КГБ ПОУ «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, 2015

Одобрены цикловой комиссией Составлены в соответствии с ФГОС

электротехнических дисциплин рабочей программой ПМ.05. Организация

Протокол №\_\_\_\_ работы структурного подразделения

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. по специальности 19.02.03. Технология

Методист хлеба, кондитерских и макаронных изделий

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.А.Кулакова Зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.В.Гуменко

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.

Методические рекомендации по выполнению курсового проекта 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.

В электронном виде методические рекомендации размещены на сайте колледжа по адресу:<http://cxtex.minusa.ru/index10.html>

**Разработала:** Раздобреева Н.И. преподаватель высшей 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 курсового проектирования**

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 курсового проектирования:**

* поиск, обобщение, анализ необходимой информации;
* разработка материалов в соответствии с заданием на курсовую работу;
* расчет практической части курсовой работы;
* оформление курсовой работы в соответствии с требованиями;
* подготовка и защита курсовой работы.

# 

**2 СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

**2.1 Структура курсовой работы**

По содержанию курсовая работа носит практический характер. По объему курсовая работа должна быть не менее 15 - 20 страниц печатного текста.

По структуре **курсовая работа** состоит из:

* введения, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируются цели и задачи работы;
* основной части, которая состоит из двух разделов: в первом разделе содержатся теоретические основы разрабатываемой темы; вторым разделом является практическая часть, которая представлена экономическими расчетами, графиками, таблицами, схемами;
* заключения, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы;
* списка использованной литературы;
* приложения.

**3 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

**3.1 Выбор темы**

Тематику курсовых работ разрабатывает преподаватель. (приложение А). Тема курсовой работы может быть предложена студентом при условии обоснования им ее целесообразности. Распределение и закрепление тем производит преподаватель. При закреплении темы соблюдается принцип: одна тема – один студент. При закреплении темы Вы можете высказать своё желание по выполнению работы по той или иной теме из предложенного списка. Документальное закрепление тем производится посредством внесения Вашей фамилии в утвержденный заместителем директора по учебной работе перечень тем курсовых работ. Данный перечень тем курсовых работ с конкретными фамилиями студентов хранится у преподавателя. Самостоятельно изменить тему Вы не можете.

**3.2 Получение индивидуального задания**

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

**3.3 Составление плана подготовки курсовой работы**

В самом начале очень важно с руководителем составить план выполнения курсовой работы (приложение Б). При составлении плана Вы должны вместе с руководителем уточнить круг вопросов, подлежащих изучению и исследованию, структуру работы, сроки её выполнения, определить необходимую литературу.

**Запомните:** своевременное выполнение каждого этапа курсовой работы - залог Вашей успешной защиты и гарантия допуска к итоговой аттестации по профессиональному модулю ПМ.05. Организация работы структурного подразделения.

**3.4 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 Вашей 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 КР» и постепенно туда вписывать исходные данные любого источника, который Вы изучали по теме курсовой работе. 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 курсовой работы.

**3.5 Разработка содержания курсовойработы**

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

**3.5.1 Разработка введения**

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. |

**3.5.2. Разработка теоретической части курсовой работы**

В теоретической части курсовой работы студент делает описание пищевого предприятия, где проходил производственную практику, а для лиц, обучающихся по заочной форме – с их непосредственной работой. Пищевое предприятие описывается по признакам: производственная мощность, структура управления предприятием, производственный профиль, выпускаемый ассортимент продукции, штатный состав сотрудников. В данной части указывается наименование предприятия, его юридический адрес, форма собственности, поставщики сырья и материалов, покупатели готовой продукции и т. д.

**3.5.3 Разработка практической части курсовой работы**

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

**Технико-экономическое обоснование. 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%. Естественный прирост (убыль) – статистические данные по городу.

Таблица 1 - Расчет численности потребителей

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

Капитальные вложения - это совокупность денежных средств, затраченных на создание, расширение и воспроизводство основных фондов. Кроме стоимости основных фондов капитальные вложения включают в себя затраты на:

* строительно-монтажные работы;
* изыскательские и проектные работы, связанные со строительством;
* создание инфраструктуры и охрану окружающей среды;
* потери от ликвидации основных фондов и затраты на увеличение оборотных средств.

Капитальные вложения рассчитываются по формуле:

Квл= Куд\*Пгод,

где Квл – капитальные вложения, тыс.руб.

Куд – удельные капиталовложения, тыс.руб.

Пгод – годовой объем продукции, т.

Срок окупаемости объекта рассчитывается по формуле:

Сок = К / П,

где Сок – срок окупаемости , лет

К – капитальные вложения ,тыс.руб

П – прибыль, тыс.руб.

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.** |
|  |  |  |  |

Если производственная линия проектируется на действующем предприятии, то учитываются затраты на приобретение и монтаж основного и вспомогательного оборудования и заполняется таблица 3.

Таблица 3 – Расчет сметной стоимости приобретения и монтажа оборудования

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Стоимость приобретения, тыс. руб. | Стоимость монтажа,  тыс. руб. | Общая стоимость,  тыс. руб. |
| Варочный котел Е-200 | 64,00 | 30,00 | 94,00 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Расчет прогнозируемого годового объема продукции**

Годовой объем продукции – это объем продукции произведенной за сутки на число календарных рабочих дней в году.

Суточная производительность печи – это объем продукции, производимой печью за сутки, не превышающая установленных тех. норм.

По нижеследующим формулам рассчитывается плановый рабочий период, суточная и годовая производительность, объем товарной продукции и заполняются таблицы 4,5,6,7.

Для расчета прогнозируемого годового объема продукции, необходимо рассчитать плановый рабочий период по формуле:

Тпл= 365 – Тр ,

где Тпл – плановый рабочий период;

365 – число календарных дней в году;

Тр– время капитального ремонта (примерно 60 календарных дней).

Таблица 4 - Расчет планового рабочего периода

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование показателя** | **Количество дней** |
| Календарные дни |  |
| Время капитального ремонта |  |
| **Итого рабочих дней** |  |

Суточная производительность рассчитывается по формуле:

Псут = Пчас \* tсут / 1000 ,

где Псут – суточная производительность, т/сутки;

Пчас– часовая производительность, кг/час;

tсут– количество рабочих часов в сутки;

1000 – коэффициент перевода в тонны.

Таблица 5 - Расчет суточной производительности

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование ассортимента** | **Выпуск в час, кг** | **Кол-во рабочих часов в сутки** | **Выпуск в сутки,**  **тонн** |
|  |  |  |  |

Годовой объем продукции рассчитывается по формуле:

Пгод = Рсут \* Тпл ,

где Пгод - годовой объем продукции ,т

Тпл – плановый рабочий период, дни.

Таблица 6 - Расчет годового выпуска продукции

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование  ассортимента продукции | Выпуск в сутки, тонн | Плановый  рабочий период, дни | Годовой объем продукции, тонн |
|  |  |  |  |

Товарная продукция – это объем промышленной продукции, предназначенной к отпуску на сторону (т.е. за пределы предприятия). Товарная продукция определяется в сопоставимых и действующих оптовых ценах предприятий. Товарная продукция служит основой расчета многих экономических показателей.

Товарная продукция рассчитывается по формуле:

ТП= Пгод \* Цопт,

где ТП– товарная продукция, тыс.руб.

Цопт – оптовая цена за 1 т продукции, руб.

Таблица 7 - Расчет товарной продукции

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование  ассортимента продукции | Годовой выпуск продукции, тонн | Оптовая цена  1 тонны, руб. | Товарная продукция, тыс.руб. |
|  |  |  |  |

**Расчет плана материально-технического снабжения**

Многообразие условий производства и потребления продукции, способов ее перемещения, организации и методов распределения материальных ресурсов предопределяет необходимость использования различных форм снабжения.

Средства производства при всех общественных формациях подразделяются на средства труда и предметы труда.

Средства труда – это материальные элементы, при помощи которых человек воздействует на предметы труда. Другая часть средств производства – это предметы труда, то есть материальные элементы, обрабатываемые человеком в процессе материального производства. Их в свою очередь подразделяют на сырье, к которому относится продукция добывающих отраслей промышленности и сельского хозяйства, материалы – продукцию последующей переработки сырья, полуфабрикаты – изделия, подлежащие дальнейшей переработке.

Сырье и материалы могут использоваться в качестве основных и вспомогательных материалов.

Выход продукции характеризует отдачу единицы сырья по выпуску продукции и столько приходится в денежном выражении товарной продукции на 1 кг использованного сырья.

Расчет и стоимость основного и дополнительного сырья и электроэнергии на технологические цели производится по формулам и заполняются таблицы 8.9, 10.

Для расчета количества и стоимости основного сырья, необходимо рассчитать годовой расход муки, который рассчитывается по формуле:

М = Пгод \* 100/ В,

где М – годовой расход муки, тонн;

В – выход изделия, прценты;

100 – норма расхода, кг

Рассчитываем транспортно-заготовительные расходы на муку (они могут составлять 1 - 2% от стоимости муки)

Стоимость муки рассчитывается по формуле:

Gм = Мгод \* Цопт/1000,

где Gм – стоимость муки, тыс.руб.;

Таблица 8 - Расчет количества и стоимости основного сырья

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  ассортимента продукции |  | | | |
| Годовой выпуск продукции, тонн |  | | | |
| Процент выхода, % |  | | | |
| Сырье | Цена за 1 тонну, руб. | Норма  расхода, кг | Общий расход,  тонн | Общая стоимость, тыс. руб. |
| Мука пш.1 сорт |  |  |  |  |
| Мука ржаная обдирная |  |  |  |  |
| Солод |  |  |  |  |
| ИТОГО |  |  |  |  |
| Транспортно - заготовительные расходы |  |  |  |  |

К вспомогательному сырью относится все дополнительное сырье по рецептуре. Для расчета стоимости вспомогательного сырья необходимо рассчитать количество сырья, необходимое по рецептуре.

Количество дрожжей рассчитывается по формуле:

Мдр = М \* Ндр /100,

где Мдр – годовой расход дрожжей, т;

М- годовой расход муки, т;

Ндр – норма расхода дрожжей на 100кг муки,кг.

Годовой расход соли рассчитывается по формуле:

Мс = М \* Нс/100,

где Мс – годовой расход соли, т;

Нс– норма расхода соли на 100 кг муки.

Стоимость прессованных дрожжей рассчитывается по формуле:

Сдр = Мдр \* Цдр /1000,

гдеСдр – стоимость дрожжей, тыс.руб

Цдр – оптовая цена 1 т ,руб

Стоимость соли поваренной пищевой рассчитывается по формуле:

Сс = Мс\* Цопт/1000,

где Сс– стоимость соли, тыс.руб;

Цопт – оптовая цена соли 1 т, руб.

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

Таблица 9 - Расчет количества и стоимости вспомогательного сырья

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование ассортимента | |  | | |
| Количество муки | |  | | |
| Сырье | Цена за 1 тонну, рубли | Норма  расхода,  кг | Количество, тонн | Общая стоимость, тыс.руб. |
| Дрожжи прессованные |  |  |  |  |
| Соль |  |  |  |  |
| Сахар – песок |  |  |  |  |
| Изюм |  |  |  |  |
| Итого |  |  |  |  |
| Транспортно- заготовительные расходы |  |  |  |  |

Для расчета потребности энергии, необходимо рассчитать количество электроэнергии и стоимость электроэнергии.

Количество электроэнергии рассчитывается по формуле:

Кэ = Пгод \* Нэ,

где Кэ– количество электроэнергии, кВт/час;

Нэ– норма расхода электроэнергии, кВт/час;

Стоимость электроэнергии рассчитывается по формуле:

Сэ= Кэ\* Ц /1000,

где Сэ – стоимость электроэнергии, тыс. руб.;

Ц – цена электроэнергии за 1 кВт/час, руб.

Таблица 10 - Расчет потребления электроэнергии

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование ассортимента | Выпуск в год, т | Норма  расхода электроэнергии, кВт/час | Количество электроэнергии, кВт/час | Цена  1 кВт/час, рубли | Стоимость электроэнергии тыс.руб. |
|  |  |  |  |  |  |

**Расчет плана по труду**

Труд – это осуществляемый людьми в форме непосредственного расходования умственных и физических усилий вклад в процесс производства. Труд является наиболее активным элементом производства, позволяющим эффективно использовать и две остальные составляющие производства – средства и предметы труда.

Труд, как и всякий товар, имеет цену. Заработная плата – величина денежного вознаграждения, выплачиваемого наемному работнику за выполнение определенного объема работы. Различают: основную и дополнительную.

В основную зарплату включаются выплаты за отработанное время, за количество и качество выполненных работ, сюда же оплата за вредность, сверхурочные работы, за работу в ночное время, праздничные и выходные дни.

Дополнительная заработная плата: оплата отпусков, выполнение гособязанностей, выходное пособие.

Персонал предприятия - это совокупность работников, входящих в его списочный состав.

Персонал промышленного предприятия делится на промышленно – производственный и непромышленный персонал.

К промышленно – производственному персоналу относятся работники, которые непосредственно связаны с производством: оператор БХМ, дрожжевод, тестовод пекарь, укладчик, машинист ТРМ и др.

В соответствии с Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов по характеру выполняемых функций промышленно -производственный персонал (ППП) подразделяется на четыре категории:

1. Руководители - работники, занимающие должности руководителей отрасли, и их структурные подразделения.

2. Специалисты - работники интеллектуального труда (бухгалтеры, экономисты, инженеры)

3. Рабочие – лица, непосредственно занятые в процессе создания материальных ценностей, а также ремонтом, перемещением грузов. Рабочие подразделяются на основных, непосредственно связанных с производством продукции, и вспомогательных, связанных с обслуживанием производства.

4. Служащие – это работники, осуществляющие подготовку и оформление документации, учет и контроль, хозяйственное обслуживание.

Численность ППП определяется как сумма сотрудников каждой категории:

Чппп= руководители + специалисты + рабочие + служащие.

При определении численности работников рассчитывают их явочное и списочное количество.

Явочное количество работников – это численность работников, учитываемых по количеству фактических дней явок на работу.

Списочное количество работников – это число работников на определенный момент времени, принятых на предприятие и входящих в кадровый список.

Среднесписочное количество работников – это численность работников списочного состава за каждый календарный день месяца, включая выходные и праздничные дни, деленное на число календарных дней месяца.

Штатное количество работников – это явочное количество + численность работников по договору.

Для расчета численности основных производственных рабочих следует руководствоваться единым тарифно – квалификационным справочником для рабочих отрасли, производительностью линии, уровнем квалификации работающих, сравнить с подобным производством на родственном предприятии отрасли. Часовые тарифные ставки желательно узнать на предприятии, где студент проходил практику. Данные заносятся в таблицу 11.

Таблица 11 - Расчет численности основных производственных рабочих

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Рабочий** | **Разряд** | **Кол-во человек в смену** | **Кол-во смен** | **Явочная численность** | **Подсмена** | **Штатная численность** | **Списочная численность** |
| Оператор БХМ |  |  |  |  |  |  |  |
| Тестовод |  |  |  |  |  |  |  |
| Пекарь |  |  |  |  |  |  |  |
| Укладчик |  |  |  |  |  |  |  |
| Машинист ТРМ |  |  |  |  |  |  |  |
| Мастер-технолог |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  |  |  |  |  |  |

Сумма тарифных ставок (таблица 12 ) рассчитывается по формуле:

Сумма Тст = Тст.ч\* Чшт ,

где сумма Тст – сумма тарифных ставок штатного состава;

Тст.ч – часовая тарифная ставка, руб;

Чшт – штатный состав, чел.

Таблица 12 - Расчет суммы тарифных ставок штатного расписания

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование профессий  рабочих | Разряд | Штатный состав, человек | Часовая  тарифная ставка,  рубли | Сумма тарифных  ставок штатного  состава, рубли |
| Оператор БХМ |  |  |  |  |
| Дрожжевод |  |  |  |  |
| Тестовод |  |  |  |  |
| Пекарь |  |  |  |  |
| Укладчик |  |  |  |  |
| Машинист ТРМ |  |  |  |  |
| Мастер-технолог |  |  |  |  |
| Итого |  |  |  |  |

Сдельный заработок определяем бригадный, так как в хлебопекарной и кондитерской отрасли пищевой промышленности действует бригадная сдельн-премиальная оплата труда. Сдельная бригадная заработная плата рассчитывается по формуле:

Рсд.бр.= Сумма Тст \*8/Псут,

где Рсд.бр – расценок сдельный бригадный, рублей.

Заработная плата основных производственных рабочих рассчитывается по формуле:

Зпл = Рсд.бр. \* Пгод \*(1 + Прем/100)/1000,

где Зпл – Заработная плата основных производственных рабочих, руб.;

Прем – Премия, %.

Доплаты составляют 60% от годового фонда заработной платы по сдельному расценку и рассчитывается по формуле:

Д = Зпл \* 60/100;

где Д – Доплаты, руб.

Годовой фонд заработной платы с учетом доплат рассчитывается по формуле:

Зпл. сдопл. = Зпл + Д

Районный коэффициент в г. Минусинске составляет 30% от годового фонда заработной платы с учетом доплаты. Коэффициент по выслуге в Красноярском крае также может составлять 30 процентов.

Крайон = Зпл с допл \* 60 / 100;

Общий фонд заработной платы рассчитывается по формуле:

ФЗП = Зпл с допл + Крайон

Полученные данные заносим в таблицу 13.

Таблица 13 - Расчет фонда заработной платы основных производственных рабочих

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  ассортимента | Годовой выпуск, т/год | Сдельный расценок, руб | Годовой ФЗП по сдельн, расценку, тыс.руб. | Доплаты, тыс.руб. | Годовой ФЗП с учетом доплат, тыс.руб. | Районный коэффициент | Всего ФЗП, тыс.руб. |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Средняя заработная плата рабочих основного производства рассчитывается по формуле:

Зпл.ср. = (ФЗП / Чспис \*12)/1000,

где Зпл.ср. – средняя заработная плата рабочих основного производства, руб.;

ФЗП – Годовой фонд заработной платы основных рабочих, тыс. руб.

Тарифные ставки списочного состава рассчитываются по формуле:

Тст.спис. = Тст.месяц\*Ч,

где Тст.спис. – тарифная ставка списочного состава, руб.;

Тст.месяц – тарифная ставка за месяц, руб.;

Ч – численность рабочих вспомогательного производства, чел.

Годовой фонд заработной платы рассчитывается по формуле:

ФЗПгод = ФЗПмес\*12

Для нормального функционирования производственной линии необходимо запланировать и штат рабочих вспомогательного производства. Вводные данные расчет вносятся в таблицу 14.

Таблица 14 - Расчет численности рабочих вспомогательного производства

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование профессий рабочих | Численность, чел. | Разряд | Тарифная ставка за месяц, руб. | Тарифные ставки списочного состава, руб. | Районный коэффициент и доплаты, руб. | ФЗП с доплатами, тыс.руб. |
| Слесарь |  |  |  |  |  |  |
| Электрик |  |  |  |  |  |  |
| Ремонтник |  |  |  |  |  |  |
| Итого |  |  |  |  |  |  |

Средняя заработная плата вспомогательного персонала рассчитывается по формуле:

Зп.ср. = (ФЗП / Чспис) \*1000 ,

где Зп.ср. - средняя заработная плата вспомогательного персонала, рублей;

ФЗП – годовой фонд заработной платы вспомогательного персонала, тыс. руб;

Чспис – списочная численность вспомогательного персонала, человек.

Численность и размер заработной платы руководителей, специалистов и служащих необходимо узнать на предприятии во время прохождения практики.

Средняя заработная плата руководителей рассчитывается по формуле:

Зп.ср. = (ФЗП /Чспис.)\*1000,

где Зп.ср. – средняя заработная плата руководителей, руб.;

ФЗП – годовой фонд заработной платы руководителей, тыс.руб.;

Чспис – списочная численность руководителей, чел.

Средняя заработная плата младшего обслуживающего персонала рассчитывается по формуле:

Зп.ср. = (ФЗП/Чспис)\*1000,

где Зп.ср. – средняя заработная плата младшего обслуживающего персонала, руб.;

ФЗП – годовой фонд заработной платы младшего обслуживающего персонала, тыс.руб.;

Чспис. – списочная численность младшего обслуживающего персонала, чел.

В заключение расчетов численности и фондов заработной платы всех категорийпромышленно-производственного персонала заполняется таблица 15.

Таблица 15 - Сводная таблица промышленно-производственного персонала (ППП)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Категории ППП | Списочная  численность, человек | Основной фонд заработной  платы, тыс.руб. | Среднемесячная заработная плата, рублей |
| Основные производственные рабочие |  |  |  |
| Вспомогательный персонал |  |  |  |
| Руководители |  |  |  |
| Младший обслуживающий персонал |  |  |  |
| Итого |  |  |  |

При расчете себестоимости продукции необходимо учитывать отчисления на социальные нужды, в настоящее время они составляют 39 процентов от общего фонда заработной платы. Исходя из этого заполняется таблица 16.

Таблица 16 - Расчет отчислений на социальные нужды

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Категории  работающих | Годовой фонд заработной платы, тыс.руб. | Утвержденный процент  отчислений, % | Сумма  отчислений, тыс.руб |
| Основные производственные рабочие |  |  |  |
| Вспомогательный персонал |  |  |  |
| Руководители |  |  |  |
| Младший обслуживающий персонал |  |  |  |
| Итого |  |  |  |

**Расчет плана по себестоимости**

Себестоимость продукции – денежное выражение текущих затрат предприятия на производство и реализацию продукции. Себестоимость продукции подразделяется на производственную, включающую затраты, связанные с производством продукции, и полную себестоимость, в которую входят все расходы по производству и непроизводственные затраты, связанные с реализацией продукции. В практике планирования и учета начисляется себестоимость всей продукции (по экономическим элементам затрат) и единицы изделия (по калькуляционным статьям расходов).

К расходам на содержание и эксплуатацию оборудования (РСЭО) относится заработная плата вспомогательного производства (слесарей, электриков, ремонтников), а также затраты на приобретение запасных частей и комплектующих. Рассчитываем РСЭО по отношению к заработной плате основных производственных рабочих (50%).

К общезаводским расходам относятся заработная плата руководителей, специалистов и служащих, младшего обслуживающего персонала, а также затраты на содержание и эксплуатацию зданий (отопление, освещение, вентиляция). Принимаем общезаводские расходы как 120% к заработной плате основных производственных рабочих.

К внепроизводственным расходам относятся расходы по реализации продукции, заработная плата отдела сбыта, затраты на автотранспорт, затраты на рекламу. Принимаем внепроизводственные расходы за 2% от производственной себестоимости.

Расчет себестоимости продукции на годовую программу и на 1 тонну продукции показывается в таблице 17.

Таблица 17 - Калькуляция себестоимости

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование статей калькуляции | Затраты на годовую программу, тыс. руб. | Затраты на 1 тонну продукции, руб. |
| Стоимость основного сырья |  |  |
| Накладные расходы на сырье |  |  |
| Затраты на вспомогательные материалы |  |  |
| Накладные расходы на вспомогательные материалы |  |  |
| Затраты на электроэнергию |  |  |
| Заработная плата основного производства |  |  |
| Отчисления |  |  |
| Расходы на содержание и эксплуатацию оборудования |  |  |
| Общезаводские расходы |  |  |
| Прочие общезаводские расходы |  |  |
| Итого производственная себестоимость |  |  |
| Внепроизводственные расходы |  |  |
| Итого полная себестоимость |  |  |

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

Цена – денежное выражение стоимости товара, показатель его величины.

Различают оптовые, закупочные, розничные, разовые и договорные, биржевые цены.

Оптовая цена – цена реализации товара другим предприятиям или оптовикам.

Прибыль один из обобщающих показателей хозяйственной деятельности предприятия, форма чистого дохода. Прибыль – часть общей выручки от реализации продукции, которая образуется после вычета из нее затрат на производство.

За счет прибыли формируются фонды экономического стимулирования.

Расчеты выполняются в таблицах 18, 19, 20.

Для определения оптовой цены определим прибыль на 1 кг продукции по формуле:

Пкг = Пс \* Расс /100,

где Пкг – прибыль на 1 кг ,руб.;

Пс – полная себестоимость 1 кг продукции, руб.;

Расс – рентабельность ассортимента, %

Расчет оптовой цены:

Оц = Пс + П,

где Оц– оптовая цена 1кг продукции, руб.;

Пс– полная себестоимость 1 кг продукции, руб.;

П – прибыль на 1 кг продукции, руб.

Таблица 18 - Расчет оптовой цены

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование ассортимента | Полная себестоимость 1 тонны в рублях | Прибыль на 1 тонну в рублях | Оптовая цена 1 тонны продукции в рублях |
|  |  |  |  |

Рассчитаем налог на добавленную стоимость (НДС), он составляет 10% от оптовой цены.

РОЦ = Оц + НДС

Таблица 18 - Расчет отпускной цены

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование ассортимента | Оптовая цена 1 тонны в рублях | НДС в рублях | Отпускная цена 1 тонны, рубли |
|  |  |  |  |

Расчетная цена применяется в договорах, контрактах на нестандартную продукцию или индивидуальный заказ

Рассчитаем розничную цену по формуле:

РЦ = РОЦ + ТН,

где РЦ – розничная цена, руб.;

ТН – торговая накидка, руб.

Таблица 19 - Расчет розничной цены

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование ассортимента | Отпускная цена 1 тонны, рублей | Торговая накидка, % | Розничная цена, руб. |
|  |  |  |  |

Рассчитаем розничную цену 1 изделия по формуле:

РЦ1изд=РЦ/1000\*М изд,

где РЦ1изд- розничная цена 1 изд.руб.;

РЦ – розничная цена 1 т. изд.руб.;

М изд – масса изделия, кг.

**Расчет показателей экономической эффективности производства**

Экономическая эффективность – это результативность производства, соотношение между результатами хозяйственной деятельности и затратами труда.

Рентабельность один из основных показателей, характеризующий прибыль производственно – хозяйственной деятельности предприятия. Различают рентабельность производства и рентабельность продукции. Рентабельность продукции – это отношение прибыли от реализации к ее полной себестоимости либо к себестоимости за вычетом прямых материальных затрат.

Рассчитываем рентабельность по формуле:

Расс= П/С\*100,

где Расс – рентабельность ассортимента, %;

П – прибыль, руб.;

С – себестоимость, руб.

Производительность труда плодотворность целесообразной деятельности людей, один из важнейших показателей эффективности производства. Измеряется количеством продукции, созданной в материальном производстве в единицу времени. Различают производительность труда: индивидуальную (отдельного работника), локальную (на участке, в цехе, в отрасли) и общественную (в масштабе народного хозяйства ). Основными факторами роста производительности труда являются: научно – технический прогресс, повышение культурно – технического уровня трудящихся, совершенствования уровня организации производства и труда, усиление материальной и моральной заинтересованности работников в результатах своего труда.

Рассчитаем производительность труда по формуле:

ПТ=ТП/Чппп,

где ПТ – производительность труда, тыс. руб.;

ТП – товарная продукция, тыс. руб.;

Чппп – численность промышленно – производственного персонала, чел.

Исходя из всех вышеприведенных расчетов рассчитывается и заполняется таблица 21.

Таблица 21 - Показатели экономической эффективности производства

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателей | Единицы измерения | Расчетные формулы | Сумма |
| Годовой объем продукции | тонн | Пгод=Псут\*Т |  |
| Товарная продукция | тыс. руб. | ТП=Пгод\*ОЦ |  |
| Полная себестоимость | тыс.руб. | С= ТП-П |  |
| Численность ППП | чел. | Сумма Ч |  |
| Фонд заработной платы | тыс.руб. | Общий ФЗП |  |
| Средняя заработная плата | руб. | ЗПср=ФЗП/Ч/12 |  |
| Производительность труда | тыс.руб./чел | ПТ=ТП/Чппп |  |
| Себестоимость 1 т продукции | руб. | С=ПС/Пгод |  |
| Затраты на 1 руб. ТП | коп. | З 1р.тп=ПС/ТП |  |
| Прибыль | тыс.руб. | П=ТП-ПСпр |  |
| Окупаемость | год | О=Кз/П |  |
| Рентабельность | % | Р=П/ПС\*100 |  |
| Розничная цена 1 изделия | руб. | РЦ=РЦ\*Мизд |  |

**3.5.4 Разработка заключения**

Обращаем Ваше внимание, что 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).

**3.5.5 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 – TimesNewRoman, 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 15-20 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 иллюстраций

Все иллюстрации, помещаемые в работу, должны быть тщательно подобраны, ясно и четко выполнены. Рисунки и диаграммы должны иметь прямое отношение к тексту, без лишних изображений и данных, которые нигде не поясняются. Количество иллюстраций в работе должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста. Иллюстрации следует размещать как можно ближе к соответствующим частям текста. На все иллюстрации должны быть ссылки в тексте работы/проекта. Наименования, приводимые в тексте и на иллюстрациях, должны быть одинаковыми.

Ссылки на иллюстрации разрешается помещать в скобках в соответствующем месте текста, без указания *см.* (смотри). Ссылки на ранее упомянутые иллюстрации записывают, сокращенным словом *смотри*, например, *см. рисунок 3.*

Размещаемые в тексте иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами, например: *Рисунок 1, Рисунок 2* и т.д. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации должен состоять из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, например *Рисунок 1.1.*

Надписи, загромождающие рисунок, чертеж или схему, необходимо помещать в тексте или под иллюстрацией.

**4.3 Оформление приложений**

В приложениях курсового проекта помещают материал, дополняющий основной текст.

Приложениями могут быть:

* графики, диаграммы;
* таблицы формата А4,
* статистические данные;
* 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.

**4.4 Требования к лингвистическому оформлению курсовой работы**

Курсовая работа должна быть написана логически последовательно, литературным языком. Повторное употребление одного и того же слова, если это возможно, допустимо через 50 – 100 слов. 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 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:

1. *изучение практического опыта свидетельствует о том, что …,*
2. *на основе выполненного анализа можно утверждать …,*
3. *проведенные исследования подтвердили…;*
4. *представляется целесообразным отметить;*
5. *установлено, что;*
6. *делается вывод о…;*
7. *следует подчеркнуть, выделить;*
8. *можно сделать вывод о том, что;*
9. *необходимо рассмотреть, изучить, дополнить;*
10. *в работе рассматриваются, анализируются...*

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

* для указания на последовательность развития мысли и временную соотнесенность:
* *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.*

Необходимо определить основные понятия по теме исследования, чтобы использование их в тексте курсового проекта было однозначным. Это означает: то или иное понятие, которое разными учеными может трактоваться по-разному, должно во всем тексте данной работы от начала до конца иметь лишь одно, четко определенное автором курсового проекта значение.

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 курсовойработы 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;
* положительное в курсовой работе;
* перечень основных недостатков;
* оценкукурсовой 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 работыпредъявляются 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 8-10 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 иллюстративному материалу, который будет использоваться в ходе защиты работы. Объем доклада должен составлять 7-8 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

**Ошибки презентации**

*Ошибка №1: Очень мелкий текст***.**

……………………..текст…………………………………..

*Ошибка № 2: Очень много текста.*

……………………..текст…………………………………..

*Ошибка № 3: Очень много таблиц ничего не значащих.*

……………………..текст…………………………………..

*Ошибка № 4: В презентации используются раздражающие эффекты***.**

……………………..текст…………………………………..

*Ошибка № 5: Подобраны неконтрастные цвета*

……………………..текст…………………………………..

*Ошибка №6:Презентация заранее не отрепетирована, и Вы пропускаете слайды, стараясь уложиться во время.*

……………………..текст…………………………………..

*Ошибка №7:Вы подобрали плохого ассистента*

……………………..текст…………………………………..

**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. Таможенный регламент. Таможенный Союз. О безопасности пищевой продукции. ТРТС 021/2011 (утв. 9.12.2011 № 880)
4. Кондратьева М.Н., Баландина Е.В. Экономика и организация производства. Уч. Пособие для УСПО. – Ульяновск: УлГТУ, 2013.
5. Магомедов М.Д., Заздравных А.В., Афанасьева Г.Л. Экономика пищевой промышленности. Учебник. - Дашков и К.,2011.

**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. Кондитерская промышленность[www.konditerprom.ru](http://www.konditerprom.ru/)
7. Объединенные кондитеры[www.uniconf.ru](http://www.uniconf.ru/)
8. Ассоциация предприятий кондитерской промышленности «Асконд» [www.ascond.ru](http://www.ascond.ru/)
9. Административно-управленческий портал http://www.aup.ru/
10. Учебные курсы Центра дистанционных образовательных технологий http://www.e-college.ru/
11. Сайт для студентов, обучающихся экономическим специальностям http://praktikmanager.ru/

**Дополнительные источники**

1. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Уч. пособие для УНПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2007.
2. Кузнецов Л.С., Седакова М.Д. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2009.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.В. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России, ИЦ Академия, 2008.
4. Панфилов В.А. Техника пищевых производств малых предприятий. \_ М.: КолоС, 2007.
5. Гомола А.И., Жанин П.А. Бизнес-планирование. Уч. пособие для УСПО. – М.: ИЦ Академия, 2009.
6. Драчева Е.Л., Юликов Л. И. Менеджмент. Уч. пособие для УСПО. - М.: ИЦ Академия, 2008.
7. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России. – М.: ИЦ Академия, 2008.
8. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО, Гриф Допущено Минобразования России. – М.: ИЦ Академия, 2009.
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, 2007.

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

*Приложение А*

**Перечень рекомендуемых тем курсовых работ**

1. Экономическое обоснование пищевых производств
2. Основные направления улучшения сырьевой базы и использования сырьевых ресурсов на пищевых предприятиях
3. Воспроизводство основных фондов и проблемы технического перевооружения отраслей пищевых производств
4. Факторы и резервы снижения себестоимости продукции
5. Сущность и структура современного рынка
6. Общая характеристика пищевой промышленности России, проблемы и перспективы ее развития
7. Экономическая эффективность внедрения в производство хлебобулочных изделий на базе КМЛ с печью ПХС-25
8. Экономическая эффективность внедрения в производство хлеба подового на базе КМЛ.
9. Экономическая эффективность внедрения в производство бараночных изделий на поточно-механизированной линии с печью марки А2-ХПЯ-25
10. Экономическая эффективность внедрения в производство линии по производству батонов на базе КМЛ.
11. Экономическая эффективность внедрения в производство заварных тортов и пирожных на ПК «Губернский хлеб» г.Минусинска
12. Экономическая эффективность внедрения в производство бисквитных тортов и пирожных на ПК «Губернский хлеб»
13. Экономическая эффективность внедрения в производство сахарного печенья на базе тоннельной печи ЗАО «Кондитерская фабрика» г. Минусинска
14. Экономическая эффективность внедрения в производство линии по производству халвы подсолнечной на КМЛ.
15. Экономическая эффективность внедрения в производство линии по производству кексов на химических разрыхлителях.
16. Экономическая эффективность внедрения в производство линии по производству бисквитных рулетов.
17. Экономическая эффективность внедрения в производство линии по производству слоеных дрожжевых изделий в ротационной печи.
18. Экономическая эффективность внедрения в производство линииподовых изделий в печи П-119.
19. Экономическая эффективность внедрения в производство линии по производству сдобных и булочных изделий массой до 100г.
20. Экономическая эффективность внедрения в производство линии по производству хлеба формового из ржаной муки в РПА на базе печи П-104.
21. Экономическая эффективность внедрения в производство линии по производству подовых изделий в РПА на базе печи ПХС-25.
22. Экономическая эффективность внедрения в производство линии по производству макаронных изделий быстрого приготовления.
23. Экономическая эффективность внедрения в производство линии по производствукороткорезанных макаронных изделий.
24. Экономическая эффективность внедрения в производство линии по производству сырых макаронных изделий длительного хранения.

*Приложение Б*

**Форма календарного плана выполнения курсового проекта**

КГБПОУ «Минусинский сельскохозяйственный колледж»

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

выполнения курсовойработы

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

«\_\_\_» 201\_\_г.

**ЗАДАНИЕ**

на выполнение курсовойработы

Студент

(Фамилия Имя Отчество)

Специальность

Группа

Руководитель

(Фамилия И. О.) (подпись)

(место работы, должность, ученое звание, степень)

**1.** Тема

утверждена приказом № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

2. Исходные данные к курсовому проекту\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

4. Расчетно – пояснительная записка (перечень подлежащих разработке вопросов):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

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

5. Графическая часть курсовой работы ( с указанием обязательных чертежей)

Лист 1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

6. Дата получения задания студентом «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

7. Рекомендуемая литература:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*Приложение Г*

**Форма титульного листа курсовой работы**

Министерство образования Красноярского края

краевое государственное бюджетное

профессиональное образовательное учреждение

«Минусинский сельскохозяйственный колледж»

курсовАЯРАБОТА

по профессиональному модулю \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Тема:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Специальность\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Студент (Ф.И.О.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель курсовойработы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Приложение Д*

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

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| Введение | 3 |
| 1 Теоретические аспекты организации работы структурного подразделения |  |
| 2 Экономическая эффективность внедрения в производство пищевого продукта |  |
| * 1. Характеристика пищевого предприятия |  |
| * 1. Расчет сметной стоимости приобретения и монтажа производственной линии |  |
| * 1. Расчет прогнозируемого годового объема продукции |  |
| * 1. Расчет плана материально-технического снабжения |  |
| * 1. Расчет плана по труду |  |
| * 1. Расчет плана по себестоимости |  |
| * 1. Расчет цен, прибыли и рентабельности |  |
| * 1. Показатели экономической эффективности производства |  |
| Заключение |  |
| Список используемой литературы |  |

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

*КР.260103.16.00.00.ПЗ*

Выполнил

Провер.

.

Н. Контр.

Утверд.

*Тема КР*

Лит.

Листов

*КГБПОУ гр.ТК-4*

*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. Краснов А. Ф. Ортопедия в задачах и алгоритмах / А. Ф. Краснов, К. А. Иванова, А. Н. Краснов. – М.: Медицина, 1995. – 23 с.
2. Нелюбович Я. Острые заболевания органов брюшной полости : сборник : пер. с англ. / Я. Нелюбович, Л. Менткевича; под ред. Н. К. Галанкина. - М. : Медицина, 1961. - 378 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. – Кол. страниц.

*Пример:*

1. Гигиена малых и средних городов / А.В. Иванов [и др.]. – 4-е изд., доп. - Киев: Здоров'я, 1976. - 144 с.

**Сборник статей, официальных материалов**

*Пример:*

1. Социальные льготы: сборник / сост. В. Зинин. – М.: Соц. защита, 2000. – Ч.1. – 106 с.
2. Оценка методов лечения психических расстройств : доклад ВОЗ по лечению психических расстройств. - М.: Медицина, 1993. - 102 с.

**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.

**Материалы конференций, совещаний, семинаров**

Заглавие книги: сведения о конференции, дата и год проведения / Наименование учреждения или организации (если название конференции без указания организации или учреждения является неполным); сведения о редакторе, составителе, переводчике. – Город: Издательство, год издания. – Количество страниц.

*Пример:*

1. Международная коммуникация : тез. докл. И сообщ. Сиб.-фр. Семинар (Иркутск, 15-17 сент. 1993 г.). – Иркутск: ИГПИИЯ, 1993. – 158 с.

**Патентные документы**

Обозначение вида документа, номер, название страны, индекс международной классификации изобретений. Название изобретения / И.О. Фамилия изобретателя, заявителя, патентовладельца; Наименование учреждения-заявителя. – Регистрационный номер заявки; Дата подачи; Дата публикации, сведения о публикуемом документе.

*Пример:*

1. Пат. № 2131699, российская Федерация, МПК А61 В 5/117. Способ обнаружения диатомовых водорослей в крови утонувших / О.М. Кожова, Г.И. Клобанова, П.А. Кокорин ; заявитель и патентообладатель Науч.-исслед. Ин-т биологии при Иркут. Ун-те. - № 95100387 ;заявл. 11.01.95 ;опубл. 20.06.99, Бюл. №17. – 3 с.

**Статьи из книг (сборников)**

Фамилия И.О. одного автора (или первого). Заглавие статьи : сведения, относящиеся к заглавию / И.О. Фамилия одного (или первого), второго и третьего авторов // Заглавие документа : сведения относящиеся к заглавию/ сведения о редакторе, составителе, переводчике. – Место издания, год издания. – Первая и последняя страницы статьи.

*Пример:*

1. Кундзык Н.Л. Открытые переломы костей кисти / Н.Л. Кундзык // Медицина завтрашнего дня:конф. – Чита, 2003. – С.16-27.

***Если авторов более трех…***

Заглавие статьи / И.О. Фамилия первого автора [и др.] // Заглавие документа: сведения относящиеся к заглавию/ сведения о редакторе, составителе, переводчике. – Место издания, год издания. – Первая и последняя страницы статьи.

*Пример:*

1. Эпидемиология инсульта / А.В. Лыков [и др.] // Медицина завтрашнего дня: материалы конф. – Чита, 2003. – С.21-24.

**из журналов**

При описании статей из журналов приводятся автор статьи, название статьи, затем ставятся две косые черты (//), название журнала, через точку-тире (.–) год, номер журнала часть, том, выпуск, страницы, на которых помещена статья. При указании года издания, номера журнала используют арабские цифры.

***Если один автор:***

*Пример:*

1. Трифонова И.В. Вариативность социальной интерпретации феномена старения // Клиническая геронтология. – 2010. – Т.16, № 9-10. – С.84-85.

***Если 2-3 автора:***

*Пример:*

1. Шогенов А.Г. Медико-психологический мониторинг / А.Г. Шогенов, А.М. Муртазов, А.А. Эльгаров // Медицина труда и промышленная экология. – 2010. - №9. – С.7-13.

***Если авторов более трех:***

*Пример:*

1. Особенности эндокринно-метаболического профиля / Я.И. Бичкаев [и др.] // Клиническая медицина. – 2010. - №5ю – С.6-13.

**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) – адрес локального 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 1.1

Таблица 1.1 – Расчет суточной мощности предприятия

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование изделия | Часовая  производительность  печи, Рч, кг | Продолжитель  ность работы по  графику, ч | Суточная выработка, т |
| Печенье сахарное | 300,0 | 23 | 6900 |
| Печенье шахматное | 460,8 | 23 | 10580 |
| ИТОГО |  |  | 17480 |

График работы проектируемой линии в ассортименте показан в таблице 1.2.

Таблица 1.2– График работы линии

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Ассортимент по сменам | Марка  печи | 1-ая смена | 2-ая смена | 3-ая смена |
| Печенье сахарное | Ротор - М | //////////////////// |  | ////////////////////// |
| Печенье шахматное | Ротор - М |  | /////////////////// |  |

*Приложение К*

**Технические характеристики ротационных печей**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Марка печи, марка тележки | Производи  дельностью, кг/ч  по батону | Количество  противней  в тележке | Размеры противня | Номинальная  Мощность, кВт |
| «Муссон-ротор»-55М-02, ТС-55 | 64 | 16,18 | 450\*600 | 36 |
| «Муссон-ротор»-99МР-02,  ТС-2-16, ТС-2-18 | 160 | 16,18 | 600\*900 | 75 |
| «Ротор-АГРО»-101, ТХ-101 | 80 | 15,18 | 600\*675 | 69,3 |
| «Ротор-АГРО»- 202, ТХ-201 | 150 | 15,18 | 600\*810 | 69,3 |
| «Ротор-АГРО»-302, ТХ-301 | 180 | 20 | 660\*1100 | 78,9 |

Приложение М

Образец выполнения листа «Список использованной литературы»

Список использованной литературы

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. СПб.: Профессия, 2013

2 Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. М.: ИЦ «Академия», 2012

3 Калачев М.В. Поточные линии и оборудование хлебобулочного и макаронного производства. М.: Дрофа, 2012

4 Калачев М.В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных издлеий. М.: ДеЛипринт, 2010

5 Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. М.: ИЦ «Академия», 2010

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. М.: ИЦ «Академия», 2012
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

Кондитерскую промышленность по праву относят к ведущей отрасли АПК России, учитывая социальную значимость выпускаемой отраслью продукции.

Производственная база включает кондитерские фабрики, хлебозаводы и малые кондитерские предприятия. Причем на долю крупных и средних предприятий приходится более 80% от общей выработки кондитерской продукции.

Актуальность представленного курсовой работы состоит в том, что 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.

Целью данного курсовой работы является исследование схем производства печенья овсяного и проектирование комплексно-механизированной линии производства, позволяющей сократить затраты на производство и получить продукцию с высокими потребительскими качествами. Печенье овсяное вырабатывается согласно требований ГОСТ24901-14. Печенье. Общие технические условия.Весовое, круглой формы с наличием трещин на поверхности.

Объектом курсовой работы является предприятие ООО «КДВ Минусинск», цех по производству печенья

Предметом курсовой работы является производство и технологический процесс печенья овсяного, вырабатываемого из муки пшеничной высшего

сорта с применением муки овсяной, сахара, изюма и другого дополнительного сырья.

Изм.

Лист

№докум.

Подпись

Дата

Лист

*14*

*КР.19.02.03.16.00.00.ПЗ.*

При проектировании необходимо решить следующие задачи:

* рассмотреть имеющиеся технологические схемы производства овсяного печенья и спроектировать наиболее оптимальную механизированную технологическую линию производства, которая могла бы обеспечить высокое
* качество изделия и конкурентоспособность на рынке выпуска мучных кондитерских изделий;
* рассчитать и подобрать технологическое оборудование, наиболее подходящее для выработки данного вида изделия и позволяющее получать печенье стабильно высокого качества при снижении трудозатрат;
* рассчитать производственную рецептуру на печенье овсяное;
* рассчитать расход и запас сырья с учетом сроков хранения.

Приложение П

***Образец выполнения листа второго раздела***

Изм.

Лист

№докум.

Подпись

Дата

Лист

*14*

*КР.19.02.03.16.00.00.ПЗ.*

2 Разработка технологического плана производства печенья овсяного

2.1 Характеристика исходного сырья

Для производства печенья овсяного требуется следующее сырье:

Мука пшеничная хлебопекарнаяпервого сорта ГОСТ 52189-2003, представляет собой мягкую муку тонкого помола. В ней мало клетчатки, жира, минеральных веществ. На предприятие поставляется специальным транспортом авто муковозом. Хранение муки производится в силосах ХЕ - 160. Запас муки предусмотрен на семь суток. По органолептическим и физико-химическим показателям мука должна соответствовать требованиям.

Таблица 1 – Органолептические и физико-химические показатели качества муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателей | Характеристика и норма для пшеничной муки |
| Цвет | Белый или белый с кремовым оттенком |
| Вкус | Свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький |
| Запах | Свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый |

Приложение Р

***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 «Экономическая эффективность внедрения в производство печенья овсяного».

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

Так же были произведены экономические расчеты: расчетсуточной и годовой производительности линии, расчетпотребности 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 работыможно 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.

Приложение С

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* |

**Рецензия**

на 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

**Автор:**Раздобреева Наталья Ивановна, преподаватель специальных дисциплин,

Минусинский сельскохозяйственный колледж

**Рецензент:**Демкина Светлана Алексеевна,главный бухгалтер

ООО «Губернский хлеб» г. Минусинск

Методическиерекомендации по выполнению курсовой работы для студентов очной и заочной формы обучения по профессиональному модулю ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ МДК.05.01. Управление структурным подразделением организации соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта выпускника для специальности 19.02.03.Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Актуальность данных рекомендаций не вызывает сомнения, поскольку проверка и оценка знаний, умений являются профессиональные компетенции очень важной и необходимой составной частью учебного процесса.

В методическиерекомендации по выполнению курсовой работы включены следующие разделы:

- цели и задачи написания курсовой работыМДК.05.01. Управление структурным подразделением организации, общие и профессиональные компетенции выпускника, критерии оценивания,

- структура курсовой работы;

- порядок выполнения курсовой работы,

- общие правила оформления курсовой работы:

- организация выполнения курсовой работы:

- приведен список литературы:

- приложения

Данные методические рекомендации обеспечивают преемственность в изучении учебного материала.

В методических рекомендациях разработаны темы для курсового проектирования. Приведен список рекомендуемой литературы.

Методические рекомендации выполнены грамотно, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 373), могут быть рекомендованы к использованию в учебном процессе.

Рецензент С.А.Демкина

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

Изм.

Лист

№ докум.

Подпись

Дата

Лист

Выполнил

Провер.

.

Н. Контр.

Утверд.

Лит.

Листов