

УДК 378.016:664.6 (076.5)  
ББК 74.58я7+36.83  
С76

Рецензент – профессор, доктор экономических наук , Лапаева М.Г.

**Ставишенко, Е.В.**  
С 76 Техничко-экономическое обоснование технических решений в курсовой работе по дисциплине «Экономика и организация производства» и экономической части дипломного проекта: методические указания / Е. В. Ставишенко; Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург : ОГУ, 2014. – 53 с.

Методические указания содержат требования и рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине «Экономика и организация производства» и экономической части дипломного проектирования. Методические указания предназначены для студентов по направлению подготовки 260100.62 Продукты питания из растительного сырья, профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

УДК 378.016:664.6 (076.5)  
ББК 74.58я7+36.83

© Ставишенко Е.В., 2014  
© ОГУ, 2014

## Содержание

1	Основные положения проектируемой организации производства.....	5
2	Экономическое обоснование проектирования предприятия.....	6
2.1	Обоснование намеченного района (города, пункта) строительство хлебозавода.....	6
2.2	Технико-экономическое обоснование строительства кондитерского предприятия.....	7
2.3	Определение суточной мощности, выбор типа предприятия, обоснование ассортимента продукции.....	8
2.4	Выбор точки и площадки строительства.....	9
3	Определение капитальных затрат на строительство.....	10
3.1	Стоимость зданий и сооружений.....	10
3.2	Стоимость оборудования, его монтажа и величина расходов по его доставки.....	11
4	Расчет основных технико-экономических показателей проектируемого хлебозавода.....	13
4.1	Годовой режим работы хлебозавода.....	13
4.2	Годовая производственная программа.....	14
4.3	Расчет потребности материальных ресурсов для выполнении производственной программы.....	15
4.4	Расчет потребности в топливе и его стоимости.....	16
4.5	Расчет потребности электроэнергии и ее стоимости.....	17
4.6	Расчет потребности воды на технологические цели и ее стоимости.....	18
4.7	Расчет потребности и стоимости холода.....	19
4.8	Расчет потребности и стоимости газа.....	20
5	Раздел по труду и заработной плате.....	21
5.1	Определение численности рабочих и расчет основной и дополнительной заработной платы.....	21
5.2	Расчет численности руководящих работников, ИТР, служащих и МОП и расчет их заработной платы.....	22
5.3	Расчет производительности труда П.П.П и производственных рабочих	22
6	Расчет сметы затрат на производство.....	24
6.1	Плановая калькуляция себе стоимости продукции.....	25
7	Расчет основных технико-экономических показателей.....	27
7.1	Расчет прибыли, чистой прибыли.....	27
7.2	Рентабельность предприятия и производства продукции.....	28
7.3	Расчет затрат на один рубль товарной продукции.....	29
8	Расчет срока окупаемости капитальных затрат и коэффициента экономической эффективности капитальных вложений.....	30
	Список использованных источников.....	31

Приложение А Коэффициенты для пересчета в условный сорт различных видов продукции хлебопекарной промышленности	32
Приложение Б Показатели различных типов хлебозаводов по проектам Гипропищепрома.....	33
Приложение В Баланс рабочего времени (одного рабочего при пятидневной неделе).....	35
Приложение Г Технологическое оборудование.....	36
Приложение Д.....	40
Приложение Е Ориентировочный список оборудования и цен для кондитерского предприятия.....	42
Приложение Ж Ориентировочный список оборудования и цен для хлебозавода.....	44
Приложение И Норма расхода электроэнергии кВт.час на 1 т продукции.....	45
Приложение К	
К.1 Ориентировочный сводный штат промышленно-производственного персонала хлебопекарных предприятий (численность для 2-й, максимальной смены).	
К.2 Расчет численности руководящих работников, ИТР, служащих, МОП и расчет их заработной платы .....	46
Приложение Л Ориентировочный штат рабочих кондитерского цеха мощностью 20 т/сут.....	50
Приложение М Ориентировочный штат производственных рабочих при выпечке бараночных изделий на конвейерных печах ФТЛ -2.....	51
Приложение Н Укрупненные показатели по различным производствам.....	52