

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ОБРАЗОВАНИЮ
КЕМЕРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Кафедра «Управление и экономика»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению контрольной работы
по курсу «Планирование на предприятии»
для студентов экономических специальностей

Составил: доц. Караульнов В.Н.
ст. пр. Драпкина Г.С.

Кемерово 2003

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

1.1.Содержание контрольной работы.

1.2.Вопросы к контрольным работам

1.1.Выполнение контрольной работы имеет целью проверить знания студентов по дисциплине «Планирование на предприятии». Контрольная работа состоит из ответов на два вопроса и решения задач. Контрольная работа засчитывается только при раскрытии предлагаемых вопросов и решения всех задач. Ее выполнение является основанием для допуска экзамену по дисциплине.

Варианты контрольных работ приведены в таблице 1 и выбираются по начальной букве фамилии студента.

Таблица1

Содержание контрольной работы

Начальная буква фамилии студента	Номера вопросов	Вариант задачи	Начальная буква фамилии студента	Номера вопросов	Вариант задачи
А	1, 21	1	Н	11, 31	11
Б	2, 22	2	О	12, 32	12
В	3, 23	3	П	13, 33	13
Г	4, 24	4	Р	14, 34	14
Д	5, 25	5	С	15, 35	15
Е, Ж	6, 26	6	Т	16, 36	16
З,И	7, 27	7	У, Ф, Х	17, 37	17
К	8, 28	8	Ц,Ч	18, 38	18
Л	9, 29	9	Ш, Щ	19, 39	19
М	10, 30	10	Э,Ю,Я	20,40	20

1.2.Вопросы к контрольным работам

1.Понятие, задачи и принципы планирования.

2.Методы планирования.

3.Функции планирования и причины ограничения планирования .

4. Классификация норм и нормативов.

5.Методы и порядок установления норм и нормативов.

6.Трудовые нормативы.

7. Материальные нормативы.
8. Классификация планов предприятия.
9. Структура планов предприятия.
10. Сущность и этапы стратегического планирования.
11. Производственная программа – ее содержание, измерители и показатели.
12. Производственная мощность предприятия, виды и коэффициента использования.
13. Цели и задачи плана МТО.
14. Планирование потребности в сырье и материалах.
15. Планирование потребности в топливе, энергии и оборудовании.
16. Планирование запасов материальных ресурсов.
17. Составление плана МТО.
18. Состав и задачи плана по труду и заработной плате.
19. План повышения производительности труда, факторы роста производительности труда.
20. Планирование численности работающих.
21. Методы планирования численности.
22. Планирование ФОТ, цели, задачи и структура.
23. Формы и системы оплаты труда.
24. Методы определения планового фонда оплаты труда.
25. Планирование прибыли и рентабельности.
26. Планирование ФЗП.
27. Планирование потребности в рабочей силе и подготовке кадров.
28. Планирование издержек и себестоимости.
29. Состав затрат по экономическим и калькуляционным статьям.
30. Цели и задачи финансового планирования и содержание фин. плана.
31. Анализ финансового положения предприятия.
32. Анализ доходов и поступлений.
33. Планирование расходов и отчислений.
34. Проверка финансового плана.
35. Определение точки безубыточности.
36. Планирование научно-технического и социального развития предприятия.
37. Планирование создания, освоения и повышения качества продукции.
38. Органы планирования на предприятии, их функции.
39. Процесс (этапы) планирования.
40. Планирование сбыта продукции.

1.3. Задачи для контрольных работ

Составьте план по труду одного из основных цехов кондитерской фабрики. Варианты заданий приведены в табл. 4. Для расчета следует воспользоваться следующими показателями:

Плановый баланс рабочего-времени рабочего

Календарное число дней в году	365
Число выходных дней	96
Число праздничных дней	8
ИТОГО рабочих дней	261

Плановые невыходы

Очередной и дополнительный отпуска	16,1
Болезни	6,3
В связи с беременностью и кормлением	1,1
Выполнение государственных и общественных обязанностей	0,4
ИТОГО	23,9
Число рабочих дней, за вычетом плановых невыходов	237,1

Средняя продолжительность рабочего дня рабочего составляет 7,1ч.

Варианты заданий

Таблица 2

Вариант	Цех	Плановый ассортимент		Плановая трудоемкость 1 т	Заработная плата на 1 т (фондоёмкость), руб
		Вид изделия (фасовки в г)	т в год		
1	Пастильный	Пастила (весовая)	2000	5,9	15,3
		Пастила (100)	500	7,2	17,9
		Зефир (весовой)	800	5,3	14,8
2	Пастильный	Пастила (300)	1000	9,3	23,6
		Зефир (100)	1000	5,9	16,6
		Пастила молочная (весовая)	500	6,2	15,8
3	Мармеладный	Апельсиновые и лимонные дольки (весовые)	700	13,0	34,5
		Мармелад яблочный (весовой)	2000	8,5	16,6
		Мармелад (300)	2000	14,0	26,6
4	Карамельный	«Клубника»	1500	29,0	12,7
		«Золотой улей»	500	27,5	12,1
		«яблоко»	500	29,7	13,0
5	Карамельный	«Барбарис»	600	21,9	10,0
		«Виктория»	1200	27,5	12,1
		«Цветной горошек»	200	35,0	15,3
6	Карамельный	«Клубника со сливками»	850	27,5	12,1
			350	21,9	10,1
		«Мятная»	1000	27,5	12,1
		«Виктория»			
7	Конфетный	«Лето»	700	59,4	24,7
		«Цитрон»	800	68,1	28,9
		«Буревестник»	600	77,4	28,7
8	Конфетный	«Озеро Рица»	500	59,4	24,7
		«Ласточка»	300	68,1	28,9
		«Чародейка»	600	77,4	28,7
9	Конфетный	«Грильяж в шоколаде»	200	52,3	56,9
		«Пилот»	1000	51,4	28,7
		«Цитрон»	500	75,1	28,9
10	Конфетный	«Осенний сад»	800	50,3	22,1
		«Озеро Рица»	700	52,3	21,1
		«Цитрон»	1000	68,1	28,9

11	Конфетный	«Маска»	1000	64,4	30,14
		«Ласточка»	500	50,8	22,2
		«Лето»	500	56,9	24,2
12	Шоколадный	«Люкс» (30)	250	87,9	40,1
		«Ванильный (100)	1000	57,6	27,0
		«Аленка» (100)	1000	50,1	25,0
13	Шоколадный	«Спорт» (100)	1500	52,1	23,4
		«Ванильный» (100)	700	57,6	27,0
		«Аленка» (100)	800	50,0	25,0
14	Бисквитный	«Москва»	3000	35,0	16,5
		«Чайное»	4000	8,5	3,7
		«Цветочная смесь»	1600	10,8	7,2
15	Бисквитный	«Москва»	1780	40,0	18,5
		«Чайное»	1200	10,0	4,5
		«Цветочная смесь»	1000	10,8	7,2
16	Шоколадный	«Спорт» (50)	700	60,5	32,0
		«Спорт» (100)	1000	52,1	23,4
		«Аленка» (100)	1000	50,0	25,0
17	Карамельный	«Подушечка»	500	20,1	9,5
		«Виктория»	1000	29,3	13,2
		«Театральная»	1000	21,2	10,3
18	Карамельный	«Яблоко»	9100	20,1	9,5
		«Фруктово-ягодный букет»	10300	29,3	13,2
		«Театральная»	5500	21,2	10,3
19	Карамельный	«Мятная»	2500	21,9	10,1
		«Виктория»	1500	27,5	12,1
		«Клубника»	3700	28,3	12,1
20	Карамельный	«Пуншевая»	10000	27,5	10,1
		«Кизил»	2000	20,2	9,6
		«Театральная»	5000	21,2	10,3

Трудоемкость в пастильном и мармеладном цехах рассчитана в человеко-днях, в остальных цехах — в человеко-часах.