следующим примером, приведем пример;*
* *подтверждением выше сказанного является;*

Для ссылки на предыдущие высказывания, мнения, исследования и т.д.:

* *было установлено, рассмотрено, выявлено, проанализировано;*
* *как говорилось, отмечалось, подчеркивалось;*
* *аналогичный, подобный, идентичный анализ, результат;*
* *по мнению Х, как отмечает Х, согласно теории Х;*

Для введения новой информации:

* *рассмотрим следующие случаи, дополнительные примеры;*
* *перейдем к рассмотрению, анализу, описанию;*
* *остановимся более детально на…;*
* *следующим вопросом является…;*
* *еще одним важнейшим аспектом изучаемой проблемы является…;*

Для выражения логических связей между частями высказывания:

* *как показал анализ, как было сказано выше;*
* *на основании полученных данных;*
* *проведенное исследование позволяет сделать вывод;*
* *резюмируя сказанное;*
* *дальнейшие перспективы исследования связаны с….*

Письменная речь требует использования в тексте большого числа развернутых предложений, включающих придаточные предложения, причастные и деепричастные обороты. В связи с этим часто употребляются составные подчинительные союзы и клише:

* *поскольку, благодаря тому что, в соответствии с;*
* *в связи, в результате;*
* *при условии, что, несмотря на;*
* *наряду с…, в течение, в ходе, по мере.*

В курсовой работе должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

**5. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Общее руководство и контроль за ходом выполнения курсовой работы осуществляет преподаватель профессионального модуля ПМ 05. Организация работы структурного подразделения. По завершении студентом курсовой работы руководитель проверяет, подписывает ее и вместе с письменным отзывом передает студенту для ознакомления.

**ВНИМАНИЕ!** Выполненная курсовая работа сдается её руководителю на проверку за 3-5 дней до начала защиты.

Перед сдачей студенты должны проверить соблюдение всех необходимых требований по её содержанию и оформлению. Несоблюдение требований может повлиять на оценку или курсовая работа может быть возвращена для доработки или повторного выполнения.

**Письменный отзыв** должен включать:

* заключение о соответствии курсовой работы заявленной теме;
* оценку качества выполнения курсовой работы;
* оценку полноты разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости курсовой работы;
* заключение о соответствии курсовой работы;
* положительные моменты в курсовой работе;
* перечень основных недостатков;
* оценку курсовой работы.

Письменный отзыв подшивается в пояснительную записку в виде листа замечаний.

Основными **недостатками**, которые служат основанием для возврата студентам курсовой работы на доработку, являются:

* отсутствие какой – либо составной части работы;
* неправильное оформление работы, небрежность, наличие множества непринятых слов, грамматические и стилистические ошибки;
* использование устаревшего материала учебников;
* неверные экономические расчеты.

По завершении студентом курсовой работы руководитель проверяет ее и вместе с письменным отзывом передает студенту для исправления замечаний.

Курсовая работа, выполненная с соблюдением рекомендуемых требований, оценивается и допускается к защите. Процедура защиты курсовой работы включает в себя:

* выступление студента по теме и результатам работы (5-8 мин),
* ответы на вопросы членов комиссии, в которую входят преподаватели дисциплин профессионального цикла, специалисты пищевых предприятий.

На защиту могут быть приглашены преподаватели и студенты других специальностей.

При подготовке к защите Вам необходимо:

* внимательно прочитать содержание отзыва руководителя работы,
* внести необходимые поправки, сделать необходимые дополнения и/или изменения;
* обоснованно и доказательно раскрыть сущность темы курсовой работы;
* обстоятельно ответить на вопросы членов комиссии.

**ПОМНИТЕ**, что окончательная оценка за курсовую работу выставляется комиссией после защиты.

Работа оценивается дифференцированно с учетом качества ее выполнения, содержательности Вашего выступления и ответов на вопросы во время защиты.

Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. Положительная оценка по той дисциплине, по которой предусматривается курсовая работа, выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже «удовлетворительно».

Если Вы получили неудовлетворительную оценку по курсовой работе, то не допускаетесь к квалификационному экзамену по профессиональному модулю, Вам предоставляется право выбора новой темы курсовой работы и определяется новый срок для ее выполнения.

**К защите курсовой работы предъявляются следующие требования:**

1. Глубокая теоретическая проработка исследуемых проблем на основе анализа технической литературы.
2. Умелая систематизация цифровых данных в виде таблиц и графиков с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития исследуемых явлений и процессов.
3. Критический подход к изучаемым фактическим материалам с целью поиска направлений совершенствования деятельности.
4. Аргументированность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций.
5. Логически последовательное и самостоятельное изложение материала.
6. Оформление материала в соответствии с установленными требованиями.
7. Обязательное наличие на курсовую работу отзыва руководителя.

Для выступления на защите необходимо заранее подготовить и согласовать с руководителем тезисы доклада и иллюстративный материал.

При составлении тезисов необходимо учитывать ориентировочное время доклада на защите, которое составляет 5-8 минут. Доклад целесообразно строить не путем изложения содержания работы по главам, а по задачам, то есть, раскрывая логику получения значимых результатов. В докладе обязательно должно присутствовать обращение к табличному материалу, который будет использоваться в ходе защиты работы. Объем доклада должен составлять не более 4 страниц текста в формате Word, размер шрифта 14, полуторный интервал. Рекомендуемая структура доклада приведена в таблице 22.

Таблица 22 – Структура доклада

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Структура доклада** | **Объем** | **Время** |
| 1. | Представление темы работы. | До 1,5 страниц | До 2 минут |
| 2. | Актуальность темы. |
| 3. | Цель работы. |
| 4. | Постановка задач, результаты их решения и сделанные выводы (по каждой из задач, которые были поставлены для достижения цели дипломной работы) . | До 6 страниц | До 7 минут |
| 5. | Перспективы и направления дальнейшего исследования данной темы. | До 0,5 страницы | До 1 минуты |

В качестве иллюстраций используется презентация, подготовленная в программе PowerPoint. Также иллюстрации можно представлять на 4–5 страницах формата А4, отражающих основные результаты, достигнутые в работе, и согласованные с содержанием доклада. Иллюстрации должны быть пронумерованы и названы.

В случае неявки на защиту по уважительной причине, Вам будет предоставлено право на защиту в другое время.

В случае неявки на защиту по неуважительной причине Вы получаете неудовлетворительную оценку

**Список литературы**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.03. «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».
2. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях (утв. Минсельхозпродом РФ 12.07.1999)
3. Магомедов, М. Д. Экономика пищевой промышленности : учебник / М. Д. Магомедов, А. В. Заздравных, Г. А. Афанасьева. — Москва : Дашков и К, 2019. — 230 c.
4. Молокова, Е. И. Планирование деятельности предприятия: учебное пособие / Е. И. Молокова, Н. П. Коваленко. — 2-е изд. — Саратов: Вузовское образование, 2019. — 194 c. — ISBN 978-5-4487-0418-5 - электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/79780.html/>
5. Забелина, Е. А. Экономика организации. Учебная практика: пособие / Е. А. Забелина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 270 c. — ISBN 978-985-503-913-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/93403.html
6. Кондратьева М.Н., Баландина Е.В. Экономика и организация производства. Уч. Пособие для УСПО. – Ульяновск: УлГТУ, 2019.

**Периодические издания**

1. Журнал «Хлебопечение России»,

2. Журнал «Пищевая промышленность».

3.Журнал «Кондитерские изделия»[www.my-ki.ru](http://www.my-ki.ru/)

4. Журнал «Хлебопродукты»

**Интернет- ресурсы**

1. Федеральный портал «Российское образование» [www.edi.ru](http://www.edi.ru/)
2. Издательство «Пищевая промышленность» [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru/)
3. Российская гильдия пекарей и кондитеров [www.breadbusiness.ru](http://www.breadbusiness.ru/)
4. Хлебопекарное и кондитерское производство [www.breadbranch.com](http://www.breadbranch.com/).
5. Информационно — аналитический центр кондитерского производства [www.conditer.ru](http://www.conditer.ru/)
6. Технология шоколада [www.tehnochoc.ru](http://www.tehnochoc.ru/)
7. Кондитерское объединение «СладКо» [www.sladko.ru](http://www.sladko.ru/)
8. Кондитерская промышленность [www.konditerprom.ru](http://www.konditerprom.ru/)
9. Объединенные кондитеры [www.uniconf.ru](http://www.uniconf.ru/)
10. Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «Асконд» [www.ascond.ru](http://www.ascond.ru/)

**Дополнительные источники**

1. Киреенко, Н. Н. Основы учета и отчетности в пищевом производстве: учебное пособие / Н. Н. Киреенко, С. К. Маталыцкая. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 232 c. — ISBN 978-985-7234-35-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/100367.html>
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2019.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.В. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2018.
4. Панфилов В.А. Техника пищевых производств малых предприятий. \_ М.: КолоС, 2017.
5. Гомола А.И., Жанин П.А. Бизнес-планирование. Уч. пособие для УСПО. – М.: ИЦ Академия, 2019.
6. Драчева Е.Л., Юликов Л. И. Менеджмент. Уч. пособие для УСПО. - М.: ИЦ Академия, 2018.
7. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России. – М.: ИЦ Академия, 2018.
8. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России. – М.: ИЦ Академия, 2019.
9. Кожевников Н.Н., Басова Т.А., Иванов В.И. Основы экономики и управления. Допущено МОН. Уч. пособие для УСПО, 4-ое издание. – М.: ИЦ Академия, 2017.

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

*Приложение А*

**Перечень рекомендуемых тем курсовых проектов**

1. Расчёт экономических показателей производства овсяного печенья.
2. Расчёт экономических показателей производства сахарного печенья.
3. Расчёт экономических показателей производства булочных сдобных изделий по бриоши с использованием местного сырья.
4. Расчёт экономических показателей производства песочных пирожных.
5. Расчёт экономических показателей производства воздушных тортов.
6. Расчёт экономических показателей производства дрожжевых кексов.
7. Расчёт экономических показателей производства крошковых тортов.
8. Расчёт экономических показателей производства пряничных сырцовых изделий с начинкой.
9. Расчёт экономических показателей производства желейных конфет.
10. Расчёт экономических показателей производства мармеладных изделий.
11. Расчёт экономических показателей производства затяжного печенья.
12. Расчёт экономических показателей производства хлебобулочных изделий из муки с добавлением сухофруктов и орехов
13. Расчёт экономических показателей производства сырцовых пряников.
14. Расчёт экономических показателей производства национальных мучных восточных сладостей.
15. Расчёт экономических показателей производства кексов на химических разрыхлителях.
16. Расчёт экономических показателей производства тортов песочных.
17. Расчёт экономических показателей производства вафельных изделий.
18. Расчёт экономических показателей производства крошковых пирожных.
19. Расчёт экономических показателей производства хлебобулочных слоёных диетических изделий на базе ООО «Губернский хлеб» г.Минусинск.
20. Расчёт экономических показателей производства хлебобулочных диетических изделий.
21. Расчёт экономических показателей производства сдобных изделий с начинкой из пшеничной муки высшего сорта.
22. Расчёт экономических показателей производства хлеба пшеничного из муки 1 сорта.
23. Расчёт экономических показателей производства короткорезанных макарон
24. Расчёт экономических показателей производства диетических кондитерских изделий
25. Расчёт экономических показателей производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки с применением нетрадиционного сырья на базе ИП Герасимович В.А. торговая марка «Семь хлебов» с.Тесь.
26. Расчёт экономических показателей производства сдобных изделий.
27. Расчёт экономических показателей производства хлебобулочных слоёных изделий
28. Расчёт экономических показателей производства хлеба ржаного.
29. Расчёт экономических показателей производства хлеба из муки пшеничной хлебопекарной.
30. Расчёт экономических показателей производства хлебобулочных изделий с применением витаминных добавок.
31. Расчёт экономических показателей производства хлебобулочных изделий из смеси муки с добавлением сухофруктов и орехов.
32. Расчёт экономических показателей производства хлеба из смесь ржаной и пшеничной муки.
33. Расчёт экономических показателей производства макарон обогащенных витаминами.
34. Расчёт экономических показателей производства хлеба из смеси муки пшеничной и гречишной с добавлением семя подсолнуха и семя льна.
35. Расчёт экономических показателей производства хлеба из смеси ржано-обдирной и пшеничной муки на КМК.
36. Расчёт экономических показателей производства национальных хлебобулочных изделий.
37. Расчёт экономических показателей производства вафельных тортов.
38. Расчёт экономических показателей производства вафельных пирожных.

*Приложение Б*

**Форма календарного плана выполнения курсовой работы**

КГБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

выполнения курсовой работы

Студентом\_\_\_ курса \_\_\_\_\_\_\_группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО

По теме \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  Этапа  работы | Содержание этапов работы | Плановый срок выполнения этапа | Планируемый объем выполнения  этапа % | Отметка  о  выполнении |
|  |  |  |  |  |

Студент*подпись* И.О. Фамилия

00.00.0000 г.

Руководитель  *подпись*  И.О. Фамилия

00.00.0000 г.

*Приложение В*

Краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Минусинский сельскохозяйственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

И.В. Гуменко\_\_\_\_\_\_

« \_\_\_» 2021\_г.

**ЗАДАНИЕ**

на выполнение курсовой работы

Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Фамилия, Имя, Отчество)

Специальность 19.02.03.Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Группа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель Василевская Ольга Викторовна

КГБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж», преподаватель специальных дисциплин

1. Тема \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

утверждена приказом №\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г.

2. Место прохождения практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Срок сдачи студентом работы «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

4. Перечень основной литературы, материалов практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Содержание работы (проекта) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Выводы и предложения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Список использованной литературы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Василевская О.В./

(подпись)

Задание получил «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Министерство образования Красноярского края

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Минусинский сельскохозяйственный колледж»

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

По модулю ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации

Тема

Специальность 19.02.03.Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Разработал (а)

(Фамилия И. О.) (подпись)

Руководитель: Василевская Ольга Викторовна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

(место работы, должность, ученое звание, степень)

Курсовая работа выполнена на оценку \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Минусинск, 2021

*Приложение Д*

***Образец оформления листа «Содержание» курсовой работы***

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| Введение |
| 1. Расчёт экономической эффективности производства овсяного печенья |
| 1.1.Расчет сметной стоимости приобретения и монтажа производственной линии |
| 1.2.Расчет прогнозируемого годового объема продукции |
| 1.3. Расчет плана материально-технического снабжения |
| * 1. Расчёт потребности в электроэнергии |
| 1.5.Расчет плана по труду |
| 1.6. Расчет плана по себестоимости |
| 1.7. Расчет цен, прибыли и рентабельности |
| 1.8. Показатели экономической эффективности производства |
| Заключение |
| Список используемой литературы |
| Приложение |

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

*КР.19.02.03.16.00.00.ПЗ*

Выполнил

Провер.

.

Н. Контр.

Утверд.

*Тема КР*

Лит.

Листов

*МСХК ТК-17-9-1*

*Приложение Ж*

*Приложение Ж*

**Требования по оформлению списка источников и литературы**

**Книга с указанием одного, двух и трех авторов**

Фамилия, И.О. одного автора (или первого) Название книги: сведения относящиеся к заглавию (то есть сборник, руководство, монография, учебник и т.д.) / И.О. Фамилия одного (или первого), второго, третьего авторов; сведения о редакторе, составителе, переводчике. – Сведения о переиздании (например: 4-е изд., доп. и перераб.). – Место издания: Издательство, год издания. – количество страниц.

***Пример:***

1. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум. Уч. пособие для УНПО, Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразованием России, ИЦ «Академия», 2007.- 128 с.

**Книги, имеющие более трех авторов**

**Коллективные монографии**

Название книги: сведения, относящиеся к заглавию / И.О. Фамилия одного автора с добавлением слов [и др.]; сведения о редакторе, составителе, переводчике. – Сведения о произведении (например: 4-е изд., доп. и перераб.). - Место издания: Издательство, год издания. – Количество страниц.

***Пример:***

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Уч. пособие для УНПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2007г. -304 стр.
2. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С., Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2006 г., -240 стр.

**Сборник статей, официальных материалов**

***Пример:***

1. ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.
2. ГОСТ 52809-2007 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия.
3. ГОСТ 21-94 Сахар песок. Технические условия.

**Многотомное издание. Том из многотомного издания**

***Пример:***

* 1. Толковый словарь русского языка: в 4 т. / под ред. Д.Н. Ушакова. – М. :Астрель, 2000. – 4 т.
  2. Регионы России : в 2 т. / отв. ред. В.И. Галицин. – М. : Госкомстат, 2000. – Т.1. – 87 с.

**Описание электронных ресурсов**

**Твердый носитель**

Фамилия И.О. автора (если указаны). Заглавие (название) издания [Электронный ресурс]. – Место издания : Издательство, год издания. – Сведения о носителе (CD-Rom,DVD-Rom).

***Пример:***

1. Медицина: лекции для студентов. 4 курс [Электронный ресурс]. – М., 2005. – Электрон.опт. диск (CD-Rom).

**Сетевой электронный ресурс**

Фамилия И.О. автора (если указаны). Название ресурса [Электронный ресурс]. – Место издания: Издательство, год издания (если указаны) – адреслокального сетевого ресурса (дата просмотра сайта или последняя модификация документа).

***Пример:***

1. Шкловский И. Разум, жизнь, вселенная [Электронный ресурс] / И. Шкловский. – М.: Янус, 1996. – Режим доступа: http: // [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru/) (21 сент. 2009).

**Наиболее часто употребляемые сокращения слов и словосочетаний в библиографическом описании документов**

**В названии места издания:**

Москва - М.

Санкт – Петербург – СПб.

Ростов-на-Дону – Ростов н/Д.

Ленинград – Л.

Название других городов приводится полностью.

**В продолжающихся и сериальных изданиях:**

Труды-Тр.

Известия – Изв.

Серия – Сер.

Том – Т.

Часть-Ч.

Выпуск – Вып.

*Приложение И*

***Образец выполнения листа с таблицами***

Расчет суточной производительности показываем в таблице 4.

Таблица 4 – Расчет суточной мощности предприятия

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование  ассортимента | Часовая  производи-тельность,  кг | Число рабочих  часов, час | Суточная производи-тельность,  т |
| 1 | 2 | З | 4 |
| Печенье сахарное | 0,05 | 8 | 0,4 |
| Печенье шахматное | 0,17 | 8 | 1,36 |
| Итого | - | 16 | 1,4 |

Годовой объем продукции рассчитывается по формуле

Пгод = Псут х 305 (4), где

Пгод - годовой объем продукции, т;

Псут - суточная производительность, т;

305 – плановый рабочий период, дней.

Расчет годового выпуска продукции представлен в таблице 5.

Таблица 5 - Расчет годового выпуска продукции

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование  ассортимента | Суточная  производи-тельность, т | Плановый рабочий  период, дни | Годовой объём  продукции, т |
| 1 | 2 | З | 4 |
| Печенье сахарное | 0,4 | 305 | 122,0 |
| Печенье шахматное | 1,36 | 305 | 488,0 |
| Итого | 1,4 | х | 610,0 |

Приложение М

Образец выполнения листа «Список использованной литературы»

Список использованной литературы

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. СПб.: Профессия, 2019

2 Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. М.: ИЦ «Академия», 2019

3 Калачев М.В. Поточные линии и оборудование хлебобулочного и макаронного производства. М.: Дрофа, 2020

4 Калачев М.В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных издлеий. М.: ДеЛипринт, 2020

5 Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. М.: ИЦ «Академия», 2019

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. М.: ИЦ «Академия», 2020
2. Санитарно – эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий (СП 2.3.4.3258-15 от 19.02.2015 № 36110)
3. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях (утв. Минсельхозпродом РФ 12.07.1999)
4. Таможенный регламент. Таможенный Союз. О безопасности пищевой продукции. ТРТС 021/2011 (утв. 9.12.2011 № 880)
5. ВНТП-02-92 Нормы технологического проектирования предприятий хлебопекарной промышленности.
6. ГОСТ 32124-2013 Бараночные изделия. Общие технические условия
7. ГОСТ 31805 – 2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия.

Приложение Н

***Образец выполнения листа «Введение»***

Изм.

Лист

№докум.

Подпись

Дата

Лист

*14*

*КР.19.02.03.16.00.00.ПЗ.*

Введение

Тема данной курсовой работы «Расчет экономических показателей производства овсяного печенья». Для выполнения работы использована литература и учебные пособия по экономики пищевой промышленности, справочные и нормативные материалы, а также данные, используемые при организации производственного процесса в ООО «Губернский хлеб» г.Минусинск.

Актуальность темы курсовой работы состоит в том, что экономическая эффективность внедрения в производство овсяного печенья достаточно велика. Также актуальность темы обосновывается тем, что указанные изделия пользуются постоянным высоким спросом у покупателей.

Целью данной курсовой работы является расчет экономических показателей внедрения в производство овсяного печенья: расчет стоимости товарной продукции, расчёт полной себестоимости годовой программы, расчёт прибыли и уровня рентабельности, расчёт производительности труда, расчёт средней заработной платы рабочих основного производства, расчёт затрат на 1 рубль товарной продукции и срока окупаемости капитальных вложений на приобретение и монтаж производственной линии по выпуску овсяного печенья.

Предметом курсовой работы является производство овсяного печенья.

На основе теоретического анализа литературы в курсовой работе необходимо обобщить и систематизировать данные о видах себестоимости продукции, элементах и статьях калькуляции, видах заработной платы и показателях экономической эффективности.

Рассчитать сметную стоимость приобретения и монтажа необходимого оборудования, затраты по приобретению сырья, материалов, электроэнергии, фонд оплаты труда рабочих основного производства, среднюю заработную плату рабочих, полную себестоимость, оптовую, оптово-отпускную и розничную цену продукции, а также основные технико-экономические показатели и провести их анализ.

Изм.

Лист

№докум.

Подпись

Дата

Лист

*14*

*КР.19.02.03.16.00.00.ПЗ.*

Результаты курсовой работы могут быть использованы в производстве овсяного печенья в ООО «Губернский хлеб».

Приложение П

***Образец выполнения листа первого раздела***

Изм.

Лист

№докум.

Подпись

Дата

Лист

*14*

*КР.19.02.03.16.00.00.ПЗ.*

1. **РАСЧЕТ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА**

**1.1. Расчет сметной стоимости приобретения и монтажа производственной линии**

Прежде всего необходимо выбрать технологическую схему производства и подобрать современное оборудование. От правильного выбора технологической схемы зависит степень механизации и автоматизации производства и, в конечном итоге, качество выпускаемой продукции и рентабельность производства. Производится расчет численности потребителей. Население пригорода принимаем за 10% от численности города, транзитное население – 5%.

Таблица 1 - Расчет численности потребителей

|  |  |
| --- | --- |
| Категория потребителей | Численность, тыс. чел. |
| Коренное население города Минусинска |  |
| Население пригорода |  |
| Транзитное население |  |
| Итого |  |

Капитальные вложения - это совокупность денежных средств, затраченных на создание, расширение и воспроизводство основных фондов. Срок окупаемости капитальных вложений рассчитывается по формуле:

Т = ∑кв/ П (1), где

Т - срок окупаемости капитальных вложений, лет;

∑кв - капитальные вложения, тыс.руб;

П - прибыль программы, тыс.руб.

Так как производственная линия проектируется на действующем предприятии, то учитываются затраты на приобретение и монтаж технологического оборудования, и заполняется таблица 2.

Приложение С

***Образец выполнения листа «Заключение»***

Изм.

Лист

№докум.

Подпись

Дата

Лист

*14*

*КР.19.02.03.16.00.00.ПЗ.*

**Заключение**

Курсовая работа выполнена на тему «Расчёт экономических показателей производства печенья овсяного».

В первой части работы дана характеристика пищевого предприятия ООО «КДВ Минусинск».

Так же были произведены экономические расчеты: расчет суточной и годовой производительности линии, расчет потребности в сырье, расчет потребности в электроэнергии, расчет численности и фонда заработной платы работников, а также расчет себестоимости продукции, прибыли, рентабельности, срока окупаемости капитальных затрат.

Результаты курсовой работы можно использовать при разработке технологической линии по производству печенья овсяного на пищевых предприятиях г. Минусинска и Минусинского района, а также при разработке бизнес-планов при открытии нового предприятия.

Основная надпись первого листа пояснительной записки

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | *КП. 19.02.03. 30. 00. 00. ПЗ* | | | | | |
|  |  |  |  |  |
| *Изм.* | *Лис Лист Лис Лист Лис Лист* | *№ докум.* | *Подп.* | *Дата* |
| *Курсовой.* | |  |  |  | *Тема КП* | *Литера* | | | *Лист* | *Листов* |
| *Руководит.* | |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | |  |  |  | *МСХК гр. ТК -4* | | | | |
| *Консульт.* | |  |  |  |
| *Зав. отд.* | |  |  |  |

Основная надпись последующих листов пояснительной записки

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  | *КП. 19.02.03. 30. 00. 00. ПЗ* | *Лис* |
|  |  |  |  |  |
|  |
| *Изм.* | *Лис Лист* | *№ докум.* | *Подп.* | *Дата* |