

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»

Филатова Н.Н.

**Методические указания
по выполнению курсовой работы
по профессиональному модулю ПМ. 05
Организация работы структурного подразделения**

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

Учебно-методическое пособие

Брянск, 2018

УДК 377(076.5)

ББК 74.57

Ф 51

Филатова, Н. Н. Методические указания по выполнению курсовой работы по ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения: учебно-методическое пособие / Н. Н. Филатова - Брянск: Брянский ГАУ, 2018. - 31 с.

Методические указания разработаны для обучающихся 4 курса специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. В методических указаниях изложены экономическое обоснование организации работы структурных подразделений хлебопекарного производства; указания по оформлению расчетно-пояснительной записки; список рекомендуемой литературы. Даны приложения, содержащие справочные данные для выполнения технологических расчетов; характеристика технологического оборудования, нормы и нормативы, рецептуры хлебобулочных изделий.

Рецензент: И.В. Сидоренко - преподаватель Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянского ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет» протокол № 5 от 10.04.2017 г.

© Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО «Брянский государственный
аграрный университет», 2018
© Филатова Н.Н., 2018

ОГЛАВЛЕНИЕ

Пояснительная записка	4
1. Требования к выполнению курсовой работы	5
2. Требования к оформлению курсовой работы	5
3. Содержание и структура курсовой работы	7
4. Организация выполнения курсовой работы	9
5. Расчетная часть (хлебопекарное производство)	9
Заключение	20
Библиографический список	22
Приложения	23

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания по выполнению курсовой работы по профессиональному модулю ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения предназначены для обучающихся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, а также преподавателей данной специальности. Методические указания составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 рабочей программы профессионального модуля. Курсовая работа позволяет оценить подготовку обучающихся в двух направлениях: оценка уровня освоения профессиональных модулей и компетенций. К оцениванию определены следующие компетенции:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях

ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Методические указания содержат:

- план выполнения курсовой работы;
- практические указания по выполнению курсовой работы и его оформлению;
- приложения для выполнения экономических расчетов;
- библиографический список.

Данные указания позволят студентам подготовиться к выполнению курсовой работы и ее защиты. Перед выполнением курсовой работы студент должен внимательно ознакомиться с данными методической разработки.

1. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа в соответствии с учебным планом выполняется студентами в восьмом семестре одновременно с изучением теоретического материала данного профессионального модуля и выполнением практических занятий. Основная цель работы состоит в расширении и закреплении знаний по теоретическим разделам профессионального модуля ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения.

Методические указания предназначены для студентов очной формы обучения специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Курсовая работа содержит анализ информации по рассматриваемой проблеме, расчётную часть и обоснование предложений по ее решению. Выполненная работа должна свидетельствовать о способности студента использовать полученные в филиале теоретические знания для самостоятельного решения актуальных задач экономики.

Для успешного и качественного выполнения курсовой работы студенту необходимо:

- иметь теоретические знания в области макро- и микро- экономики, понимать текущие проблемы развития экономики в целом и отдельной отрасли, возможные перспективы развития экономики на ближайшие годы;
- уметь использовать средства вычислительной техники и информационных сетей в процессе анализа, написания и оформления курсовой работы;
- уметь организовать сбор и обработку первичной экономической информации;
- свободно ориентироваться в источниках вторичной экономической информации, в файлах виртуальной среды, правильно работать со специальной литературой;
- уметь логично, грамотно обосновать формулировать выводы, рекомендации, результаты анализа предложения и мероприятия по их внедрению.

Тематика Курсовых работ рассматривается методическими цикловыми комиссиями и утверждается зам. директора по учебной части.

Задания по Курсовым работам примерно одинаковы по степени сложности и объему. В задании на работу указываются: суточная производительность предприятия, т; ассортимент вырабатываемых изделий в количестве двух наименований.

Руководство по выполнению курсовых работ осуществляется преподавателем профессиональных модулей.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

К защите допускаются только работы в папке скоросшивателя, выполненные с помощью компьютерного набора. Рекомендуемый объем курсовой работы не менее 25-30 страниц печатного текста без титульного листа, оглавления, списка литературы, приложений.

Текст курсовой работы должен быть напечатан на одной стороне стандартного листа А4 с соблюдением следующих характеристик:

- шрифт Times New Roman;
- размер 14;
- интервал 1,5;
- верхнее и нижнее поля 20мм, левое – 30мм, справа – 10мм.

Рамки на полях не выполняются

- заголовки разделов, введение, оглавление, заключение, библиографический список начинают с новой страницы пишутся без кавычек, без точки в конце и выравниваются по левому краю страницы;
- заголовки разделов печатаются полужирно прописными буквами, заголовки подразделов печатают с абзаца строчными полужирно (кроме первой прописной);
- подчеркивание, раскрашивание и перенос слов в заголовках не допускается. Заголовки отделяют от текста сверху и снизу двумя интервалами (10мм). Между заголовками раздела и подраздела оставляют расстояние, равное двум интервалам (10 мм);
- нумерация страниц должна быть сквозной: первой страницей является титульный лист, второй – задание, третья и т.д. – текстовая;
- номер страницы проставляется арабскими цифрами в правом верхнем углу листа без скобок, тире, литерных добавок. При этом номер страниц начинают проставлять со второго листа. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но на ней номер страницы не проставляется. Лист задания не включается в общую нумерацию страниц и не считается, его следует вставить за титульным листом.
- абзацный отступ равен 1,25;
- каждая таблица должна иметь номер и название (без сокращения). Над правым верхним углом таблицы помещают надпись «Таблица» с указанием ее порядкового номера без точки. На следующей строке дают заголовки таблицы. Точку в конце названия таблицы не ставят, например:

Таблица 2.4

Расчет годовой потребности сырья

Это означает – четвертая таблица второго раздела. Допускается сквозная нумерация таблиц в пределах всей работы.

Дробные числа в таблицах приводят в виде десятичных дробей. Показатели могут даваться через тире (10-20; 50-60 и т.д.).

➤ Все иллюстрации (фотографии, схемы, графики, чертежи и т.д.) именуется рисунками. Рисунки нумеруют (если их в работе более одного) в пределах раздела арабскими цифрами. Номер рисунка должен состоять из номера раздела и порядкового номера рисунка, разделенной точкой, например: рис. 3.5 (пятый рисунок третьего раздела). Допускается сквозная нумерация рисунков в пределах всей работы (до приложений к ней). Единственная иллюстрация в работе не нумеруется. Каждый рисунок должен сопровождаться подписью.

Рис. 5. Схема отражения на бухгалтерских счетах операций по учету материалов

Рисунки должны размещаться сразу после ссылки на них в тексте

➤ Приложения оформляют как продолжение курсовой работы отдельно, располагая их в порядке появления ссылок в тексте. Они имеют самостоятельную нумерацию. Номер приложения проставляется в правом верхнем углу арабскими цифрами, например: приложение 1; приложение 2 и т.д. ссылки на приложения: (см. прил. 1).

➤ Формулы. Пояснения значений символов и числовых коэффициентов приводятся под формулой в той последовательности, в какой они даны в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента следует давать с новой строки. Первую строку объяснений начинают со слова «где», двоеточие после него не ставят.

Например:

$$K_p = K_i + K_b \quad (1.2)$$

где K_p -;

K_i -

K_b -

Номер формулы должен состоять из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например: 1.2 (вторая формула первого раздела). Номер формулы следует заключать в круглых скобках на правом краю страницы. Нумерация формул в пределах всей работы также может быть сквозной например: (1), (2) и т.д.

➤ Сокращения и условные обозначения. Сокращение слов в заголовках разделов, подразделов, таблиц, приложений и в подписях под рисунками не допускается, а в тексте курсовой работы оно возможно лишь в тех случаях, когда установлено соответствующим стандартом или правилом русской орфографии и пунктуации, например: и так далее – и т.д., год (годы) – г.(гг), тысячи, миллионы, миллиарды – тыс., млн, млрд.

➤ Единицы измерений. Единицы измерения необходимо указывать в соответствии с установленными стандартами. Денежные единицы измерения ставят с точкой, например: руб. коп.

➤ Библиографический список.

Библиографический список является частью курсовой работы. Он должен включать не менее 10 наименований (учебники, статьи из журналов, газет, нормативно-законодательные документы и др.).

В библиографическом списке можно показать всю использованную литературу, только основную или только цитированную. Библиографический список помещают непосредственно после основного текста курсовой работы (перед разделом «Приложения»).

Литературные источники нумеруются арабскими цифрами и располагаются в следующей последовательности:

- нормативно-законодательные документы
(располагаются по дате утверждения)
- учебники, журналы
(располагаются в алфавитном порядке)

3. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Введение.

1. Теоретическая часть.

2. Расчетная часть.

2.1. Исходные данные для расчета.

2.2. Расчет объема производства в натуральном выражении.

2.3. Расчет материальных затрат

2.3.1. Расчет потребности и стоимости сырья.

2.3.2. Расчет потребности и стоимости топлива на технологические цели.

2.4. Расчет показателей по труду и заработной плате.

2.5. Расчет себестоимости продукции.

2.6. Расчет основных технико-экономических показателей.

3. Выводы и предложения.

Заключение

Библиографический список

Приложения

Введение должно содержать следующие части:

1. Обоснование актуальности выбранной темы.
2. Формулировка целей и задач курсовой работы.
3. Указание объекта и предмета исследования.
4. Краткое описание методов исследования.
5. Перечень информационных источников (документов использованных в ходе изучения проблемы).

Обоснование актуальности выбора темы курсовой работы – это аргументированные доказательства *своевременности избранной темы* как для отечественной экономики в целом, так и для конкретного предприятия, по материалам которого проводится исследование. Обоснование актуальности для предприятия хлебопекарного производства должно подтверждаться задачами развития данных хозяйствующих субъектов для экономики России в целом. Для повышения конкретности приводимых аргументов во введение указывается объект исследования.

Важно показать *практическую значимость* выбранной темы.

Введение завершается формулировкой цели написания курсовой работы. Она должна быть ясной, лаконичной (не более 2-3х предложений) и корреспондироваться с темой курсовой работы, названиями его теоретической и расчётной частей.

Затем приводятся *задачи курсовой работы*, вытекающие из цели и конкретизирующие ее. Количество задач может быть около 3-5, их формулировка должна быть связана с названиями параграфов теоретической и расчётной частей. Необходимо исходить из того, что цель и задачи курсовой работы – достаточная информация для представления основных путей и решения проблемы, вынесенной в название курсовой работы.

Введение должно занимать не более 2-3х страниц машинописного текста, в нем не принято размещать графические и табличные материалы.

Далее следует теоретическая часть работы.

Раздел - общетеоретический, это теоретическое обоснование будущих выводов, предложений и обобщений и дает общую характеристику исследуемой проблемы в ней рассматриваются работы отечественных и зарубежных авторов по теории и практике экономических проблем и обосновываются собственные позиции автора относительно направлений их решения. Курсовые работы базируются на уже известных знаниях, результатов, имеют некую «основу» для творчества студентов курсовой работы. В разделе оценивается степень изученности проблемы в литературе и специализированных журналах.

В первом разделе:

- представляются существующие теоретические подходы к решению и анализу исследуемой проблемы;
- выводы относительно перспективности развития, особенностей существующего экономического механизма, его регулирования, а также других важных с точки зрения раскрытия темы, параметров экономического развития организации;

- освещается отечественный и зарубежный опыт решения аналогичных задач (если он имеется).

В качестве источников информации для первого раздела используются:

- нормативно-правовая, теоретическая литература, статьи, справочные издания, ресурсы интернета

Первый раздел носит теоретический характер. Именно в нем студент должен показать широту своей экономической подготовки, умение экономически мыслить, что означает, прежде всего, умение видеть все экономические процессы в их взаимосвязи и взаимообусловленности; умение выделить из большого числа факторов, влияющих на тот или иной показатель (параметр) наиболее существенные, значимые. В этом разделе студент должен показать свое понимание характера поведения субъектов рынка (экономики): фирм, покупателей, производителей продукции и услуг.

Раздел излагается в форме обзора литературных источников с обязательной ссылкой на библиографический список. Ссылки на литературный источник внизу страницы текста не нужны.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Общее руководство и контроль за ходом выполнения курсовой работы осуществляет преподаватель соответствующего модуля.

Выполнение курсовой работы включает подбор учебников, монографий, статей и другой литературы, при этом необходимо иметь в виду, что пользоваться необходимо, прежде всего, изданиями последних лет, которые отражают современное состояние общества. Рекомендуются использовать статьи из журналов, газет, где отражается современный этап развития общества, нормативный и правовой материал. При затруднениях в поиске нужных материалов необходимо обратиться за рекомендацией подбора основной литературы к руководителю (преподавателю).

Изучение и обработку следует начинать с систематизирования фактического материала, который позволяет найти причину и взаимосвязь явлений процессов и как следствие делать выводы и предложения.

Надо помнить, что в тексте курсовой работы необходимо делать сноски на цитаты и приведенные данные, а по завершению работы составить список использованной литературы.

Курсовая работа подается на проверку в законченном виде.

Защита курсовой работы включает в себя краткое обоснование темы, основные цели, которые ставились в работе, как они были достигнуты, а также ответы на поставленные руководителем вопросы.

5. РАСЧЕТНАЯ ЧАСТЬ (хлебопекарное производство)

2.1. Исходные данные для расчета

Данные для расчета берутся по одному виду изделий, который рассчитывается по теххимическому контролю, для чего используются данные:

- Рецептура (см. технологическую часть курсового проекта по профессиональному модулю 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий).

- Оптовые цены на сырье (Приложение А).
- Нормы расхода и тарифы на топливо, электроэнергию, воду (Приложение А).
- Тарифные ставки основных рабочих, рублей (Приложение А).
- Плановый уровень рентабельности на изделия, % (Приложение А).

2.2. Расчет объема производства в натуральном выражении

Объем производства ГП, т, рассчитывается по формуле

$$ГП = Р_{сут} \times Т_{раб}, \quad (1)$$

где $Р_{сут}$ – суточная производительность печи по данному виду продукции, т;

$Т_{раб}$ – количество рабочих дней (для кондитерского производства – 250, для хлебопекарного производства 330-340 дней).

Таблица 1

Расчет годового выпуска продукции

Наименование изделий	Масса, кг.	Суточная производительность печи, т	Количество рабочих дней в году	Годовой выпуск, т
1	2	3	4	5
1.				
Итого				

2.3 Расчет материальных затрат

2.3.1. Расчет потребности и стоимости сырья

Расчет потребности муки $М$, т, производится по формуле

$$М = \frac{ГП \times 100}{Н_{вых}}, \quad (2)$$

где $Н_{вых}$ – плановый выход изделия, %.

Количество остального основного и дополнительного (прочего) сырья $Кс$, т, производится по формуле

$$Кс = \frac{М \times Нр}{100}, \quad (3)$$

где $Нр$ – норма расхода сырья на 100 кг муки, кг.

$Кс$ – количество остального основного и дополнительного сырья, т.

Расчет стоимости основного и дополнительного сырья $Сс$, тыс. руб., производится по формуле

$$Сс = Цс \times Кс, \quad (4)$$

где Цс – цена за одну тонну сырья, тыс. руб. (см. приложение А)

Результаты сводятся в таблицу 2.

Таблица 2

Годовая смета затрат на сырье

Наименование изделий	Виды сырья	Плановый выход, %	Рецептура, кг	Потребность сырья, т	Оптовая цена за 1т сырья, тыс. руб.	Стоимость сырья, тыс. руб.
1	2	3	4	5	6	7

2.3.2. Расчет потребности и стоимости топлива на технологические цели

Потребность в условном топливе $K_{ут}$, кг, рассчитывается по формуле

$$K_{ут} = N_{рут} \times ГП, \quad (5)$$

где $N_{рут}$ – норма расхода условного топлива на 1 тонну продукции, кг (см. приложение Б)

Годовая потребность натурального топлива $K_{н}$, m^3 , рассчитывается по формуле

$$K_{нт} = \frac{K_{ут}}{K_{п}}, \quad (6)$$

где $K_{п}$ – коэффициент перевода условного топлива в натуральное (см. приложение В)

Расчет стоимости натурального топлива $C_{нт}$, тыс. руб., производится по формуле

$$C_{нт} = \frac{K_{н} \times Ц_{т}}{1000}, \quad (7)$$

где $Ц_{т}$ – тариф за единицу топлива, руб. (см. приложение Д).

Затраты на топливо на 1т продукции $З_{т}$, тыс. руб. (с точностью до 0,01), рассчитываются по формуле

$$З_{т} = \frac{C_{нт}}{ГП}, \quad (8)$$

Результаты расчетов сводятся в таблицу 3.

Годовая смета затрат на топливо

Показатели	Наименование изделия
1	2
1 Годовой выпуск продукции, т	
2 Норма расхода условного топлива, кг	
3 Потребность условного топлива, кг	
4 Коэффициент перевода условного топлива в натуральное	
5 Годовая потребность натурального топлива, м ³	
6 Тариф за единицу топлива, руб.	
7 Стоимость натурального топлива, тыс. руб.	
8 Затраты топлива на 1 т продукции, руб. (с точностью до 0,01)	

2.3.3. Расчет годовой потребности и стоимости электроэнергии на технологические цели

Годовая потребность в электроэнергии $K_{э}$, кВт×час, рассчитывается по формуле

$$K_{э} = N_{рэ} \times ГП, \quad (9)$$

где $N_{рэ}$ – норма расхода электроэнергии на 1 тонну продукции, кВт×час (см. приложение Б).

Стоимость электроэнергии на год $C_{э}$, т. руб., определяется по формуле

$$C_{э} = \frac{K_{э} \times Ц_{э}}{1000}, \quad (10)$$

где $Ц_{э}$ – тариф за 1 кВт×ч. электроэнергии, руб. (см. приложение Д).

Затраты электроэнергии на 1 тонну продукции $Z_{э}$, тыс. руб. (с точностью до 0,01), определяются по формуле

$$Z_{э} = \frac{C_{э}}{ГП}, \quad (11)$$

Результаты расчетов сводятся в таблицу 4.

Годовая смета затрат на электроэнергию

Показатели	Наименование изделия
1	2
1 Годовой выпуск продукции, т	
2 Норма расхода электроэнергии, кВт×час	
3 Годовая потребность электроэнергии, кВт×час	
4 Тариф за кВт×час электроэнергии, руб.	
5 Годовая стоимость электроэнергии, тыс. руб.	
6 Затраты электроэнергии на 1т продукции, руб.	

2.4. Расчет показателей по труду и заработной плате

Расчет показателей по труду и заработной плате производится на основе данных о составе бригады и дневных тарифных ставок (см. приложение Е). Результаты сводятся в таблицу 5.

Таблица 5

Расчет суммы дневных тарифных ставок бригады

Штат бригады	Разряд	Всего рабочих, чел.	Дневная тарифная ставка, руб.	Сумма дневных тарифных ставок, руб.
1	2	3	4	5

Расчет нормы выработки $N_{выр}$, т, производится по формуле

$$N_{выр} = \frac{P_{сут}}{n}, \quad (12)$$

где n – число смен, в течение которых вырабатываются данные изделия (для хлебопекарного производства 3 смены, для кондитерского производства 2 смены).

Сдельная бригадная расценка $P_{сд(бр)}$, руб. (с точностью до 0,01), рассчитывается по формуле

$$P_{сд(бр)} = \frac{T_{нд(бр)}}{N_{выр}}, \quad (13)$$

где $T_{нд(бр)}$ – сумма дневных тарифных ставок бригады, руб.

Тарифный фонд заработной платы основных рабочих по сдельным расценкам, Фз/п, тыс. руб., рассчитывается по формуле

$$\text{Фз/п} = \frac{\text{Рсд(бр)} \times \text{ГП}}{1000}, \quad (14)$$

Сумма доплат Фз/п доп., тыс. руб., рассчитывается по формуле

$$\text{Фз/п доп.} = \frac{\text{Фз/п} \times \text{Рд}}{100}, \quad (15)$$

где Рд – величина доплат (Рд = 155 % от тарифного фонда заработной платы основных рабочих).

Производительность труда в натуральном выражении ПТ, т, рассчитывается по формуле

$$\text{ПТ} = \frac{\text{ГП(общ)}}{\text{Ссч}}, \quad (16)$$

где ГП (общ) – объем выпуска продукции по изделию, т;

Ссч – численность рабочих по предприятию, чел. (для кондитерского производства количество бригад 2, для хлебопекарного производства количество бригад 4).

Производительность труда в денежном выражении ПТ, тыс. руб., рассчитывается по формуле

$$\text{ПТ} = \frac{\text{ТП}}{\text{Ссч}}, \quad (17)$$

где ТП – объем продаж в денежном измерении, тыс. руб.

2.5. Расчет полной себестоимости продукции

1. Основное сырье мука С_м, тыс. руб. (см. таблицу 2, графа 7)

2. Стоимость реализуемых отходов С_р, тыс. руб., рассчитывается по формуле

$$\text{С}_р = \frac{\text{М} \times \text{Р}}{100} \times 0,3, \quad (18)$$

где М – количество муки (см. таблица 2, графа 5);

Р – реализуемые отходы (Р = 0,06% от количества муки);

0,3 – цена 1т отходов, тыс. руб.

3. Стоимость муки за минусом реализуемых отходов

С_{м-о}, тыс. руб., рассчитывается по формуле

$$\text{С}_{м-о} = \text{С}_м - \text{С}_р, \quad (19)$$

4. Стоимость основного и дополнительного сырья (прочего сырья) C_c , тыс. руб. (см. таблицу 2, итог гр. 7 – за минусом стоимости муки)

5. Накладные расходы H_p , тыс. руб. (см. таблицу 2, итог гр. 7 – за минусом стоимости воды).

$$H_p = \frac{(CC + C_c - C_v) \times P_{H_p}}{100}, \quad (20)$$

где C_v – стоимость воды, тыс. руб. (см. таблицу 2, пункт 7);

P_{H_p} – накладные расходы ($P_{H_p} = 8\%$ от стоимости сырья за минусом стоимости воды).

6. Стоимость топлива технологического $C_{нт}$, тыс. руб. (см. таблицу 3, пункт 7).

7. Стоимость электроэнергии технологической $C_э$, тыс. руб. (см. таблицу 4, пункт 5).

8. Заработная плата основных производительных рабочих Φ , тыс. руб., рассчитывается по формуле (исходя из данных п. 4.4)

$$\Phi = \Phi_{з/п} + \Phi_{з/п \text{ доп}}, \quad (21)$$

9. Отчисления от зарплаты $\Phi_{отч}$, тыс. руб., рассчитываются по формуле

$$\Phi_{отч} = \frac{\Phi \times P_o}{100}, \quad (22)$$

где P_o – величина отчислений от зарплаты основных производственных рабочих ($P_{отч} = 26\%$ от зарплаты основных производственных рабочих).

10. Общепроизводственные расходы $O_{пр}$, тыс. руб., $O_{пр} = 54\%$ от зарплаты основных производственных рабочих рассчитывается по формуле

$$O_{пр} = \frac{\Phi * P_{пр}}{100}, \quad (23)$$

где $P_{пр}$ – величина общепроизводственных расходов ($P_{пр} = 54\%$ от заработной платы производственных рабочих)

11. Общехозяйственные расходы $O_{хр}$, тыс. руб., рассчитываются по формуле

$$O_{хр} = \frac{\Phi \times P_{охр}}{100}, \quad (24)$$

где $P_{охр}$ – величина общехозяйственных расходов ($P_{охр} = 25\%$ от фонда заработной платы производственных рабочих).

12. Производственная себестоимость $S_{пр}$, тыс. руб., рассчитывается по формуле

$$C_{\text{пр}} = C_{\text{с}} + Н_{\text{р}} + C_{\text{нт}} + C_{\text{э}} + \Phi + \Phi_{\text{отч}} + O_{\text{пр}} + O_{\text{хр}}, \quad (25)$$

13. Коммерческие расходы $K_{\text{р}}$, тыс. руб., рассчитываются по формуле

$$K_{\text{р}} = \frac{C_{\text{пр}} \times P_{\text{к}}}{100}, \quad (26)$$

где $P_{\text{к}}$ – величина коммерческих расходов ($P_{\text{к}} = 0,52\%$ от производственной себестоимости).

14. Полная себестоимость $C_{\text{полн}}$, тыс. руб., рассчитывается по формуле

$$C_{\text{полн}} = C_{\text{пр}} + K_{\text{р}}, \quad (27)$$

Результаты расчетов сводятся в таблицы 6 и 7.

Таблица 6

Расчет себестоимости продукции тыс. руб.

Статьи затрат	Наименование изделия
	Затраты на всю выработку
1	2
1 Стоимость сырья	
2 Стоимость реализуемых отходов	
3 Стоимость муки за минусом реализуемых отходов	
4 Стоимость прочего сырья	
5 Накладные расходы на сырье	
6 Стоимость топлива технологического	
7 Стоимость технологической электроэнергии	
8 Заработная плата основных производственных рабочих	
9 Отчисления от заработной платы	
10 Общепроизводственные расходы	
11 Общехозяйственные расходы	
12 Производственная себестоимость	
13 Коммерческие расходы	
14 Полная себестоимость	

Составление плановой калькуляции.

Плановая калькуляция на 1 тонну изделия _____

Годовая выработка, т _____

в тыс. руб.

Статьи затрат	Наименование изделия	
	затраты на всю выработку	затраты на 1 тонну
1	2	3
1 Стоимость сырья		
2 Накладные расходы на сырье		
3 Топливо технологическое		
4 Стоимость технологической электроэнергии		
5 Заработная плата производственных рабочих		
6 Отчисления от заработной платы		
7 Общепроизводственные расходы		
8 Общехозяйственные расходы		
9 Производственная себестоимость		
10 Коммерческие расходы		
11 Полная себестоимость		

Примечание: расчет затрат на 1 тонну производить с точностью до 0,001

2.6. Расчет основных технико-экономических показателей

Прибыль на тонну продукции Π_1 , тыс. руб., рассчитывается по формуле

$$\Pi_1 = \frac{C_1 \times P}{100}, \quad (28)$$

где P – рентабельность продукции, % (см. приложение Е);

C_1 – полная себестоимость 1 тонны продукции, тыс. руб.

(см. таблицу 8, строка 14).

Оптовая цена за 1 тонну продукции Π_1 , тыс. руб., рассчитывается по формуле

$$\Pi = C_1 + \Pi_1, \quad (29)$$

Товарная продукция $\Pi\Pi$, тыс. руб., рассчитывается по формуле

$$\Pi\Pi = \Pi \times \Gamma\Pi, \quad (30)$$

Сумма прибыли Π , тыс. руб., рассчитывается по формуле

$$\Pi = \Pi\Pi - \text{Сполн}, \quad (31)$$

где Сполн – полная себестоимость всей товарной продукции, тыс. руб. (см. таблицу 7, строка 14).

Для проверки правильности расчетов рассчитывается рентабельность продукции P , %, которая должна быть равна заданной величине согласно приложения Е

$$P = \frac{\Pi \times 100}{\text{Сполн}}, \quad (32)$$

Затраты на 1 рубль товарной продукции $З$, коп., рассчитываются по формуле

$$З = \frac{\text{Сполн} \times 100}{\text{ТП}}, \quad (33)$$

Результаты расчетов сводятся в таблицы 8 и 9.

Таблица 8

Расчет прибыли и объема продаж

Наименование изделия	Объем продаж, тыс. руб.	Полная себестоимость, тыс. руб.	Прибыль, тыс. руб.	Рентабельность, %
1	2	3	4	5

Таблица 9

Основные технико-экономические показатели по производству изделия

Наименование показателей	Значения по предприятию
1	2
1 Объем производства продукции, т.	
2 Объем продаж, тыс. руб.	
3 Численность основных производственных рабочих, чел.	
4 Фонд заработной платы, тыс. руб.	
5 Производительность труда	
5.1 в натуральном выражении, т.	
5.2 в денежном выражении, тыс. руб.	
6 Полная себестоимость продукции, тыс. руб.	
7 Сумма прибыли, тыс. руб.	
8 Рентабельность изделия, %	
9 Оптовая цена за 1 т. продукции, тыс. руб.	
10 Затраты на 1 рубль объема продаж, коп	

Выводы и предложения

В данном разделе предлагаются основные направления устранения имеющихся недостатков, совершенствования действующего экономического механизма. В нем должна быть представлена разработка эффективных процедур организацией и планирования деятельности хозяйствующего субъекта, оценка экономических последствий введения предлагаемых студентам новшеств. Раздел должен быть направлен на получение результата в виде законченных организационно-экономических мероприятий, имеющих всесторонние обоснования. Базой для разработки предложений является экономический анализ, проведенный в расчётной части. Категорически нельзя сводить предложения по решаемой проблеме к декларативным положениям типа «улучшить», «изменить», «расширить», «поднять» и т.п. *Предложения студента должны содержать:*

- существо предлагаемых изменений, включая содержание и структуру новшеств, методические рекомендации по осуществлению экономических решений, практические предложения по их реализации;
- технологию внедрения разработанных предложений;
- оценка экономических последствий и реализации предложений (как положительных так и, возможно, отрицательных), определение направлений и источников экономии.

Студент должен самостоятельно принять решение о разработке конкретных мероприятий. Предложенные мероприятия должны быть увязаны с расчетами, выполненными во второй части курсовой работы.

Заключение

Заключение это авторская аннотация работы с указанием экономической значимости предлагаемых решений. В нем формируются краткие общие выводы курсовой работы, отражающие, результаты оценки хозяйственной деятельности, выявленные проблемы и предлагаемые пути их устранения.

Заключение должно быть кратким, логичным и последовательным. В нем не допускаются длинные и общие рассуждения, повторение известных положений, обширные выписки из специальной литературы, учебников и т.п. Вместе с тем заключение должно содержать все необходимые данные, обосновывающие рекомендации автора курсовой работы. Общий объем заключения может составлять одну-две страницы. Оно должно носить конкретный характер и показывать, что сделал студент в своей работе, какие результаты оценки и предложения им были получены, как эти результаты можно применить в бизнесе, и в чем заключается их значение.

В заключении целесообразно использовать следующие стилистические обороты: «исследовано»; «рассмотрено»; «обосновано»; «показано»; «предложено»; «выявлено»; «установлено»; «разработано»; «рассчитано» и т.д. Поскольку заключение является своеобразным отчетом по выполнению поставленных во введении задач, то этот отчет по каждой задаче целесообразно давать по следующей схеме:

- что сделано лично студентом
- какой результат получен лично студентом
- что следует из полученного
- оценка результата

В данной части по выполненным расчётам курсовой работы делается вывод, в котором обосновывается эффективность производства изделий по предложенному ассортименту: сумма прибыли, затраты на 1 руб. товарной продукции, цена за 1 т изделий и конкурентоспособность продукции.

При написании заключения необходимо отметить, что многие исследовательские работы в области технологии хлебопекарного (кондитерского) производства дают значительный эффект при их осуществлении. Для определения экономических показателей, характеризующих экономическую эффективность, необходимо выделить факторы, позволяющие получить экономический эффект при различной тематике исследовательских работ:

1. Внедрение новых технологических схем приготовления теста:

- снижение затрат муки на брожение теста и снижение потери муки от сокращения распыла санитарного брака и др.;
- сокращение объема бродильных емкостей (в том случае, если при новой технологии сокращен цикл брожения полуфабрикатов);
- уменьшение количества технологического оборудования (например, при переходе от двухфазного метода приготовления теста к однофазному сокращается вдвое количество тестомесильных машин и дозаторов);
- сокращение производственной площади, вызванное сокращением бродильных емкостей и оборудования;
- сокращение рабочей силы вследствие более полной механизации процесса или упрощения технологии приготовления теста.

2. Внедрение нового вида изделия:

- увеличение рентабельности изделия, определенной по предварительной

калькуляции;

- увеличение плановой прибыли за счет того, что выпуск нового, более рентабельного изделия, пользующегося повышенным спросом, увеличится, а выработка изделий менее рентабельных сократится (ориентировочно на 8-15%);

- уменьшение трудовых затрат, если новое изделие может вырабатываться на высокомеханизированных поточных линиях;

- увеличение выработки продукции, если масса и форма нового изделия позволяют увеличить весовую нагрузку на под печи или сократить продолжительность выпечки.

3. Применение различных улучшителей хлеба и обогащающих его добавок:

- снижение производительности брака по сравнению с установленной нормой (0,2%);

- увеличение выхода изделий и экономия муки, если улучшить повышает водопоглотительную способность муки;

- интенсификация брожения теста и связанные с ней экономические преимущества.

Некоторые исследовательские работы не дают экономического эффекта, но имеют положительное производственное значение, которое может выражаться в следующем:

- повышение качества и пищевой ценности готовых изделий;

- улучшение условий труда работающих;

- повышение культуры производства;

- более гибкое регулирование производственного процесса и др.

Таким образом, необходимо отметить, что в заключении отражаются преимущества внедряемого образца, указывается за счет чего произошли изменения (снижения цены, получения прибыли и другие факторы).

Библиографический список

1. Калачев, М.В. Малые предприятия для производства сахарных и мучных кондитерских изделий / М.В. Калачев. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 336 с.: ил.
2. Калачев, М.В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий / М.В. Калачев. – М.: ДеЛи принт, 2008. – 288 с.: ил.
3. Филатова, Н.Н. Организация работы структурного подразделения: учеб. пособ. / Н. Н. Филатова. - Брянск: Брянский ГАУ, 2017. - 96 с.
4. Филатова, Н.Н. Практикум по ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения/ Н. Н. Филатова. - Брянск: Брянский ГАУ, 2017. - 46 с.
5. Чечевицына, Л.Н. Экономика предприятия: учеб. пособ. / Л.Н. Чечевицына, Е.В. Чечевицына. – 11-е изд., перераб. – Ростов-на/Д.: Феникс, 2011. – 380 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование).

Приложения

Приложение А

Оптовые цены на сырье, используемое в хлебопечении

Наименование сырья	Оптовая цена	
	за 1кг, руб.	за 1т, тыс. руб.
1	2	3
Мука овсяная	27,27	27,27
Мука пшеничная высший сорт	29,07	29,07
Мука пшеничная 1 сорт	27,27	27,27
Мука пшеничная 2 сорт	21,75	21,75
Мука ржаная обойная	18,96	18,96
Мука ржаная обдирная	19,08	19,08
Дрожжи хлебопекарные прессованные	75,0	75,0
Соль поваренная	12,0	12,0
Сахар-песок	52,5	52,5
Сода пищевая (пачка)	21,0	21,0
Пудра сахарная	48,21	48,21
Патока мальтозная	48,0	48,0
Маргарин столово-молочный	92,13	92,13
Молоко коровье цельное пастеризованное	37,5	37,5
Молоко коровье цельное сухое	269,49	269,49
Молоко коровье обезжиренное сухое	160	160
Молоко сгущенное		
- вареное	112,95	112,95
- просто сгущенное	122,73	122,73
Сливки	205,8	205,8
Меланж (яйцо)	151,2	151,2
Эссенция	216	216
Крахмал кукурузный	43,5	43,5
Пудра ванильная	914,4	914,4
Яйцо	151,2	151,2
Яичный порошок	340,92	340,92
Ванилин	1200	1200
Масло сливочное	225,35	225,35
Кондитерский жир	136,2	136,2
Какао-порошок	204,6	204,6
Кислота лимонная	75,0	75,0
Масло соевое	96,0	96,0
Масло горчичное	126,0	126,0
Масло подсолнечное	144,0	144,0
Сыворотка молочная сухая (жидкая)	18,0	18,0
Повидло яблочное	92,1	92,1
Мак пищевой	792,0	792,0
Кокосовая стружка	156,9	156,9
Ядро грецкого ореха	280	280
Арахис	120,0	120,0
Инвертный сироп	33,96	33,96
Ананас с компотом	183,0	183,0
Сливки	170,1	170,1
Дрожжи сухие	240,0	240,0

Начинка фруктовая	60,4	60,4
Изюм	85,0	85,0
Конфитюр	106,0	106,0
Апельсины с компотом	86,3	86,3
Ароматизаторы для кондитерского производства		
Коньяк	794	794
Миндаль	835,11	835,11
Мятный	840,0	840,0
Яблоко	695,44	695,44

Нормы расхода электроэнергии на 1т продукции

Вид изделий	На выпечку, кВт×ч	На электронагрев оборудования и выпечку, кВт×ч
1	2	3
Хлеб	60	260
Булочные	130	370
Баранки, сушки, бублики	160	-
Сухари	140	-
Кондит	281	370

Нормы расхода условного топлива на изготовление 1т продукции

Вид изделий	Нормы расхода, кг.
1	2
Хлеб	134
Булочные	215,2
Баранки, сушки, бублики	435,0
Сухари	650,0
Кондитерские	506,0

Коэффициенты перевода условного топлива в натуральное

Газ – 1,16

Дизтопливо – 1,45

Примерная норма расхода воды

Группа изделий	Нормы расхода воды на 100 кг муки, л
1	2
1.Хлеб из ржаной муки	65-70
2.Хлеб из смешанных сортов	60-65
3.Хлеб из пшеничной муки	50-55
4.Булочные изделия	45-50
5.Сдобные изделия	30-40
6.Сухарные изделия	30-40
7.Бараночные изделия	30-35
8.Печенье сахарное	10-12
9. Печенье затяжное	15-25

1. В случае применения молочной сыворотки для замены части воды, ее количество уменьшается на количество сыворотки, принятой для замеса.

2. Точное количество воды на замес теста может быть получено в результате технологического расчета.

Цены на природные ресурсы

Вид ресурсов	Цена, руб.
Газ, м ³	3,43
Вода, м ³	36,3
Электроэнергия, кВт час	2,8

Штат бригады и дневные тарифные ставки рабочих х/б производств

Дневные тарифные ставки, руб.	Наименование профессии	Разряд	Группы изделий						
			Хлеб формовой	Хлеб подовой	Лиственные изделия	Булочные на механических линиях	Бараночные изделия	Сухарные изделия	Печенье сахарное, затяжное
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
810,00	Мастер-пекарь**	5	1	1	1	1	1	1	1
680,56	Пекарь*	4	-	-	1	-	-	1	-
540,96	Машинист	3	-	-	-	-	-	2-3	1
540,96	Формовщик	3	-	-	2-3	-	1	1	-
680,56	Тестовод	4	1	1	1	1	1	1	1
600,80	Оператор БХМ**	4	1	1	1	1	1	1	1
680,56	Рабочий растворного узла**	4	1	1	1	1	1	1	1
680,56	Дрожжевар***	4	1	1	-	-	-	-	-
660,32	Наладчик**	4	1	1	1	1	1	1	1
600,80	Оператор (кочегар) печей**	4	1	1	1	1	1	1	1
540,96	Укладчик	3	1	1	1	1	1-2	1-2	3-4

Примечание:

*Пекарь на комплексно-механизированных линиях не предусматривается

** В случае выработки 2 изделий на каждое изделие приходится по 1/2 штатной единицы

*** Дрожжевар предусматривается в случае выработки изделий на жидких дрожжах и жидких заквасках, цеха по приготовлению КМКЗ, ЖДФ обслуживаются рабочим растворного узла (или тестоваром).

Примечание: штат бригады подлежит уточнению с преподавателем по технологии и организации производства.

Плановый уровень рентабельности по видам изделий

Вид изделия	Уровень рентабельности, %
1	2
По хлебу из ржаной муки	8-10
По хлебу из смешанных сортов муки	9-10
По хлебу из пшеничной муки	
Булочные изделия	12-15
Печенье сдобное	20-25
Печенье сахарное	25,0
	20,0

Образец оформления титульного листа

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский государственный аграрный университет

Отделение очное
Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Группа: М

КУРСОВАЯ РАБОТА
по профессиональному модулю ПМ. 05
Организация работы структурного подразделения

Тема _____

Работу выполнил: _____
Руководитель курсовой
работы: Филатова Н.Н.
Оценка _____

Брянск, 2018 г

Форма задания на курсовую работу

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский государственный аграрный университет

**ЗАДАНИЕ
НА КУРСОВУЮ РАБОТУ**
по профессиональному модулю ПМ. 05
Организация работы структурного подразделения

Студенту _____ курс 4 группа М

Форма обучения очная

Тема работы _____

Курсовая работа на указанную тему выполняется в следующем объеме:

Введение

1. Теоретическая часть.

2. Расчетная часть.

2.1 Исходные данные для расчета.

2.2 Расчет объема производства в натуральном выражении.

2.3 Расчет материальных затрат

2.3.1. Расчет потребности и стоимости сырья.

2.3.2. Расчет потребности и стоимости топлива на технологические цели.

2.4. Расчет показателей по труду и заработной плате.

2.5. Расчет себестоимости продукции.

2.6. Расчет основных технико-экономических показателей.

3. Выводы и предложения.

Заключение

Библиографический список

Приложения

Дата выдачи _____ 20__ г

Срок сдачи курсовой работы руководителю _____ 20__ г

Руководитель работы _____ Филатова Н. Н.

Форма бланка отзыва

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»

ОТЗЫВ
на курсовую работу

Студента _____

Тема _____

1. Актуальность темы _____

2. Раскрытие темы, выполнение цели, задач

3. Характеристика работы по всем разделам

4. Оценка отношения студента к подготовке работы, его отличительные способности

5. Общий вывод о качестве выполнения работы, предъявляемым требованиям (специальности, написанию, оформлению, изложению, обмену, иллюстрациям и др.)

6. Рекомендация руководителя работы

7. Оценка _____

Руководитель курсовой работы преподаватель профессиональных модулей Мичуринского филиала ФГБОУ ВО

Брянский ГАУ _____ Филатова Н. Н.

Форма бланка рецензии

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»

РЕЦЕНЗИЯ
на курсовую работу

Студента _____
Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Тема _____

1. Актуальность темы, ее соответствие выданному заданию _____
2. Объем и содержание работы _____
3. Полнота использование в курсовой работе фактических материалов, литературных источников, достижений науки, техники, передового опыта _____
4. Положительные стороны курсовой работы _____
5. Недостатки курсовой работы _____
6. Общая оценка работы _____
7. Заключение _____

Рецензент
экономист - бухгалтер ООО "Тамошь" _____ Левша Н. И.

Учебное издание

Филатова Н.Н.

**Методические указания
по выполнению курсовой работы
по профессиональному модулю ПМ. 05
Организация работы структурного подразделения**

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

Учебно-методическое пособие

Редактор Лебедева Е.М.

Подписано к печати 13.02.2018 г. Формат 60x84 ¹/₁₆.
Бумага офсетная. Усл. п. л. 1,80. Тираж 25 экз. Изд. № 5500.

Издательство Брянского государственного аграрного университета
243365 Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ