

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»

Н.Н.Тимошенко

ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ

*Методические указания по выполнению курсовой работы
и экономической части выпускных квалификационных работ*

Красноярск 2016

Рецензент

Н.А. Величко, д-р технических наук, профессор, зав. каф. технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов

Тимошенко, Н.Н.

Экономика и управление предприятием: метод. указания по выполнению курсовой работы и экономической части выпускных квалификационных работ / Н.Н. Тимошенко; Краснояр. гос. аграр. ун-т. — Красноярск, 2016. — 50 с.

В издании представлены указания по выполнению курсовой работы и экономической части выпускных квалификационных работ, порядок оформления курсовой работы, особенности выполнения отдельных глав курсовой работы.

Предназначено для студентов института пищевых производств по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Печатается по решению редакционно-издательского совета
Красноярского государственного аграрного университета

© Тимошенко Н.Н., 2016

© ФГБОУ ВО «Красноярский государственный
аграрный университет», 2016

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	8
2. ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	10
3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПЕРВОЙ ГЛАВЫ РАБОТЫ.....	12
4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВТОРОЙ ГЛАВЫ РАБОТЫ.....	16
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	34
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	36

ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина «Экономика и управление предприятием» изучается студентами института пищевых производств по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», включена в ООП, в цикл профессиональных дисциплин базовой части.

Реализация в дисциплине требований ФГОС ВО, ООП ВПО и учебного плана по направлению подготовки должна формировать следующие компетенции:

- способность находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовность нести за них ответственность (ОК-4);

- использовать основные законы естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);

- владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-19);

- готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25).

Предметом курса является деятельность предприятия, процесс разработки и принятия хозяйственного решения.

Основными *объектами* изучения дисциплины являются:

- производственная структура предприятия, типы промышленного производства, организация производственного цикла;

- организация процесса управления предприятием;

- разработка плана производства и реализации продукции;

- формирование, использование капитала и накопление доходов предприятия;

- формирование издержек производства, калькуляция себестоимости, ценовая политика предприятия;

- инновационная деятельность предприятия, качество продукции, инвестиционная политика предприятия;

- подбор кадров, прием на работу, организация труда. Система оплаты труда и стимулирования повышения производительности труда.

Структура курса по дисциплине представлена следующими укрупненными блоками:

- производственные ресурсы предприятия;
- экономический механизм функционирования предприятия;
- организация и управление промышленного производства.

Целью учебной дисциплины «Экономика и управление предприятием» является приобретение студентами комплексных знаний о принципах и закономерностях функционирования предприятия как хозяйственной системы, о методах расчетов показателей, применяемых для планирования и управления деятельностью предприятия в целях повышения его эффективности.

Для достижения поставленной цели определен круг задач. В процессе изучения дисциплины «Экономика и управление предприятием» студенты должны овладеть знаниями:

- механизма функционирования предприятия (организации) в рыночных условиях;
- принципов управления и моделирования производственных и социально-экономических процессов;
- методов обеспечения устойчивости производственных систем;
- методов расчета ресурсного потенциала предприятия;
- принципов организации производственного процесса;
- основ организации финансово-экономической деятельности предприятия;
- методов расчета основных показателей, применяемых для планирования и управления деятельностью предприятия;
- основ анализа и оценки эффективности деятельности предприятия.

Программа дисциплины предполагает практическое осмысление ее разделов и тем на практических занятиях и в процессе выполнения самостоятельной работы.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- методы сбора и обработки данных, необходимых для решения поставленных задач, расчета основных показателей деятельности предприятия и обоснования управленческих решений;
- методы оценки деятельности предприятия;
- опыт ведущих отечественных и зарубежных компаний в области планирования и управления деятельностью.

Уметь:

- использовать выбранные инструментальные средства для обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей;
- выполнять расчеты показателей деятельности предприятия;
- формировать систему показателей и использовать современные технологии сбора и обработки информации в целях оценки деятельности предприятия;
- использовать необходимые данные отечественных и зарубежных источников при проведении анализа экономических данных в соответствии с поставленной задачей и подготовить информационный обзор и/или аналитический отчет.

Владеть:

- навыками сбора и обработки данных, необходимых для разработки планов и обоснования управленческих решений;
- методами сбора необходимых данных для расчета и анализа показателей деятельности предприятия;
- методами обработки экономических данных в соответствии с поставленной задачей деятельности предприятия;
- методами оценки деятельности предприятия;
- методами выявления резервов повышения эффективности деятельности предприятия.

Опыт, накопленный высшей школой, показывает, что одним из эффективных способов подготовки является выполнение курсовых работ.

Курсовая работа – один из важнейших элементов учебного процесса, способствующий развитию навыков самостоятельной работы, овладению методикой исследования и экспериментирования при решении разрабатываемых проблем и вопросов. Выполняя ее, студент углубляет, закрепляет и систематизирует теоретические знания и практические навыки, полученные им в ходе изучения дисциплины «Экономика и управление предприятием».

Курсовая работа должна представлять собой самостоятельное исследование, связанное с разработкой теоретических и практических задач, определяемых спецификой данной образовательно-профессиональной специальности.

Выполнение курсовой работы является завершающим этапом учебного процесса по данной дисциплине. Качество курсовых работ определяется их научностью, современностью тематики, производст-

венной направленностью. Необходимо, чтобы курсовая работа носила реальный характер, разрабатывалась для условий конкретного предприятия, увязывалась с конкретными производственно-экономическими отношениями.

Выполненная курсовая работа является основой для дальнейшей научно-исследовательской деятельности студента, включая выпускную квалификационную работу.

Курсовая работа по дисциплине «Экономика и управление предприятием» реализуется на кафедре экономики и агробизнеса Института экономики и финансов АПК Красноярского ГАУ.

Выбор темы осуществляется студентом самостоятельно с учетом выполняемых курсовых проектов по технологическим дисциплинам и темой выпускной квалификационной работы. Конкретная формулировка уточняется совместно с руководителем. Не допускается написание работ на выработку одной и той же продукции с одинаковой производственной мощностью.

Выбор темы курсовой работы и ее утверждение должны быть завершены в течение 1-2 недель от начала учебного семестра (8 семестр), в котором предусмотрено написание курсовых работ.

Выполненная курсовая работа представляется на кафедру для проверки в установленный графиком срок.

После проверки контрольной работы она допускается или не допускается к защите, о чем делается отметка на титульном листе работы.

В случае неудовлетворительного освещения вопросов темы на титульном листе работы фиксируется формулировка «не допускается к защите», в связи с чем работу необходимо переделать в соответствии с замечаниями рецензента или подготовить заново.

1. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа состоит из теоретической и практической части и должна быть представлена следующими структурными элементами:

- 1) титульный лист;
- 2) задание на курсовую работу;
- 3) содержание;
- 4) введение;
- 5) основная часть с разбивкой по главам и параграфам;
- 6) заключение;
- 7) библиографический список (список использованной литературы);
- 8) приложения (по необходимости).

Титульный лист представляет собой бланк установленного образца, выполненный компьютерным способом. На нем указывается название вуза, название дисциплины, тема курсовой работы, фамилия и инициалы студента, преподавателя, а также город и год, нумерация не ставится (см. приложение А).

За титульным листом располагается задание на курсовую работу (приложение Б).

Содержание включает перечень компонентов, составляющих композицию курсовой работы, строго в соответствии с их последовательностью (см. приложение В).

Введение предусматривает обоснование актуальности темы исследования; определение объекта и предмета, научных методов исследования; формулировку цели и задач, решаемых в курсовой работе; раскрывает теоретическую и информационную основу курсовой работы (1-2 страницы).

Под **целью** понимается то, к чему стремится, что надо осуществить, а также то, что в самом общем виде должно быть достигнуто в итоге работы.

Задачи исследования предполагают конкретизацию цели (определить, выявить, обобщить, изучить, рассмотреть, проанализировать и т.п.)

Основная часть состоит из двух глав (разделов), разбитых на параграфы (подразделы). Первая глава (раздел) работы содержит теоретические аспекты темы исследования (технико-эколого-

экономическое обоснование строительства (реконструкции) предприятия (цеха) на основе маркетинговых исследований).

Вторая глава (раздел) носит аналитический характер и содержит расчет экономической эффективности проектирования (реконструкции, модернизации) предприятия (цеха).

В заключении в краткой форме приводятся результаты исследования, основные выводы и предложения автора (1-2 страницы).

Библиографический список должен включать законодательные, нормативно-правовые акты и публикации, которые фактически использовались при написании работы и на них сделана ссылка по тексту с указанием страницы в источнике, с которой была взята данная выдержка. В работе должно быть использовано не менее 10 источников.

При отсылке к источнику, упоминание которого включено в библиографический список, в тексте документа после упоминания о нем (или после цитаты из него) проставляют в квадратных скобках номер, под которым он значится в библиографическом списке, при необходимости указывают том, страницу и т.п. *Например: [2, т.1, с.30].*

Рекомендуется использовать сквозную нумерацию источников с группировкой по следующим разделам: а) нормативно-правовые акты; б) литература (учебная, научная, справочная и т. п.); в) другие источники (информационные агентства и сайты Internet). При этом нормативно-правовые акты выстраиваются по юридическому значению (по убыванию уровня – Конституция РФ, федеральные законы, указы Президента РФ, Постановления Правительства РФ и т. д.) и году принятия (по возрастанию), все остальные источники – в алфавитном порядке.

Приложения. Курсовая работа может иметь приложения, которые включаются по усмотрению автора и располагаются после списка использованной литературы. Все приложения должны иметь порядковые номера и на них должны быть ссылки в тексте.

Курсовая работа должна представлять собой самостоятельное исследование, изложенное литературным языком. Общий объем курсовой работы – 25-35 страниц без приложений. Текст работы может быть проиллюстрирован рисунками, схемами, графиками, таблицами. Все графические материалы и таблицы контрольной работы должны быть пронумерованы, иметь названия в соответствии с их содержанием и ссылку на источник информации.

2. ПОРЯДОК ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Требования к оформлению страницы печатного текста, согласно соответствующему стандарту (ГОСТ 7.32-2001), следующие:

- текстовый материал контрольной работы должен быть выполнен на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала;
- при печати используется шрифт черного цвета в текстовом редакторе Microsoft Word – Times New Roman, размер шрифта (кегель) – 14, выравнивание по ширине страницы;
- размер левого поля текста страницы – 25 мм, верхнего – 20 мм, левого и нижнего – 20 мм;
- абзац должен начинаться с красной строки (отступ – 15-17 мм).

Страницы нумеруются арабскими цифрами в нижней части листа по центру. Нумерация должна быть сквозной – от титульного листа до списка использованной литературы включительно. Однако проставлять номера страниц следует начиная с «Содержания» (номер страницы – «3»).

Каждый новый раздел работы, «Введение», «Заключение», «Библиографический список», «Приложения» начинается с новой страницы.

Цифровой материал необходимо оформлять в виде таблиц. Каждая таблица должна иметь заголовок, отражающий ее содержание, и порядковую сквозную нумерацию арабскими цифрами.

Слово «Таблица» указывают слева над таблицей. При переносе части таблицы на ту же или другие страницы название помещают только над первой частью, над другими частями пишут слова «Продолжение таблицы» с указанием номера (обозначения) таблицы.

Текстовая часть должна быть содержательной. Необходимо избегать повторений и отступлений от темы.

В текстовых документах применяют следующие виды иллюстраций: чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки. Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в тексте.

Иллюстрации располагают непосредственно после первого упоминания или на следующей странице. Иллюстрации могут располагаться в приложении в качестве вспомогательного материала. Все иллюстрации нумеруют арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Допускается нумерация в пределах раздела. В этом случае номер таблицы должен состоять из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенной точкой. *Пример – Рисунок 2.2* (второй рисунок второго раздела).

В библиографический список включают все использованные источники, которые нумеруются арабскими цифрами. В начале списка располагают законодательные, затем нормативно-правовые акты в хронологической последовательности их принятия, затем все остальные источники в алфавитном порядке. Сведения о литературных источниках должны содержать фамилию в именительном падеже и инициалы автора, заглавие книги, наименование места издательства, год выпуска.

Например, Переверзев, М.П. Организация производства на промышленных предприятиях: учеб. пособие / М.П. Переверзев, С.И. Логинов, С.С. Логинов. – М.: ИНФРА-М, 2012. – 332 с.

Цитаты следует переписывать точно, обязательно ссылаясь на источник с указанием страницы, с которой взята данная выдержка.

Приложения оформляют как продолжение письменной работы на последующих страницах. Приложения размещают в том порядке, в котором происходит упоминание о них в контрольной работе. Приложение должно иметь название и номер. Номер приложения помещают вместе со словом «Приложение» вверху справа, затем ниже, посередине страницы, приводится название приложения.

Если приложение не размещается на одной странице, его переносят на другую с указанием в правом верхнем углу следующей страницы «Продолжение прил.»

На последней странице выполненной работы ставится дата и подпись студента.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПЕРВОЙ ГЛАВЫ РАБОТЫ

1. Технико-эколого-экономическое обоснование строительства (реконструкции) предприятия (цеха) на основе маркетинговых исследований

Данная глава выполняется в начале курсовой или выпускной квалификационной работы с использованием результатов технологической и преддипломных практик, а также на основе изучения литературных источников.

Содержание главы должно включать следующие параграфы:

1.1. Экономико-географическая и экологическая характеристика района обоснования проекта

В этом параграфе необходимо показать географическое расположение города, района; охарактеризовать важнейшие отрасли промышленности; описать транспортные условия (железные дороги, шоссе, водные пути). Обратить внимание на экологическую характеристику района обоснования, влияние деятельности проектируемого (реконструируемого) предприятия (цеха) на экологию окружающей среды.

1.2. Обоснование мощности строящегося или реконструируемого предприятия на основе маркетинговых исследований

Для принятия обоснованного решения о строительстве или реконструкции предприятия (цеха) необходимо исследовать рынок планируемой продукции, его возможности, определить спрос и емкость рынка до и после строительства (реконструкции) предприятия (цеха).

Определение спроса и емкости рынка планируемой продукции

Спрос на продукцию определяется исходя из перспективной численности населения и среднедушевой нормы потребления в сутки.

Перспективная численность населения (Н) определяется по формуле

$$H = A \times (1 + X/100)^n,$$

где А – численность населения региона на момент расчета, тыс. чел.;

Х – среднегодовой прирост населения, %;

п – количество лет (принимается равным пяти годам).

Для определения среднегодового прироста (убыли) населения необходимо привести данные о численности населения за последние три года и рассчитать коэффициент прироста или убыли. Если наблюдается убыль населения, то необходимо коротко объяснить причины этого явления, предложить мероприятия по улучшению демографической ситуации и на этой основе проектировать значение X на перспективу.

Спрос на продукцию определяется умножением перспективной численности населения на среднедушевую норму потребления в сутки (табл.1.1).

Таблица 1.1 – Расчет спроса на планируемую продукцию в городе (районе)

Планируемая продукция	Перспективная численность населения	Норма потребления в сутки, г	Спрос на продукцию
1	2	3	4
Хлеб и хлебобулочные изделия		350	$M = \text{гр.2} \times \text{гр.3}$
Масло растительное		30	
Майонез		20	
Кондитерские изделия		60	

Предложение планируемой продукции в городе (районе) можно рассматривать как результат производственной деятельности предприятий города (района), производящих аналогичную продукцию, в виде товарной массы, предназначенной для продажи.

Далее необходимо исследовать возможности удовлетворения спроса на планируемую продукцию (предложение) на рынке этой продукции. Для этого следует определить емкость рынка продукции (предложение), сравнить ее со спросом в перспективе (через 5 лет) и сделать вывод о возможности удовлетворения спроса.

Емкость рынка планируемой продукции студент определяет по данным о фактическом производстве и продаже за год предприятиями города (района), также учитывается поступление продукции из других регионов. Если студент испытывает трудности со сбором информации, то возможно определить примерный объем производства, зная

суточную производительность предприятий города и рабочий период за год.

Таблица 1.2 – Определение емкости рынка планируемой продукции

Предприятия	Суточная производительность	Годовой объем (т, дал, туб)	
		Рабочий период, сут.	Выработка и продажа продукции (предложение)
1	2	3	4
Предприятие 1 Предприятие 2 и т. д.			гр.2 x гр.3
Емкость рынка до строительства нового предприятия (Мд)			
Производительность нового предприятия (М)			
Емкость рынка после строительства предприятия (Мн)			

Обоснование мощности планируемого предприятия (цеха)

Сравнив спрос на планируемую продукцию в перспективе с его предложением на рынке (емкость рынка до строительства, табл. 1.2), студент делает вывод о возможности или невозможности удовлетворения потребности в продукции имеющимися мощностями в городе.

Размер производственной мощности проектируемого предприятия рассчитывают исходя из необходимого прироста производственных мощностей предприятий города для удовлетворения потребности населения в планируемой продукции на перспективу в 5-10 лет:

$$M = M_n - M_d,$$

где М – необходимый прирост производственных мощностей города через 5-10 лет;

Мн – необходимая суммарная производственная мощность предприятий города для удовлетворения потребности населения города в планируемой продукции через 5-10 лет (спрос на продукцию на перспективу);

Мд – суммарная производственная мощность действующих предприятий города на момент проектирования – емкость рынка продукции.

1.3. Продукция и услуги

В этом параграфе необходимо отразить значение планируемой продукции, значение отрасли. Представить данные по потреблению продукции отрасли, охарактеризовать качество выпускаемой продукции, отразить изменение покупательских предпочтений, платежеспособного спроса.

В данном разделе используют общие технологические оценки, характеристики жизненного цикла товара, анализ его конкурентоспособности.

Сюда обычно включается следующая информация:

1) физическое описание продукта. Следует описать физические характеристики товара, в чем его преимущества и отличия от продуктов-аналогов других фирм;

2) по какой цене потребитель будет покупать товар;

3) условия производства товара должны показать, что в случае освоения изготовления данного продукта могут произойти изменения на предприятии:

- повысятся требования к квалификации работников;
- изменятся используемые материалы;
- обновится технология, и потребуются новое оборудование и приспособления.

Результатом этого анализа является вывод о желательности освоения нового товара и размерах потребности в финансировании.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВТОРОЙ ГЛАВЫ РАБОТЫ

Вторая глава носит аналитический характер и содержит экономический расчет, целью которого является выявление экономической целесообразности проектирования (реконструкции, модернизации) предприятия (цеха). Название главы «2. Экономическое обоснование проектирования (реконструкции, модернизации) предприятия (цеха)».

2.1. Определение капитальных затрат на строительство и ввод в действие проектируемого (реконструируемого, модернизируемого) предприятия (цеха)

При создании нового и реконструкции (модернизации) существующего предприятия (цеха) требуется первоначальный капитал. Он используется как капитальные вложения, направляемые на следующие цели:

- строительно-монтажные работы по созданию необходимых производственных площадей;
- покупка оборудования с учетом доставки и монтажа;
- прочие затраты.

2.1.1. Стоимость строительно-монтажных работ

Стоимость строительно-монтажных работ включает в себя стоимость производственных, административных, складских и вспомогательных зданий (см. табл. 2.1).

Расчет площадей зданий производят с учетом технических, технологических и санитарно-гигиенических требований размещения машин и механизмов, технологических линий, предусмотренных проектом. Эти данные берут из типовых проектов. Если помещение существует, то планируют его реконструкцию.

В учебных расчетах площадь складских и вспомогательных зданий составляет 25 % от площади производственных построек, а цена 1 м² строительства (реконструкции) – 70 % от цены строительства (реконструкции) 1 м² производственных построек.

Стоимость реконструкции существующих зданий зависит от конкретных видов и объема работ и согласовывается с преподавателем.

Таблица 2.1 – **Стоимость здания**

Здания	Площадь, м ²	Цена 1 м ² , тыс. руб.	Общая стоимость, тыс. руб.
1	2	3	4
Производственные			
Складские			
Вспомогательные			
Административно-бытовые			
Итого		-	

$$C_{зд} = S * Ц,$$

где $C_{зд}$ – стоимость здания, тыс. руб.;

$Ц$ – цена 1 м², тыс. руб.;

S – площадь, м².

2.1.2. Стоимость оборудования

Стоимость оборудования включает:

- стоимость рабочего (технологического) оборудования;
- стоимость электросилового оборудования;
- стоимость КИП и автоматизации.

Стоимость рабочего оборудования определяется на основе сметы-спецификации в таблице 2.2.

Таблица 2.2 – **Расчет стоимости технологического оборудования**

Рабочее оборудование	Количество, шт.	Стоимость единицы оборудования, тыс. руб.	Общая стоимость, тыс. руб.
1	2	3	4
Итого	-	-	

Стоимость оборудования выбирают по каталогам, корректируют с учетом инфляции и роста цен.

$$C_{об} = n \times Ц_{ед},$$

где $C_{об}$ – общая стоимость оборудования, тыс. руб.;

п – количество, шт.;

Цед – цена единицы оборудования, тыс. руб.

Полные капитальные вложения на оборудование представлены в таблице 2.3.

Таблица 2.3 – Сводная смета затрат на оборудование

Затраты	Сумма, тыс. руб.
1	2
1. Технологическое оборудование	
2. Электросиловое оборудование (10% от стоимости технологического оборудования)	
3. КИП и средства автоматизации (8% от стоимости технологического оборудования)	
4. Неучтенное оборудование (20% от стоимости технологического оборудования)	
5. Транспортные расходы (5 % от суммы предыдущих затрат)	
6. Затраты на трубопроводы (10% от стоимости технологического оборудования)	
7. Запасные части и комплектация (8% от стоимости технологического оборудования)	
8. Итого	
9. Затраты на монтаж (15% от итоговой суммы)	
10. Всего по смете	

При замене действующего оборудования новым в капитальные затраты включаются также расходы на демонтаж и остаточная стоимость оборудования за минусом стоимости лома, если оно сдается в лом.

Стоимость демонтажных работ берется в размере 6 % от остаточной стоимости оборудования. При реализации заменяемой техники общую сумму капитальных затрат уменьшают на сумму выручки.

2.1.3. Стоимость производственного и хозяйственного инвентаря

Стоимость производственного и хозяйственного инвентаря принимается в размере 5% от стоимости технологического оборудования.

2.1.4. Прочие затраты

Прочие затраты включают в себя расходы на проектно-изыскательские работы, стоимость земельного участка, благоустройство прилегающих территорий, транспортные средства, подготовку кадров и принимается в размере 15% от стоимости зданий, оборудования, инструмента и инвентаря.

Общий объем капитальных вложений на строительство и ввод в действие предприятия представлены в таблице 2.4.

Таблица 2.4 – Сводная смета капитальных затрат

Затраты	Общая стоимость, тыс. руб.
1	2
Здания и сооружения	
Оборудование	
Инвентарь	
Прочие затраты	
Итого	

Годовые амортизационные отчисления (табл. 2.5) находим по формуле

$$A = (H_a * C_t) / 100\%,$$

где H_a – норма амортизации, %;

C_t – стоимость, тыс. руб.

Стоимость здания берется из таблицы 2.1, а стоимость оборудования – из таблицы 2.3. Нормы амортизационных отчислений даны в приложении Г.

Таблица 2.5 – Амортизационные отчисления основных средств

Наименование	Стоимость, тыс. руб.	Норма амортизации, %	Сумма амортизации, тыс. руб.
1	2	3	4
1. Здания и сооружения			
2. Оборудование			
Итого		-	

Расходы на текущий ремонт определяем в процентах от стоимости основных средств: производственное оборудование – 6-7 %, здания и сооружения – 2 % (табл. 2.6).

Таблица 2.6 – Отчисления на текущий ремонт и техобслуживание

Наименование	Стоимость, тыс. руб.	Отчисление на ремонт, %	Сумма отчислений, тыс. руб.
1	2	3	4
1. Здания и сооружения			
2. Оборудование			
Итого		-	

2.2. Производственная мощность

Производственная мощность предприятия (цеха) – это способность промышленного предприятия к максимально возможному выпуску продукции в год (сутки, смену) в ассортименте, установленном планом. Производственная мощность зависит от количества и производительности ведущего оборудования.

В качестве ведущего оборудования принимается такое, которое выполняет важнейшие стадии (операции) производственного процесса.

При наличии оборудования одного назначения их производительность суммируется.

Определение годовой производственной мощности проектируемого предприятия (цеха) осуществляется в таблице 2.7

Таблица 2.7 – Годовая производственная мощность

Марка ведущего оборудования	Ассортимент выпускаемой продукции	Выработка в сутки (т, туб, дал)	Количество дней работы в году	Годовая выработка продукции (т, туб, дал)
1	2	3	4	5
	Изделие 1			
	Изделие 2			
	Всего			

В первой графе таблицы указывается марка ведущего оборудования данного предприятия (цеха) (по данному ассортименту). Во второй графе перечисляется ассортимент выпускаемой продукции.

Выработка в сутки планируется исходя из возможностей оборудования.

При расчете годовой выработки продукции (графа 5) суточная выработка (графа 3) умножается на количество дней работы в году (графа 4).

Годовой фонд рабочего времени рассчитывается путем вычитания из календарного количества дней в году количества дней остановок на капитальный и текущий ремонт, выходные и праздничные дни.

В планируемом году по всему оборудованию предусмотрены остановки на текущий ремонт и осмотр в количестве 19 дней.

Для отраслей с непрерывным процессом производства годовой фонд рабочего времени принят 330 дней (365-35 дней на техническое обслуживание, текущий и капитальный ремонт).

2.3. План по труду и заработной плате

В данном параграфе рассчитывается:

- численность ППП;
- годовой фонд заработной платы;
- средняя заработная плата.

Потребность предприятия в основных производственных рабочих определяется исходя из норм выработки, баланса рабочего времени на одного рабочего и объема производственной программы.

Наименование профессий и тарификация работ указываются в соответствии с «Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих» [3] (приложение Е).

Явочное число рабочих в сутки определяется умножением среднего состава бригады в смену на количество смен работы предприятия в сутки. Число рабочих на подмену для предприятий (цехов) с непрерывным процессом производством может быть определено исходя из следующих данных:

- выходные дни 33,3 %;
- замена больных 6 %;
- декретные отпуска 0,7 %;
- прочие неявки 1 %.

Итого – 41 % от явочного числа рабочих в сутки.

Для предприятий (цехов) с пятидневной рабочей неделей число рабочих на подмену составляет 9 % от явочного числа.

Среднесписочный состав рабочих рассчитывается умножением штатной численности на количество месяцев работы в году и делением полученного результата на 12.

Расчет среднесписочной численности основных производственных рабочих представлен в таблице 2.8.

Таблица 2.8 – Расчет среднесписочной численности рабочих

Профессия	Средний состав бригады в смену, чел.	Сменность	Явочное число рабочих в сутки, чел.	Число рабочих на подмену	Штатный состав рабочих, чел.	Количество месяцев работы	Среднесписочная численность, чел.
1	2	3	4	5	6	7	8
				-	-	-	-
				-	-	-	-
Итого		-				12	

Фонд заработной платы рассчитывается на основе следующих данных:

- количества рабочих с разбивкой по разрядам;
- тарифных ставок рабочих различных разрядов;
- сдельных расценок за производство единицы продукции;
- планового фонда времени одного рабочего в год;
- премий и доплат;
- дополнительной заработной платы за очередной и дополнительный отпуск.

Фонд заработной платы основных производственных рабочих при сдельно-премиальной оплате труда планируется на основании установленного объема производства продукции и сдельных расценок на единицу изделий (см. табл. 2.9).

Фонд заработной платы основных производственных рабочих при повременной оплате труда планируется на основании планового фонда рабочего времени в часах и часовой тарифной ставки (см. табл. 2.10).

Выбирается один из способов.

Годовой фонд оплаты труда рабочих состоит из основной и дополнительной заработной платы. В основную заработную плату вхо-

дит оплата труда по сдельным расценкам или по тарифной ставке и различные доплаты за выполненную работу (премии, доплаты за работу в ночное время, в праздничные дни и т. д.).

В курсовой и выпускной квалификационной работе можно принять доплаты, входящие в основную заработную плату, в размере 30 % от годового фонда оплаты.

Дополнительная заработная плата включает в себя в соответствии с законодательством: оплату отпусков, выполнение государственных обязанностей и т. д. (7-11 % от основной заработной платы).

Таблица 2.9 – Расчет годового фонда заработной платы основных производственных рабочих

Ассортимент	Годовой выпуск продукции, (т, дал, туб)	Сдельная расценка за единицу продукции, тыс.руб	Годовой фонд по сдельным расценкам, тыс.руб.	Доплаты, тыс. руб.	Дополнительная заработная плата, тыс. руб.	Районный коэффициент и северная надбавка, тыс. руб.	Годовой фонд оплаты, тыс. руб.
1	2	3	4	5	6	7	8
Изделие (1)							
Изделие (2)							
Итого		-					

Гр.1 – перечислить ассортимент выпускаемой продукции.

Гр.2 – указать годовой выпуск продукции, рассчитываемый в таблице 2.7.

Гр.3 – указывается сдельная расценка за единицу выпускаемой продукции (согласовывается с консультантом).

Гр.4 - рассчитывается годовой фонд оплаты труда без доплат: гр. 2 * гр. 3.

Гр.5 – рассчитываются доплаты, входящие в основную заработную плату: $(30\% * \text{гр.4}) / 100\%$.

Гр.6 – рассчитывается дополнительная заработная плата: $11\% * (\text{гр.4} + \text{гр.5}) / 100\%$.

Гр.7 – рассчитываются доплаты компенсирующие различия в стоимости жизни в различных природно-климатических условиях (регионах): $60\% * (\text{гр.6} + \text{гр.7}) / 100\%$.

Гр.8 – рассчитывается годовой фонд оплаты: $\text{гр.6} + \text{гр.7}$.

Таблица 2.10 – Расчет годового фонда заработной платы основных производственных рабочих

Про- фессия	Тариф- ный разряд	Количе- ство рабочих	Часовая тарифная ставка, руб.	Плановый фонд рабочего времени, час	Фонд основной заработ- ной платы, тыс. руб.	Допла- ты и допол- ни- тельная зара- ботная плата. тыс. руб.	Годо- вой фонд зара- бот- ной платы, тыс. руб.
1	2	3	4	5	6	7	8
Итого							

Гр.1 – перечислить профессии основных производственных рабочих (табл. 2.8).

Гр.2 – перечислить тарифные разряды рабочих.

Гр.3 – указывается количество рабочих по данной специальности.

Гр.4 – указывается тарифная ставка соответствующего рабочего.

Гр.5 – указывается годовой плановый фонд рабочего времени: $\text{гр.3} * 1970 \text{ час}$.

Гр.6 – рассчитывается основной фонд заработной платы: $\text{гр.4} * \text{гр.5}$.

Гр.7 – рассчитываются доплаты и дополнительная заработная плата, которые составляют 101% (30% + 11% + 60%) от основного фонда заработной платы: $(\text{гр.6} * 30\% * 11\% * 60\%) / 100\%$.

Гр.8 – определяется годовой фонд основной и дополнительной заработной платы: $\text{гр.6} + \text{гр.7}$.

Списочная численность руководителей, специалистов и служащих определяется по нормативам численности исходя из производственной мощности предприятия и сменности работников каждой категории.

Наименования профессий указываются в соответствии с «Единым тарифно-квалификационным справочником должностей руководителей, специалистов и других служащих» [4].

Месячный оклад руководителей, специалистов и служащих определяется в соответствии с действующей в промышленности схемой должностных окладов (табл. 2.11).

Рекомендуемые должности, профессии и их численность представлены в приложении Е.

Размер окладов и сдельных расценок уточняется по согласованию с консультантом.

Таблица 2.11 – Расчет численности и фонда оплаты руководителей, специалистов, служащих и подсобно-вспомогательных рабочих

Должность, профессия	Численность, чел.	Месячный оклад одного работающего, тыс. руб.	Районный коэффициент и северная надбавка, тыс. руб.	Годовой фонд оплаты труда, тыс. руб.
1	2	3	4	5
Руководители				
Итого		-	-	
Специалисты				
Итого		-	-	
Служащие				
Итого		-	-	
Подсобно-вспомогательные рабочие				
Итого		-	-	
Всего		-	-	

$$\Gamma_{\text{Фот}} = \text{Ч} * (\text{Мок} + \text{Рк}) * \text{Нм},$$

где $\Gamma_{\text{Фот}}$ – годовой фонд оплаты труда, тыс. руб.;

Ч – численность работников, чел.;

Мок – месячный оклад, тыс. руб.;

Рк – районный коэффициент и северная надбавка, тыс. руб.;

Нм – количество месяцев работы.

В таблице 2.12 представлен сводный план по труду.

Таблица 2.12 – Сводный план по труду

Категория работников	Численность, чел.	Годовой фонд оплаты, тыс. руб.	Среднемесячная заработная плата, тыс. руб.
Основные рабочие			
Руководители			
Специалисты			
Служащие			
ПВР			
Итого			

Среднемесячная заработная плата одного работающего рассчитывается:

$$ЗП = ГФ / (Ч * 12),$$

где ГФ – годовой фонд оплаты труда работников, тыс. руб.

2.4. План материально-технического обеспечения

2.4.1. Расчет стоимости основного и дополнительного сырья

Необходимым условием для выполнения планов по производству продукции, снижения себестоимости, роста прибыли является полное и своевременное обеспечение предприятия сырьем и материалами необходимого ассортимента и качества по наиболее приемлемым ценам (табл. 2.13).

Таблица 2.13 – Расчет стоимости сырья

Вид расходуемого сырья	Суточный расход сырья, т	Годовой расход сырья, т	Оптовая цена единицы, тыс. руб.	Общая стоимость, тыс. руб.
1	2	3	4	5
Итого				
Транспортно-заготовительные расходы				
Итого	х	Х	х	

$$ГРс = СРс * Ндн,$$

где ГРс – годовой расход сырья, т;

СРс – суточный расход сырья, т;

Ндн – количество дней работы в году.

$$Сс = ГРс * Цо,$$

где Сс – стоимость сырья, тыс. руб.;

Цо – оптовая цена (берется на период выполнения курсовой работы), тыс. руб.

При определении расхода тары и упаковочных материалов учитываются нормы их расхода и количество производимой продукции (табл. 2.14).

Таблица 2.14 – Расчет потребности и стоимости тары и вспомогательных материалов

Вид расходуемых материалов	Общая потребность в каждом виде материала	Оптовая цена единицы, тыс. руб.	Общая стоимость, тыс. руб.
1	2	3	4
Итого			
Транспортно-заготовительные расходы			
Итого	х	Х	

$$См = М * Цо,$$

где См – общая стоимость вспомогательных материалов, тыс. руб.;

М – количество материалов, т, м, шт.;

Цо – оптовая цена, тыс. руб.

Транспортно-заготовительные расходы составляют 3-5% от общей стоимости.

Подобные расчеты принимаются условно.

2.4.2. План по обеспечению топливно-энергетическими ресурсами

Для обеспечения бесперебойной работы перерабатывающего предприятия необходимо иметь определенное количество холодной и горячей воды, пара, электроэнергии, рассчитываемых как по нормам, так и по выбранному технологическому оборудованию (приложение Д).

Потребность предприятия в воде, теплоэнергии, электроэнергии определяется по следующей формуле:

$$Пв = КП * НР,$$

где Пв – потребность на всю выработку (куб. м, Гкал, кВт);

КП – количество продукции, (т, дал);

НР – норма расхода соответствующего ресурса на единицу продукции (куб. м, Гкал, кВт).

Общая стоимость энергоресурсов рассчитывается

$$Соб = Пв * Ц,$$

где Соб – общая стоимость, тыс. руб.;

Ц – стоимость единицы энергоресурса, руб.

Таблица 2.15 – Расчет потребности и стоимости энергоресурсов

Вид энергии	Расход на единицу продукции	Расход на всю продукцию	Стоимость за единицу, тыс. руб.	Общая стоимость, тыс. руб.
Вода, куб. м				
Теплоэнергия, Гкал				
Электроэнергия, кВт				
Итого	х	х	Х	

2.5. План по себестоимости продукции

Расчет себестоимости продукции ведется по статьям калькуляции на весь объем производства и на единицу продукции. Для определения себестоимости необходимо использовать результаты предыдущих расчетов по сырью, электроэнергии, фонду заработной платы (см. табл. 2.16).

Таблица 2.16 – Расчет полной себестоимости продукции

Статьи калькуляции	На планируемую выработку, тыс. руб.	На единицу продукции, тыс. руб.
1	2	3
1. Основное и дополнительное сырье		
2. Тара и упаковочные материалы		
3. Топливо и электроэнергия на технологические нужды		
4. Вода, пар на технологические нужды		
5. Фонд заработной платы		
6. Отчисления в социальные фонды		
7. Амортизационные отчисления		
8. Текущий ремонт и техобслуживание		
9. Общехозяйственные расходы		
10. Расходы на подготовку и освоение произ- водства		
11. Прочие производственные расходы		
12. Производственная себестоимость		
13. Внепроизводственные расходы		
14. Полная себестоимость товарной продукции		

1. В статью «Основное и дополнительное сырье» включена стоимость основного и дополнительного сырья, стоимость его доставки, рассчитанные в таблице 2.13.

2. В статью «Тара и упаковочные материалы» включена стоимость тары и упаковочных материалов, стоимость их доставки, рассчитанные в таблице 2.14.

3. В статью «Топливо и электроэнергия на технологические нужды» включена стоимость тепла и энергоресурсов, показанная в таблице 2.15.

4. В статью «Вода, пар, холод на технологические нужды» включена стоимость воды, рассчитанная в таблице 2.15.

5. В статью «Фонд заработной платы» включена основная и дополнительная заработанная плата всех работающих, рассчитанная в таблице 2.12.

6. В статью «Отчисления в социальные фонды» включены отчисления в Пенсионный фонд, Фонд медицинского страхования и Фонд социального страхования от затрат на оплату труда по установленным законодательством нормам.

7. В статью «Амортизационные отчисления» включены амортизационные отчисления, рассчитанные в таблице 2.5.

8. В статью «Текущий ремонт» включаются затраты на ремонт зданий и оборудования, рассчитанные в таблице 2.6.

9. В статью «Общехозяйственные расходы» включаются расходы, связанные с обслуживанием производства и управления им в масштабе всего предприятия. В курсовой работе общехозяйственные расходы составляют 100 % от заработной платы производственных расходов.

10. Статья «Расходы на подготовку и освоение производства» включает затраты на подготовку и освоение новых производств и новых видов продукции, и в курсовой работе принимаются в размере 2 % от фонда заработной платы.

11. В статью «Прочие производственные расходы» включены расходы, составляющие 8 % от предыдущих затрат.

12. Производственная себестоимость равна сумме всех затрат, включенных в статьи 1-11.

13. В статью «Внепроизводственные расходы» включаются расходы, связанные с реализацией готовой продукции, которые составляют 6 % от производственной себестоимости.

14. Полная себестоимость товарной продукции равна сумме производственной себестоимости и затрат, связанных с реализацией продукции (статьи 12 + 13).

Себестоимость единицы продукции рассчитывается:

$$\text{Сед} = \text{Сп} / \text{Вг},$$

где Сп - полная себестоимость товарной продукции, тыс. руб.:

Вг – годовая выработка продукции (т, туб, дал).

2.6. Расчет производственной программы в стоимостном выражении

Производственная программа предприятия – это плановое задание по выпуску и реализации продукции соответствующего качества и ассортимента.

Объем промышленной продукции в стоимостном выражении определяется по двум показателям: реализуемая и товарная продукция.

Показатель товарной продукции рассчитывается в действующих оптовых ценах предприятия и в нашей работе совпадает с показателем реализуемой продукции (см. табл. 2.17).

Таблица 2.17 – Расчет оптово-розничных цен

Продукция	Себестоимость единицы продукции, тыс. руб.	Планируемая прибыль, тыс. руб.	Оптовая цена, тыс. руб.	Отпускная цена, тыс. руб.	Розничная цена, тыс. руб.
1	2	3	4	5	6

Имея план по выпуску продукции в натуральном выражении, рассчитываем стоимостные показатели путем умножения оптовой цены на годовой объем произведенной продукции по каждому изделию (табл. 2.18).

Таблица 2.18 – Товарная продукция

Продукция	Годовой объем произведенной продукции, т	Оптовая цена единицы продукции, тыс. руб.	Стоимость товарной продукции, тыс. руб.
1	2	3	4
Итого		-	

2.7. Расчет основных технико-экономических показателей проектируемого цеха

Для оценки экономической эффективности проектируемого предприятия (цеха) рассчитываются следующие экономические показатели, представленные в таблице 2.19.

Таблица 2.19 - Основные технико-экономические показатели проектируемого (реконструируемого) цеха

Показатели	Значение
1	2
1. Выпуск продукции	
1.1. В натуральном выражении, т/год	
1.2. Товарная продукция, тыс. руб.	
2. Полная себестоимость товарной продукции, тыс. руб.	
3. Затраты на 1 руб. товарной продукции, руб.	
4. Прибыль от реализации продукции, тыс. руб.	

1	2
5. Чистая прибыль, тыс. руб.	
6. Рентабельность продукции, %	
7. Среднесписочная численность работающих, чел.	
8. Производительность труда	
8.1. В натуральном выражении, т/чел.	
8.2. В стоимостном выражении, тыс. руб./чел.	
9. Среднемесячная заработная плата, тыс. руб.	
10. Капитальные вложения, тыс. руб.	
11. Срок окупаемости капитальных вложений, лет	

1. Выпуск продукции в натуральном выражении берется из таблицы 2.7.

2. Стоимость товарной продукции рассчитывается в таблице 2.18.

3. Затраты на один рубль товарной продукции рассчитываются:

$$З = Сп : ТП,$$

где З – затраты на один рубль товарной продукции, руб.;

Сп – полная себестоимость товарной продукции, тыс. руб.;

ТП – стоимость товарной продукции, тыс. руб.

4. Прибыль от реализации продукции:

$$Пр = ТП - Сп,$$

где Пр – прибыль от реализации продукции, тыс. руб.

5. Чистая прибыль:

$$ЧПр = Пр - Нпр,$$

где ЧПр – чистая прибыль, тыс. руб.,

Нпр – налог на прибыль, тыс. руб. (налоговая ставка установлена законом и составляет 20 % от прибыли).

6. Рентабельность продукции:

$$Р = (Пр / Сп) * 100\%,$$

где Р – рентабельность продукции, %.

7. Среднесписочная численность работников на предприятии (Ч) берется из таблицы 2.12.

8. Производительность труда в натуральном выражении:

$$ПТн = ТП / Ч,$$

где ПТн – производительность труда в натуральном выражении, т/чел.

Производительность труда в стоимостном выражении:

$$ПТс = ТП / Ч,$$

где ПТс – производительность труда в стоимостном выражении, тыс. руб./чел.

9. Капитальные вложения рассчитаны в таблице 2.4.

9. Срок окупаемости капитальных вложений:

$$О = КВ / ЧПр,$$

где О – срок окупаемости капитальных вложений, лет (мес.);

КВ – капитальные вложения, тыс. руб.

Выводы и предложения

В этом разделе работы следует сформулировать выводы и предложения по экономической целесообразности вложения средств в строительство (реконструкцию, модернизацию) предприятия (цеха).

Проект данного предприятия (цеха) экономически выгоден. При производстве продукции в размере _____, прибыль составит _____, уровень рентабельности продукции ____ %. Вложенные средства в данный проект составят _____, которые в течение _____ полностью окупятся.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Налоговый кодекс Российской Федерации. Части 1 и 2. – М.: Эксмо, 2015. – 1120 с.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации. – М.: Эксмо, 2015. – 240 с.
3. Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих. Раздел «Общие профессии производств пищевой продукции». Вып. 48. – М., 2004. – 94 с.
4. Единый тарифно-квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих или ЕТКС (утв. постановлением Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. N 37) (с изменениями от 29 апреля 2008 г.). – URL: <http://www.rabota-102.ru/ekts.php>
5. Агарков, А.П. Экономика и управление на предприятии: учебник / А.П. Агарков, Р.С. Голов, В.Ю. Теплышев. – М.: Дашков и К, 2013
6. Вайс, Е.С. Планирование на предприятии (организации): учеб. пособие / Е.С. Вайс [и др.]. – 5-е изд., стер. – М.: КНОРУС, 2012. – 336 с.
7. Горемыкин, В.А. Планирование на предприятиях / В.А. Горемыкин. – М.: Юрайт, 2012. – 186 с.
8. Гордеев, А. В. Экономика предприятий пищевой промышленности: учебник / А.В. Гордеев. [и др.] – М.: Агроконсалт, 2003. – 616 с.
9. Дубровин, И.А. Экономика и организация пищевых производств: учеб. пособие / И.А. Дубровин, А.Р. Есина, И.П. Стуканова. – М.: Дашков и К, 2015. – 228 с.
10. Зайцев, Н.Л. Экономика промышленного предприятия: учебник для вузов / Н.Л. Зайцев. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2004. – 439 с.
11. Зайцев, Н.Л. Экономика промышленного предприятия. Практикум: учеб. пособие / Н.Л. Зайцев. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2004. – 224 с.
12. Кукушкин, С.Н. Планирование деятельности на предприятии: учебник для вузов / С.Н. Кукушкин, В.Я. Поздняков, Е.С. Васильева. – М.: Юрайт, 2012. – 350 с.
13. Ланин, Г. А. Экономика предприятия пищевой промышленности / Г. А. Ланин. – М.: Вузовский учебник, 2011.
14. Магомедов, М.Ю. Экономика пищевой промышленности: учебник / М.Ю. Магомедов, А.В. Заздравных, Г.А. Афанасьева. – М.: Дашков и К, 2011.

15. Магомедов, М.Ю. Экономика организации (предприятия): учебник / М.Ю. Магомедов, Е.Ю. Алексеева, И.Б. Костин. – М.: Дашков и К, 2013.
16. Переверзев, М.П. Организация производства на промышленных предприятиях: учеб. пособие / М.П. Переверзев, С.И. Логинов, С.С. Логинов. – М.: ИНФРА-М, 2010. – 332 с.
17. Пучкова, Л.И. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР / Л.И. Пучкова. – М.: Колос, 2003.
18. Сергеев, И.В. Экономика организации (предприятия): учеб. пособие для бакалавров / И.В. Сергеев, И.И. Веретенникова. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Юрайт, 2012. – 671 с.
19. Ченцова, Л.И. Дипломное проектирование предприятий спиртовой промышленности: учеб. пособие / Л.И. Ченцова, Ж.А. Плынская; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012. – 158 с.
20. Ченцова, Л.И. Дипломное проектирование ликероводочных производств: учеб. пособие / Л.И. Ченцова, М.К. Шайхутдинова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012. – 112 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Красноярский государственный аграрный университет»

Институт экономики и финансов АПК

Кафедра экономики и агробизнеса

Экономика и управление предприятием
(наименование дисциплины)

КУРСОВАЯ РАБОТА

Экономическая оценка цеха (предприятия) производительностью
___ т/сут по выработке _____

Выполнил

студент 4_ группы
напр. 260100.62 _____

(ФИО)

Принял

(ученое звание, степень
или должность) _____

(ФИО)

Красноярск 201_

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Красноярский государственный аграрный университет»

Институт экономики и финансов АПК

ЗАДАНИЕ

на курсовую работу по дисциплине «Экономика и управление пред-
приятием»

Студенту института _____ Пищевых производств _____

Ф.И.О. _____

Тема работы:

Исходные данные:

Суточная производительность _____

Рабочих дней в течение года _____

Задание получил студент _____ «__» _____ 201__

Задание выдал преподаватель _____ «__» _____ 201__

Пример оформления содержания

Содержание

Введение.....	
1. Технико-эколого-экономическое обоснование строительства хлебозавода на основе маркетинговых исследований.....	
1.1. Экономико-географическая и экологическая характеристика района обоснования проекта.....	
1.2. Обоснование мощности хлебозавода на основе маркетин- говых исследований.....	
1.3. Продукция и услуги.....	
2. Экономическое обоснование проектирования хлебозавода.....	
2.1. Определение капитальных затрат.....	
2.1.1. Стоимость оборудования.....	
2.1.2. Стоимость производственного и хозяйственного инвентаря	
2.1.3. Прочие затраты.....	
2.2. Производственная мощность предприятия.....	
2.3. План по труду и заработной плате.....	
2.4. План материально-технического обеспечения.....	
2.4.1. Расчет стоимости основного и дополнительного сырья.....	
2.4.2. План по обеспечению топливно-энергетическими ресур- сами.....	
2.3. План по себестоимости продукции.....	
2.4. Расчет производственной программы в стоимостном выра- жении.....	
2.5. Расчет основных технико-экономических показателей про- ектируемого предприятия.....	
Выводы и предложения.....	
Библиографический список.....	

Единые нормы амортизационных отчислений на полное восстановление основных фондов (в процентах к балансовой стоимости)

Группы основных фондов	Шифр	Норма амортизационных отчислений
1	2	3
Здания	1	
Здания производственные и непроизводственные	100	
Здания двухэтажные всех назначений (кроме деревянных всех видов); здания одноэтажные с железобетонными и металлическими каркасами, со стенами из каменных материалов, крупных блоков и панелей, с железобетонными, металлическими и другими долговечными покрытиями, с площадью пола 5000 м ²	10002	1,2
Здания многоэтажные типа этажерок специального технологического назначения (обогачительных фабрик, дробильных, размольных, химических цехов и других аналогичных производств); здания одноэтажные бескаркасные со стенами из каменных материалов, крупных блоков и панелей, с железобетонными, металлическими, деревянными и другими перекрытиями и покрытиями	10003	1,7
Здания одноэтажные бескаркасные со стенами облегченной каменной кладки, с железобетонными, кирпичными и деревянными колоннами и столбами, с , деревянными и другими перекрытиями и покрытиями; здания деревянные с брусчатыми рублеными стенами, одно-, двух- и более этажные.	10004	2,5
Здания деревянные, каркасные и щитовые, контейнерные, деревометаллические, каркасно-обшивные и панельные одно-, двух- и более этажные; здания глинобитные, сырцовые, саманные, камышитовые и другие аналогичные.	10005	5,0

Окончание прил. Г

1	2	3
Технологическое оборудование пищевой промышленности	450	
Оборудование пивобезалкогольной, спиртовой, ликероводочной промышленности, первичное и вторичное виноделие	45000	9,1
Оборудование консервной, овощесушильной и пищеконцентратной промышленности	45001	10,0
Оборудование хлебопекарной, макаронной промышленности	45004	12,0
Оборудование маслодельных, сыродельных и первичных молочных маслозаводов	45102	12,5
Сепараторы жидкостные, оборудование колбасного, консервного и культурного производства	45102	15,4
Сепараторы жидкостные	45103	16,7
Холодильное оборудование	45104	10,0
Оборудование для переработки скота и птицы	45105	10,0
Оборудование для переработки молока на городских и молочно-консервных заводах	45106	10,0
Оборудование для производства сгущенных, сухих продуктов и концентратов	45107	6,6

Таблица Д.1 – Среднетехнические нормы расхода электроэнергии

Продукция	Норма расхода электрической энергии, кВт/т, кВт /дал
Карамель	70 – 90
Неглазированные конфеты	60 – 80
Глазированные конфеты	100 – 140
Шоколад и шоколадные изделия	200 – 300
Драже	65 – 80
Ирис	70 – 90
Халва	150 – 180
Мармеладно-пастильные изделия	90 – 110
Печенье	65 – 115
Вафли, торты	65 – 100
Хлеб и хлебобулочные изделия	75 – 120
Макароны	100 – 120
Майонез	130 – 150
Безалкогольная продукция	0,2 - 0,4
Ликероводочная продукция	0,05 - 0,16
Пиво	0,2 - 0,4

Таблица Д.2 – Среднетехнические нормы расхода энергетических ресурсов на 1 туб консервной продукции

Консервы	Пар, Гкал	Электроэнергия, кВт	Вода, куб. м
Свинина и говядина (тушеная)	0,11	8,3	9,64
Икра кабачковая	0,38	12,3	4,8
Зеленый горошек	0,13	7,3	6,32
Сок томатный	0,38	15,3	6,84
Консервированные огурцы и томаты	0,28	11,4	5,06
Томаты маринованные	0,22	11,4	4,73

Таблица Е.1 – Рекомендуемые должности руководителей, специалистов и служащих производственного предприятия (цеха)

№ п/п	Должность	Мощность цеха, тыс. т в год	
		до 10	от 10 до 30
1	Директор	1	1
2	Главный инженер	1	1
3	Главный технолог	-	1
4	Главный экономист	-	1
5	Главный бухгалтер	-	1
6	Инженер-механик	1	1
7	Инженер по охране труда и техники	-	1
8	Инженер-технолог	1	1
9	Инженер-химик	-	1
10	Инженер-экономист	1	1
11	Лаборант	1	1
12	Инженер по материально-техническому обеспечению	1	1
13	Инженер по маркетингу	1	1
14	Претензионист	-	1
15	Юрисконсульт	1	1
16	Начальник отдела	-	1
17	Инженер по подготовке кадров	1	1
18	Старший бухгалтер	1	1
19	Бухгалтер	1	2
20	Кассир	1	1
21	Экспедитор	1	2
22	Фактуровщик	1	2
23	Секретарь-референт	1	1
	Всего	16	26

Таблица Е.2 – Рекомендуемая численность и состав подсобно-вспомогательных рабочих

Профессия	Тарифный разряд	Мощность цеха, тыс. т в год	
		до 10	от 10 до 30
1	2	3	4
1. Мойщик инвентаря	Оклад	1	2
2. Водитель погрузчика	Оклад	1	2

1	2	3	4
3. Транспортный рабочий (склад готовой продукции)	Оклад	2	4
4. Транспортный рабочий (склад сырья, материалов, тары)	Оклад	1	2
5. Уборщица производственных помещений	Оклад	2	4
6. Кладовщик склада сырья	Оклад	1	2
7. Слесарь	Оклад	2	4
8. Электромонтер	Оклад	2	4

Таблица Е.3 – Рекомендуемая численность и состав основных рабочих кондитерского предприятия

Профессия	Тарифный разряд	Средний состав бригады в смену
1	2	3
Поточно-механизированная линия производства пралиновых глазированных завернутых конфет (А2-ШЛГ)		
1. Смесьщик (вымешивание пралиновой массы)	5	1
2. Конфетчик (на давящем прессе)	5	1
3. Конфетчик (на резальной машине)	3	1
4. Глазировщик (на глазировочной машине)	4	1
5. Конфетчик (темперирование глазури)	3	1
6. Конфетчик (на подкладке бумажных листов под конфеты после глазировочной машины)	1	1
7. Машинист завертывающих машин	3	7
8. Конфетчик (отбор незавернутых конфет)	1	1
9. Фасовщик (отвес завернутых конфет в короба)	2	1
10. Укладчик-упаковщик (заклейка и маркировка коробов)	2	1
Итого	-	16
Производство драже		
1. Подготовитель пищевого сырья (подготовка корпуса и сахарной пудры)	2	1
2. Варщик сиропа	3	1

Продолжение табл. Е.3

1	2	3
3. Дражировщик	2	1
4. Дражировщик (бригадир)	4	1
5. Глянцовщик	3	1
6. Машинист расфасовочно-упаковочных машин (в целлофановые пакеты 1/100 г)	3	2
7. Укладчик-упаковщик	2	1
Итого	-	8
Производство зефира на зефироотсадочной машине А2-ШОЗ		
1. Мармеладчик-пастильщик (бригадир)	5	1
2. Машинист сбивальных машин (приготовление зефирной массы)	3	1
3. Мармеладчик-пастильщик (отсадка зефира на зефиро-отсадочной машине)	2	2
4. Мармеладчик-пастильщик (процесс сушки и выстойка)	2	1
5. Мармеладчик-обсыпщик (процесс обсыпки сахарной пудрой и склейка зефира)	2	5
6. Подсобный рабочий	1	1
7. Укладчик-упаковщик (укладка зефира в коробка)	2	2
8. Укладчик-упаковщик (маркировка, заклейка коробов)	2	1
Итого	-	14
Поточно-механизированная линия производства мармелада желейного А2-ШЛЖ		
1. Варщик(желейной массы)	4	1
2. Варщик (желейной массы)	3	1
3. Мармеладчик-пастильщик (разливка мармеладной массы)	4	1
4. Мармеладчик-пастильщик (выборка мармелада, обсыпка сахаром)	2	1
5. Фасовщик (отвес мармелада в коробка)	2	1
6. Укладчик-упаковщик (заклейка и маркировка коробов)	2	1
Итого	-	6
Поточно-механизированная линия производства конфет «Ассорти»		
1.Оператор комплексно-механизированной линии (бригадир)	6	1
2. Шоколадчик (темперирование шоколада)	3	4
3. Шоколадчик	2	3

Окончание табл. Е.3

1	2	3
4. Подсобный рабочий (транспортировка)	1	1
5. Шоколадчик (темперирование начинок)	3	2
6. Оформитель готовой продукции (укладка изделий)	2	12
7. Укладчик-упаковщик (укладка, маркировка, заклейка коробов)	2	2
Итого	-	25
Линия по производству вафель с жировой начинкой		
1. Оператор линии (бригадир)	6	1
2. Пекарь	3	2
3. Вафельщик (помазывательная машина)	3	3
4. Вафельщик (снятие вафельных пластов с конвейера)	1	1
5. Вафельщик (резка)	2	2
6. Машинист завертывающих машин	3	3
7. Укладчик-упаковщик (укладка пачек)	2	2
8. Укладчик-упаковщик (заклейка и маркировка коробов)	2	2
Итого	-	15

Таблица Е.4 – Расчет профессионального состава рабочих ликероводочных предприятий

Показатель	Размеры предприятий, тыс. дал в год				
	250	500	1000	1500	2000
1	2	3	4	5	6
Рабочие основного производства					
Спиртохранилище					
Сливщик-разливщик	1	1	2	2	2
Технология производства водки					
Купажист	2	2	2	4	4
Фильтровальщик	2	3	3	5	5
Приемщик-сдатчик пищевой продукции	1	1	1	1	1
Аппаратчик химводочистки	2	2	2	2	2
Итого	8	9	10	14	14
Производство ликероводочных изделий					
Варщик сиропов, соков и экстрактов	-	1	1	1	2

Продолжение табл. Е.4

1	2	3	4	5	6
Дробильщик плодов и ягод	-	1	1	1	1
Купажист	-	2	2	2	2
Фильтровальщик	-	1	1	1	1
Приемщик-сдатчик пищевой продукции	-	1	1	1	1
Итого	-	6	6	6	7
Моечно-разливочный цех					
Машинист моечных машин	1	1	2	3	4
Укладчик-упаковщик пищевой продукции	2	2	4	6	8
Контролер чистой продукции	1	1	2	3	4
Машинист розливо-укупорочных машин	3	3	6	9	12
Контролер готовой продукции	1	1	2	3	4
Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции	2	2	4	6	6
Транспортировщик	1	1	1	1	1
Подсобный рабочий (клеевар)	-	-	1	1	1
Итого	12	12	21	35	46
Цех готовой продукции					
Приемщик-сдатчик пищевой продукции	1	1	2	3	3
Транспортировщик	2	2	3	5	7
Водитель погрузчика	1	1	1	2	2
Грузчик	2	2	3	5	7
Итого	6	6	9	15	19
Цех посуды					
Приемщик-сдатчик пищевой продукции	1	2	2	2	3
Транспортировщик	1	1	2	2	3
Сортировщик-разборщик пищевой продукции	-	1	2	2	2
Водитель погрузчика	-	1	1	1	2

1	2	3	4	5	6
Грузчик	-	1	1	1	2
Итого	2	5	8	8	12
Щелочное отделение					
Чистильщик	1	1	2	2	2
Материальный склад					
Кладовщик	1	1	1	1	1
Подсобный рабочий	-	1	2	2	2
Итого	1	2	3	3	3
Всего	30	41	59	83	103

Таблица Е.5 – Численность основных и подсобно-вспомогательных рабочих спиртового предприятия мощностью 1 млн. дал в год

Профессия	Средний состав бригады в смену, чел.	Сменность	Явочное число рабочих в сутки, чел.
1	2	3	4
Основные производственные рабочие			
Загрузчик-выгрузчик	2	2	4
Приемщик-сдатчик	2	2	4
Машинист очистительных машин	2	2	4
Транспортерщик	1	2	2
Машинист дробильных установок	2	2	4
Варщик сырья	3	3	9
Обработчик технологических емкостей и оборудования	1	3	3
Аппаратчик процесса осахаривания	3	3	9
Оператор выращивания дрожжей	3	3	9
Аппаратчик процесса брожения	3	3	9
Аппаратчик перегонки и ректификации спирта	3	3	9
Сливщик-разливщик (прием и отпуск спирта)	2	2	4
Мастер цеха ректификации	1	1	1

1	2	3	4
Мастер цеха разваривания и осахаривания	1	1	1
Мастер цеха брожения	1	1	1
Итого	30	-	64
Подсобно-вспомогательные рабочие			
Наладчик оборудования	2	2	4
Слесарь-ремонтник	3	2	6
Электромонтер по обслуживанию оборудования	3	2	6
Уборщица	3	1	3
Водитель	2	2	4
Итого	13	-	23
Рабочие подсобно-вспомогательных служб			
Служба отопления, вентиляции и кондиционирования	4	3	12
Метрологическая служба	2	1	2
Ремонтно-механический цех	2	1	2
Материальный склад	1	1	1
Итого	9	-	17
Всего	52	-	104

Таблица Е.6 – Перечень общих профессий пищевых производств в ЕТКС

Наименование профессий	Диапазон разрядов
1	2
Аппаратчик гомогенизации	2-3
Аппаратчик диффузии	2-7
Аппаратчик пастеризации	2-5
Аппаратчик получения экструзионных продуктов	4-5
Аппаратчик рафинации жиров и масел	3-6
Аппаратчик сульфитации овощей и фруктов	2-4
Аппаратчик упаривания и сгущения продуктов	3-5
Аппаратчик-экстракторщик	2-6
Бланшировщик	2-4
Вальцовщик сырья и полуфабрикатов	1-3

1	2
Варщик	2-5
Выбивальщик мягкой тары	1-2
Дозировщик пищевой продукции	1-3
Загрузчик-выгрузчик пищевой продукции	2-3
Контролер пищевой продукции	2-4
Машинист протирочных машин	2-3
Машинист размольного оборудования	1-4
Кулинар мучных изделий	4
Машинист тестомесильных машин	2-5
Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции	3-7
Обжарщик пищевых продуктов	3-4
Обработчик технологических емкостей и тары	3-4
Оператор линии в производстве пищевой продукции	3-6
Оператор бутылоразгрузочного и бутылочного автомата	3-6
Оператор централизованной мойки	3-4
Плавильщик пищевого жира	2-4
Подготовитель пищевого сырья и материалов	1-3
Прессовщик-отжимщик пищевой продукции	1-5
Прессовщик-формовщик пищевой продукции	1-4
Приемщик-сдатчик пищевой продукции	2-3
Резчик пищевой продукции	1-3
Сепараторщик	2-4
Сортировщик в производстве пищевой продукции	1-4
Составитель смесей	1-4
Сушильщик пищевой продукции	1-5
Холодильщик пищевой продукции	2-3

ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ

*Методические указания по выполнению курсовой работы и
экономической части выпускных квалификационных работ*

Тимошенко Наталья Николевна

Редактор Ю. В. Фель

Санитарно-эпидемиологическое заключение № 24.49.04.953.П. 000381.09.03 от 25.09.2003 г.

Подписано в печать 18. 02. 2016. Формат 60х90/16. Бумага тип. № 1.

Печать – ризограф. Усл. печ. л. 3,5. Тираж 64 экз. Заказ №

Редакционно-издательский центр Красноярского государственного аграрного университета
660017, Красноярск, ул. Ленина, 117

**КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

Н.Н. Тимошенко

**ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЕМ**

*Методические указания по выполнению курсовой
работы и экономической части выпускных
квалификационных работ*



КРАСНОЯРСК 2016