

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. 04
Организация работы структурного подразделения**

**Специальность 19.02.08 Технология мяса
и мясных продуктов**

Учебно-методическое пособие

Брянск, 2018

УДК 377(07)
ББК 74.57
Ф 51

Филатова, Н. Н. Методические указания по выполнению курсовой работы по ПМ. 04 Организация работы структурного подразделения: учебно-методическое пособие / Н. Н. Филатова. - Брянск: Брянский ГАУ, 2018. - 32 с.

Методические указания разработаны для обучающихся 4 курса специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. В методических указаниях изложены экономическое обоснование организации работы структурных подразделений мясоперерабатывающего 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 колбасных изделий.

Рецензент: Н.С. Туркова - преподаватель профессиональных модулей 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	9
Заключение	25
Библиографический список.....	26
Показатели нормы амортизации (приложение 1).....	27
Образец титульного листа (приложение 2).....	28
Образец задания к курсовой работе (приложение 3).....	29
Форма бланка отзыва (приложение 4).....	30
Форма бланка рецензии (приложение 5).....	31

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания по выполнению курсовой работы по профессиональному модулю ПМ. 04 Организация работы структурного подразделения предназначены для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, а также преподавателей данной специальности. Методические указания составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.08 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 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 4.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 4.5. 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 защите. 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. 04 Организация работы структурного подразделения.

Методические указания предназначены для студентов очной формы обучения специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

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 одного наименования.

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, список используемой литературы 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, третье 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:

$$K_p = K_{и} + K_{б} \quad (1.2)$$

где K_p -;

$K_{и}$ -

$K_{б}$ -

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.

➤ Литература.

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 стоимости основных фондов.

2.3 Составление сметы затрат

2.4 Расчет годового объема затрат на основные материалы.

2.5 Труд и заработная плата.

2.6 Расчет фонда оплаты труда.

2.7 Расчет расходов на содержание и эксплуатацию оборудования.

2.8 Расчет себестоимости продукции.

2.9 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 производства мясной продукции 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 существующей

щего 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. Рекомендуется 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

Введение.

1. Теоретическая часть.

2. Расчетная часть.

2.1 Исходные данные для расчета.

- 2.2 Расчет стоимости основных фондов.
- 2.3 Производственная программа предприятия.
- 2.4 Расчет годового объема затрат на основные материалы.
- 2.5 Труд и заработная плата.
- 2.6 Расчет фонда оплаты труда.
- 2.7 Расчет расходов на содержание и эксплуатацию оборудования.
- 2.8 Расчет себестоимости продукции.
- 2.9 Расчет основных технико-экономических показателей.
- 3. Выводы и предложения.
- Заключение
- Библиографический список
- Приложения

2.1 Исходные данные для расчета.

Исходные данные для выполнения курсовой работы делятся на три группы.

Первая группа показателей берется из курсового проекта по профессиональному модулю ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов: площадь проектируемого цеха, перечень оборудования, количество персонала, ассортиментную группу и объем выпускаемой продукции.

Вторая группа показателей берется студентом во время производственной технологической практики: формы и системы оплаты труда рабочих, тарифные ставки, виды и размер доплат и выплат компенсационного и стимулирующего характера, показатели и размер премирования, формы организации труда и др.

Третья группа показателей рассчитывается на основе нормативной и справочной литературы: нормы расходов сырья и материалов, удельные нормы расхода топлива, энергии, воды, норматив отчислений на социальные нужды, цены на оборудование, оснастку, материалы, энергию, нормы амортизации основных фондов и другие.

2.2 Расчет стоимости основных фондов.

•Определение стоимости проектируемого цеха

Капитальные вложения на создание производственных объектов состоят из стоимости строительства зданий, монтажных работ и стоимости оборудования.

Стоимость строительства зданий основного производственного назначения – цеха по производству колбас - рассчитывают путем умножения их площади на стоимость строительства 1 м² зданий.

$$C_{\text{стр.}} = S \times Ci, \text{ где}$$

S - площадь цеха, м²;

Ci - стоимость строительства 1 м² зданий;

•Стоимость машин и оборудования

Цены на машины и оборудование принимаются действующие на момент выполнения курсовой работы на основании прайс-листов, данных товарно- сырьевых бирж и т.п. Если используются данные прошлых лет, то цены необходимо скорректировать с помощью индекса роста цен за соответствующий период.

Результаты расчета стоимости машин и оборудования сводятся в таблицу 1

Таблица 1

Данные об оборудовании

Вид оборудования	Мощность, кВт	Масса, т. р.	Количество, шт.	Площадь, м ²	Стоимость, т. руб.	Амортизационные отчисления	
						H_{ai} , %	Сумма
1	2	3	4		5	6	7

H_{ai} , % - норма амортизации на оборудование.

Показатели нормы амортизации представлены в приложении В.

Балансовая стоимость машин и оборудования определяется по формуле:

$$Cб = C_{опт.} \times (1 + K_{т.} + K_{ф.} + K_{м.}),$$

$C_{опт.}$ - оптовая цена рабочих машин и оборудования, тыс. руб.;

$K_{т.}$ - коэффициент, учитывающий транспортно-заготовительные расходы (принимается 0,05-для оборудования большого веса; 0,01-для оборудования небольшого веса);

$K_{ф.}$ - коэффициент, учитывающий затраты на строительство и устройство фундамента для оборудования (принимается 0,02-0,08 в зависимости от веса оборудования);

$K_{м.}$ - коэффициент, учитывающий затраты на монтаж и освоение оборудования (принимается 0,04-0,08).

Затраты на оборудование, кроме того, включают расходы на его транспортировку, монтаж и другие специальные работы. Транспортные и заготовительно-складские расходы принимаются на уровне 4-5 % и 1-2 % соответственно от стоимости оборудования.

$$Tr. = Cб \times 0,05$$

$$З.С. = Cб \times 0,02$$

Стоимость монтажа оборудования, трубопроводов, спецработ (фундаменты под оборудование, его изоляция, антикоррозийные работы) и КИП определяется по следующим условным процентам от стоимости оборудования:

- монтаж оборудования - 6-8 %
- трубопроводы -8-10%
- КИП -3-5%
- спецработы- 0,6-0,8 %.

- $M_{об.} = Cб \times 0,08$
- $C_{труб.} = Cб \times 0,1$
- $КИП = Cб \times 0,05$
- $C_{спец.} = Cб \times 0,008$

Стоимость внутрицехового транспорта принимается в размере 25-30 % от балансовой стоимости оборудования.

- $C_{вн.тр.} = Cб \times 0,30$

Капитальные вложения = $C_{стр.} + Cб. + Tr. + 3.C. + Mоб. + C_{труб.} + КИП + C_{спец.}$

Результаты расчета стоимости основных фондов сводятся в таблицу 2.

Таблица 2

Основные фонды

Группы основных фондов	Стоимость, тыс. руб.
1 Здания и сооружения	
2 Рабочие машины и оборудование	
Итого	

2.3 Производственная программа предприятия

Определим годовой объем производства товарной продукции проектируемого цеха. В цехе по производству колбас товарная продукция включает стоимость колбас по оптовым ценам.

Количество смен работы предприятия в год составляет _____ смен.

Годовой выпуск продукции равен произведению проектируемой сменной мощности на количество смен работы предприятия в год.

$$V_{год.} = M \times K_{см, т}$$

Годовая товарная продукция равна произведению годового выпуска на действующие оптовые цены.

$$ТП_{год.} = V_{год} \times Ц_{опт, тыс.руб.}$$

Таблица 3

Расчет товарной продукции цеха

Вид выпускаемых изделий	Наименование	Годовой выпуск продукции, т	Оптовая цена за 1 кг, руб.	Годовая товарная продукция, тыс. руб.
Итого				

2.4 Расчет годового объема затрат на основные материалы.

Составление сметы затрат на сырье и материалы базируется на рецептуре продукта представленной ассортиментной группы данного цеха. Приведем расчет затрат на основное сырье и материалы _____

(ГОСТ _____) со сменной выработкой ____ т/см. Если предположить, что цех работает в одну смену с праздничными и выходными днями 254 рабочих дня в год. Нормы расчета и стоимость сырья на сменную и годовую выработку представлены в таблице 4.

Таблица 4

Затраты на основное сырье для колбасных изделий

Наименование сырья	Норма расхода сырья по рецептуре, кг.	Стоимость сырья, р. за 1 кг.	Общая стоимость сырья, тыс. р.
1	2	3	3
Наименование изделия, количество тонн.			
Итого			
Итого в год			

2.5 Труд и заработная плата.

1. Определение численности рабочих основного производства

Явочное количество рабочих основного производства равно ____ человек. Для расчета среднесписочной численности рабочих явочное их количество умножается на отношение номинального фонда рабочего времени к эффективному фонду времени. В среднем эффективный фонд рабочего времени одного рабочего составляет 226 дня (1780 часов), а номинальный фонд времени 250 дня (6120 часов). Отношение номинального фонда к эффективному составляет в среднем 1,1. Т.к. планируется двухсменный режим работы цеха, то списочное количество умножаем на 2.

Списочная численность рабочих составляет:

$$Ч_{осн.} = Ч_{яв.} \times 1,1 \times 2$$

2. Определение численности рабочих вспомогательного производства

Численность рабочих вспомогательного производства принимается на уровне 10% от списочной численности рабочих основного производства.

$$Ч_{всп.} = Ч_{осн.} \times 0,1$$

3. Расчет численности МОП

К МОП (младшему обслуживающему персоналу) относятся уборщицы, числен-

ность которых определяется, исходя из размера участка и количества рабочих смен.

Для уборщиц устанавливается окладная система оплаты труда.

4. Расчет численности управленческого персонала.

Численность управленческого персонала определяется, исходя из размера участка, его загрузки и количества рабочих смен.

Если участок - небольшой (с малым количеством оборудования), то при малой его загрузке и работе в одну смену достаточно одного из основных рабочих назначить неосвобожденным бригадиром. За руководство бригадой при определении размера заработной платы этому рабочему рассчитывается специальная доплата.

При большом размере участка необходимо принять на работу мастера и установить для него окладную систему оплаты труда. При двух- или трехсменной работе участка мастер работает в первую смену, для руководства же участком в остальные смены среди основных рабочих выбираются неосвобожденные бригадиры.

5. Производительность труда

Производительность труда - показатель, характеризующий продуктивность труда рабочих или работников предприятия в целом.

ПТ работающих = В год. / Ч раб. + Ч ауп, т/чел.

ПТ работающих = ТП год. / Ч раб. + Ч ауп, тыс. руб. / чел.

6. Средняя продолжительность рабочего дня (Т ср.) определяется по формуле:

$$Т ср. = Т смен. - Т потери,$$

где Т ср. - средняя продолжительность рабочего дня, ч;

Т смен. - нормативная продолжительность рабочего дня, ч;

Т потери - потери внутри рабочего дня, ч.

При упрощенном расчете можно исходить из того, что на участке отсутствуют кормящие матери и подростки. Тогда потери времени вследствие сокращенного рабочего дня для подростков и перерывов для кормящих матерей принимаются равными нулю.

7. Полезный фонд времени рабочего (Ф полез.) определяется по формуле:

$$Ф полез. = Д раб. \times Т ср.,$$

где Ф полез. - полезный фонд времени рабочего, ч;

Д раб. - количество рабочих дней в году;

Т ср. - средняя продолжительность рабочего дня, ч;

Среднее количество дней и часов, подлежащих отработке в год одним рабочим, определяется на основе баланса рабочего времени, приведенного в таблице 5.

Бюджет рабочего времени одного рабочего в

	Показатели	Значения
1	Календарный фонд времени ($D_{календ}$) дни	
2	Нерабочих дней ($D_{нераб}$), всего:	
	в том числе:	
	а) праздничных ($D_{праздн}$)	
	б) выходных ($D_{выход}$)	
3	Номинальный фонд времени ($D_{ном дн}$), дни	
4	Невыходы на работу, всего ($D_{невых}$), дни:	
	в том числе:	
	а) очередной отпуск ($D_{отпуск}$)	
	б) дополнительный отпуск	
	в) отпуск по беременности и родам	
	г) отпуск учащимся	
	д) болезни ($D_{болезн}$)	
	е) выполнение общественных и государственных обязанностей	
5	Рабочих дней, всего ($D_{раб дн}$)	
6	Нормативная продолжительность рабочего дня, ($T_{смен}$) ч.	
7	Потери внутри рабочего дня, всего ($T_{пот}$), ч:	
	в том числе:	
	а) перерывы для кормящих матерей	
	б) сокращенный день для подростков	
	в) сокращенный рабочий день в предпраздничные дни	
8	Средняя продолжительность рабочего дня ($T_{ср}$), ч.	
9	Полезный фонд времени рабочего ($\Phi_{полез}$), ч.	

2.6 Расчет фонда оплаты труда.

Фонд заработной платы рабочих рассчитывается по средним дневным тарифным ставкам и количеству рабочего времени:

$$ЗП = Дт \times Фд \times Чр, \text{ тыс. руб.}$$

где Дт - средняя дневная тарифная ставка, руб. (Приложение В)

Фд - эффективный фонд рабочего времени одного рабочего, дни

Чр - среднесписочная численность рабочих, чел.

Доплаты к основной заработной плате за работу в вечерние и ночные часы принимаются в размере 20% от тарифного фонда заработной платы. Дополнительная заработная плата исчисляется в размере 10% от основной. Результаты расчета заработной платы рабочих представлены в таблице 6.

Таблица 6

Расчет фонда заработной платы рабочих основного производства

Цех, участок	Средняя дневная тариф ставка, руб.	Эфф. фонд раб врем, дни	Среднеспис. ч-ть рабоч, чел.	Тарифный фонд з/п, тыс.руб.	Доплаты, тыс.руб	Основной фонд з/п тыс.руб.	Дополнит. з/п, тыс.руб.	Общий фонд з/п, тыс.р
Основное произ-во								
Вспомогат. произ-во								
Итого								

Численность и фонд заработной платы административно-управленческого персонала (АУП)

Расчет численности и фонда заработной платы АУП представлен в таблице 7.

Таблица 7

Численность и фонд заработной платы АУП

Должность	Количество работников, чел	Месячный оклад, руб.	Годовой фонд заработной платы, тыс. руб.
Директор			
Инженер - технолог			
Инженер - механик			
Инженер-нормировщик			
Мастер			
Экономист			
Бухгалтер-кассир			
Зав. складом			
Инспектор по кадрам			
Итого			

Премии АУП составляют 30% от годового фонда заработной платы.

Общий фонд заработной платы АУП составляет:

$ЗП_{ауп.} = ЗП_{год.} + Прем, \text{ тыс. руб.}$

Средняя заработная плата. Средняя заработная плата определяется по всем работникам предприятия и по производственным рабочим.

$СР.ЗП_{раб.} = ЗП_{раб.} / Ч_{раб.} \times 12, \text{ тыс. руб.}$

$СР. ЗП_{работающих} = (ЗП_{раб.} + ЗП_{ауп.}) / (Ч_{раб.} + Ч_{ауп.}) \times 12, \text{ тыс. руб.}$

2.7 Расчет расходов на содержание и эксплуатацию оборудования.

Расходы на содержание и эксплуатацию оборудования включают:

- расходы на содержание оборудования и рабочих мест;
- расходы на текущий ремонт оборудования;
- расходы на содержание и эксплуатацию транспорта;
- амортизацию производственного оборудования, транспортных средств и ценного инструмента;
- возмещение малоценных и быстроизнашивающихся инструментов;
- прочие расходы на содержание и эксплуатацию оборудования.

Стоимость вспомогательных материалов (С всп.м.) принимается 1,5 - 2% от стоимости основных материалов.

Стоимость электроэнергии рассчитывается по формуле:

$$C_{\text{эл.}} = Ц_{\text{эл.}} \times Q,$$

где $C_{\text{эл.}}$ - стоимость электроэнергии, р./год;

$Ц_{\text{эл.}}$ - стоимость 1 кВт - час электроэнергии, р./кВт-ч;

Q - годовая потребность в электроэнергии, кВт-ч/год.

Стоимость воды для приготовления СОЖ рассчитывается по формуле:

$$C_{\text{в.}} = Ц_{\text{в.}} \times Q_{\text{в.}}$$

где $C_{\text{в.}}$ - стоимость воды для приготовления СОЖ, р./год;

$Ц_{\text{в.}}$ - стоимость 1 м³ воды, р./м³;

$Q_{\text{в.}}$ - годовая потребность в воде, м³/год.

Стоимость топлива для работы оборудования рассчитывается по формуле:

$$C_{\text{т.}} = Ц_{\text{т.}} \times Q_{\text{т.}}$$

где $C_{\text{т.}}$ - стоимость топлива для работы оборудования, р./год;

$Ц_{\text{т.}}$ - стоимость 1 т топлива, р/т;

$Q_{\text{т.}}$ - годовая потребность в топливе для работы оборудования, т/год.

Стоимость пара рассчитывается по формуле:

$$C_{\text{п.}} = Ц_{\text{п.}} \times Q_{\text{п.}}$$

где $C_{\text{п.}}$ - стоимость пара, р./год;

$Ц_{\text{п.}}$ - стоимость 1 м³ пара, р./м³;

$Q_{\text{п.}}$ - годовая потребность в паре, м³/год.

Стоимость сжатого воздуха рассчитывается по формуле:

$$C_{\text{сж.в.}} = C_{\text{сж.в.}} \times Q_{\text{сж.в.}},$$

где $C_{\text{сж. в.}}$ - стоимость сжатого воздуха, р./год;

$C_{\text{сж.в.}}$ - стоимость 1 м³ сжатого воздуха, р./м³

$Q_{\text{сж. в.}}$ - годовая потребность в паре, м³/год.

Общая сумма расходов на энергию всех видов рассчитывается по формуле:

$$C_{\text{эн.}} = C_{\text{эл.}} + C_{\text{в.}} + C_{\text{т.}} + C_{\text{п.}} + C_{\text{сж.в.}}$$

Расходы на текущий ремонт оборудования принимаются 3% от стоимости основного оборудования.

Расходы на капитальный ремонт оборудования принимаются 5% от балансовой стоимости оборудования.

2.8 Расчет себестоимости продукции.

Полная себестоимость включает затраты на производство продукции и расходы предприятия, связанные с ее реализацией.

➤ Сырье и основные материалы.

Стоимость сырья и основных материалов рассчитывают исходя из их потребности на годовой выпуск продукции и действующих оптовых цен. Результаты расчета сводятся в таблицы 8, 9.

Таблица 8

Расчет стоимости сырья и основных материалов для производства колбас

Наименование (например)	Количество в смену, кг	Количество на годовой выпуск, кг	Цена за ед., руб.	Сумма, тыс. руб.
Говядина первый сорт				
Говядина второй сорт				
Итого				
Исключается: кость				
технические зачистки				
жир-сырец				
Сухожилия, хрящи, обрезь				
Суповой набор				
Вырезка зачищенная				
Итого исключается				
Всего за исключением				
Свинина жирная				
Свинина нежирная				
Итого				
Исключается: кость				
технические зачистки				
Сухожилия, хрящи, обрезь				
Вырезка зачищенная				

Рулька, подбедерки				
Рагу				
Корейка без шпика				
Щековина				
Пашина				
Итого исключается				
Всего за исключением				
Сердце св/гов				
Белок соевый.				
Меланж				
Крахмал				
Молоко				

Таблица 9

Расчет стоимости оболочки для колбасного производства

Наименование	Выработка в смену, кг	Вид оболочки	Норма расхода на 1 т, м/т	Потребное кол-во в смену	Цена за 1000 м, руб.	Стоимость оболочки в год, тыс. руб.
Итого						

➤ Транспортно - заготовительные расходы. Принимаются в размере 5% от стоимости сырья и основных материалов.

➤ Вспомогательные материалы на технологические цели

В статью включаются затраты на материалы, которые, не являясь составной частью продукции, используются как необходимые компоненты при ее изготовлении для обеспечения нормального технологического процесса и упаковки продукции.

Стоимость вспомогательных материалов рассчитывают по нормам их расхода на годовой выпуск продукции и ценам их приобретения с учетом транспортно - заготовительных расходов.

Результаты расчета сводятся в таблицу 10.

Таблица 10

Расчет стоимости вспомогательных материалов для производства колбас

Наименование (например)	Ед. изм.	Количество в смену, кг	Количество на годовой выпуск, кг	Цена за ед., руб.	Сумма, тыс. руб.
Соль	кг				
Нитрит натрия	кг				
Сахар	кг				
Чеснок	кг				
Перец черный	кг				
Вода и т. д.	кг				
Итого					

Расчет стоимости тары и упаковочных материалов

Наименование	Ед. изм.	Количество в смену	Количество на годовой выпуск	Цена за ед., руб.	Сумма, тыс. руб.
Ящики картонные	шт.				
Шпагат	кг				
Итого					

➤ Топливо и энергия на технологические цели

В данную статью включают стоимость приобретаемых со стороны топлива и энергии всех видов, расходуемых на технологические цели. Годовая потребность в топливе и энергии определяется на основе сменного расхода и числа смен работы предприятия в год.

$$ТгЭ = Рсм \times Мст$$

Стоимость энергозатрат и воды рассчитывают по действующим тарифам и годовой потребности в них. Результаты расчета сводятся в таблицу 12.

Расчет стоимости топлива и энергии на технологические цели для производства колбас

Наименование	Выработка т	Норма на 1 т	Количество во в смену	Количество на год	Цена за ед. руб.	Сумма, тыс. руб.
Холод, ккал		104			3,8	
Электро-энергия, кВтч		149			4,8	
Пар, т		0,8			245	
Вода, м ³		16			35	
Газ, м ³		20			25	
Сжатый воздух, м ³		100			4,5	
Итого						

➤ Расходы на оплату труда

В статье отражаются расходы на оплату труда производственных рабочих.

➤ Социальные выплаты

Определяется от суммы на оплату труда производственных рабочих по установленной законодательством норме, которая составляет 34%

➤ Отчисления по травматизму

Рассчитывают от суммы на оплату труда в размере 1,2 %

➤ Расходы по содержанию и эксплуатации оборудования

Расчет затрат по этой статье включает амортизацию оборудования и транс-

портных средств, затраты на эксплуатацию, текущий, средний и капитальный ремонты, возмещение износа малоценных и быстроизнашивающихся инструментов и приспособлений. Величина расходов по содержанию и эксплуатации оборудования принимается на уровне 15,4 % от балансовой стоимости оборудования.

➤ Цеховые расходы.

К статье относятся затраты по обслуживанию и управлению цехами основного производства.

1. Содержание цехового персонала.

Отражает расходы на оплату труда аппарата управления предприятия с учетом единого социального налога и отчислений по травматизму. (35,2%)

2. Амортизация основных технологических цехов.

Принимается в размере 1,7 % от стоимости зданий и сооружений.

3. Содержание зданий и сооружений

- стоимость освещения - сумма определяется от стоимости электроэнергии на технологические цели в размере 4 %

- стоимость отопления - сумма определяется от стоимости пара на технологические цели в размере 15 %

- прочие расходы - сумма определяется в размере 0,5 % от стоимости зданий.

Итого: С3 тыс. руб.

4. Охрана труда, изобретательство и рационализаторство.

Расходы на охрану труда принимаются в размере 10% от заработной платы производственных рабочих.

Расходы на изобретательство предполагают 1 т.р. на каждого рабочего

5. Износ малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря. Принимается на уровне 2 % от стоимости технологического оборудования.

6. Прочие цеховые расходы.

В статью включаются расходы, не предусмотренные предыдущими статьями. Величина прочих цеховых расходов принимается на уровне 1 % от фонда заработной платы основных производственных рабочих.

Результаты расчета цеховых расходов сводятся в таблицу 13.

Смета цеховых расходов

Статьи расходов	Сумма, тыс. руб.
1. Содержание цехового персонала	
2. Амортизация основных технологических цехов	
3. Содержание зданий и сооружений	
4. Охрана труда, изобретательство и рационализаторство	
5. Износ малоценного и быстроизнашивающегося инвентаря	
6. Прочие цеховые расходы	
Итого	

Результаты расчета полной себестоимости товарной продукции сводится в таблицу 14.

Таблица 14

Проектная полная себестоимость товарной продукции

Статьи затрат	Сумма, тыс. руб.
1. Сырье и основные материалы	
2. Транспортно-заготовительные расходы	
3. Вспомогательные материалы	
4. Топливо и энергия на технологические цели	
5. Расходы на оплату труда	
6. Социальные выплаты	
7. Отчисления по травматизму	
8. Расходы по содержанию и эксплуатации оборудования	
9. Цеховые расходы	
10. Производственная себестоимость	
11. Полная себестоимость	

2.9 Расчет основных технико-экономических показателей.

Экономическая эффективность проекта

➤ Прибыль проектируемого цеха

Балансовая прибыль предприятия определяется как разность между выручкой от реализации товарной продукции в оптовых ценах предприятия и полной себестоимостью этой продукции.

$$Пб = ТП-С, \text{ тыс.руб.}$$

Из балансовой прибыли предприятие выплачивает налог на прибыль в размере 24 %. После уплаты налогов в распоряжении предприятия остается чистая прибыль

$$Пч = Пб - Н, \text{ тыс.руб.}$$

➤ Рентабельность капитальных вложений.

$$Рк = Пч / К * 100, \%$$

➤ Затраты на рубль товарной продукции.

$$З = С / ТП, \text{ руб.}$$

➤ Рентабельность продукции.

$$Рп = Пч / С * 100, \%$$

Результаты расчета технико-экономических показателей сводятся в таблицу 15.

Таблица 15

Основные технико-экономические показатели проектируемого цеха

Наименование	Ед. изм.	Значение показателей
1. Капитальные вложения	тыс. руб.	
2. Годовой выпуск продукции	т	
3. Товарная продукция	тыс. руб.	
4. Численность работающих в том числе: рабочих цехового персонала	человек	
5. Производительность труда одного работающего	т/чел.	
	тыс. руб./чел.	
6. Фонд заработной платы: в том числе рабочих	тыс. руб.	
7. Среднемесячная зар. плата работающего	тыс. руб.	
8. Себестоимость товарной продукции	тыс. руб.	
9. Затраты на рубль товарной продукции	руб.	
10. Прибыль: балансовая чистая на 1 т продукции	тыс. руб./т	
11. Рентабельность: продукции капитальных вложений	%	

3. 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, проделанными 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.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

При написании заключения необходимо отметить, что многие исследовательские работы в области технологии мяса и мясных продуктов 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:

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;

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. Стерлигов, Б.И. Экономика мясной и молочной промышленности: учебник / Б.И. Стерлигов, А.В. Заздравных. – М.: КолосС, 2009. – 335 с.: ил.
2. Туркова, Н.С. Технология и оборудование для производства колбасных изделий: учеб. пособ. / Н.С. Туркова.- Брянск: Брянский ГАУ, 2017. - 120 с.
3. Филатова, Н.Н. Организация работы структурного подразделения: учеб. пособ. / Н.Н. Филатова. – Брянск: Брянский ГАУ, 2018. – 96 с.
4. Филатова, Н.Н. Организация работы структурного подразделения. Практикум: учеб. пособ. / Н.Н. Филатова. – Брянск: Брянский ГАУ, 2018. – 36 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)

Интернет-ресурсы

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам: [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru/>. – Дата обращения: 14.03.2017. – Заглавие с экрана.
2. Портал Брянской государственной сельскохозяйственной академии Раздел «Научная библиотека» [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.bgsha.com>. - Дата обращения: 14.03.2017. – Заглавие с экрана.
3. Административно-управленческий портал [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.aup.ru/> . - Дата обращения: 14.03.2017. – Заглавие с экрана.
4. РОСЭК регулярный обзор ситуации. Экономический консалтинг [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.rosec.ru/glavbuh/articles> . - Дата обращения: 14.03. 17. - Заглавие с экрана

Показатели нормы амортизации

Единые нормы амортизационных отчислений на полное восстановление основных фондов перерабатывающих предприятий АПК

Отрасли и группы основных фондов	Шифр	Норма амортизационных отчислений, %
Технологическое оборудование пищевой промышленности		
Оборудование пиво- безалкогольной, спиртовой, ликероводочной промышленности, первичного и вторичного виноделия	45000	9,1
Оборудование первичной переработки чая, табака и чаефасованных фабрик	45002	6,7
Оборудование папиросных, сигаретных и махорочных фабрик	45002	8,3
Оборудование консервной, овощесушильной и пищевого концентратной промышленности	45004	10,0
Оборудование сахаро-рафинадной, сахаро- песочной и крахмалопаточной промышленности	45003	11,8
Оборудование хлебопекарной, макаронной промышленности	45005	12,0
Оборудование кондитерской, дрожжевой промышленности	45006	11,8
Оборудование для переработки семян масличных культур, производства маргариновой продукции, майонеза, рафинирования растительных масел и жиров, гидрогенизации жиров, мыловаренного производства, безреактивного расщепления жиров, производства глицерина, парфюмерно- косметической и эфирномасличной промышленности	45007	8,1
Оборудование хлебоприемных предприятий, стационарное и специализированное технологическое оборудование мукомольной и комбикормовой промышленности	45008	10,0
Оборудование мясной и молочной промышленности		
Оборудование маслодельных и первичных молокозаводов, для розлива, дозировки, упаковки молока и молочных продуктов, для кормозаводов и молочно- консервных заводов	45100	11,8
Оборудование маслодельных, сыродельных и первичных маслозаводов	45101	12,8
Сепараторы жидкостные, оборудование колбасного, консервного и кулинарного производства	45102	15,4

Образец оформления титульного листа

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

Отделение очное
Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
Группа: М

КУРСОВАЯ РАБОТА
по профессиональному модулю ПМ. 04
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. 04
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 стоимости основных фондов

2.3 Составление сметы затрат

2.4 Расчет годового объема затрат на основные материалы

2.5 Труд и заработная плата

2.6 Расчет фонда оплаты труда

2.7 Расчет расходов на содержание и эксплуатацию оборудования

2.8 Расчет себестоимости продукции

2.9 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 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

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. 04
Организация работы структурного подразделения**

**Специальность 19.02.08 Технология мяса
и мясных продуктов**

Учебно-методическое пособие

Редактор Лебедева Е.М.

Подписано к печати 13.02.2018 г. Формат 60x84¹/₁₆.
Бумага офсетная. Усл. п. л. 1,86. Тираж 25 экз. Изд. № 5504.

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