

Министерство образования Ставропольского края
Государственное бюджетное образовательное профессиональное учреждение
«Георгиевский региональный колледж «Интеграл»

Специальность: 19.02.06 «Технология консервов и пищевых концентратов»
Отделение технологическое
Предметно-цикловая комиссия пищевых производств и обслуживания

КУРСОВАЯ РАБОТА

по МДК 04.01
«Управление структурным подразделением организации»

на тему:
«Управление и организация работы линии при производстве консервов
«Повидло яблочное», расфасованных в стеклянную банку 1-82-500,
производительностью 19 туб в смену»

Выполнила
студентка 4 курса
группы ТК-91
Плахтиенко Валерия Алексеевна

Работа допускается к защите _____ Анисимова Любовь Гавриловна

Оценка _____

Дата защиты

«___» _____ 2022 г.

Георгиевск 2022

Государственное бюджетное образовательное профессиональное учреждение
«Георгиевский региональный колледж «Интеграл»

Специальность: 19.02.06 «Технология консервов и пищевых концентратов»
Отделение технологическое

Рассмотрено на заседании ПЦК
пищевых производств и обслуживания
Протокол № 5 от 12. 01. 2022 г.

ЗАДАНИЕ

на курсовую работу по МДК 04.01.«Управление структурным подразделением организации»
студентки 4 курса группы ТК-81 Плахтиенко Валерии Алексеевны

Тема работы: «Управление и организация работы линии при производстве консервов «Повидло яблочное», расфасованных в стеклянную банку 1-82-500, производительностью 19 туб в смену»

Введение.

1. Характеристика организационной структуры предприятия.
2. Технологическая часть:
 - 2.1. Организация технологических процессов производства.
 - 2.2. Организация основного производства.
 - 2.3. Организация инфраструктуры производства.
 - 2.4. Трудовые ресурсы на предприятии.
 - 2.5. Учет и отчетность на предприятии.
3. Менеджмент на предприятии.

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложение

Объём работы не менее 30-40 печатных листов.

Срок сдачи студенткой выполненной работы:

Руководитель работы: _____ Анисимова Любовь Гавриловна

Задание к выполнению приняла студентка _____

Дата выдачи задания « ____ » _____ 2022 г.

Рецензия

курсовой работы студентки 4 курса группы ТК-81 Плахтиенко Валерии Алексеевны

Руководитель курсовой работы: Анисимова Любовь Гавриловна

Тема: «Управление и организация работы линии при производстве консервов «Повидло яблочное», расфасованных в стеклянную банку 1-82-500, производительность 19 туб в смену»

Раздел 1. Дисциплина: МДК 04.01 «Управление структурным подразделением организации»

Раздел 2. Критерии, при наличии хотя бы одного из которых, работа оценивается только на «3»:

1. Тема (или) содержание проекта не относится к дисциплине.
2. Работа перепечатана из Интернета или других носителей информации.
3. Неструктурированный план курсового проекта.
4. Объём работы менее 5 листов машинописного текста.
5. В работе отсутствуют приложения.
6. Оформление курсового проекта не соответствует требованиям: (отсутствует нумерация страниц, работа выполнена с ошибками, допущены исправления и т.д.)

Раздел 3. Рейтинг курсового проекта (при неудовлетворительной оценке не заполняется)

№ п/п		«3»	«4»	«5»
1.	Степень раскрытия темы			
2.	Полнота охвата научной литературы			
3.	Использование нормативных актов			
4.	Самостоятельность подхода			
5.	Последовательность и логика			
6.	Качество оформления и стиль			
	Всего баллов			

От 18 до 21 балла – «удовлетворительно»

От 22 до 26 балла – «хорошо»

От 27 до 30 балла – «отлично»

Дополнительные замечания

Оценка (прописью) _____

Преподаватель - экзаменатор _____

Раздел 4. С критериями рецензии курсового проекта ознакомлены:

студентка 4 курса группы ТК-91

Плахтиенко Валерия Алексеевна _____

Руководитель курсовой работы _____

Содержание

	страницы
Введение	5
Глава 1. Характеристика организационной структуры предприятия	7
Глава 2. Технологическая часть	11
2.1. Организация технологических процессов производства	11
2.2. Организация основного производства	13
2.3. Организация инфраструктуры производства	18
2.4. Трудовые ресурсы на предприятии	20
2.5. Учет и отчетность на предприятии	23
Глава 3. Менеджмент на предприятии	26
Заключение	28
Список используемой литературы	29
Приложение	

Введение

Для большинства предприятий пищевой промышленности самыми насущными проблемами становятся создание эффективной организационной структуры и формирование устойчивого производства.

Изменяющаяся экономическая среда и влияние многих внешних факторов отражаются на предприятии, заставляя его решать множество разнообразных задач.

Организацией производства люди заинтересовались с того момента, когда начали производить товары (и услуги), однако, свою теорию и название она получила только с 17 века. Впервые теоретическое освещение организации крупного машиностроительного производства было осуществлено Карлом Марксом в его работе «Капитал» (1867-1894г). Значительный вклад в развитие науки об организации производства внёс профессор С. П. Митрофанов, разработавший научные принципы групповых методов обработки деталей. Эти принципы получили распространение во всем мире, открыв широкие возможности для автоматизации производственных процессов, и помогли сократить сроки технологической подготовки производства.

Эффективная организационная структура предприятия - это система взаимоотношений структурных подразделений предприятия в процессе производства. Зная свои задачи и должностные обязанности, руководящий состав и рабочий персонал, напоминают отлаженный механизм, работающий с максимальным результатом и минимальными издержками производства.

Формой разделения и кооперации управленческой деятельности, в рамках которой осуществляется процесс управления по соответствующим функциям, направленным на решение поставленных задач и достижение намеченных целей называется - организационная структура управления.

В пищевой промышленности главной целью является формирование устойчивого и эффективного производства продуктов питания, которое должно удовлетворять потребностям населения страны в высококачественном продовольствии. Для этого нужно правильно организовать производство,

разрабатывая перспективную программу и обосновывая структуру управления. Создать план, стимулировать труд рабочих и обеспечить им благоприятные социальные условия. Все это поможет организовать ход производства и сформировать структуру предприятия, что способствует улучшению качества продукции, росту прибыли и повышению конкурентоспособности.

Цель курсовой работы - анализ процесса управления и организации линии по производству консервов «Повидло яблочное», расфасованных в стеклянную банку 1-82-500, производительность 19 туб в смену, на перерабатывающем предприятии консервной промышленности.

Глава 1. Характеристика организационной структуры предприятия

Под организационной структурой предприятия понимаются состав, соподчиненность, взаимодействие и распределение работ по подразделениям и органам управления, между которыми устанавливаются определенные отношения по поводу реализации полномочий, потоков информации, а также выполнение поставленных команд и задач.

Каждое предприятие придерживается определенных целей организации производства:

1. Адаптация хозяйственной деятельности и системы управления предприятием к изменяющимся внешним и внутренним экономическим условиям;
2. Сохранение коллектива специалистов и руководящих работников, имеющих на предприятии, привлечение профессиональных кадров;
3. Обеспечение условий, необходимых для развития творческого потенциала работников и повышения уровня их заинтересованности в работе;
4. Обеспечение стабильного положения предприятия на продовольственном рынке.

Предприятие - это самостоятельный хозяйствующий субъект, созданный для производства продукции, выполнения работ и оказания услуг с целью удовлетворения общественных потребностей и получения прибыли.

В современных условиях предприятие является основным звеном рыночной экономики, поскольку именно на этом уровне создаются нужные обществу товары, оказываются необходимые услуги.

Как юридическое лицо предприятие имеет право заниматься любой хозяйственной деятельностью, не запрещенной законодательством и отвечающей целям создания предприятия, предусмотренным в уставе предприятия. У каждой организации есть собственное название, фирменный знак (марку), самостоятельный баланс, расчетный счет в банке.

В зависимости от размеров организации, отраслевой принадлежности, степени специализации и кооперирования, а также наличия социальной инфраструктуры, формы собственности, взаимоотношений с местными органами власти, функции предприятия конкретизируются и уточняются.

Заводы по производству консервов относятся к коммерческим организациям - ООО. Общество с ограниченной ответственностью (ООО) представляет собой общество, которое учреждается одним или несколькими лицами, уставный капитал которого разделен на доли определенными учредительными документами. Учредители этого общества не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков, связанных с деятельностью общества, в пределах стоимости внесенных ими вкладов. Деятельность ООО регулируется Федеральным законом от 8 февраля 1996 г. № 14-ФЗ «Об обществах с ограниченной ответственностью».

Общество с ограниченной ответственностью «Обоянский консервный завод» создано с целью обеспечения продовольственного рынка продуктами питания и получения от этой деятельности прибыли, для этого объединяются материальные, трудовые, интеллектуальные и финансовые ресурсы его участников.

Предприятие является юридическим лицом и действует на основании Устава предприятия и Законодательства РФ. Основными деятельностью общества является переработка сельскохозяйственной продукции с целью производства

плодовоовощной консервированной продукции, изготовления варения, повидла, соков.

Пищевая промышленность объединяет в себе около 40 специализированных отраслей, которые, в свою очередь, подразделяются и классифицируются по ряду признаков. По назначению готовой продукции разделяются на отрасли, продукция которых направляется в другие в качестве сырья и материалов, либо на те, в которых непосредственно потребляется населением.

Пищевые отрасли по продолжительности времени работы в течение года делятся на сезонные и круглогодичные. По продолжительности работы в течение суток могут быть непрерывного и прерывного действия. По уровню механизации и автоматизации производственных процессов выделяют четыре группы производств: механизированные, комплексно-механизированные, автоматизированные и комплексно-автоматизированные.

Тип производства - совокупность его организационных, технических и экономических особенностей. Тип производства определяется номенклатурой выпускаемых изделий, объемом выпуска, степенью постоянства номенклатуры выпускаемых изделий, характером загрузки рабочих мест. В зависимости от уровня концентрации и специализации различают три типа производств: единичное - характеризуется выработкой изделий в одном экземпляре или небольшими партиями; серийное - это изготовление продукции определенными партиями или сериями; массовое - это производство большого объема одинаковой продукции.

По типам производства классифицируются предприятия, участки и отдельные рабочие места. Тип производства предприятия определяется типом производства ведущего цеха, а тип производства цеха - характеристикой участка, где выполняются наиболее ответственные операции и сосредоточена основная часть производственных фондов.

К основным характеристикам структуры предприятия относятся: устойчивость, рациональность, адаптивность и гибкость, управляемость, коммуникативность, надежность, организационная культура.

Структура предприятия - это состав и соотношение его внутренних звеньев: цехов, участков, отделов, лабораторий и других подразделений, составляющих единый хозяйственный объект.

Структура производства бывает:

1. *Основная структура* - производство охватывает все процессы непосредственно связанные с превращением исходного сырья в готовую продукцию. От него, в основном зависит выполнение производственных заданий и улучшение технико-экономических показателей предприятия.

2. *Производственная структура* - представляет собой форму организации производственного процесса и находит выражение в размерах предприятия, количестве, составе и удельном весе цехов и служб, их планировке. Главными элементами производственной структуры предприятия являются цехи, участки и рабочие места.

3. *Вспомогательная структура* - производство состоит из процессов материального и технического обслуживания основного производства, обеспечивает бесперебойную работу основного производства. К этому производству относятся: ремонт оборудования; производство всех видов энергии (пара, холода, и т.д.) инструментов и приспособлений; изготовление тары, упаковочных материалов.

4. *Обслуживающая структура (хозяйства)* - никакой продукции не дает, а выполняет операции по транспортировке и хранению сырья и готовой продукции.

Все перечисленные производства и обслуживающие хозяйства подразделяются на участки и рабочие места.

Организационная структура управления предприятием непосредственно связана с производственной структурой предприятия, определяется задачами, которые стоят перед персоналом предприятия, многообразием функций управления и их объемом.

Различают несколько типов организационных структур управления: линейная, линейно-штабная, функциональная, линейно-функциональная, дивизиональная, матричная (проектная).

ООО «Обоянский консервный завод» имеет линейную структуру управления, которая является одной из простейших организационных структур (Приложение 1).

Линейная структура характеризуется тем, что во главе каждого подразделения стоит руководитель, сосредоточивший в своих руках все функции управления и осуществляющий единоличное руководство подчиненными ему работниками. Его решения, передаваемые по цепочке «сверху вниз», обязательны для выполнения нижестоящими звеньями. Он в свою очередь, подчинен вышестоящему руководителю.

Глава 2. Технологическая часть.

2.1. Организация технологических процессов производства

Процесс взаимодействия производственных факторов на предприятии, направленный на превращение исходного сырья (материалов) в готовую продукцию, пригодную к потреблению или к дальнейшей обработке, образует производственный процесс или производство.

Производственным процессом называют совокупность всех действий людей и орудий труда, осуществляемых на предприятии для изготовления конкретных видов продукции. Его основной частью являются технологические процессы, которые содержат целенаправленные действия по изменению и определению состояния предметов труда.

Элементы производственного процесса: труд (деятельность людей), предметы и средства труда. Он осуществляется путём воздействия человека на предмет труда (сырьё, материалы, полуфабрикаты) с помощью определённых средств труда (машины, инструменты, транспорт). Рациональное сочетание этих элементов, одна из основных задач организации производства.

По своему назначению и роли в производстве процессы подразделяются на:

1. *Основные процессы* непосредственно связаны с производством готовой продукции.
2. *Вспомогательные процессы* способствуют осуществлению основных процессов, создавая необходимые для этого условия.
3. *Обслуживающие процессы* связаны с приёмом, хранением и перемещением сырья, материалов, тары и топлива при осуществлении основных и вспомогательных процессов.
4. *Побочные процессы* способствуют преобразованию сырья в готовый продукт, но сырьем для производства продукции являются отходы основного производства.

Процесс основного, вспомогательного и побочного производства состоит из ряда производственных стадий.

Стадия - это технологически законченная часть производства, характеризующая изменение предмета труда, переходящего из одного качественного состояния в другое.

Производственная стадия делится, в свою очередь, на ряд производственных операций, представляющих собой первичное звено, элементарную, простейшую составную часть процесса труда. Производственная операция выполняется на отдельном рабочем месте, одним или группой рабочих, над одним и тем же предметом труда, с помощью одних и тех же средств труда.

По назначению производственные операции делят на:

1. *Технологические (основные)*, в результате, которых, вносятся качественные изменения в предметы труда, его состояние, внешний вид, форму и свойства;
2. *Транспортные*, изменяющие положение предмета труда в пространстве и создающие условия для поточного производства;
3. *Обслуживающие*, обеспечивающие нормальные условия для работы машин (их чистка, смазка, уборка рабочего места);

4. *Контрольные*, способствующие правильному выполнению технологических операций, соблюдению заданных режимов (контроль и регулирование процесса).

Соотношение различных видов операций в их общем количестве составляет структуру производственного процесса.

Производственная структура предприятия должна обеспечивать рациональное соотношение между его подразделениями, нормальную и бесперебойную работу предприятия, непрерывный рост эффективности производства. Из подразделений производственной структуры можно выделить: цех, участок, рабочее место.

Цех - это часть предприятия, обособленная в технологическом и административном отношении. По виду специализации подразделяются на: основные, вспомогательные, обслуживающие, побочные (Приложение 2).

Участок - часть цеха, где осуществляется часть технологического процесса или конкретная технологическая стадия.

Рабочее место - первичное звено производственной структуры предприятия, на котором один или несколько рабочих, объединенных общим трудом, выполняют одну или несколько операций.

2.2. Организация основного производства

Производственная деятельность предприятия заключается в выполнении многих связанных между собой процессов, необходимых для изготовления продукции, и составлении их в целом.

Организация производственных процессов состоит в объединении работников, орудий и предметов труда в единый процесс производства материальных благ, а также в обеспечении рационального сочетания в пространстве и во времени основных, вспомогательных и обслуживающих процессов.

Обеспечивая непрерывное движение исходного сырья по рабочим местам основного производства, на которых оно подвергается частичным изменениям и постепенно превращается в готовый продукт, организация основного

производства пищевых предприятий, выполняет задачу улучшения количественных показателей производства и влечет повышение качества готовой продукции. Перерывы в процессе производства влекут за собой нарушение технологии, снижение качества или порчу продукта.

Организация процесса производства во времени определяется степенью его прерывности и непрерывности.

В прерывных процессах оборудование может располагаться по однородным технологическим группам, по технологическим операциям, или по группам обработки однородных изделий.

В непрерывных процессах оборудование располагается строго по ходу технологического процесса. Такой метод организации называется поточный и характеризуется наличием поточных линий. Преобладает при устойчивом выпуске однородной продукции.

Поточное производство - форма организации производства, основанная на ритмичной повторяемости времени выполнения основных и вспомогательных операций на специализированных рабочих местах, расположенных по ходу протекания технологического процесса.

Постоянное улучшение механизации производства, совершенствование инструментов и приспособлений на более детальное разделение труда, проведение работ по организации рабочих мест, послужило основой для создания специализированных машин, образующих с механическими средствами транспорта механизированную поточную линию. Она состоит из взаимосвязанных машин, которые выполняют не только технологические, но и перемещающие операции, оставляя на долю рабочего функцию контроля и регулирования процесса.

Технологические операции при производстве консервов «Пюре яблочное» классифицируются по двум признакам:

Таблица 2.2.1

№ п/п	Технологические операции	По назначению в производстве	По способу выполнения
1.	Подача сырья в цех	Обслуживающая	Машинная

2.	Сортировка	Вспомогательная	Машинно-ручная
3.	Мойка	Вспомогательная	Машинная
4.	Инспекция	Вспомогательная	Машинно-ручная
5.	Очистка	Основная	Машинная
6.	Протираание	Основная	Машинная
7.	Просеивание и магнитная сепарация сахара	Вспомогательная	Машинная
8.	Загрузка компонентов в аппарат	Обслуживающая	Машинная
9.	Варка и охлаждение	Основная	Машинная
10.	Выгрузка из вакуум-аппарата	Обслуживающая	Машинная
11.	Подготовка тары и крышек	Вспомогательная	Машинная
12.	Расфасовка	Вспомогательная	Машинная
13.	Укупорка	Вспомогательная	Машинная
14.	Загрузка банок в автоклав	Обслуживающая	Машинно-ручная
15.	Стерилизация	Основная	Машинная
16.	Выгрузка банок из автоклава	Обслуживающая	Машинно-ручная
17.	Сортировка банок (бракераж) и мойка	Вспомогательная	Машинная
18.	Этикетировка	Вспомогательная	Машинная
19.	Упаковка	Вспомогательная	Машинная
20.	Транспортировка готовой продукции на склад	Обслуживающая	Машинная

Структура производственного цикла, исходя из количества операций и их назначения в производстве консервов «Повидло яблочное», содержит всего – 20 операций, из них основных - 4, вспомогательных - 10, обслуживающих - 6.

Рассчитаем удельный вес этих операций в их общем числе:

- основные операции - $4 \cdot 100 / 20 = 20 \%$;

- вспомогательные операции - $10 \cdot 100 / 20 = 50 \%$;

- обслуживающих – $6 \cdot 100 / 20 = 30 \%$;

Коэффициент механизации производства определяем по формуле:

$$K_{мп} = K_{мо} / K_{об}, \text{ где}$$

$K_{мо}$ - количество операций выполняемых машинным, машинно-ручным и аппаратурным способом;

$K_{об}$ - общее количество операций.

$$K_{мп} = 20 / 20 = 0\%$$

Одной из важнейших задач при построении производственного процесса во времени является достижение минимально возможной длительности производственного цикла.

Производственным циклом называется промежуток времени от момента запуска в производство изделия до момента полного его изготовления, комплектации, приёмки и сдачи на склад. Производственный цикл один из важнейших показателей эффективности организации основных и вспомогательных процессов, влияющих на производственную мощность и производственную программу предприятия, на производительность работников, на величину оборотных средств и другие технико-экономические показатели.

Основными характеристиками производственного цикла является его продолжительность и структура.

Продолжительность производственного цикла изготовления продукции - это календарный период времени, в течение которого сырье, основные материалы, полуфабрикаты и комплектующие изделия превращаются в готовую продукцию. Широко применяется во внутризаводском планировании и выражается в календарных днях или часах.

Состав и соотношение времени на выполнение различных видов работ и перерывов в процессе производства, называется структурой производственного цикла. В нее входит:

1. Время, затрачиваемое на выполнение всех технологических операций по производству продукции.
2. Время на выполнение нетехнологических операций: транспортировку, учет, контроль над качеством продукции, укладку и др.
3. Время естественных процессов, когда процесс труда отсутствует, но предмет труда изменяется, например остывание готовой продукции.
4. Время перерывов - это время, в течение которого не производится никакого воздействия на предмет труда и не происходит изменения его качественной характеристики, продукция еще не является готовой и процесс производства не закончен.

Продолжительность производственного цикла рассчитывается по формуле:

$$T_{п.ц} = (t_{техн} + t_{ест} + t_{контр} + t_{тр} + t_{о.о} + t_{пер}) - t_{совм}, \text{ где}$$

$t_{\text{техн}}$ - продолжительность технологических операций;

$t_{\text{ест}}$ - продолжительность естественных процессов;

$t_{\text{контр}}$ - продолжительность контрольных операций;

$t_{\text{тр}}$ - продолжительность транспортных операций;

$t_{\text{о.о}}$ - продолжительность обслуживающих операций;

$t_{\text{пер}}$ - продолжительность перерывов организационно- технического порядка;

$t_{\text{совм}}$ - продолжительность всех совмещенных операций.

Важным фактором, влияющим на длительность производственного цикла, является вид движения предметов труда по рабочим местам в процессе его обработки. Различают три вида движения предметов труда: последовательный; параллельный; параллельно-последовательный.

Производство консервов «Повидло яблочное» осуществляется по четко выстроенной технологической схеме (Приложение 3).

Технологическая схема производства - это последовательный перечень всех операций и процессов обработки сырья, начиная с момента его приема и кончая выпуском готовой продукции.

В технологическом процессе производства консервов используется последовательный вид движения предметов труда.

Из технологических процессов, которые, в свою очередь, состоят из отдельных производственных операций, складывается основное производство. Технологическая линия производства расположена в специально оборудованном производственном цеху, где установлено соответствующее его назначению технологическое оборудование. Рассматривая технологическую схему производства консервов «Повидло яблочное» можно выделить основные участки производства:

Таблица 2.2.2

Производственный участок	Назначение	Оборудование
Сырьевая площадка	Приёмка Хранение и отпуск Входной контроль	Весы автомобильные Транспортёр
Участок первичной подготовки сырья	Сортировка Мойка	Роликовый конвейер А9-К2-1.10.0 Моечная барабанная машина

	Инспекция	А9-КМ-2 Роликовый инспекционный транспортёр КТО
Участок вторичной подготовки сырья	Очистка Протирание	Очистительная машина РЗ-КРА Протирочная машина А9-КИГ-14
Участок подготовки сахара	Просеивание и магнитная сепарация сахара	Просеиватель Бурат ПБ-1,5
Основной производственный участок	Смешивание компонентов, варка и охлаждение повидла	Вакуум выпарной аппарат МЗС-320
Подготовка потребительской тары	Подготовка тары и крышек	Моечная машина СП-72
Фасовочный цех	Дозирование Расфасовка Укупорка	Дозировочно-наполнительный автомат ДНЗ Автоматическая закаточная машина ЗК1-1-125
Тепловая обработка консервов	Стерилизация	Автоклав Б6-КАВ-2
Оформление готовой продукции	Сортировка банок (бракераж) и мойка Этикетировка и маркировка Упаковка	Моечно-сушильная машина А9-КМС «Тайфун» Этикетировочный автомат Б4-КЭМ-2 Машина для укладки стеклянных банок А9-КУК

2.3. Организация инфраструктуры производства

Производственная инфраструктура - это перечень взаимосвязанных служб и подразделений, которые обеспечивают нормальный режим функционирования предприятия. Она выполняет вспомогательную роль и подчинена интересам основного производства.

Элементы производственной инфраструктуры охватывают все вспомогательные процессы на предприятии, такие как: ремонт оборудования, хранение сырья и готовой продукции, производство энергии, транспортировка сырья и готовой продукции и другие. Рациональная организация каждого элемента, является важнейшим условием для обеспечения ритмичности производства, увеличения использования мощности, повышения качества продукции и эффективности производства, снижения трудоемкости транспортных и складских работ, а также повышения степени использования оборудования.

К основным подразделениям производственной инфраструктуры можно отнести:

1. *Инструментальное хозяйство* - группа мелких подразделений, каждое из которых отвечает за техническое обслуживание определенного участка на производстве или типа оборудования. От работы инструментальных цехов и служб зависят внедрение передовой технологии, механизация трудоемких работ, повышение качества изделий и снижение их себестоимости. Они должны своевременно обеспечивать производство инструментом и оснасткой высокого качества при минимальных издержках на их изготовление и эксплуатацию.

2. *Ремонтное хозяйство* - многоплановое с точки зрения функциональности подразделение, главной задачей которого является обеспечение контроля над состоянием эксплуатируемого оборудования и вспомогательных приспособлений. Работники этого цеха выполняют ремонт, профилактическое обслуживание, настройку и пуско-наладочные мероприятия.

Ремонт - это комплекс мероприятий по восстановлению исправности или работоспособности оборудования.

3. *Транспортное хозяйство* - это комплекс средств предприятия, предназначенных для перевозки сырья, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, отходов и других грузов на территории предприятия и за его пределами. Оно обеспечивает своевременную и комплексную поставку всех материальных ресурсов, их хранение и движение в процессе производства. От работы транспортного хозяйства зависит ритмичность производственного процесса и экономное использование материальных ресурсов.

4. *Энергетическое хозяйство* - поддержка предприятия и его рабочих процессов необходимыми источниками энергоснабжения. Работа этих цехов и служб способствует росту энерговооруженности труда и развитию прогрессивных технологических процессов, базирующихся на использовании энергии.

5. *Складское хозяйство* - система складов, основное назначение которых - сохранение в соответствии с количеством и качеством и обеспечение

бесперебойного снабжения основных, вспомогательных цехов и других служб предприятия всем необходимым.

Склад - это производственное помещение для временного и надежного размещения (хранения) материальных ценностей и для выполнения операций по подготовке этих ценностей для передачи по их назначению.

2.4. Трудовые ресурсы на предприятии

Трудовые ресурсы предприятия являются важным показателем, от качества и эффективности использования которого во многом зависят результаты деятельности предприятия и его конкурентоспособность.

Персонал предприятия - это совокупность физических лиц, состоящих с предприятием, как юридическим лицом, в отношениях, регулируемых договором найма. Основными характеристиками персонала являются: численность и структура.

Кадры или трудовые ресурсы предприятия - это работники различных профессионально-квалификационных групп, занятых на предприятии и входящих в его списочный состав. Кадровый потенциал организации - это возможности персонала и администрации, которые могут быть использованы для достижения целей организации. Классификацию кадров организации можно проводить по ряду признаков. По характеру участия в производственном процессе персонал организации подразделяется на промышленно-производственный и персонал неосновной деятельности (непромышленный).

К промышленно-производственному персоналу относятся работники, которые непосредственно связаны с производством и его обслуживанием: рабочие производственных цехов и участков, заводских лабораторий, управленческий персонал.

К непромышленному персоналу относятся работники, занятые в непромышленной сфере: жилищно-коммунальных хозяйствах, детских садах, столовых, принадлежащих предприятию, и т. д.

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

1. Рабочие - это лица, непосредственно занятые в процессе создания материальных ценностей, а также занятые ремонтом, перемещением грузов, перевозкой пассажиров, оказанием услуг и др. Они делятся на основных и вспомогательных.

2. Руководители - это персонал, осуществляющий техническое, организационное и экономическое руководство производственным процессом и трудовым коллективом. Руководители подготавливают, принимают и реализуют управленческие решения. По уровню, занимаемому в общей системе управления, все руководители подразделяются на звенья:

- Высшее звено - это руководители финансово-промышленных групп, генеральные директора крупных объединений, руководители функциональных отделов министерств, ведомств и их заместители.
- Среднее звено - это директора предприятий, генеральные директора объединений, начальники крупных цехов.
- Низовое звено - это мастера, старшие мастера, прорабы, начальники небольших цехов, а также руководители подразделений внутри функциональных отделов и служб.

3. Служащие (технические исполнители) - работники, осуществляющие подготовку и оформление документации, учет и контроль, хозяйственное обслуживание: работники канцелярии, секретари-референты, декларанты, диспетчеры, кассиры, табельщики, учетчики и др.

4. Специалисты - работники, занятые инженерно-техническими, экономическими и другими работами (бухгалтеры, диспетчеры, инженеры, ревизоры, психологи и т. д.).

Младший обслуживающий персонал (МОП) составляют работники, осуществляющие функции по уходу за служебными помещениями,

обслуживанию рабочих, руководящих работников и специалистов. Это уборщики, кладовщики, гардеробщики; операторы копировальных, множительных и вычислительных машин, курьер, охрана организации и т.д.

Соотношение работников по категориям характеризует структуру трудовых ресурсов предприятия. В зависимости от характера трудовой деятельности персонал предприятия подразделяют по профессиям, специальностям и уровню квалификации.

Профессия - вид деятельности, требующий определенных знаний и трудовых навыков, которые приобретаются путем общего или специального образования и практического опыта.

Специальность - это вид деятельности в пределах данной профессии, который имеет специфические особенности и требует от работника дополнительных (специальных) знаний и навыков для выполнения работы на конкретном участке производства.

Квалификация - степень профессиональной подготовленности рабочих и служащих к выполнению конкретного вида работы. Она зависит от уровня образования и опыта, приобретаемого в практической деятельности. Рабочие по уровню квалификации делятся:

- на низкоквалифицированных;
- квалифицированных;
- высококвалифицированных.

Количественная характеристика трудовых ресурсов предприятия в первую очередь измеряется такими показателями, как списочная, явочная и среднесписочная численность работников.

Списочная численность - это количество сотрудников на определенную дату с учетом принятых и уволенных. Но в данный состав не включаются работники, привлеченные для работ по трудовому соглашению и направленные предприятием на учебу с отрывом от производства.

Явочная численность включает лишь работников, явившихся на работу. Явочный состав - это работники, фактически явившиеся на работу, на каждую конкретную дату и работающие при установленном предприятием режиме.

Для определения численности работников за определенный период используется показатель среднесписочной численности.

Среднесписочная численность - это количество работников за выбранный период в среднем. Период может быть выбран произвольно: месяц, квартал, год.

Качественная характеристика трудовых ресурсов персонала предприятия определяется степенью профессиональной и квалификационной профпригодности его работников для выполнения целей предприятия и производимых ими работ.

2.5. Учет и отчетность на предприятии

Необходимое условие эффективного планирования и управления производством - это обеспечение полной, своевременной и правильной информации о состоянии его отдельных подразделений, об объемах производства и использования трудовых и материальных ресурсов. Информацию о различных сторонах работы предприятия в целом получают посредством учета.

Учет - это вид управленческой деятельности, предметом которой является информация. Он предполагает сбор, обработку, классификацию, систематизацию и отражение информации в специальных регистрах на каких-либо носителях.

Основными требованиями к организации учета являются: его достоверность и точность, своевременность, сопоставимость учетных и плановых показателей. Без выполнения этих условий учет не может быть действенным источником информации для принятия правильных решений в управлении производством.

В настоящее время в информационном поле предприятия функционируют 3 учетные системы (финансовый и бухгалтерский, налоговый и управленческий). Каждая из них направлена на удовлетворение информационных потребностей

потребителей: финансовый- акционеров, инвесторов, кредитные учреждения, партнеров по бизнесу; налоговый учет - государственной налоговой службы; управленческий - менеджеров.

Бухгалтерский учет - это система сплошного и непрерывного документального учета ресурсов и результатов производственной и финансовой деятельности предприятий с использованием специально оформленных документов.

Налоговый учет - система сбора и фиксации информации с хозяйственной и финансовой деятельности, необходимой для установления базы налогообложения (прибыли предприятия) и исчисления налоговых обязательств налогоплательщиком.

Управленческий учёт - система сбора, фиксации, представления и изучения информации о деятельности компании, чтобы достичь её максимальной эффективности и снизить различные риски предпринимательства. Сведения, получаемые им, необходимы для принятия различных управленческих решений во всех сферах деятельности компании. Главная цель ведения управленческого учёта - обеспечение менеджеров информацией, необходимой для принятия обоснованных управленческих решений.

На предприятии существуют различные виды учета производства. К ним относятся:

1. Цеховой учет и отчетность. Он подразделяется на цеховой текущий учет за смену (сутки) и месячная (или сезонная) отчетность предприятия. Текущий цеховой отчет имеет разные формы и разные объекты учета в зависимости от производимого продукта и связанной с этим технологии производства, но значение учета всегда одинаково: отобразить результаты работы за смену.

2. Основываясь на данных цехового учета и лабораторных анализов, предприятие составляет теххимические отчеты по каждому виду продукции. Теххимический учет и отчетность отражает в своих показателях основные этапы контроля производства. Он включает количество и качество израсходованного за отчетный период основного и вспомогательного сырья,

производственные потери, количество полученной готовой продукции, теххимические показатели качества готовой продукции, расход основного и вспомогательного сырья на тонну готового продукта. Данный вид отчетности ведется по установленной форме (Приложение 4).

Каждый вид учета выполняет свою роль в контроле и управлении хозяйственной деятельностью, а совокупность их охватывает всю хозяйственную деятельность предприятия. Своевременное получение учетной информации о хозяйственной деятельности предприятия позволяет руководителям принимать соответствующие меры по воздействию на ход производственного процесса. Учет служит основой для отчетности предприятий.

Отчетность представляет собой совокупность показателей, отражающих результаты хозяйственной деятельности организации за отчетный период. На основании анализа отчетности делаются выводы о необходимости повышения качества сырья и более производительного технологического оборудования на определенных участках.

Контроль можно определить как процесс, обеспечивающий эффективное достижение цели организации. В функцию контроля входят учет (сбор, обработка) и анализ информации о фактических результатах деятельности подразделений организации, сравнение их с плановыми показателями, выявление отклонений и анализ их причин; разработка мероприятий для достижения поставленных целей.

Место и значение контроля определяются тем, что он организует обратную связь, благодаря которой орган управления получает информацию о ходе выполнения его решения. Контроль позволяет видеть действительную картину состояния производства, поэтому от его эффективности зависит качество принимаемых решений и своевременное их исполнение. Различают типы контроля - стратегический (или управленческий) и тактический (или административный). Стратегический, или управленческий, контроль направлен на решение стратегических задач и тесно связан со стратегическим

планированием и управлением. Tактический, или административный, контроль заключается в систематическом отслеживании выполнения текущих задач, программ, планов. Существует ряд иных подходов к классификации форм контроля. Выделяют предварительный, текущий и заключительный контроль, а также четыре его формы: финансовый, производственный, маркетинговый и контроль качества.

Глава 3. Менеджмент на предприятии

Менеджмент - это способ управления, который обеспечивает организацию труда, повышение его производительности, ориентацию предприятия на прибыль и доходность, чуткость к различным новациям, воплощение их в производственной деятельности.

Производственный менеджмент является деятельностью, которая относится к созданию товаров и услуг путем преобразования входов (необходимых ресурсов всех видов) в выходы (готовые товары и услуги).

В производственном менеджменте в той или иной степени принимают участие практически все службы и структуры предприятия. Он охватывает все иерархические уровни управленческой структуры любой организации. Основные производственные подразделения являются прямыми объектами производственного менеджмента. Функциональные службы и подразделения организации способствуют успешному управлению производством, обеспечивают его соответствующими ресурсами. Улучшение деятельности на предприятиях является основной задачей, стоящей перед всеми подразделениями предприятия, действующими как единое целое, но для того, чтобы эта программа была успешной, руководству предприятия необходимо тщательно продумывать организационный аспект - как правильно и наиболее эффективно координировать работу всех элементов.

Предприятие ставит и реализует не одну, а несколько целей, которые важны для его функционирования и развития. Наряду со стратегическими целями и задачами приходится решать огромное количество текущих и оперативных задач.

Управление - это единый процесс, который представлен разными управленческими работниками или органами. Целью их взаимодействия является выработка единого управляющего воздействия на объект управления. К управленческим кадрам относятся менеджеры (руководители), специалисты и служащие (технические исполнители).

Менеджеры предприятия не только составляют планы, но и организуют их выполнение путём формирования структур, процессов и методов, с помощью которых организуется совместный и эффективный труд. От правильно организованной работы с персоналом напрямую зависит успешная деятельность организации, ведь общество состоит из людей, поэтому нужно постараться найти индивидуальный подход к каждому сотруднику. Также нужно уметь управлять персоналом как единым целым.

Руководитель должен правильно организовать работу с персоналом на предприятии, в цеху или структурном подразделении. Для этого необходимо уметь создавать нормальный социально-психологический климат в коллективе. Работники должны быть хорошо мотивированы, а их труд вознаграждаться должным образом.

Мотивация - это побуждение к эффективной деятельности персонала для достижения целей организации. Она содержит 4 основных элемента: потребности, поведение, вознаграждение и обратную связь. Потребность - это нужда, необходимость в чем-либо; это состояние неудовлетворенности субъекта наличием или отсутствием, какого либо объекта; это состояние противоречия между имеющимся и желанным, необходимым. Осознание человеком потребности заставляет его предпринимать определенные действия, направленные на снятие состояния неудовлетворенности, осуществлять поведение, направленное на получение ценного вознаграждения, способного удовлетворить потребность. От полученного вознаграждения зависит оценка человеком своего поведения как приемлемого и его повторение в будущем. Люди стремятся повторить то поведение, которое ассоциируется с удовлетворением потребности.

Заключение

Пищевая промышленность, объединяет в себе тысячи предприятий и производит пятую часть национального продукта. Фактически, сама человеческая жизнь и возможность любого вида деятельности, целиком и полностью зависит от нормального функционирования этой важнейшей отрасли индустрии.

В курсовой работе рассмотрены вопросы организации работы структурного подразделения, которым является линия по производству консервов «Повидло яблочное». Рассмотрены принципы и структура управления на предприятии ООО «Обоянский консервный завод».

В процессе работы я убедилась, что огромную роль в пищевой промышленности играет организация производства на предприятиях, которая охватывает значительный комплекс задач организационного, технического и экономического характера. Эффективность и благополучие предприятия зависят: от правильной организации основного производства и инфраструктуры, трудовых ресурсов, от правильного планирования количества оборудования и обслуживающего персонала, учета и отчетности на предприятии, а так же контроля производства.

Для производства консервов «Повидло яблочное» используются только механизированные поточные линии, которые обеспечивают все необходимые условия для выпуска высококачественных продуктов.

Список используемой литературы

1. Володько, О. В. Экономика организации: учебное пособие / О. В. Володько, Р. Н. Грабар, Т. В. Зглой; под редакцией О. В. Володько. - 3-с изд. - Минск: Высшая школа, 2017. - 400 с. - ISBN 978-985 -06-2826-8.

2. Елкин, С. Е. Управление персоналом организации. Теория управления человеческим развитием: учебное пособие для СПО / С. Е. Елкин. - Саратов: Профобразование, 2021. - 242 с. - ISBN 978-5-4488-0951-4.

Дополнительная литература

1. Чиликина, И. А. Управление персоналом: учебное пособие для СПО / И. А. Чиликина. - 2-е изд. - Липецк, Саратов: Липецкий Государственный технический университет, Профобразование, 2019. - 76 с. - ISBN 978-5-88247-939-7, 978-5-4488-0292-8.

2. Горяйнова, Н. М. Корпоративная культура: учебное пособие для СПО / Н. М. Горяйнова. - Саратов: Профобразование, 2019. - 223 с.

3. Харабуга В.С. Экономика, организация и планирование консервного производства. Учебник для студ. спец. СПО - М.: Изд. «Пищевая промышленность», 1977– 350 с.

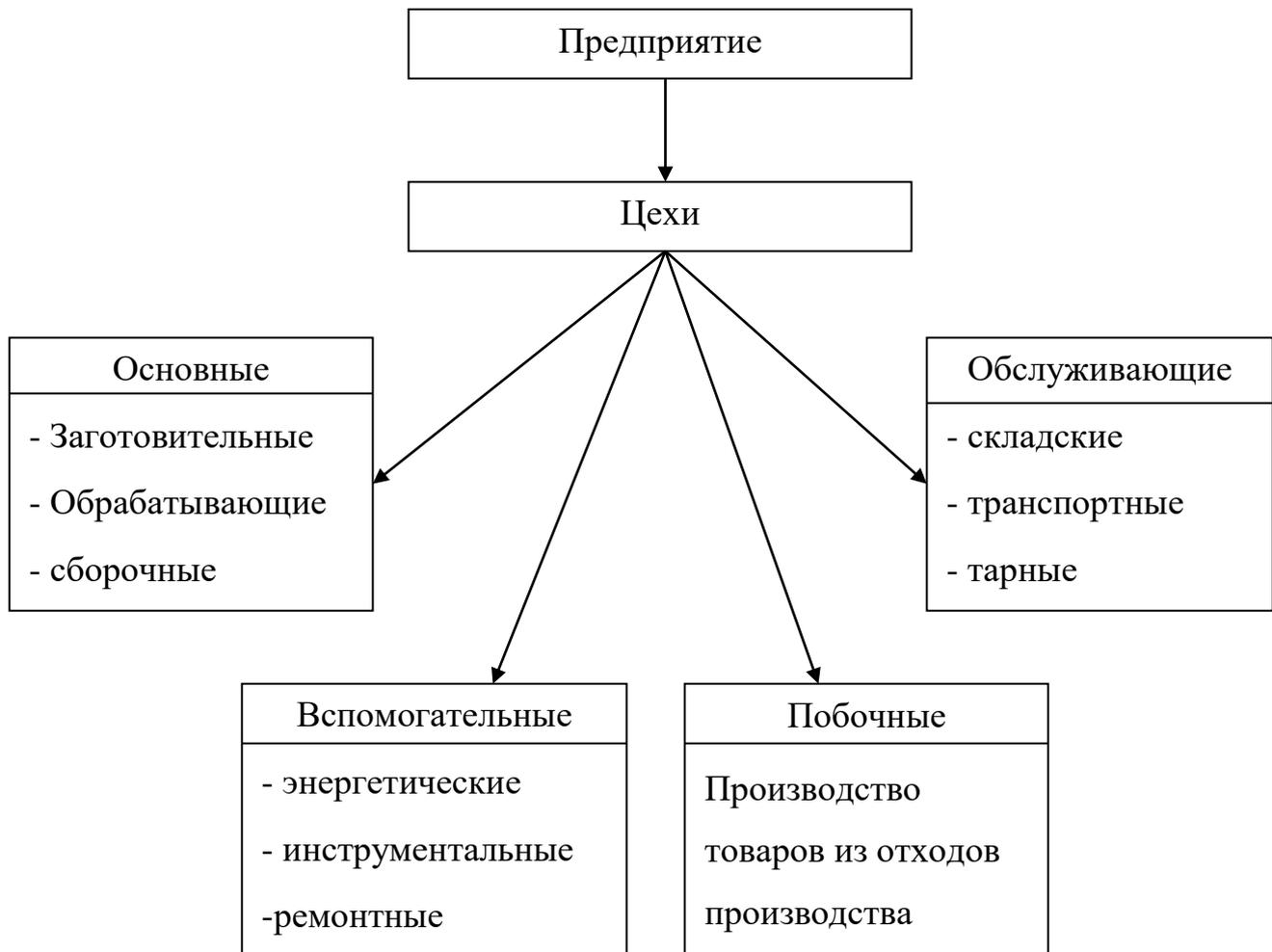
Интернет-ресурсы

Короткий С.В. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.В. Короткий. – Электрон, текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2018. – 225 с. – 978-5-4487-0134-4. – Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/72358.html>

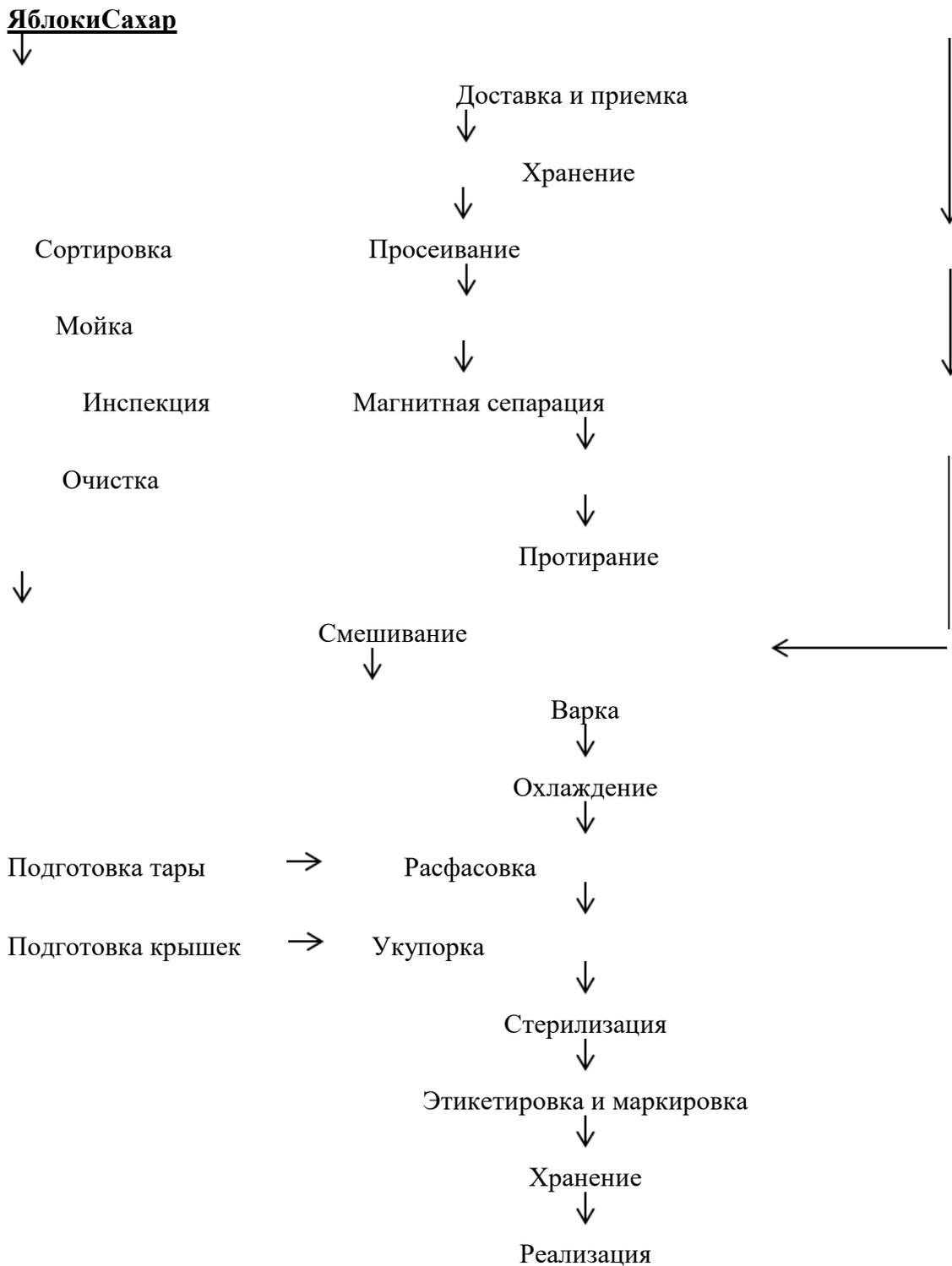
Линейная организационная структура предприятия



Классификация цехов



Технологическая схема производства консервов «Повидло яблочное».



ТЕХНО-ХИМИЧЕСКИЙ ОТЧЕТ
 завода по производству консервов с высоким содержанием сахара
 за _____ месяц 20__ г.

I. Производственно-технические показатели

Наименование показателей	Наименование продукции			
1. Число дней работы				
2. Число смен работы				
3. Количество человеко-дней				
4. Поступило сырья в цех (в килограммах)				
В том числе стандартного:				
5. Содержание сухих веществ в сырье (в процентах)				
6. Отходы от сортировки (в килограммах)				
7. Получено сырья после сортировки				
8. Отходы при протирке (в килограммах)				
9. Поступило протертой массы на уваривание (в килограммах)				
10. Расход сахара (в килограммах)				
11. Получено готовой продукции (в килограммах, всего)				
В том числе высшего сорта (в процентах)				
1-го,, (в процентах)				
2-го,, (в процентах)				
12. Расфасовано в стеклотару				
13. Средняя продолжительность варки (в минутах) при плотности уваренной массы (в процентах)				

II. Техно-химические показатели готовой продукции (в процентах)

Наименование показателей	Наименование продукции			
	Повидло яблочное			
Содержание сухих веществ по рефрактометру				
Содержание плодов				

III. Расход сырья и материалов на 1 т продуктов (в килограммах)

Наименование сырья и материалов	Наименование продукции					
	план.	факт.	план.	факт.	план.	факт.
Яблоки						
Белый сахар						

