

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**МЕНЕДЖМЕНТ ПІДПРИЄМСТВ
З ОСНОВАМИ ПІДПРИЄМНИЦТВА**

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
до вивчення дисципліни, проведення практичних занять
та виконання контрольної (розрахункової) роботи
для студентів спеціальності «Технологія хліба, кондитерських, макаронних
виробів і харчоконцентратів»
напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія»
денної та заочної форм навчання

СХВАЛЕНО
на засіданні кафедри
менеджменту
Протокол №23
від 23 червня 2009р.

Менеджмент підприємств з основами підприємництва: Методичні вказівки до вивчення дисципліни, проведення практичних занять та виконання контрольної (розрахункової) роботи для студентів спеціальності «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія»/ Уклад. Т.Л. Мостенська, Т.В. Рибачук-Ярова, І.А. Бойко – К.: НУХТ, 2010. — 59с.

Рецензент **Ж.К Сіднєва**, канд. екон. наук

Укладачі **Т.Л. Мостенська**, д-р екон. наук, професор
Т.В. Рибачук-Ярова, канд. екон. наук
І.А. Бойко

Відповідальний за випуск **Ж.К Сіднєва**, канд. екон. наук

Видання подається в авторській редакції

ЗМІСТ:

1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ	4
2. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ВИДИ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТІВ.....	5
2.1. Лекційні заняття.....	5
2.2. Практичні заняття	6
<i>Заняття 1. Основи управління підприємством.....</i>	<i>6</i>
<i>Заняття 2. Проектування структури організації.....</i>	<i>6</i>
<i>Заняття 3. Організація виробничого процесу.....</i>	<i>7</i>
<i>Заняття 4. Організація основного виробництва</i>	<i>7</i>
<i>Заняття 5. Організація допоміжних виробництв та обслуговуючих господарств.....</i>	<i>8</i>
<i>Заняття 6. Нормування праці на підприємстві.....</i>	<i>10</i>
<i>Заняття 7. Мотивація трудової діяльності.....</i>	<i>11</i>
<i>Заняття 8. Організація оплати праці на підприємстві</i>	<i>11</i>
<i>Заняття 9. Планування виробничої програми підприємства.....</i>	<i>12</i>
<i>Заняття 10. Планування матеріально-технічного забезпечення підприємства.....</i>	<i>13</i>
<i>Заняття 11. Планування чисельності персоналу.....</i>	<i>14</i>
<i>Заняття 12. Планування фонду оплати праці</i>	<i>15</i>
<i>Заняття 13. Планування витрат на підприємстві</i>	<i>16</i>
<i>Заняття 14. Планування фінансового забезпечення діяльності підприємства.....</i>	<i>17</i>
<i>Заняття 15. Організація контролю та управління якістю продукції..</i>	<i>17</i>
<i>Заняття 16. Підприємницька діяльність та можливості реалізації підприємницьких здібностей людини</i>	<i>18</i>
3. ТЕСТИ	19
4. ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ІСПИТУ	41
5. КОНТРОЛЬНА (РОЗРАХУНКОВА) РОБОТА	43
6. ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ КОНТРОЛЬНОЇ (РОЗРАХУНКОВОЇ) РОБОТИ	43
6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	58

1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ

Предмет дисципліни – управління діяльністю підприємств та підприємницькою діяльністю за допомогою виконання функцій менеджменту, методів і засобів раціональної організації, планування, і контролю трудових, матеріальних, виробничих та інших ресурсних складових сучасного підприємства, їх використання з метою підвищення ефективності його діяльності.

Мета дисципліни – формування у студентів знань, здібностей та практичних навичок в управлінні діяльністю підприємства.

Завдання дисципліни – підготовка кваліфікованого спеціаліста, що володіє знаннями і практичними навичками управління підприємством та його структурними підрозділами в умовах мінливого ринкового середовища.

Роль дисципліни та її значення у підготовці фахівців. Дисципліна формує знання про підприємство як цілісну відкриту систему, що реалізує свої функції у відповідності з призначенням та має складну структуру взаємодії елементів, зв'язків та відносин між ними. Ефективність функціонування цієї системи залежить від реалізації функцій менеджменту у визначених закономірностях.

Зв'язок з іншими дисциплінами. «Менеджмент підприємств з основами підприємництва» базується на вивченні таких дисциплін: «Економічна теорія», «Мікроекономіка», «Економіка підприємства», «Технологія галузі», «Основи маркетингу», «Економіка праці», «Основи менеджменту».

Розподіл годин за формами навчання і видами занять

Форма навчання	Курс	Чверть (для денної форми навчання) або семестр	Кількість годин								Контроль навчальної роботи студентів	
			Всього	аудиторних занять			самостійної роботи					
				Лекції	Практичні (семінарські)	Лабораторні	Індивідуальні завдання (кількість завдань і загальна кількість годин)			Підготовка до аудиторних занять		
							Реферати, розрахунки, графічні, розрахунково-графічні роботи	Курсові проекти (роботи)	Контрольні роботи			
Денна	4	3	162	32	32	-	1/10	-	-	88	2	3 (і)
Заочна	5	9	162	8	4	-	-	-	1/10	140	-	9 (і)
Скорочена	5	9	162	6	4	-	-	-	1/10	142	-	9 (і)
Друга вища освіта	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

2. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ВИДИ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТІВ

2.1. Лекційні заняття

№ пор.	Тема та зміст лекції	Кількість годин за формою навчання			Номер цілі
		денна	заочна	скороч ена	
1.	Основи управління підприємством. Поняття менеджменту, його сутність та зміст. Еволюції теорій менеджменту, школи, підходи. Внутрішнє та зовнішнє середовище підприємства. Класифікація підприємств та правове регулювання їх діяльності. Функції менеджменту.	2	0,5	0,5	9, 10, 12, 13, 14
2.	Організація як функція менеджменту. Організаційні структури управління. Організація виробничого процесу. Організація допоміжних виробництв та обслуговуючих господарств.	8	2	1	9, 10, 12, 13, 14, 16, 18
3.	Нормування як функція менеджменту. Зміст і задачі нормування праці. Вивчення витрат робочого часу. Методика розрахунку норм праці.	4	1	0,5	14, 16, 18
4.	Мотивація як функція менеджменту. Визначення мотивації. Теорії мотивації. Форми і системи заробітної плати.	4	1	1	5, 6, 9, 10, 12, 14, 16
5.	Планування як функція менеджменту. Сутність і види планів. Планування виробництва і реалізації продукції. Планування матеріально-технічного забезпечення підприємства. Планування праці і заробітної плати на підприємстві. Особливості планування витрат та фінансове планування на підприємстві.	8	2	2	3, 5, 6, 7, 10, 11, 14, 15, 17, 19
6.	Контроль як функція менеджменту. Поняття та види контролю. Процес контролю. Організація контролю та управління якістю продукції.	4	1	0,5	2, 4, 13, 14, 18
7.	Підприємницька діяльність та можливості реалізації підприємницьких здібностей людини. Правові основи підприємницької діяльності. Джерела фінансування підприємницької діяльності. Бізнес-план та його роль в розвитку бізнесу.	2	0,5	0,5	1, 7, 10, 18
	Всього	32	8	6	

2.2. Практичні заняття

Тема 1. Основи управління підприємством (2 год.)

Заняття 1. Основи управління підприємством

Студент повинен **знати**: сутність та зміст менеджменту, еволюцію теорій менеджменту, чинники внутрішнього та зовнішнього середовища підприємства, функції менеджменту та забезпечення їх реалізації для ефективної діяльності підприємства.

Студент повинен **вміти**: проводити класифікацію підприємств харчової промисловості, здійснювати SWOT-аналіз.

План заняття

1. Сутність менеджменту та розвиток шкіл менеджменту.
2. Підприємство в системі менеджменту.
3. Функції менеджменту.

Питання для самостійної роботи

1. Розвиток управлінської науки в Україні.
2. Методи управління.

Література: [9, 10, 12, 13, 14]

Тема 2. Організація як функція менеджменту (8 год.)

Заняття 2. Проектування структури організації

Студент повинен **знати**: типи організаційних та виробничих структур.

Студент повинен **вміти**: характеризувати організаційну структуру управління підприємством та будувати її.

План заняття

1. Побудова організації. Види організаційних структур.
2. Переваги і недоліки різних типів організаційних структур.

Питання для самостійної роботи

1. Особливості організації управління в американських, західноєвропейських та японських фірмах.

Література: [9, 10, 12]

Завдання

1. Побудувати організаційну структуру для підприємства, на якому працює 10 заступників директора, одному з яких підпорядковано 4 виробничих підрозділи. Відомо, що кожному заступнику функції управління допомагають виконувати по 5 функціональних служб. Кожна функціональна служба має функціональні зв'язки з функціональними службами підрозділів, кількість яких 11.

2. Побудувати матричну структуру управління підприємством з метою розробки 9 проектів, якщо: кількість функціональних служб 5; у розробці 2-го і 8-го проектів не беруть участі дві функціональні служби; у розробці 4-го і 5-го проектів не беруть участі три функціональні служби; у розробці 5-го проекту не беруть участі 2-га та 3-я служби.

3. За умов, коли на підприємстві працює директор і 5 його заступників, є 10 штабних (функціональних) служб і 15 виробничих підрозділів, побудувати: лінійну структуру управління; функціональну структуру

управління; лінійно-штабну структуру управління; лінійно-функціональну структуру управління.

4. Спроекувати продуктову, споживчу та територіальну структури управління організацією, якщо: кількість заступників у директора – 5; кількість лінійних підрозділів – 7; кількість функціональних служб – 5; кількість міст України, в які постачається продукція підприємства - 6; кількість країн світу, в які постачається продукція підприємства - 2; кількість видів продукції, яку виготовляє підприємство - 6; кількість груп споживачів, потреби яких забезпечує підприємство, - 4.

Заняття 3. Організація виробничого процесу

Студент повинен **знати**: виробничий процес, його структуру та стадії протікання, принципи організації виробничого процесу в просторі і часі, умови застосування різних видів руху предметів праці.

Студент повинен **вміти**: проводити аналіз виробничого процесу, розраховувати тривалість виробничого циклу при послідовному, паралельному та послідовно-паралельному видах руху предметів праці.

План заняття

1. Виробничий процес, його складові частини
2. Організація виробничого процесу. Виробничий цикл
3. Принципи організації виробничого процесу
4. Види руху предметів праці у виробничому потоці

Питання для самостійної роботи

1. Основні шляхи скорочення тривалості виробничого циклу.

Література: [10, 13, 14, 16, 18]

Завдання

1. Побудувати графіки руху партії виробів і розрахувати тривалість технологічного циклу при послідовному, паралельному та послідовно-паралельному виду руху предметів праці, якщо відомо, що в партії 5 одиниць продукції, технологічний процес включає чотири операції, тривалість яких: $t_1 - 5$ хв.; $t_2 - 4$ хв.; $t_3 - 1$ хв.; $t_4 - 3$ хв.

2. Розрахувати як зміниться тривалість технологічного циклу, що складається із шести операцій, тривалість яких: $t_1 - 3$ хв.; $t_2 - 5$ хв.; $t_3 - 4$ хв.; $t_4 - 2$ хв. ; $t_5 - 5$ хв. ; $t_6 - 3$ хв., якщо є можливість об'єднати третю та четверту операцію. Застосувати різні види руху предметів праці.

Заняття 4. Організація основного виробництва

Студент повинен **знати**: методи організації основного виробництва, особливості організації основного виробництва в харчовій промисловості.

Студент повинен **вміти**: розраховувати основні параметри потокової лінії.

План заняття

1. Сутність та методи організації виробництва
2. Потокове виробництво та його ознаки
3. Параметри потокової лінії

Питання для самостійної роботи

1. Класифікація поточкових ліній.
2. Внутрішні суперечності поточкового виробництва й сучасні тенденції його розвитку.

Література: [10, 13, 14, 16, 18]

Завдання

1. Хлібозавод за планом повинен випустити за рік 13560 т хліба різних сортів. Завод працює у три зміни без вихідних днів 330 діб на рік, 23 години за добу. Перерви в роботі поточної лінії складають 4% дійсного фонду часу. Визначити ритм потоку.

2. Ритм безперервно-поточної лінії по виробництву пшеничного хліба становить 60 хв., тривалість виготовлення виробу по всіх операціях 240 хв. Визначити кількість робочих місць.

3. Визначити кількість робітників для укладання продукції у короба. Норма часу на укладання 1 коробу 3,2 хв., ритм укладання 43 секунди.

4. Визначте виробниче завдання тістомісильному відділенню та ритм приготування тіста, якщо хлібозавод виробляє в зміну (480 хв.) 4 тонни батонів масою 0,5 кг. Тісто готують діжах на 120 кг борошна. Вихід батонів 140%.

5. Визначте виробниче завдання борошнопросіювальному відділенню та ритм засипки борошна, якщо змінне виробництво пшеничного хліба, вихід якого складає 135%, складає 14 тонн (маса борошна в одному мішку – 60 кг).

6. Визначте завантаження провідних машин у кондитерському виробництві при наступних даних: плановий випуск печива складає 2400 т на рік при двозмінному робочому дні протягом 244 діб, техніко-економічна норма продуктивності печі складає 6 т/зміну.

7. На упаковці продукції у короба зайнято 3 робітника. Перевірте правильність визначення чисельності пакувальників, якщо на упаковку одного короба необхідно 1,5 хв., а число коробів, що підлягають упаковці в зміну, становить 800 шт. Час перерв складає 30 хв. за зміну.

8. На заміс тіста витрачається 5400 кг борошна за зміну (тривалість зміни – 8 год.), а на кожні 100 л дежі – 41,5 кг борошна. Визначити ритм замісу тіста, якщо ємність дежі 600 л.

9. Годинна продуктивність печі 0,66 т, добове замовлення хлібобулочних виробів – 42 т. Визначити кількість печей, що необхідне для виконання виробничої програми.

Заняття 5. Організація допоміжних виробництв та обслуговуючих господарств

Студент повинен **знати:** призначення і зміст виробничої інфраструктури, принципи розроблення графіків ремонту основних засобів, структуру енергогосподарства підприємства, системи перевезень, класифікаційні ознаки складського господарства

Студент повинен **вміти:** розраховувати та планувати показники ремонтного, складського та енергетичного господарств підприємства, визначати потребу підприємства у транспортних засобах, визначати шляхи скорочення енерговитрат на підприємстві

План заняття

1. Організація технічного обслуговування і ремонту обладнання
2. Організація транспортного господарства
3. Організація енергетичного господарства
4. Організація складського господарства

Питання для самостійної роботи

1. Побудова енергобалансу підприємства
2. Шахова відомість вантажообігу підприємства
3. Тарне господарство

Література: [10, 13, 14, 16, 18]

Завдання

1. Ремонтний цикл заводу становить 4 роки. Міжремонтний період середнього ремонту – 6 місяців, поточного ремонту – 50 днів, міжоглядовий період – 15 днів. Розрахувати кількість середніх, поточних ремонтів та кількість оглядів.

2. Тривалість міжремонтного циклу складає 9 років. Структура міжремонтного циклу включає крім одного капітального ремонту два середніх ремонти, ряд поточних ремонтів та періодичних оглядів. Тривалість міжремонтного періоду складає 1 рік, міжоглядового періоду – 6 місяців. Визначити кількість поточних ремонтів та оглядів.

3. На хлібозаводі встановлено 5 машин. Ремонтний цикл кожної – 2 роки. Періодичність поточних ремонтів – 3 місяці, планових оглядів – 10 днів. Тривалість капітального ремонту – 20 днів, у бригаді 2 людини. Трудомісткість поточного ремонту 20 людино-годин, огляду – 5 людино-годин. Визначити: число поточних ремонтів і оглядів, сумарну трудомісткість всіх ремонтів і оглядів за один ремонтний цикл по 5 машинах.

4. Розрахувати кількість автотранспорту, які транспортують вантаж до складів підприємства, якщо вантажопідйомність 1 автотранспорту – 1,2 т, вантажний потік за зміну – 70 тонн, довжина маршруту – 12500 м, середня швидкість руху – 35 км/год, тривалість завантаження – 5 хв., тривалість розвантаження – 4 хв., планові простой – 4% робочого часу зміни, тривалість зміни 8 год.

5. За зміну перевозиться 8 т вантажу по кільцевому маршруту довжиною 2000 м, на якому розташовані 10 вантажно-розвантажувальних пунктів. Середня тривалість операції «навантаження-розвантаження» на кожному пункті – 6 хв. Швидкість руху електрокари 100 м/хв., вантажопідйомність 1 т, коефіцієнт використання якої 0,8. Коефіцієнт використання робочого часу 0,75. Визначити необхідну кількість електрокарів за зміну та кількість рейсів.

6. Змінний вантажообіг двох цехів, які розташовані на відстані 600 м один від одного, складає 14 т. Маршрут перевезення – двосторонній, навантажно-розвантажувальні роботи займають у кожному цеху 10 хв. Швидкість руху автокари 60 м/хв., вантажопідйомність 1 т, коефіцієнт її використання 0,75, Коефіцієнт використання часу – 0,75. Визначити необхідну кількість автокарів, якщо тривалість зміни – 480 хв.

7. Визначити місячне споживання електроенергії для освітлення цеху, якщо в ньому встановлено 50 люмінесцентних ламп, потужністю кожної 100Вт. Час роботи ламп за добу – 15 годин. Коефіцієнт одночасного горіння ламп – 0,75. Число днів роботи підприємства в місяці – 22.

8. Розрахувати площу складського приміщення, висота якого 4м, коефіцієнт щільності укладки – 1,3, для зберігання 670 тонн сировини, що зберігається в мішках, розміри якого 0,7*0,5*0,3м, маса нетто 50 кг,.

9. Визначити загальну площу складського приміщення, якщо вантажна ємність складу має становити 1200 т, коефіцієнт використання площі складу з урахуванням проходів – 0,8, допустима норма навантаження на 1 м² складської площі – 1,5 т.

10. Визначте потрібний обсяг ємності та число бункерів для зберігання на хлібозаводі житнього борошна. Хлібозавод повинен виробляти 25 т житнього хліба за добу. Плановий вихід хліба 135%. Термін зберігання борошна до подачі його у основне виробництво – 7 діб. Ємність одного бункера (даної системи) 37,2 т. Щільність борошна 550 кг/м³.

Тема 3. Нормування як інструмент організації процесу виробництва (4 год.)

Заняття 6. Нормування праці на підприємстві

Студент повинен **знати**: сутність нормування праці, класифікацію витрат робочого часу, методи вивчення витрат робочого часу (фотографія, спостереження, хронометраж), сутність атестації робочих місць та їх відповідність умовам праці.

Студент повинен **вміти**: проводити та аналізувати результати фотографії робочого часу і хронометражу виробничих операцій, розраховувати норми часу та норми виробітку

План заняття

1. Сутність нормування праці
2. Класифікація робочого часу
3. Методи вивчення витрат робочого часу спостереженням
4. Атестація робочих місць за умовами праці

Питання для самостійної роботи

1. Нормування праці в період освоєння виробництва нового виду продукції.
2. Методи нормування праці, що застосовуються в зарубіжних країнах.

Література: [14, 16, 18]

Завдання

1. Визначте можливе підвищення продуктивності праці робітника в результаті усунення втрат робочого часу, якщо при проведенні індивідуальної фотографії робочого дня були отримані такі дані: час основної роботи – 374 хв.; час допоміжної роботи – 62 хв.; нормована регламентована перерва – 26 хв.; фактичний час, витрачений на відпочинок та особисті потреби, – 41 хв.; втрати робочого часу, якв не залежать від робітника, – 6 хв. Тривалість зміни 480 хв.

2. Розрахуйте змінну норму виробітку робітника, за даними обробки хронометражу операцій, якщо оперативний час зміни становить 380 хв., а тривалість елементів операції (у секундах) наведена у таблиці:

Таблиця 2.1

Вихідні дані, секунди

Елемент операції	Середньоарифметичне значення	Мода
1	3,4	4
2	2,8	3
3	8,3	8

3. За даними фотографії робочого дня визначити можливе підвищення продуктивності праці внаслідок усунення втрат робочого часу:

Таблиця 2.2

ФОТОГРАФІЯ РОБОЧОГО ДНЯ

Початок зміни	8-00
Приймання зміни	8-04
Фасування продукції	11-12
Очікування пакувальних матеріалів	11-16
Фасування продукції	13-45
Особисті потреби	14-10
Фасування продукції	15-50
Здача зміни	16-00

4. Розрахуйте змінну норму виробітку робітника за даними обробки хронометражу операцій, якщо оперативний час зміни становить 380 хв. Нижче наведений хронометражний ряд тривалості операцій у секундах:

12-11-14-11-12-13-11-13-12-14-12-14-12-12-11-12-14-11-12-11-12-12-14

5. Аналізом фотографії робочого дня встановлено, що необхідний сумарний час на обслуговування агрегатів механізованої потокової лінії з обробки зерна становить 38,2 люд.-год. за зміну. Час підготовчо-заклучних робіт – 0,5 год., нормативний час на відпочинок і фізіологічні потреби – 0,4 год. і час обслуговування робочого місця – 32 хв. Тривалість зміни – 8 год. Визначте норму чисельності для обслуговування потокової лінії.

Тема 4. Мотивація як функція менеджменту (4 год.)*Заняття 7. Мотивація трудової діяльності*

Студент повинен **знати**: змістовні та процесійні теорії мотивації

План заняття

1. Сутність мотивації. Мотиви, потреби, винагороди.
2. Класифікація теорій мотивації.

Питання для самостійної роботи

1. Проблеми реалізації принципів мотивації у практичній діяльності підприємства.
2. Специфічні особливості мотивування персоналу на підприємствах США та Японії.

Література: [9, 10, 12, 14, 16]

Заняття 8. Організація оплати праці на підприємстві

Студент повинен **знати**: принципи організації оплати праці на підприємстві, зміст тарифної системи, форми і системи заробітної плати.

Студент повинен **вміти**: розраховувати заробітну плату працівникам при використанні різних систем оплати праці.

План заняття

1. Принципи організації оплати праці на підприємстві.
2. Форми і системи оплати праці.

Питання для самостійної роботи

1. Інструкція зі статистики заробітної плати від 12.01.2004 № 5.
2. Сучасні проблеми формування й застосування системи преміювання персоналу підприємств та організацій.
3. Участь працівників у прибутках (доходах) і власності підприємств: зарубіжний досвід та вітчизняні перспективи застосування.

Література: [5, 6, 9, 10, 12, 14, 16]

Завдання

1. Розрахувати заробітну плату членів бригади за індивідуальною розцінкою. В склад бригади входить 6 робітників: 1 робітник – 2 розряду; 2 робітника - 4 розряду; 2 робітника – 5 розряду; 1 робітник – 6 розряду. Бригадна норма виробітку – 10 тонн. Фактичний виробіток за зміну склав 11,5 тонн.

2. Розрахувати заробітну плату членів бригади за бригадною єдиною відрядною розцінкою. В склад бригади входить 8 робітників: 1 робітник – 3 розряду; 2 робітника – 3 розряду; 3 робітника – 4 розряду; 1 робітник – 5 розряду; 1 робітник – 6 розряду. Місячний заробіток бригади склав 13800 грн. Кількість робочих днів у поточному місяці – 24. Три робітника працювали неповний місяць: один робітник 2 розряду пропрацював 22 робочих дні і 2 робітника 4 розряду пропрацювали 19 робочих днів.

3. Розрахуйте заробітну плату за місяць робітника IV розряду, який працює на операції пакування борошна у мішки на умовах погодинно-преміальної оплати праці. Тривалість зміни 8 годин. Робітник відпрацював за місяць 22 зміни: з 0 до 8 год. – 9, з 8 до 16 год. – 8, з 16 до 24 год. – 5. Із 22 змін 4 зміни – у неділю, премія – 40%. Доплата за роботу у нічний час* – 75%, доплата за роботу у вечірній час** – 25%, доплата за роботу у вихідні дні – 50%.

* нічний час з 22 год. до 6 год.

** вечірній час з 18 год. до 22 год.

4. Розрахувати заробітну плату робітника 4 розряду при різних системах заробітної плати при наступних даних: годинна тарифна ставка 1 розряду – 5,10 грн., норма часу на виготовлення виробу – 0,8 год., фактичний виробіток – 232 одиниці, кількість відпрацьованих годин за місяць – 160 год., розмір премії – 60%.

Тема 5. Планування як функція менеджменту (8 год.)

Заняття 9. Планування виробничої програми підприємства

Студент повинен **знати**: види планів, методи планування, склад і структуру виробничої програми, чинники впливу на формування планових завдань, етапи стратегічного та поточного планування

Студент повинен **вміти**: формувати планове завдання, розраховувати потужність підприємства та обсяг виробництва продукції в натуральному та

вартісному вираженні, визначати потребу підприємства у сировині, матеріалах, фінансових та трудових ресурсах

План заняття

1. Види планів та методи планування.
2. Планування виробництва і реалізації продукції.

Питання для самостійної роботи

1. Передумови й способи ефективного використання виробничих потужностей підприємств хлібопекарної промисловості України.
2. Проблеми оптимізації виробничої програми підприємства.
3. Аналіз виконання виробничої програми.

Література: [10, 11, 15, 17, 19]

Завдання

1. Для хлібозаводу річний робочий період становить 330 діб. Фактично підприємство працювало 312 діб і виробило 10400 тонн продукції. Добова потужність 1 печі – 13 тонн, кількість печей – 3. Розрахувати річну потужність, ступінь використання потужності, коефіцієнт інтенсивного навантаження, коефіцієнт екстенсивного навантаження, коефіцієнт інтегрального навантаження.

2. На 1.01.2009р. на хлібозаводі встановлено 3 печі добовою потужністю 13 тонн кожна. З 1.07.2009р. планують ввести в експлуатацію ще 1 піч потужністю 16 т/добу. Визначити вхідну добову потужність на початок року, вихідну добову потужність на кінець року, приріст добової потужності, середньорічну добову потужність, річну потужність.

3. Розрахувати виробничу програму потокової лінії карамельного цеху кондитерської фабрики при наступних даних: потужність провідного обладнання за зміну – 5,3 т, структура асортименту – карамель сунична – 50%, карамель сливова – 20%, карамель молочна – 30%, фактичне виробництво продукції за встановленим асортиментом становить – 4,6 т/зміну, фонд роботи потокової лінії – 244 діб/рік, кількість змін за добу – 2, коефіцієнт екстенсивного використання потужності – 0,8.

4. Випуск продукції у оптових цінах заплановано на рівні 4580 тис.грн. Залишок нереалізованої продукції на початок року – 520 тис.грн. Залишок відвантаженої, але неоплаченої продукції – 150 тис.грн., Залишок нереалізованої продукції на кінець планового року – 490 тис.грн. Визначити обсяг реалізації на плановий рік.

Заняття 10. Планування матеріально-технічного забезпечення підприємства

Студент повинен **знати:** зміст і послідовність складання плану матеріально-технічного забезпечення методикою планування потреби в сировині і матеріально-енергетичних ресурсах, види запасів на підприємстві.

Студент повинен **вміти:** планувати потребу підприємства в сировині і матеріально-енергетичних ресурсах, розраховувати необхідний розмір запасів ТМЦ.

План заняття

1. План матеріально-технічного забезпечення
2. Виробничі запаси підприємства

Питання для самостійної роботи

1. Напрями мінімізації складських запасів окремих видів матеріальних ресурсів, залишків продукції на складах готової продукції.
2. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками.

Література: [11, 14, 15, 19]

Завдання

1. Розрахувати необхідну кількість сировини для виробництва 5000 т плетінки з маком. Рецепт на 100 кг борошна: борошно 2 сорту – 100 кг, дріжджі пресовані – 0,5 кг, сіль – 1,5 кг, мак – 1 кг. Вихід плетінки – 132%.

2. У відповідності з виробничою програмою підприємство планує виробити 20000 т продукції. Норма витрат сировини «Х» на 1 т продукції 810 кг. Залишки сировини «Х» на початок року становлять 1200 т. Розрахувати кількість сировини, яка має бути доставлена на підприємство, якщо на підприємстві створюється поточний виробничий запас та страховий запас. Підприємство працює 244 доби на рік. Період часу між двома черговими поставками – 15 діб. Середнє відхилення від інтервалу поставок – 3 дні.

3. Підприємство закуповує сировину у зовнішнього постачальника. Загальна річна потреба у цьому виді сировини – 20 тис. од. Витрати підприємства на зберігання одиниці сировини становлять 30 грн. Витрати на виконання одного замовлення – 150 грн. Визначити оптимальний обсяг замовлення.

Заняття 11. Планування чисельності персоналу

Студент повинен **знати**: призначення і зміст балансу робочого часу робітника, методики розрахунку чисельності персоналу підприємства, показники розрахунку продуктивності праці робітників.

Студент повинен **вміти**: розраховувати баланс робочого часу робітника, визначати чисельність персоналу за категоріями, визначати продуктивність праці.

План заняття

1. Персонал підприємства, його класифікація
2. Баланс робочого часу робітника
3. Методика розрахунку чисельності персоналу підприємства
4. Продуктивність праці. Методи планування продуктивності праці

Питання для самостійної роботи

1. Інструкція зі статистики кількості працівників від 28.09.2005р. № 286.
2. Методика аналізу чисельності та складу працівників підприємства
3. Резерви зростання продуктивності праці

Література: [7, 14, 15, 17, 19]

Завдання

1. Хлібозаводу на капітальний ремонт необхідно 18122 людино-години, на поточний ремонт – 12720 людино-годин. Баланс робочого часу – 217 днів, норма виконується на 112%. Визначте необхідну кількість робітників для капітального та поточного ремонтів.

2. Визначте чисельність робітників із погодинною оплатою праці на макаронній фабриці, якщо норма обслуговування 1 лінії – 7 чоловік; кількість

ліній у цеху – 3, цех працює у тризмінному режимі 252 днів на рік. Баланс робочого часу 1 робітника становить 215 днів.

3. Розрахувати планову річну чисельність робітників. Плановий річний обсяг продукції 44250 тонн. Змінна норма виробітку 1 робітника – 3,7 тонни продукції, норми виробітку цех виконує на 110,5%. Ефективний фонд часу одного робітника 218,3 днів.

4. Визначте середньоспискову чисельність робітників із погодинною оплатою праці на борошномельному заводі, якщо норма чисельності для обслуговування 1 секції – 5 чоловік, кількість секцій – 3, завод працює у 3-х змінному режимі 305 діб на рік. Тривалість зміни – 8 годин. Ефективний фонд часу 1 робітника на рік – 217 днів.

5. Розрахувати річну планову чисельність робітників. Норма часу на 1 тонну продукції – 5 год., відсоток виконання норми – 108,3%. Плановий річний обсяг продукції цеху – 15500 т. Ефективний фонд часу 1 робітника – 218,3 дня.

6. Обсяг продукції в порівняних цінах за базовий рік – 17650 тис. грн., за плановий рік – 19820 тис. грн., Чисельність промислово-виробничого персоналу за базовий рік – 450 робітників. Планом технічного і організаційного розвитку передбачено зменшення чисельності працівників на 13 людей. Розрахувати плановий темп приросту продуктивності праці.

Заняття 12. Планування фонду оплати праці

Студент повинен **знати**: порядок планування фонду оплати праці при використанні різних систем оплати праці.

Студент повинен **вміти**: розраховувати фонд оплати праці для робітників-відрядників, робітників-погодинників, визначати фонд оплати праці для фахівців та керівників.

План заняття

1. Тарифна система: тарифна сітка, тарифні розряди, тарифна ставка.
2. Планування фонду оплати праці робітників із погодинною оплатою праці.
3. Планування фонду оплати праці робітників із відрядною формою оплати праці.

Питання для самостійної роботи

1. Характеристика тарифно-кваліфікаційного довідника
2. Оподаткування фонду оплати праці.

Література: [5, 6, 14, 15, 17, 19]

Завдання

1. Розрахувати прямий фонд заробітної плати робітників за наведеними даними
 1. Годинна тарифна ставка робітників відрядників - 6,75 грн.
 2. Планова трудомісткість одиниці виробу – 10 нормо-год.
 3. Плановий річний випуск – 12000 т
 4. Облікова кількість робітників погодинників 100 чол.
 5. Середня годинна тарифна ставка погодинників – 8,8 грн.
 6. Ефективний фонд часу одного середньоблікового робітника за рік 1700 год.
2. Розрахувати річний фонд заробітної плати, якщо відрядна розцінка одиниці продукції складає 30 грн., плановий обсяг продукції 2000т, тарифний

фонд зарплати погодинників 20150 грн. Планова величина премій 40% прямого фонду. Доплати: за роботу в нічний час 20% від прямого фонду, час роботи 2 години, бригадирам 0,21% від прямого фонду заробітної плати.

3. Підприємство працює 244 дні в 2 зміни (тривалість зміни 12 год.). За наведеними даними розрахувати фонд оплати праці робітників цеху за рік, якщо доплати до тарифного фонду за роботу в святкові дні становлять 3,3%, у вечірню і нічну зміну 20%, у неділю 7,14%, премії 40%, відпустки 6% до денного фонду.

Таблиця 2.3.

Розрахунок фонду основної заробітної плати робітників, що працюють за погодинною системою оплати праці

Професія	Розряд	Явочна чисельність людей на зміну	Годинна тарифна ставка, грн..
Пекар майстер	6	1	8,10
Машиніст тістомісильних машин	5	1	6,98
Пекар печі №1	3	1	5,40
Пекар печі №2	3	2	5,40
Кондитер	3	3	5,40
Дозувальник	2	1	4,91
Кочегар виробничих печей	3	1	5,40

Заняття 13. Планування витрат на підприємстві

Студент повинен **знати**: зміст і послідовність складання плану собівартості продукції, класифікацію витрат на виробництво і реалізацію продукції, методику складання зведеного кошторису витрат на виробництво та планової калькуляції.

Студент повинен **вміти**: розробляти кошториси витрат та планові калькуляції.

План заняття

1. Класифікація витрат на виробництво та реалізацію продукції
2. Кошторис витрат на виробництво. Економічні елементи витрат на виробництво та реалізацію продукції
3. Планова калькуляція. Калькуляційні статті, їх характеристика.
4. Методи планування собівартості

Питання для самостійної роботи

1. Методичні рекомендації з формування собівартості продукції (робіт, послуг) у хлібопекарській промисловості (затверджені наказом Державного департаменту продовольства від 20.04.2004р №14).
2. Зарубіжний досвід обліку і планування витрат.
3. Методика експрес-аналізу за системою «витрати — обсяг продукції — прибуток».

Література: [3, 10, 11, 14, 15, 19]

Завдання

1. Виробнича собівартість продукції – 58361,0 тис. грн., адміністративні витрати – 2273,0 тис. грн., витрати на збут – 924,0 тис. грн. Вартість продукції у оптових цінах підприємства – 68823,0 тис. грн. Розрахувати витрати на 1 грн. продукції, прибуток та рентабельність продукції.

2. На основі наведених даних розрахувати прибуток та рентабельність по кожному виду продукції та в цілому по підприємству

Таблиця 2.4.

Вихідні дані , тис.грн.

Вид продукції	Виручка від реалізації, тис.грн.	Витрати на 1 грн. виручки від реалізації, грн.
Продукція 1	2160,56	0,965
Продукція 2	12457,78	0,974
Продукція 3	980,56	0,945

Заняття 14. Планування фінансового забезпечення діяльності підприємства

Студент повинен **знати**: значення фінансового планування на підприємстві, види фінансових планів, методи розрахунку прибутковості підприємства

Студент повинен **вміти**: визначати фінансові результати діяльності підприємства та здійснювати їх оцінку

План заняття

1. Сутність та значення фінансового планування.
2. Показники прибутковості діяльності підприємства. Методи оцінки ефективності діяльності підприємства.
3. Експрес-аналіз фінансових результатів діяльності підприємства.

Питання для самостійної роботи

1. Розподіл прибутку й дивідендна політика підприємства.
2. Узагальнення передового зарубіжного та вітчизняного досвіду підвищення ефективності господарювання на підприємствах.

Література: [10, 11, 14, 15, 17, 19]

Тема 6. Контроль як функція менеджменту (4 год.)

Заняття 15. Організація контролю та управління якістю продукції

Студент повинен **знати**: види управлінського контролю, етапи процесу контролю, показники якості продукції, системи контролю якості продукції, основні системи управління якістю на підприємствах

Студент повинен **вміти**: визначати основні етапи процесу контролю, ідентифікувати види контролю, визначати показники якості сировини та готової продукції. Визначати вимоги споживачів до якості готової продукції

План заняття

1. Поняття та види контролю
2. Організація контролю. Процес контролю
3. Системи управління якістю на підприємствах.
4. Гармонізація українських та європейських стандартів якості

Питання для самостійної роботи

1. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР.
2. Декрет КМУ «Про стандартизацію і сертифікацію» від 10.05.1993р. №46-93.
3. Європейська система управління якістю. Стандарти серії ISO. Міжнародна стандартизація.

Література: [2, 4, 13, 14, 18]

Тема 7. Підприємницька діяльність та можливості реалізації підприємницьких здібностей людини (2 год.)

Заняття 16. Підприємницька діяльність та можливості реалізації підприємницьких здібностей людини

Студент повинен **знати**: процедуру реєстрації СПД (суб'єкта підприємницької діяльності), структуру бізнес-плану, процедуру його складання та розрахунок основних показників ефективності бізнес-планування

Студент повинен **вміти**: визначати основні напрями реалізації підприємницьких здібностей, розробляти бізнес-план для визначення ефективності підприємницької діяльності

План заняття

1. Правові основи підприємницької діяльності.
2. Бізнес-план як інструмент ефективного розвитку бізнесу.

Питання для самостійної роботи

1. Огляд розвитку підприємництва.
2. Фінансування та кредитування малого бізнесу в Україні

Література: [1, 7, 10, 18]

3. ТЕСТИ

ТЕМА 1: ОСНОВИ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВОМ

Відмінність між поняттями „менеджмент” та „управління” полягає у такому:

- а) управління – це складова менеджменту;
- б) менеджмент – це складова управління;
- в) поняття „управління” є значно ширше ніж „менеджмент”;
- г) поняття „менеджмент” та „управління” є тотожними.

До факторів внутрішнього середовища організації належать:

- а) працівники відділу збуту;
- б) Верховна Рада України;
- в) працівники підприємства-конкурента;
- г) Національний банк України.

До факторів внутрішнього середовища належать:

- а) технологія виробництва;
- б) Конституційний суд України;
- в) працівники організацій-сусідів;
- г) товарні запаси на складі підприємства.

До факторів внутрішнього середовища організації належать:

- а) багатоланкові технології, що використовуються на підприємстві;
- б) здібності, кваліфікація, обдарованість працівників цеху;
- в) організації, розташовані з нею на одних площах;
- г) Верховна Рада України.

До факторів зовнішнього середовища організації непрямої дії належать:

- а) конкуренти та постачальники;
- б) партії та профспілкові організації;
- в) соціально-культурні обставини;
- г) державні органи влади.

До факторів зовнішнього середовища організації належать:

- а) менталітет населення країни;
- б) працівники відділу кадрів організації;
- в) профспілкова організація на підприємстві;
- г) інфляційні процеси в Європі.

Фактори зовнішнього середовища організації поділяються на:

- а) прогресивного і регресивного впливу;
- б) макроекономічні та мікроекономічні;
- в) прямої і непрямої дії;
- г) пропорційної і непропорційної дії.

Факторами внутрішнього середовища організації є:

- а) працівники фірми-конкурента;
- б) багатоланкова технологія;

- в) соціально-культурні обставини в країні;
- г) матеріальні ресурси на складі конкурента.

До факторів зовнішнього середовища організації прямої дії належать:

- а) міжнародні події;
- б) конкуренти;
- в) стан економіки;
- г) інфраструктура.

До основних функцій менеджменту належать:

- а) керівництво, координування, контроль;
- б) планування, організація, мотивація, контроль;
- в) управління виробничими підрозділами;
- г) управління процесами, що здійснюються в організації.

Яка функція менеджменту приведена нижче: “Це процес стимулювання себе та інших до діяльності для досягнення загальних цілей”?

- а) планування
- б) організація
- в) мотивація
- г) контроль

Яка функція менеджменту приведена нижче: “Це – процес забезпечення реалізації цілей ?”

- а) планування
- б) контроль
- в) організація
- г) мотивація

ТЕМА 2: ОРГАНІЗАЦІЯ ЯК ФУНКЦІЯ МЕНЕДЖМЕНТУ

Організаційні структури управління

До організаційних структур управління належать:

- а) продуктові організаційні структури;
- б) схематичне зображення планування;
- в) структура підприємства;
- г) органіграма.

До організаційних структур управління належать:

- а) лінійні організаційні структури управління;
- б) відповідальність;
- в) план діяльності;
- г) технологічна карта.

Під повноваженнями слід розуміти:

- а) обов'язок головного інженера керувати технічною підготовкою виробничо-господарського процесу на підприємстві;
- б) передачу товару від виробника до споживача;

- в) право начальника цеху керувати підлеглими йому людьми;
- г) проведення маркетингових досліджень.

Організаційні структури управління бувають:

- а) акордні;
- б) конгломератні;
- в) штабні;
- г) функціональні.

До організаційних структур управління належать:

- а) структура управління виробничою діяльністю підприємства;
- б) схематичне зображення процесу планування;
- в) схема делегування повноважень;
- д) відділ кадрів.

Матрична структура управління передбачає:

- а) формування проектних груп в межах існуючих підрозділів;
- б) збільшення витрат на реалізацію проектів;
- в) орієнтацію на конкретні групи споживачів;
- г) орієнтацію на конкретні регіони.

До організаційних структур управління належать:

- а) матричні організаційні структури управління;
- б) організаційна структура управління відділом;
- в) виробничий план;
- г) структура підприємства.

Організація виробничого процесу

Як називається тип операційного процесу, при якому із декількох видів сировини виробляється один вид готової продукції?

- а) аналітичний процес;
- б) синтетичний процес;
- в) прямий процес;
- г) синергетичний процес.

Як називається тип операційного процесу, при якому із одного виду сировини виробляється один вид готової продукції?

- а) аналітичний процес;
- б) синтетичний процес;
- в) прямий процес;
- г) операційний процес.

Як називається тип операційного процесу, при якому із одного виду сировини виробляється декілька видів готової продукції?

- а) аналітичний процес;
- б) синтетичний процес;
- в) прямий процес
- г) операційний процес.

Який тип операційного процесу використовується для виготовлення нестандартних виробів, які рідко повторюються, поширений на дослідних заводах?

- а) одиничний операційний процес;
- б) партійний (серійний) операційний процес;
- в) масовий операційний процес;
- г) серійний.

Який тип операційного процесу використовується для виготовлення обмеженої номенклатури виробів, закріпленням за робочими місцями обмеженої кількості операцій, розподілом працівників за кваліфікацією?

- а) одиничний операційний процес;
- б) партійний (серійний) операційний процес;
- в) масовий операційний процес;
- г) серійний.

Який тип операційного процесу використовує принципи паралельності, великий обсяг робіт, масовий тип виробництва, спеціалізоване устаткування?

- а) одиничний операційний процес;
- б) партійний (серійний) операційний процес;
- в) масовий операційний процес;
- г) серійний.

Який принцип організації операційного процесу передбачає випуск продукції у відповідному плановому ритмі?

- а) рівномірність;
- б) ритмічність;
- в) пропорційність;
- г) паралельність;
- д) безперервність.

Який принцип операційного процесу передбачає наявність відповідного співвідношення між окремими елементами, в результаті чого забезпечується їх відповідність пропускній продуктивності?

- а) рівномірність;
- б) ритмічність;
- в) пропорційність;
- г) паралельність;
- д) безперервність.

Який принцип операційного процесу передбачає виконання усіх одночасно?

- а) рівномірність;
- б) ритмічність;
- в) пропорційність;
- г) паралельність;
- д) безперервність.

Який принцип операційного процесу передбачає, що предмети праці з будь-якої операції переходять на наступну без затримань?

- а) рівномірність;
- б) ритмічність;
- в) пропорційність;
- г) паралельність;
- д) безперервність.

До чого призводить порушення принципу пропорційності операційного процесу на виробництві?

- а) організаційно-технічних простоїв;
- б) “вузьких місць”;
- в) перевантаження робітників;
- г) правильна відповідь а) і б).

Який принцип операційного процесу передбачає відособлення операційного процесу в цеху, дільниці, на робочому місці, засноване на специфічному обладнанні, технології, сировині, матеріалах, кадрах, продукції, що виробляється?

- а) прямоточність;
- б) спеціалізація;
- в) кооперування;
- г) комбінування.

Який принцип операційного процесу створює умови для здійснення комплексної механізації та автоматизації виробництва, впровадження передових технологій, підвищення професійного рівня робітників?

- а) прямоточність;
- б) спеціалізація;
- в) кооперування;
- г) комбінування.

Який принцип операційного процесу полягає в тому, що на всіх стадіях та операціях виробу пересуваються на всіх робочих місцях у послідовності технологічного процесу найкоротшим шляхом?

- а) прямоточність;
- б) спеціалізація;
- в) кооперування;
- г) комбінування.

Який принцип операційного процесу передбачає організацію спільної роботи різних підрозділів підприємства для здійснення основного операційного процесу з метою виготовлення продукції?

- а) прямоточність;
- б) спеціалізація;
- в) кооперування;
- г) комбінування.

Який принцип операційного процесу передбачає створення єдиного комплексу різнорідних виробництв, який являє собою послідовні етапи обробки сировини?

- а) прямоточність;
- б) спеціалізація;
- в) кооперування;
- г) комбінування.

Який вид руху предметів праці у виробничому потоці передбачає передачу предметів праці для здійснення технологічної операції з одного робочого місця на інше партіями?

- а) послідовний;
- б) паралельний;
- в) послідовно-паралельний
- г) правильної відповіді немає.

Який вид руху предметів праці у виробничому потоці передбачає кожна наступна операція над кожним виробом розпочинається негайно після закінчення обробки даного виробу на попередній операції, тобто передача предметів праці з однієї операції на іншу здійснюється поштучно?

- а) послідовний;
- б) паралельний;
- в) послідовно-паралельний;
- г) правильної відповіді немає.

Який вид руху предметів праці у виробничому потоці передбачає передачу оброблюваних виробів частково поштучно, а частково невеликими партіями, саме таким чином, щоб весь процес виробництва здійснювався без перерв?

- а) послідовний;
- б) паралельний;
- в) послідовно-паралельний
- г) правильної відповіді немає.

Який вид руху предметів праці у виробничому потоці застосовується найчастіше на окремих дільницях партійного виробництва при виготовленні великої кількості однорідної продукції?

- а) послідовний;
- б) паралельний;
- в) послідовно-паралельний;
- г) правильної відповіді немає.

Організація допоміжних виробництв та обслуговуючих господарств

До виробничої структури хлібокомбінату відносяться:

- а) Транспортний цех;
- б) Кондитерський цех;
- в) Енергетичне господарство;
- г) Складальне господарство.

Структура ремонтного циклу – це:

- а) Час між двома капітальними ремонтами;
- б) Послідовність та кількість виконання ремонтів і оглядів за один ремонтний цикл;
- в) Послідовність та кількість виконання ремонтів і оглядів за один рік;
- г) Час між двома черговими оглядами.

Ефективна організація технічного обслуговування і ремонту забезпечується системами:

- а) Капітального ремонту;
- б) Оперативного ремонту;
- в) Планово-попереджувального ремонту;
- г) правильна відповідь в) і а).

Система планово-попереджувального ремонту включає:

- а) Технічне обслуговування;
- б) Виготовлення чи придбання необхідних засобів для ремонту;
- в) Планові ремонти;
- г) Планування потреби в устаткуванні.

Період роботи обладнання між двома капітальними ремонтами, що виконуються послідовно, називається:

- а) Тривалістю технічного обслуговування;
- б) Тривалістю ремонтного циклу;
- в) Міжремонтним періодом;
- г) Тривалістю виробничого процесу.

Вантажопотік – це:

- а) Кількість вантажу, яка переміщується за певний період часу між конкретними пунктами;
- б) Загальна кількість вантажів, яка переміщується за певний відрізок часу;
- в) Кількість вантажу, яка переміщується за певний період в межах підприємства.
- г) Загальна кількість вантажів, яка переміщується за певний відрізок часу поза межами підприємства

Загальне число вантажів, які перевозяться на підприємстві за відповідний проміжок часу, це:

- а) Вантажопотік;
- б) Транспортний шлях;
- в) Вантажооборот;
- г) Вантажопідйомність

Лінійна система перевезень передбачає:

- а) Перевезення з одного пункту до іншого з одним вантажем, назад з іншим вантажем;
- б) Перевезення вантажу послідовно по декількох точках по замкнутому маршруту;
- в) Перевезення з одного пункту до іншого з вантажем, назад без вантажу;
- г) Правильна відповідь б) та в).

Класифікаційними ознаками поділу складів є:

- а) Функціональне призначення;
- б) Рівень витрат на утримання складів;
- в) Місце у процесі виробництва;
- г) Виробнича потужність.

ТЕМА 3: НОРМУВАННЯ ЯК ФУНКЦІЯ МЕНЕДЖМЕНТУ

Як називаються методи, що встановлюють норми відразу на цілу операцію або комплекс операції без розчленування на складові частини?

- а) сумарні;
- б) аналітичні;
- в) часткові;
- г) математичні.

Який метод нормування визначає витрати часу на елементи і операцію у цілому за допомогою розрахунків на основі типових нормативів?

- а) аналітично-розрахунковий;
- б) розрахунково-графічний;
- в) аналітично-дослідний;
- г) експериментальний.

Який метод вивчення витрат робочого часу спостереженням передбачає вимірювання всіх без виключення витрат робочого часу протягом визначеного періоду з метою виявлення витрат робочого часу та їх усунення?

- а) хронометраж;
- б) фотографія робочого часу;
- в) фотографія робочого дня;
- г) обстеження.

Норми часу – це:

- а) Витрати часу на виготовлення одиниці продукції за зміну;
- б) Максимально можливі витрати часу на виробництво одиниці продукції;
- в) Мінімальні витрати часу на виробництво одиниці продукції;
- г) Максимальні витрати часу на виробництво продукції за добу.

Робочий час зміни – це:

- а) Основний та допоміжний час;
- б) Оперативний та підготовчо-заключний час;
- в) Штучний та підготовчо-заключний час;
- г) Оперативний, допоміжний, час на обслуговування робочого місця, час регламентованих перерв, підготовчо-заключний час.

Штучний час зміни – це:

- а) Основний та допоміжний час;
- б) Оперативний та підготовчо-заключний час;
- в) Штучний та підготовчо-заключний час;

г) Оперативний, допоміжний, час на обслуговування робочого місця, час регламентованих перерв, підготовчо-заклучний час.

Фотографія робочого часу - це

- а) контрольні виміри тривалості оперативних витрат часу робітником протягом робочої зміни
- б) вивчення оперативного часу робітника шляхом спостереження та виміру тривалості окремих елементів операцій
- в) реєстрації і обліку однорідних витрат робочого часу і перерв у випадково обрані моменти часу
- г) контрольні виміри тривалості витрат часу робітником протягом робочої зміни

Як називається комплексна оцінка кожного робочого місця на його відповідність передовому науково-технічному й організаційному рівню?

- а) атестація виробництва;
- б) акредитація робочого місця;
- в) атестація робочого місця;
- г) правильної відповіді немає.

Який документ складається за результатами атестації робочого місця?

- а) інструкція робочого місця;
- б) карта умов праці;
- в) карта перевірки робочого місця;
- г) рекомендаційний лист.

ТЕМА 4: МОТИВАЦІЯ ЯК ФУНКЦІЯ МЕНЕДЖМЕНТУ

Мотив - це:

- а) те, що людина вважає цінним для себе та отримує за затрачені зусилля, певну поведінку;
- б) зовнішнє спонукання до формування певної поведінки, досягнення конкретних результатів;
- в) внутрішньо усвідомлене спонукання до певних дій;
- г) відчуття певного дискомфорту, нестача чого-небудь.

Розрізняють теорії мотивування:

- а) змістові;
- б) експертні;
- в) фізіологічні;
- г) змістовні та процесійні.

Потреби - це:

- а) відчуття нестачі будь-чого;
- б) усвідомлене спонукання до дій;
- в) те, що людина вважає цінним для себе та отримує за виконання певних дій, певну поведінку ;
- г) інтерес до певних подій.

До процесійних теорій мотивування належать:

- а) теорія очікувань;
- б) ієрархія потреб А. Маслоу;
- в) теорія потреб М. Туган-Барановського;
- г) теорія морального стимулювання.

У теорії мотивування Ф. Герцберга виділяють такі групи потреб:

- а) фізіологічні, статеві, симптоматичні інстинкти та потреби, альтруїстичні, потреби практичного характеру;
- б) фізіологічні, безпеки і захищеності, соціальні, поваги та самовираження;
- в) влади, успіху, причетності;
- г) гігієнічні та мотиваційні.

У теорії мотивування А. Маслоу виділяються такі групи потреб:

- а) фізіологічні, статеві, симптоматичні інстинкти та потреби, альтруїстичні, потреби практичного характеру;
- б) фізіологічні, безпеки і захищеності, соціальні, поваги та самовираження;
- в) влади, успіху, причетності;
- г) явні, приховані, природжені, набуті.

До змістовних теорій мотивування належать:

- а) моральне стимулювання;
- б) теорія очікування;
- в) матеріальне стимулювання;
- г) теорії, що відображають зміст та ієрархію потреб.

Які теорії мотивації базуються на потребах?

- а) процесійні;
- б) змістовні;
- в) людських відносин;
- г) фізіологічні.

Теорія мотивації Абрахама Маслоу передбачає:

- а) необхідність задоволення потреб людини високою заробітною платою та іншими матеріальними стимулами;
- б) задоволення лише фізіологічних потреб;
- в) задоволення насамперед потреб у владі, успіху, причетності;
- г) задоволення поетапно первинних і вторинних потреб людини.

Модель Майкла Портера і Едварда Лоулера полягає у:

- а) Визначенні мотиваційних елементів ланцюга: затрати праці – задоволення винагородою;
- б) створенні ієрархії управління;
- в) формуванні змістовних мотиваційних теорій;
- г) виборі ефективного стилю керівництва залежно від ситуації.

Про яку теорію мотивації йде мова ? Виділяються фізіологічні, статеві, симптоматичні, практичні потреби. Увага на приналежність до народностей, моральні і релігійні погляди.

- а) теорія Маслоу;
- б) теорія потреб Туган-Барановського;
- в) теорія потреб Мак-Клелланда;
- г) двофакторна теорія Герцберга.

Про яку теорію мотивації йде мова ? Потреби поділяються на первинні і вторинні. Поведінка людей визначається нижчими потребами. Після задоволення потреб їхня мотивуюча дія припиняється.

- а) теорія Маслоу;
- б) теорія потреб Туган-Барановського;
- в) теорія потреб Мак-Клелланда;
- г) двофакторна теорія Герцберга.

Про яку теорію мотивації йде мова ? Три потреби, які мотивують людину – влада, успіх, причетність. Увага на потреби вищого порядку, оскільки потреби нижчого порядку вже задоволені

- а) теорія Маслоу;
- б) теорія потреб Туган-Барановського;
- в) теорія потреб Мак-Клелланда;
- г) двофакторна теорія Герцберга.

Про яку теорію мотивації йде мова ? Виділяються гігієнічні та мотиваційні фактори. Гігієнічні фактори – нижчий порядок. Мотивації – вищий порядок, діють на поведінку

- а) теорія Маслоу;
- б) теорія потреб Туган-Барановського;
- в) теорія потреб Мак-Клелланда;
- г) двофакторна теорія Герцберга.

Між факторами яких теорій мотивації існує зв'язок ?

- а) теорія Маслоу і Герцберга;
- б) теорія Маслоу і Мак-Клелланда;
- в) теорія Герцберга і Мак-Клелланда;
- г) теорія Маслоу і Туган-Барановського.

Про яку теорію мотивації йде мова? Теорія базується на очікуванні появи якоїсь події.

- а) теорія справедливості;
- б) комплексна теорія Портера-Лоулера;
- в) теорія очікувань Врума;
- г) теорія Маслоу.

Про яку теорію мотивації йде мова? Працівники суб'єктивно порівнюють свої винагороди із затраченими зусиллями та з винагородами інших працівників, які виконують аналогічну роботу.

- а) теорія мотивації Герцберга;
- б) комплексна теорія Портера-Лоулера;
- в) теорія очікувань;
- г) теорія справедливості;

Про яку теорію мотивації йде мова ? Враховує цінність винагород, зв'язки "зусилля - винагорода", здібності, характер, роль працівника.

- а) комплексна теорія Портера-Лоулера;
- б) теорія очікувань;
- в) теорія Мак-Клелланда;
- г) теорія справедливості.

Яка група теорій мотивації відноситься до змістовних?

- а) теорія справедливості, теорія очікувань, теорія потреб Мак-Клелланда, теорія Герцберга;
- б) теорія Маслоу, теорія Герцберга, теорія Портера-Лоулера, теорія Туган-Барановського;
- в) теорія Туган-Барановського, теорія Герцберга, теорія Маслоу, теорія Мак-Клелланда;
- г) теорія очікувань, теорія Портера-Лоулера, теорія справедливості.

Які категорії мотивації спрямовані на визначення потреб, що спонукають людей до дій?

- а) процесійні;
- б) змістовні;
- в) теорія справедливості;
- г) теорія Портера-Лоулера;

Яка група теорій мотивації відноситься до процесійних?

- а) теорія справедливості, теорія очікувань, теорія потреб Мак-Клелланда, теорія Герцберга;
- б) теорія Маслоу, теорія Герцберга, теорія Портера-Лоулера, теорія Туган-Барановського;
- в) теорія Туган-Барановського, теорія Герцберга, теорія Маслоу, теорія Мак-Клелланда;
- г) теорія очікувань, теорія Портера-Лоулера, теорія справедливості.

Чим відрізняються між собою змістовні теорії мотивації?

- а) кількістю виділених груп потреб;
- б) часом застосування;
- в) чисельністю премійованих працівників;
- г) видом винагороди.

Основними формами оплати праці є:

- а) доплата;
- б) тарифна сітка;
- в) почасова;
- г) відрядно-преміальна.

Доплати працівникам кондитерського цеху нараховують за:

- а) професійну майстерність;
- б) перевиконання планових показників;
- в) роботу у важких та шкідливих умовах праці;
- г) вислугу років.

Премії працівникам виробничих підрозділів хлібопекарного підприємства нараховують за:

- а) суміщення професій;
- б) підвищення продуктивності праці;
- в) роботу у вихідні дні;
- г) виконання та перевиконання планових показників.

Застосування відрядної форми оплати праці на підприємстві стимулює:

- а) покращання якості продукції;
- б) нарощення обсягів виготовлення продукції;
- в) удосконалення системи контролювання;
- г) зменшення втрат.

Форма оплати праці, яка ставить у залежність величину заробітної плати від кількості відпрацьованого часу, це:

- а) відрядна;
- б) акордна;
- в) почасова;
- г) комбінована.

Структура заробітної плати формується під впливом факторів:

- а) трудового внеску в досягнення поточних та кінцевих результатів;
- б) соціально-психологічних та економічних;
- в) організаційних та адміністративних;
- г) міжнародних та внутрішніх.

До факторів, що визначають систему матеріальних стимулів праці, належать:

- а) фізіологічні, захищеності, поваги, самовираження;
- б) структура заробітної плати, співвідношення у заробітній платі;
- в) соціально-психологічні, економічні, організаційні;
- г) внутрішні і зовнішні.

Елементами тарифної системи є:

- а) тарифно-кваліфікаційний довідник, тарифна сітка та тарифна ставка;
- б) тарифно-кваліфікаційний довідник, тарифна сітка та мінімальна годинна тарифна ставка;
- в) тарифна сітка та тарифна ставка;
- г) тарифно-кваліфікаційний довідник, тарифна сітка та тарифна ставка, штатний розпис.

Формами заробітної плати є:

- а) погодинна;
- б) преміально-погодинна;
- в) прогресивно-відрядна;
- г) відрядна.

При відрядній формі оплати праці заробітна плата виплачується:

- а) залежно від кількості відпрацьованих днів у відрядженні;
- б) залежно від кількості виробленої продукції;
- в) залежно від кількості відпрацьованих днів;
- г) залежно від встановленої відрядної розцінки.

Відрядна заробітна плата доцільна в таких випадках:

- а) при небезпечному виробництві;
- б) при виконанні ненормованих робіт;
- в) при виконанні нормованих робіт, коли є можливість визначити обсяг продукції, яку виробив окремий робітник;
- г) при роботі робітників на потокових лініях.

Як називається система оплати праці, при якій заробітна плата встановлюється за виконання заданого обсягу робіт?

- а) відрядно-прогресивна;
- б) акордна;
- в) відрядно-преміальна;
- г) погодинна.

ТЕМА 5: ПЛАНУВАННЯ ЯК ФУНКЦІЯ МЕНЕДЖМЕНТУ

Планування виробництва і реалізації продукції

Виробнича потужність підприємства – це:

- а) максимальний випуск продукції за одиницю часу при найбільш повному використанні устаткування та виробничих площ;
- б) оптимальне використання виробничих площ і обладнання;
- в) максимальна виробнича програма;
- г) максимальний випуск продукції за рік при найбільш повному використанні устаткування та виробничих площ.

Виробнича потужність підприємства є величиною:

- а) постійною;
- б) розрахунковою;
- в) нормативною;
- г) такою, що змінюється, протягом певного періоду часу.

На величину виробничої потужності впливає:

- а) склад та якість переробленої сировини;
- б) технологічний процес виготовлення продукції;
- в) норми продуктивності устаткування;
- г) всі відповіді правильні.

Ступінь використання виробничої потужності – це:

- а) відношення добової виробничої потужності до добового обсягу виробництва;
- б) відношення річної виробничої потужності до річного обсягу виробництва;
- в) відношення річного обсягу виробництва до річної виробничої потужності;
- г) відношення добового обсягу виробництва до добової виробничої потужності.

Які з перелічених показників відносяться до вартісних показників виробничої програми:

- а) реалізована продукція;
- б) товарна продукція;
- в) прибуток;
- г) собівартість продукції.

« ... це повністю виготовлена на підприємстві, відвантажена замовнику та оплачена ним продукція, роботи, послуги». Дане визначення характерне для:

- а) товарної продукції;
- б) реалізованої продукції;
- в) виробленої продукції;
- г) продукції на складі.

Виробнича програма - це:

- а) запланований обсяг виробництва продукції у визначеному асортименті;
- б) запланований обсяг виробництва продукції у вартісному вираженні;
- в) плановий (звітний) обсяг виробництва продукції в натуральному та грошовому вимірах і асортименті;
- г) всі відповіді правильні.

Товарна продукція це:

- а) вартість готової продукція (+) вартість напівфабрикатів (+) вартість реалізованих відходів;
- б) вартість готової продукції протягом року продукції згідно плану;
- в) вартість готової продукція (+) вартість напівфабрикатів (+) вартість робіт і послуг промислового характеру (+) вартість реалізованих відходів;
- г) вартість готової продукція (+) вартість напівфабрикатів (+) вартість робіт і послуг промислового характеру (+) вартість реалізованих відходів (+) вартість робіт з капітального ремонту, здійсненого господарським методом.

Реалізована продукція це:

- а) продукція, відвантажена покупцям;
- б) продукція, відвантажена і сплачена покупцями;
- в) продукція, яка зберігається на складі підприємства;
- г) продукція, яка доставлена в торговельну мережу.

Планування матеріально-технічного забезпечення підприємства

Яким буде оптимальний розмір замовлення при потребі – 12500 од., витратах на зберігання одиниці – 5 грн., витратах на організацію замовлення – 100 грн.

- а) 500 од.;
- б) 25 од.;

- в) 625 од.;
- г) 125 од.

Цей вид запасу створюється для безперебійного забезпечення виробництва на випадок непередбаченої затримки у поставці чергової партії матеріальних ресурсів:

- а) додатковий;
- б) основний;
- в) страховий;
- г) поточний.

Цей вид запасу потрібен для безперебійного постачання виробництва сировинно-матеріальними ресурсами у період між двома черговими поставками.

- а) додатковий;
- б) основний;
- в) страховий;
- г) поточний.

Потреба в матеріальних ресурсах методом прямого розрахунку формується на основі:

- а) норм витрат на одиницю продукції;
- б) виробничої програми, норм витрат та цін на сировину;
- в) виробничої програми, норм витрат, створення відповідних запасів;
- г) виробничої програми, норм витрат.

Яка система постачання матеріально-технічних ресурсів передбачає поставку великими партіями, від виробника ресурсів до його споживача, оминаючи посередників:

- а) транзитна система;
- б) складська система;
- в) пряма система;
- г) логістична.

Планування праці і заробітної плати на підприємстві

За функціональним принципом персонал підприємства поділяється на:

- а) виробничий і невиробничий персонал;
- б) основні і допоміжні робітники;
- в) робітники, спеціалісти, службовці, керівники;
- г) управлінський персонал, робітники.

Продуктивність праці розраховується шляхом:

- а) ділення річного обсягу продукції на середньорічну чисельність робітників;
- б) ділення собівартості продукції на середньорічну чисельність робітників;
- в) ділення річного обсягу продукції на середньорічну чисельність робітників основного виробництва;
- г) всі відповіді правильні.

Чим спискова чисельність робітників відрізняється від штатної чисельності:

- а) не відрізняється;
- б) більша на кількість працівників для підміни невиходів з поважних причин;
- в) менша на кількість працівників для підміни невиходів з поважних причин;
- г) більша, як правило, на 10%;

Ефективний фонд часу – це:

- а) календарний фонд часу за мінусом вихідних і святкових днів;
- б) номінальний фонд часу мінус невиходи з різних причин;
- в) календарний фонд мінус невиходи з різних причин;
- г) номінальний фонд часу мінус відпустки.

Номінальний фонд робочого часу робітників – це:

- а) календарний фонд роботи підприємства протягом року;
- б) різниця між календарним фондом часу і усіма запланованими невиходами на роботу;
- в) різниця між календарним фондом часу та вихідними і святковими днями;
- г) різниця між календарним фондом часу та тривалістю чергової відпустки робітника.

Явочна чисельність персоналу підприємства – це:

- а) чисельність робітників згідно зі штатним розписом;
- б) чисельність робітників, за винятком тих, що перебувають у професійних відпустках;
- в) чисельність робітників у відповідності до кількості робочих місць, норм обслуговування, норм часу та норм виробітку;
- г) кількість працівників основного та допоміжного виробництва, які вийшли на роботу.

Облікова чисельність працівників - це:

- а) явочна чисельність, збільшена на кількість робітників у відпустці;
- б) явочна чисельність, збільшена на кількість робітників, що перебувають у декретній відпустці;
- в) явочна чисельність, збільшена на кількість працівників, що перебувають у відпустці, на відпочинку після зміни, у відрядженні, на навчанні, декретній відпустці, на лікарняному;
- г) чисельність працюючих на підприємстві.

Технічними чинниками підвищення продуктивності праці є:

- а) підвищення заробітної плати та премії;
- б) удосконалення виробничих структур підприємства;
- в) впровадження нової техніки та технології;
- г) забезпечення робітникам кращих санітарно-гігієнічних умов.

На нормованих роботах чисельність робітників розраховують:

- а) за плановим обсягом виробництва та продуктивністю праці;
- б) за обсягом виробництва та трудоемністю одиниці продукції;
- в) за обсягом виробництва та середньою нормою виробітку робітника;
- г) всі відповіді правильні.

План з праці та заробітної плати складається з таких розділів:

- а) чисельність ПВП та фонд заробітної плати;
- б) чисельність окремих категорій працівників та їх фонди заробітної плати;
- в) підвищення продуктивності праці працівників, чисельність окремих категорій ПВП, облікова, явочна та середніх і облікова чисельність працівників, баланс робочого часу одного робітника, основна, додаткова заробітна плата, загальний фонд заробітної плати та середня заробітна плата;
- г) всі відповіді правильні.

При плануванні середньої заробітної плати темп її зростання повинен:

- а) випереджати темп зростання продуктивності праці;
- б) зростати однаковим темпом з продуктивністю праці;
- в) відставати від темпів зростання продуктивності праці;
- г) продуктивність праці не враховується.

Чисельність робітників ремонтного господарства розраховують діленням:

- а) загальної трудоемності ремонтних робіт на кількість одиниць обладнання;
- б) трудоемності ремонтних робіт на продуктивність праці одного робітника;
- в) трудоемності ремонтних робіт на фонд робочого (річного) часу 1-го робітника, помноженому на коефіцієнт виконання норм виробітку;
- г) кількості обладнання на кількість робітників-ремонтників.

Особливості планування витрат та фінансове планування на підприємстві

Повна витрати на виробництво і реалізацію продукції складаються з:

- а) виробничої собівартості;
- б) виробничої собівартості, адміністративних витрат, загально виробничих витрат, витрат на збут;
- в) виробничої собівартості, адміністративних витрат, витрат на збут;
- г) виробничої собівартості, витрат на збут.

За ступенем впливу обсягу виробництва на рівень витрат, витрати поділяються на:

- а) витрати поточні, одноразові;
- б) продуктивні, непродуктивні витрати;
- в) витрати змінні, постійні;
- г) на продукцію, витрати періоду.

За способами перенесення вартості на продукцію:

- а) витрати поточні, одноразові;
- б) продуктивні, непродуктивні витрати;
- в) витрати змінні, постійні;
- г) на продукцію, витрати періоду.

За календарними періодами:

- а) витрати поточні, одноразові;
- б) продуктивні, непродуктивні витрати;
- в) витрати змінні, постійні;
- г) на продукцію, витрати періоду.

Прибуток підприємства - це:

- а) різниця між ціною на продукцію та умовно-постійними витратами на її виробництво;
- б) різниця між ціною на продукцію та змінними витратами;
- в) різниця між ціною на продукцію та повними витратами на її виробництво;
- г) різниці між валовим доходом підприємства та витратами на збут.

Чистий прибуток - це:

- а) балансовий прибуток, зменшений на прибуток від реалізації продукції;
- б) прибуток від реалізації, зменшений на суму загальнозаводських витрат;
- в) прибуток від реалізації, зменшений на суму податків;
- г) прибуток від операційної діяльності.

Сума витрат кошторису підприємства:

- а) більша від суми витрат, розрахованої за калькуляційними статтями;
- б) дорівнює сумі витрат за калькуляціями;
- в) менша від суми витрат за калькуляційними статтями;
- г) не корелює з калькуляцією.

Рентабельність виробництва продукції розраховується:

- а) відношенням прибутку до обсягу реалізації продукції;
- б) відношенням прибутку до обсягу товарної продукції;
- в) відношенням прибутку до повних витрат на виробництво і реалізацію продукції;
- г) відношення собівартості виробленої продукції до надходжень за її реалізацію.

Завданням фінансового планування на підприємстві є:

- а) забезпечення збалансованості витрат і надходжень коштів;
- б) планування грошових коштів для забезпечення виконання виробничих планів;
- в) визначення джерел надходження коштів;
- г) планування прибутку і його розподілу.

Короткостроковий фінансовий план дозволяє контролювати:

- а) обсяг реалізації продукції;
- б) товарну продукцію;
- в) ліквідність підприємства;
- г) забезпечення прибуткової діяльності підприємства.

ТЕМА 6: КОНТРОЛЬ ЯК ФУНКЦІЯ МЕНЕДЖМЕНТУ

Будь-який контроль містить:

- а) співставлення отриманих результатів зі стандартами та критеріями;
- б) організування;
- в) планування;
- г) оцінку стану підконтрольного об'єкта.

До видів контролю належать:

- а) нарахування заробітної плати;
- б) завершальний контроль;
- в) разовий контроль;
- г) усунення відхилень.

Процес контролю реалізовується через такі етапи:

- а) визначення завдань контролю;
- б) підбір критеріїв та стандартів;
- в) здійснення корегувань;
- г) формування системи мотивування.

Об'єктом контролю в менеджменті є:

- а) результати праці, методи праці;
- б) методи праці, безпосередньо співробітники;
- в) результати праці, співробітники як особистість;
- г) організація, співробітники.

Вид контролю, що реалізується через правила, процедури, поведінку. Цей вид контролю використовують стосовно ресурсів, це:

- а) підсумковий;
- б) виробничий;
- в) попередній;
- г) поточний.

Вид контролю, який здійснюється через систему зворотнього зв'язку, має характер управлінської необхідності, має мету, використовує зовнішні ресурси, це:

- а) підсумковий;
- б) попередній;
- в) зворотній;
- г) поточний.

Вид контролю, який необхідний для врахування можливих майбутніх ситуацій та для забезпечення мотивації, це:

- а) підсумковий;
- б) зворотній;
- в) поточний;
- г) попередній.

До зовнішніх чинників, що впливають на якість продукції відносяться:

- а) рівень організації виробництва і праці;
- б) рівень техніки та технології;
- в) сировинна база;
- г) забезпечення підприємства устаткуванням.

Показники якості, що характеризують властивості продукції виконувати свої функції при збереженні якості протягом певного проміжку часу, це:

- а) показники призначення;

- б) показники надійності;
- в) показники технологічності;
- г) показники транспортабельності.

Показники якості, що характеризують довершеність даного виробу та його відповідність своєму призначенню називаються:

- а) показниками призначення;
- б) показниками надійності;
- в) показниками технологічності;
- г) показниками транспортабельності.

Показники якості, що відображають досконалість технологічних рішень і використовуються при виготовленні виробу, називаються:

- а) показниками призначення;
- б) показниками надійності;
- в) показниками технологічності;
- г) показниками транспортабельності.

Показники, що характеризують придатність виробу до перевезення різними транспортними засобами та до відповідних вантажно-розвантажувальних робіт називаються:

- а) показниками призначення;
- б) показниками надійності;
- в) показниками технологічності;
- г) показниками транспортабельності.

Стандартизація – це:

- а) діяльність, яка направлена на досягнення оптимального ступеню впорядкування у визначеній площині шляхом встановлення положень для загального і багаторазового застосування (стандартів) по відношенню до реально існуючих та потенційних задач;
- б) визначення ступеню відповідності даного виду продукції встановленим стандартам;
- в) встановлення та застосування норм, вимог, правил з метою впорядкування діяльності у певній галузі;
- г) всі визначення вірні.

Сертифікат – це:

- а) посвідчення чи свідоцтво на право користування, володіння чимось або на здійснення певних операцій;
- б) норма, зразок, який відповідає певним вимогам по якості, хімічному складу, розміру, вазі та інше;
- в) це документ, який засвідчує якість товару і видається компетентними органами;
- г) немає вірної відповіді.

Сертифікація продукції – це:

- а) процес оцінки показників якості продукції з метою визначення їх відповідності запитам споживачів;

- б) діяльність, яка здійснюється з метою підтвердження здатності виробу, процесу чи послуги задовольняти регламентовані потреби при заданих умовах;
- в) діяльність, яка здійснюється з метою підтвердження відповідності продукції відповідним стандартам;
- г) немає вірної відповіді.

ТЕМА 7: ПІДПРИЄМНИЦЬКА ДІЯЛЬНІСТЬ ТА МОЖЛИВОСТІ РЕАЛІЗАЦІЇ ПІДПРИЄМНИЦЬКИХ ЗДІБНОСТЕЙ ЛЮДИНИ

Під умовами здійснення підприємницької діяльності передбачають:

- а) державну реєстрацію суб'єктів господарювання, ліцензування;
- б) державну реєстрацію суб'єктів господарювання, патентування, ліцензування, контролювання;
- в) державну реєстрацію суб'єктів господарювання, патентування, ліцензування;
- г) державну реєстрацію суб'єктів господарювання, патентування.

Умовами написання бізнес-плану є:

- а) створення нового напрямку бізнесу;
- б) впровадження нового проекту або придбання нового обладнання;
- в) одержання кредиту;
- г) всі відповіді правильні.

Підприємець – це:

- а) людина, яка на власний розсуд, за власні кошти веде підприємницьку діяльність;
- б) менеджер вищої ланки керівництва;
- в) менеджер середньої управлінської ланки;
- г) правильна відповідь а) і б).

Підприємець:

- а) є власником бізнесу;
- б) здійснює управлінську діяльність на умовах найму;
- в) розробляє нові напрямки діяльності для розвитку підприємства;
- г) правильні відповіді а) і г).

Розвиток підприємництва найбільшою мірою характерний для:

- а) адміністративно-господарської системи господарювання;
- б) ринкової системи господарювання;
- в) перехідної економіки;
- г) всі відповіді правильні.

Бізнес-план представляє собою:

- а) робочий інструмент підприємця для організації своєї роботи;
- б) розвернуту програму здійснення бізнес-проекту, що передбачає оцінку витрат і доходів;
- в) документ, що характеризує основні сторони діяльності і розвитку підприємства;
- г) всі відповіді правильні.

Бізнес-план не включає:

- а) маркетинговий план;
- б) план розвитку потенціалу підприємства;
- в) план організаційних заходів;
- г) фінансовий план.

При розробленні бізнес-плану не враховуються:

- а) стан та перспективи розвитку ринку;
- б) дії конкурентів;
- в) характеристики менеджменту підприємства;
- г) правильної відповіді немає.

Бізнес-план може реалізуватись за рахунок:

- а) власних коштів;
- б) кредитних ресурсів;
- в) правильної відповіді немає;
- г) правильна відповідь а) і б).

Фінансовий розділ бізнес-плану не включає:

- а) рух грошових коштів;
- б) прогнозний баланс;
- в) план видатків та надходжень;
- г) всі відповіді правильні.

4. ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ІСПИТУ

1. Організаційні структури управління.
2. Підприємство, його сутність. Види підприємств.
3. Організаційні форми підприємств. Виробнича і загальна структура підприємств та чинники, що її визначають.
4. Лінійні та функціональні структури управління.
5. Класифікація функцій менеджменту.
6. Мотивація як загальна функція менеджменту.
7. Еволюція теорій менеджменту, школи, підходи.
8. Внутрішнє і зовнішнє середовище підприємства.
9. Переваги і недоліки різних організаційних структур управління.
10. Комбіновані організаційні структури управління
11. Лінійні та функціональні повноваження, скалярний ланцюг. Ефективність лінійних повноважень.
12. Розрахунок основних параметрів потокових ліній.
13. Принципи організації виробничого процесу.
14. Ознаки потокового виробництва.
15. Послідовно-паралельний (змішаний) вид руху предметів праці у виробничому потоці, побудова графіка, розрахунок тривалості. Його застосування.
16. Послідовний вид руху предметів праці у виробничому потоці, побудова графіку, розрахунок тривалості руху предмету праці, його застосування.

17. Паралельний вид руху предметів праці у виробничому потоці, побудова графіка, розрахунок тривалості руху предмету праці, його застосування.
 18. Методи організації основного виробництва.
 19. Класифікація поточкових ліній, економічна ефективність їх застосування.
 20. Зміст виробничого процесу та його структура.
 21. Виробничий цикл, його тривалість та чинники, що визначають тривалість циклу. Шляхи скорочення тривалості виробничого циклу.
 22. Класифікація витрат робочого часу.
 23. Сутність та значення нормування праці. Методи вивчення робочого часу спостереженням (фотографія робочого часу, хронометраж).
 24. Атестація робочих місць за умовами праці.
 25. Матеріальне стимулювання праці.
 26. Класифікація теорій мотивації.
 27. Організація заробітної плати у сучасних умовах господарювання.
- Форми і системи оплати праці.
28. Тарифна система. Складові тарифної системи. Розрахунок мінімальної годинної тарифної ставки.
 29. Сутність мотивування. Потреби і винагороди.
 30. Склад основної та додаткової заробітної плати.
 31. Завдання і склад плану по праці та кадрах. Склад персоналу підприємства.
 32. Планування матеріально-технічного забезпечення.
 33. Планування виробництва і реалізації продукції.
 34. Сутність і види планів.
 35. Планування зростання (приросту) продуктивності праці.
 36. Планування чисельності робітників-погодинників та відрядників.
 37. Планування як загальна функція менеджменту.
 38. Стандартизація і сертифікація.
 39. Показники якості продукції.
 40. Методи визначення показників якості продукції.
 41. Система контролю якості продукції.
 42. Поняття та види контролю.
 43. Процес контролю, основні етапи.
 44. Контролювання як загальна функція менеджменту.
 45. Калькулювання собівартості продукції.
 46. Собівартість продукції. Структура собівартості продукції. Кошторис витрат на виробництво.
 47. Класифікація витрат підприємства за різними ознаками.
 48. Джерела фінансування діяльності підприємства.
 49. Бізнес-план, його характеристика та умови, за яких здійснюється його розроблення.
 50. Інформаційна база розроблення бізнес-плану та основні чинники, що визначають його ефективність.
 51. Структура бізнес-плану.
 52. Умови здійснення підприємницької діяльності.

5. КОНТРОЛЬНА (РОЗРАХУНКОВА) РОБОТА

Контрольну (розрахункову) роботу виконують студенти заочної (денної) форми навчання протягом семестру (чверті) і здають на кафедрі відповідно до графіку навчального процесу.

У контрольній (розрахунковій) роботі на тему «Планування витрат на підприємствах галузі» розраховуються витрати по кожній калькуляційній статті окремих видів продукції. Визначаються повні витрати на одиницю продукції, розраховується ціна продукції, рентабельність, витрати на 1 грн.

Для розрахунку студент самостійно обирає один вид продукції.

Загальний обсяг контрольної (розрахункової) роботи – до 15 сторінок формату А-4.

Титульна сторінка має містити:

назву навчального закладу;

назву кафедри, де викладається дисципліна;

назву дисципліни згідно навчального плану;

форму навчання та відповідний курс (групу) автора виконаної роботи;

повне прізвище, ім'я, по-батькові студента;

прізвище, ім'я, по-батькові викладача, що перевіряє роботу;

місце та рік здачі контрольної (розрахункової) роботи (додаток А).

Контрольна (розрахункова) робота має розпочинатися зі змісту. В кінці роботи наводиться бібліографічний список літературних джерел, що використовувались студентом при її виконанні.

За наявності виправлених при перевірці суттєвих помилок і зафіксованих викладачем у письмовій формі зауважень, контрольна (розрахункова) робота повертається виконавцю на доопрацювання. Без виправлених недоліків у роботі студент не допускається до іспиту.

Контрольну (розрахункову) роботу студент захищає за співбесідою. Студенти, які не здали або не захистили контрольну (розрахункову) роботу, до іспиту не допускаються.

6. ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ КОНТРОЛЬНОЇ (РОЗРАХУНКОВОЇ) РОБОТИ

Виконання контрольної (розрахункової) роботи при вивченні дисципліни «Менеджмент підприємств з основами підприємництва» є підготовчим етапом до виконання економічної частини дипломного проекту в частині розрахунку витрат на виробництво продукції. Всі розрахунки повинні бути виконані на матеріалах підприємства, де студент працює або проходив виробничу практику.

Структура контрольної роботи:

Вступ

1. Розрахунок витрат на виробництво та реалізацію продукції

1.1. Розрахунок витрат на сировину і матеріали.

1.2. Розрахунок витрат на придбання купівельних виробів та напівфабрикатів, робіт і послуг виробничого характеру сторонніх підприємств і організацій.

1.3. Розрахунок витрат на паливо і енергію на технологічні цілі.

- 1.4. Розрахунок вартості зворотних відходів.
 - 1.5. Розрахунок основної заробітної плати.
 - 1.6. Розрахунок додаткової заробітної плати.
 - 1.7. Розрахунок нарахувань на заробітну плату.
 - 1.8. Розрахунок витрат на утримання та експлуатацію устаткування.
 - 1.9. Розрахунок загальновиробничих витрат.
 - 1.10. Визначення втрат від браку.
 - 1.11. Розрахунок адміністративних витрат.
 - 1.12. Розрахунок витрат на збут.
2. Визначення ефективності виробництва продукції.

Висновки.

Список використаної літератури.

Додатки

ВСТУП

Обґрунтовується важливість планування витрат і зниження собівартості продукції на підприємствах галузі. Дається характеристика обраного виду продукції та його місце в обсягах реалізації продукції та забезпечення прибуткової діяльності підприємства.

1. РОЗРАХУНОК ВИТРАТ НА ВИРОБНИЦТВО ТА РЕАЛІЗАЦІЮ ПРОДУКЦІЇ

В даному розділі розраховуються витрати по кожній калькуляційній статті окремих видів продукції. Розрахунки зводяться у калькуляцію одиниці продукції у вигляді таблиці. Проведення розрахунків забезпечується наступними даними: норми виходу продукції, норми витрат палива, енергії, сировини, основних та допоміжних матеріалів, праці на виробництво одиниці продукції тощо.

1.1. Розрахунок витрат на сировину і матеріали

До статті «Сировина та матеріали» включається вартість: сировини та основних матеріалів, які входять до складу продукції, що виготовляється, утворюючи її основу; допоміжних матеріалів, що використовуються при виготовленні продукції у виробничому процесі і пакування продукції (якщо пакування відповідно до встановленого технологічного процесу проводиться у процесі виробництва продукції (цехах) до здавання її на склад готової продукції).

Потреба борошна на хлібобулочні вироби визначається за нормами витрат за формулою 1.1

$$П = \frac{В * 100}{Н} \quad (1.1)$$

де:

П — потреба в борошні тонн (кг);

В — виробіток за планом тонн (кг);

Н — норма виходу за планом, %.

Наприклад. Виробнича програма передбачає виробництво батона «Улюбленого» в обсязі 7000 т при виході 137%. Потреба в борошні на річний обсяг виробництва становить 729,93 кг на 1 т виробу ($1000 * 100 / 137$)

Потреба в інших основних матеріалах визначається на основі рецептури і планується на 100 кг борошна. Виходячи з цього, кількість інших основних матеріалів розраховується за формулою. 1.2

$$КС_i = \frac{П * Н_i}{100} \quad (1.2)$$

де:

$КС_i$ — потреба i –го виду основного матеріалу (цукор, масло, сіль, олія тощо) на 1 т виробу

$П$ — кількість борошно, що використовується на виробництво виробу у запланованій кількості, тонн (кг);

$Н_i$ — норма витрат i -го виду основних матеріалів, згідно рецептури на 100кг борошна тонн (кг).

До транспортно-заготівельних витрат належать витрати на утримання спеціальних заготівельних контор і складів, створених у місці заготівель, витрати на відрядження, безпосередньо пов'язані з заготівлею сировини та матеріалів і доставкою на склади підприємства з місць заготівлі.

Транспортно-заготівельні витрати на сировину і матеріали в окрему статтю калькуляції на виділяються. Суму транспортно-заготівельних витрат студент визначає укрупнено на основі даних підприємства. При розрахунку калькуляції певного виду виробу (за умов відсутності даних підприємства) для навчальних цілей розмір транспортно-заготівельних витрат студент може приймати в розмірі 5% від вартості сировини та матеріалів.

Розрахунок витрат статті «Сировина та матеріали» для хлібобулочних виробів наведено у табл.1.1, для кондитерських — табл. 1.2.

Таблиця 1.1

Розрахунок вартості сировини та матеріалів на виробництво 1000 кг. батона «Улюблений» вагою 0,5кг

Вид сировини та основних матеріалів	Одиниця виміру	Норми витрат на 100кг борошна	Норми витрат на 1 т виробу	Ціна одиниці сировини, грн.	Сума, грн.
1	2	3	4	5	6
Борошно пшеничне I гатунку	кг		729,93	1,82	1328,47
Інші основні матеріали					
Цукор пісок	кг	2	14,60	3,2	46,72
Дріжджовий концентрат	кг	1,5	10,95	2,5	27,38
Сіль	кг	1,5	10,95	0,545	5,97
Олія рослинна для змащування	кг	0,086	0,63	6,2	3,91
Маргарин на змащування	кг	0,004	0,03	5,8	0,17
Разом борошно та інші основні матеріали					1412,62
Допоміжні матеріали (плівка)	м		1000	0,15	150
Транспортно-заготівельні витрати ¹					78,13
Вода	м ³	0,07	0,52	3,21	1,67
Всього по статті					1642,42

/1 Транспортно – заготівельні витрати на 1 т (1412,62+150)*0,05 = 78,13 грн.

Таблиця 1.2

**Розрахунок вартості сировини та матеріалів на виробництво 1000 кг
торта «Лілея» вагою 1,0кг**

Вид сировини та основних матеріалів	Одиниця виміру	Норми витрат на 1 т виробу	Ціна одиниці сировини, грн.	Сума, грн.
Борошно пшеничне в/г	кг	123	1,82	223,86
Цукор пісок	кг	248,2	3,2	794,24
Меланж	кг	318	7,6	2416,8
Патока	кг	14,9	2,75	40,975
Молоко згущене	кг	151,5	5,7	863,55
Масло любительське	кг	198,8	11,3	2246,44
Ароматизатор	кг	0,39	73,5	28,665
Есенція	кг	0,35	103,2	36,12
Повидло	кг	53,50	5,2	278,2
Цукрова пудра	кг	51,7	3,35	173,195
Какао порошок	кг	40,41	9,5	383,895
Олія для змащування	кг	5	6,2	31
Під пергамент для випікання	кг	7	7,5	52,5
Разом витрат на сировину і основні матеріали				7569,44
Транспортно-заготівельні витрати				378,472
Пакувальні матеріали				
картон	кг	110,7	2,41	266,79
клей	кг	5,1	9,2	46,92
підпергамент	кг	7,32	7,6	55,63
упаковка				670,66
Разом пакувальні матеріали				1040
Всього по статті				8987,91

1.2. Розрахунок вартості купівельних виробів та напівфабрикатів, робіт і послуг виробничого характеру сторонніх підприємств і організацій

До купівельних виробів та напівфабрикатів відноситься купований хліб – напівфабрикат для виробництва сухарів, помадка цукрова для оздоблення здобних виробів тощо. До робіт і послуг виробничого характеру відносять часткову обробку сировини, матеріалів і напівфабрикатів, що безпосередньо відносяться до собівартості певних видів продукції.

Витрати за даною статтею у разі наявності студент приймає за даними підприємства.

1.3. Розрахунок витрат на паливо, енергію та технологічні цілі

До витрат на паливо, енергію та технологічні цілі відносяться витрати на всі види палива і енергії, які витрачаються на технологічні потреби при здійсненні основного виробництва, які можуть отримуватися як від сторонніх організацій, так і виготовлятися на самому підприємстві.

Планова потреба в паливі визначається, виходячи із норм витрат умовного палива на 1 т готових виробів певного виду, коефіцієнту переведення умовного палива в натуральне, вартості окремих видів палива (1.3).

$$ППП_i = \frac{НВУП_{ii} \times Ц_i}{K_i} \quad (1.3)$$

де:

$ППП_i$ — планована потреба в паливі i -го виду, грн.;

$НВУП_i$ — норма витрат умовного палива i -го виду, натуральні одиниці вимірювання;

$Ц_i$ — ціна i -го виду палива, грн.;

K_i — коефіцієнт переведення умовного палива в натуральне (приймають: 1,15 для газу, 1,35 для мазуту).

Потреба в електроенергії розраховується множенням норми витрат електроенергії на 1 т виробу на кількість тонн по кожному найменуванню продукції (за даними заводу).

Таблиця 1.3

Розрахунок вартості палива і електроенергії на технологічні цілі

Енерговитрати	Одиниця виміру	Ціна за одиницю, грн.	Вироби			
			хлібобулочні		кондитерські	
			Норма витрат на 1т	Сума, грн.	Норма витрат на 1т	Сума, грн.
Паливо (газ)	м ³	1,646	78,26	128,82	269,57	443,70
Електроенергія	Квт. год	0,55	83,9	46,15	380	209,00
Всього по статті				174,96		652,70

4.4. Розрахунок вартості зворотних відходів

Зворотні відходи у хлібопекарському виробництві поділяються на такі, які:

— переробляються в основному виробництві (окрайці хліба та сухарних плит, відходи, що утворюються на окремих стадіях технологічного процесу, (лом, деформовані вироби, крихти та лом при виготовленні сухарних та бубликових виробів, відходи, що утворюються при переході з випічок одного сорту виробів на другий і період пуску чи зупинки печей);

— використовуються в господарстві та реалізуються (борошняний змет, борошняний вибій, хлібні крихти, відходи від зачистки тістообробних агрегатів).

Вартість зворотних відходів визначається за ціною можливої реалізації. Вартість цих відходів зменшує витрати на всі вироблені сорти виробів пропорційно до маси борошна, використаного на їх виробіток. В навчальних цілях кількість зворотних відходів студент може приймати на рівні 0,05 — 0,1% від кількості борошна.

Вартість зворотних відходів вираховується із суми матеріальних витрат. Послідовність розрахунку наведено в табл. 1.4.

Таблиця 1.4

Розрахунок вартості зворотних відходів

Зворотні відходи	Норматив зворотних відходів, %	Ціна реалізації грн./кг	Кількість, кг	Сума, грн
Борошняний змет	0,1	0,8	0,729	0,58

1.5. Розрахунок основної заробітної плати

До статті калькуляції «Основна заробітна плата» відносяться витрати на виплату основної заробітної плати робітників, обчисленої згідно з прийнятими

підприємством системами оплати праці, у вигляді тарифних ставок (окладів) і відрядних розцінок для робітників, зайнятих виробництвом продукції.

Заробітна плата робітників, зайнятих у виробництві відповідної продукції, безпосередньо відноситься на собівартість цих видів продукції.

Частина основної заробітної плати робітників, зайнятих у виробництві відповідної продукції, віднесення якої безпосередньо до собівартості окремих видів продукції ускладнене, включається у калькуляцію на основі розрахунку кошторисної ставки.

На більшості підприємств хлібопекарського виробництва застосовується відрядна форма оплати праці для робітників, зайнятих на процесах виробництва ручною працею. Фонд основної заробітної плати робітників, що перебувають на відрядній формі оплати праці, розраховується як добуток розцінки за 1 т продукції та кількості виготовленої продукції. Розцінок розраховується:

$$P = \frac{\sum ДТС}{НВД} \quad (1.4)$$

де:

P — відрядний розцінок, грн.;

$\sum ДТС$ — сума добової тарифної ставки бригади, грн.;

$НВД$ — норма виробітку бригади за добу, тонн.

Погодинна форма оплати праці використовується при виробництві продукції на потокових лініях, на дільницях при виконанні робіт із регламентованим режимом виробництва тощо. Фонд основної заробітної плати визначається, виходячи із прийнятих на підприємстві годинних тарифних ставок, розстановки робітників на лініях що здійснюється відповідно технологічного процесу, при врахуванні кількості змін роботи обладнання та тривалості зміни. Тривалість зміни визначається технологічним процесом і встановлюється на рівні 8 або 12 годин.

Змінність роботи обладнання визначається технологією виробництва та обсягами виробництва продукції. Явочна чисельність робітників за зміну розраховується як добуток змінної чисельності та кількості змін на добу.

Розрахунок фонду оплати праці робітників, які працюють за погодинною системою оплати, наведено у табл. 1.5, відрядною – у табл. 1.6.

Таблиця 1.5

Розрахунок основної заробітної плати робітників, що працюють за погодинною системою оплати праці (виробництво батона «Улюблений»)

Професія	Кількість робітників на зміну, чол.	Тарифний розряд	Годинна Тарифна ставка, грн.	Тривалість зміни, год.	Добова тарифна ставка, грн. (гр.2*гр.4хгр.5)
Наскрізнi професiї					
Оператор установок безтарного зберігання борошна	1	5	7,07	12	84,84

Укладальник хлібобулочних виробів	4	3	5,44	12	261,12
Приймальник-здавальник продукції	1	3	5,44	12	65,28
Укладальник-пакувальник	3	3	5,44	12	195,84
Всього					607,08
Робітники на лінії					
Дріжджовик	1	4	6,30	12	75,60
Тістороб	1	4	6,30	12	75,60
Машиніст тістообробних машин	1	4	6,30	12	75,60
Пекар	2	5	7,07	12	169,68
Укладальник хлібобулочних виробів	1	3	5,44	12	65,28
Всього					461,76

Кількість потокових ліній на підприємстві — 4. Основна заробітна плата робітників наскрізних професій в розрахунку на 1 потокову лінію, на якій виробляється батон «Улюблений» складає 151,77 грн. (607,08 /4). Додаткова продуктивність лінії планується 5 т за добу. Основна заробітна плата на 1 т продукції становить $(151,77+461,76)/5 = 122,71$ грн.

Таблиця 1.6

Розрахунок основної заробітної плати робітників, що працюють за відрядною системою оплати праці (виробництво кондитерських виробів)

Професія	Кількість робітників на зміну	Тарифний розряд	Годинна тарифна ставка, грн.	Тривалість зміни, год.	Тарифний фонд заробітної плати за зміну, грн. грн.
1. Пічне відділення					
Пекар майстер	1	5	7,07	8	56,56
Машиніст тістомісильних машин	1	5	7,07	8	56,56
Готувач білкових мас	1	4	6,30	8	50,40
Пекар печі №1	1	3	5,44	8	43,52
Пекар печі №2	2	3	5,44	8	87,04
Пекар підмінний	1	3	5,44	8	43,52
Кондитер	3	3	5,44	8	130,56
Дозувальник	1	3	5,44	8	43,52
Кочегар виробничих печей	1	3	5,44	8	43,52
Всього					555,2
Норма виробітку в зміну кг					1900
Тарифна заробітна плата на 1 т готової продукції пічного відділення					292,21
2. Оформлення продукції					
Кондитер	2	5	7,07	8	113,12
Кондитер	2	4	6,30	8	100,80
Кондитер	1	3	5,44	8	43,52
Всього					257,44
Норма виробітку в зміну кг					320
Тарифна заробітна плата на 1 т готової продукції оформлювачів					804,5
Всього основна заробітна плата на 1 тону готової продукції					1096,71

1.6. Розрахунок додаткової заробітної плати

До додаткової заробітної плати відносяться виплати виробничому персоналу підприємства, що нараховані за працю понад установлені норми, за трудові успіхи та винахідливість і за особливі умови праці. Вона включає доплати, надбавки, гарантійні і компенсаційні виплати, передбачені законодавством, премії, пов'язані з виконанням виробничих завдань, оплату відпусток та іншого невідпрацьованого часу. Надбавки та доплати до тарифних ставок та посадових окладів передбачені за:

- суміщення професій (посад);
- розширення зони обслуговування або збільшення обсягу робіт;
- виконання обов'язків тимчасово відсутнього працівника;
- роботу у важких і шкідливих умовах праці;
- інтенсивність праці робітників хлібопекарських підприємств, які працюють на конвеєрах, потокових і автоматичних лініях;
- ненормований робочий день для водіїв автотранспортних засобів;
- керівництво бригадою (бригадиру, не звільненому від основної роботи);
- роботу в нічний час (з 22 до 6 години);
- роботу у вечірній час (з 18 до 22 годин при багатозмінному режимі роботи);
- роботу у вечірню і нічну зміни (нічна зміна – це зміна, в якій не менше 50 відсотків робочого часу припадає на нічний час. Вечірня зміна – це зміна, яка безпосередньо передуює нічній);
- почесне звання;
- роботу в недільні дні, які є робочими днями за графіком;
- високу професійну майстерність;
- відзнаку Мінагрополітики України «Знак пошани»;
- високі досягнення у праці.

Розмір додаткової заробітної плати студент приймає за даними підприємства. Умовно додаткову заробітну плату можна приймати у розмірі 90-110% від основної заробітної плати.

Таблиця 1.7

Розрахунок додаткової заробітної плати

Вироби	Основна заробітна плата на 1 т виробу, грн.	Розмір доплат, %	Додаткова заробітна плата, грн.
Хлібобулочні	122,71	110	134,98
Кондитерські	1096,71	110	1206,38

1.7. Розрахунок нарахування на заробітну плату

До статті «Відрахування на соціальні заходи» включаються нарахування на заробітну плату робітників, зайнятих виробництвом продукції, які включають відрахування:

- на загальнообов'язкове державне пенсійне страхування;
- на соціальне страхування у зв'язку з тимчасовою втратою працездатності;
- на соціальне страхування на випадок безробіття;
- на соціальне страхування від нещасного випадку;
- на індивідуальне страхування та інші соціальні заходи відповідно до законодавства.

Відрахування здійснюються у розмірах, визначених законодавством, у відсотках до суми основної та додаткової заробітної плати. Загальна сума відрахувань приймається за даними підприємства у розмірі 37,28%.

Таблиця 1.8

Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Вироби	Заробітна плата, грн.		Всього фонд оплати праці, грн.	Відрахування на соціальні заходи, %	Сума нарахувань на заробітну плату, грн.
	Основна	Додаткова			
Хлібобулочні	122,71	134,98	257,69	37,28	96,07
Кондитерські	1096,71	1206,38	2303,1	37,28	858,59

1.8. Розрахунок витрат на утримання та експлуатацію устаткування

До витрат на утримання та експлуатацію устаткування відносяться витрати:

- на утримання і експлуатацію виробничого обладнання, цехового транспорту та інструментів і пристроїв зі складу основних виробничих засобів - технічний нагляд, технічне обслуговування;
- на ремонти, що здійснюються для підтримки об'єкта в робочому стані та одержання первинно визначеної суми майбутніх економічних вигід від використання виробничого та підйомно-транспортного устаткування, цехового транспорту, інструментів і пристроїв зі складу основних виробничих засобів;
- амортизаційні відрахування від вартості виробничого обладнання транспорту, інструментів та пристроїв із складу основних виробничих засобів (хлібопекарні печі, установки безтарного зберігання і транспортування борошна, технологічне обладнання для приготування і оброблення тіста, підйомники, вантажні ліфти тощо);
- суму сплачених орендарем платежів за користування наданих в оперативну оренду основних засобів;
- витрати на утримання цехових транспортних засобів (вантажних автомобілів, авто- та електрокарів та інших видів нетехнологічного транспорту, який забезпечує переміщення сировини та матеріалів, доставку готової продукції на складу зберігання);
- інші витрати, пов'язані з утриманням та експлуатацією устаткування.

Ця стаття розраховується на основі спеціального кошторису цеху (при цеховій структурі) та підприємства (при безцеховій). Витрати на утримання та експлуатацію устаткування відносяться тільки на ту продукцію, яка виготовляється на цьому обладнанні. Розподіл витрат на утримання і експлуатацію устаткування за видами продукції відбувається за допомогою бази розподілення (годин праці, заробітної плати, обсягу діяльності, ваги виробленої продукції у структурі виробництва), що прийнята підприємством.

При розрахунку даної статті студент враховує вартість основних засобів цеху підприємства, метод амортизаційних відрахувань, обраний підприємством, витрати на поточний ремонт. Розмір амортизаційних відрахувань в навчальних цілях можна приймати на рівні 15%, витрати на поточний ремонт – 8%. Від вартості основних засобів.

За відсутністю заводських даних для розрахунку витрат на утримання і експлуатацію устаткування їх розмір можна приймати на рівні 60% (для хлібобулочних виробів) та 70 % (для кондитерських виробів) від суми основної заробітної плати робітників.

1.9. Розрахунок загальновиробничих витрат

До статті «Загальновиробничі витрати» належать витрати на :

- управління виробництвом; включаються витрати на оплату праці і відрахування на соціальні заходи апарату управління цехів, дільниць; оплата службових відряджень персоналу цехів, дільниць; витрати на придбання спеціалізованої літератури; оплата послуг за участь у семінарах, що проводяться з метою підвищення професійного рівня;
- суми платежів, сплачених орендарем за користування наданими в оперативний лізинг (оренду) основними засобами, іншими необоротними матеріальними активами та нематеріальними активами загальновиробничого призначення;
- амортизація основних засобів та нематеріальних активів загальновиробничого призначення;
- витрати некапітального призначення, пов'язані з удосконаленням технології та організації виробництва, поліпшенням якості продукції;
- витрати на обслуговування виробничого процесу (забезпечення виробництва сировиною, матеріалами, паливом, енергією інструментом, внутрішньозаводське переміщення вантажів); на утримання, експлуатацію, технічний огляд та технічне обслуговування основних засобів цехового призначення; здійснення технологічного контролю за виробничим процесом; утримання загальновиробничого персоналу, зайнятого обслуговуванням виробничого процесу;
- витрати на охорону праці (забезпечення та проведення медичних оглядів робітників; забезпечення спецодягом; забезпечення дотримання правил техніки безпеки праці, охорони праці, санітарно-гігієнічних вимог);
- витрати на пожежну і сторожову охорону;
- плата за використання та обслуговування засобів сигналізації, за надані для виробничих потреб послуги телефонного зв'язку;
- податки, збори та інші, передбачені законодавством, обов'язкові платежі, безпосередньо пов'язані з виробничим процесом (плата за землю, податок з власників транспортних засобів, плата за забруднення навколишнього середовища, місцеві податки і збори, комунальний податок);
- платежі зі страхування ризиків цивільної відповідальності, пов'язаної з експлуатацією транспортних засобів, що перебувають у складі виробничих фондів загальновиробничого (цехового) призначення;
- витрати на опалення, освітлення, водопостачання та інше утримання виробничих приміщень;
- інші витрати.

Загальновиробничі витрати кожного цеху включаються до собівартості продукції, що виготовляється тільки цим цехом. Витрати за цією статтею студент визначає, виходячи із планових або фактичних витрат підприємства.

За відсутністю заводських даних загальновиробничі витрати можна приймати в розмірі 70% від основної заробітної плати робітників.

1.10. Розрахунок втрат від браку

Браком у виробництві вважаються недоброякісні готові вироби, продукція, напівфабрикати, роботи, які не відповідають за своєю якістю встановленим стандартам або технічним умовам, і не можуть бути використані за своїм прямим призначенням або можуть бути використані тільки після додаткових витрат на виправлення.

До виробничого браку відносяться недоброякісні готові вироби, продукція та напівфабрикати, що забраковані у виробництві і такі, що не відповідають за своєю якістю встановленим стандартам у результаті порушення встановленого технологічного режиму, рецептури, правил складування, а також внаслідок недбалого виконання робіт робітниками підприємства і не можуть бути використані за своїм прямим призначенням.

До експедиційного браку відносяться готові вироби, продукція забраковані після здачі в експедицію підприємства, повернені з ознаками зіпсування при вантажно-розвантажувальних роботах чи транспортуванні до складу готової продукції (деформовані, підмочені, зламані), а також вироби із простроченими строками споживання.

До даної статті належать:

- вартість забракованої у виробництві продукції з технологічних причин та внаслідок недбалої роботи робітників підприємства;
- вартість матеріалів, напівфабрикатів, зіпсованих під час налагодження устаткування;
- вартість готових виробів, зіпсованих під час транспортування на виробництві, забракованих після здачі в експедицію або повернуті з торгової мережі з вини підприємства;
- витрати на усунення браку.

Витрати за даною статтею приймаються на основі звітних даних підприємства. При розробленні нового виду продукції, або планових показників діяльності підприємства стаття не розраховується.

1.11. Розрахунок адміністративних витрат

До адміністративних витрат належать такі загальногосподарські витрати, що спрямовані на обслуговування і управління підприємством:

- витрати, які пов'язані з управлінням підприємством (оплата праці та витрати на матеріально-технічне забезпечення персоналу управління підприємством, придбання літератури, оплата відряджень, участь у семінарах, придбання ліцензій тощо);
- витрати на утримання та обслуговування основних засобів, інших необоротних матеріальних активів (вартість палива, енергії, оплата праці робітників зайнятих обслуговуванням, амортизація, витрати на пожежну і сторожову охорону тощо), які мають загальнозаводське призначення;
- витрати на обслуговування виробничого процесу;
- витрати, які пов'язані з професійною підготовкою або перепідготовкою працівників апарату управління;
- інші витрати.

Адміністративні витрати визначаються за даними підприємства на основі складеного кошторису. Розподіл між видами продукції здійснюється

пропорційно до суми основної заробітної плати робітників, зайнятих у виробництві відповідної продукції.

За відсутністю заводських даних розмір адміністративних витрат рекомендується приймати в розмірі 9-10 % від виробничої собівартості.

1.12. Розрахунок витрат на збут

До витрат на збут належать витрати, пов'язані з реалізацією (збутом) продукції, зокрема:

— витрати на утримання підрозділів підприємства, що пов'язані зі збутом продукції (оплата праці, відрахування на соціальні заходи, комісійні винагороди торговим агентам, експедиторам, витрати на оплату службових відряджень, витрати на матеріали тощо);

— витрати на утримання, ремонт та експлуатацію основних засобів, інших необоротних матеріальних активів пов'язаних із реалізацією (збутом) продукції (технічний огляд та обслуговування, оплата праці робітників, зайнятих обслуговуванням та ремонтом, амортизаційні нарахування, вартість спожитої електроенергії, матеріалів, запасних частин, мастильно-обтиральних матеріалів тощо).

— витрати, пов'язані з транспортуванням та страхуванням готової продукції (відшкодування транспортних та страхових витрат постачальника на доставку продукції на станцію, оплата послуг транспортно-експедиційних і посередницьких організацій);

— витрати, пов'язані з забезпеченням правил техніки безпеки та охорони праці;

— витрати на тару та пакування виробів на складах готової продукції (вартість тари, придбаної від сторонніх організацій; витрати на ремонт тари; витрати на пакувальні матеріали для пакування готової продукції на складах. При цьому витрати на пакування готової продукції включаються до витрат на збут продукції, якщо пакування готової продукції проводиться після здавання її на склад);

— витрати на проведення передпродажних та рекламних заходів та ті, що пов'язані із дослідженням ринку (маркетингові програми);

— витрати на зберігання, навантаження, розвантаження та страхування готової продукції;

— податки та збори встановлені законодавством України (сплата експортного мита та митних зборів, єдиного збору, що справляється у пунктах пропуску через державний кордон України при вивезенні вантажу, податку з реклами тощо);

— інші витрати, що пов'язані зі збутом продукції.

Витрати, що входять до цієї статті калькуляції, безпосередньо відносяться на певний вид продукції. **У разі неможливості їх визначення, вони можуть відноситися на кожен вид продукції у розмірі 21% (для хлібобулочного виробництва) та 9% (для кондитерського виробництва) до виробничої собівартості.**

2. ВИЗНАЧЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ

Для визначення ефективності виробництва та реалізації продукції розраховують виробничу собівартість одиниці продукції, повні витрати на виробництво одиниці продукції, планують величину очікуваного прибутку, виходячи із встановленої ціни. Сума всіх перерахованих вище статей витрат, за вирахуванням зворотних

відходів, становить повні витрати на виробництво певного виду продукції. Приклад розрахунку калькуляції виробництва батону «Улюбленого» вагою 0,5кг. та торту «Лілея» вагою 1кг. наведено в табл. 2.1 та 2.2.

Таблиця 2.1

Планова калькуляція 1 т батону «Улюблений», вищого ґатунку на 2009 рік

№ п/п	Найменування статей калькуляції найменування матеріалів	Одиниця виміру	Потреба для виробництва 1т	Ціна, грн.	Витрати на 1т, грн.
1	Сировина і матеріали				1642,42
	у т. ч.				
	А) борошно	кг	729,93	1,82	1328,47
	Б) інші основні матеріали				313,95
2	Паливо та енергія на технологічні цілі				174,96
	у т.ч. ,				
	паливо	м ³	78,26	1,646	128,82
	електроенергія	квт. год.	83,9	0,55	46,15
3	Зворотні відходи (вираховуються)	кг	0,729	0,8	0,58
4	Основна заробітна плата робітників				122,71
5	Додаткова заробітна плата				134,98
6	Відрахування на соціальні заходи				96,07
7	Витрати на утримання та експлуатацію устаткування				73,63
8	Загальновиробничі витрати				85,9
9	Виробнича собівартість (1+2-3+4+5+6+7+8+9)				2330,09
10	Адміністративні витрати				233,01
11	Витрати на збут				489,32
12	Повні витрати				3052,42

Таблиця 2.2

Планова калькуляція 1 тонни торту «Лілея» вагою 1кг на 2009 рік

№ п/п	Найменування статей калькуляції найменування матеріалів	Одиниця виміру	Кількість	Ціна, грн.	Витрати на 1т, грн.
1	2	3	4	5	6
1	Сировина і матеріали				8987,91
	в т. ч.				
	А) борошно та інші матеріали	кг			7947,91
	Б) пакувальні матеріали				1040
2	Паливо та енергія на технологічні цілі				652,70
	в т. ч. ,				
	паливо	м ³	269,57	1,646	443,70
	електроенергія	квт. год.	380	0,55	209,00
3	Основна заробітна плата робітників				1096,71
4	Додаткова заробітна плата				1206,38
5	Відрахування на соціальні заходи				858,59
6	Витрати на утримання та експлуатацію устаткування				767,7
7	Загальновиробничі витрати				767,7
8	Виробнича собівартість (1+2-3+4+5+6+7)				14337,69
9	Адміністративні витрати				1433,769
10	Витрати на збут				1290,39
11	Повні витрати				17061,85

Відпускна ціна продукції підприємства включає: виробничу собівартість, визначені адміністративні витрати, витрати на збут, норму прибутку.

$$Ц = BC + Ba + Bз + П \quad (2.1)$$

де:

$Ц$ — ціна;

BC — виробнича собівартість продукції;

Ba — адміністративні витрати;

$Bз$ — витрати на збут;

$П$ — сума прибутку;

$ПДВ$ — сума податку на додану вартість.

Суму прибутку визначають за формулою (2.2):

$$П = \frac{P \times (BC + Ba + Bз)}{100} \quad (2.2)$$

де P — рівень рентабельності, що планується підприємством (або встановлюється законодавчо).

Даний показник студент визначає на підставі даних підприємства на певний вид продукції або на рівні законодавчо встановлених обмежень.

В окремих випадках його рівень можна встановлювати на рівні 5-10%. Розрахунок відпускної ціни батону «Улюбленого» та торту «Лілея» наведено в табл. 2.3

Таблиця 2.3

Розрахунок відпускної ціни, грн. за 1 тону

№ п/п	Показники	Батон «Улюблений», вагою 0,5кг	Торт «Лілея», вагою 1кг
1.	Виробнича собівартість	2330,09	14337,69
2.	Адміністративні витрати	233,01	1433,77
3.	Витрати на збут	489,32	1290,39
4.	Повні витрати	3052,42	17061,85
5.	Рентабельність, %	5	10
6.	Прибуток	152,62	1706,19
7.	Відпускна ціна підприємства (ціна без ПДВ (гр.4+гр.5))	3205,04	18768,04
8.	ПДВ (гр.7*0,2 (при ставці податку 20%))	641,01	3753,61
9.	Відпускна ціна (гр.7+гр.8)	3846,05	22521,65
10.	Відпускна ціна за 1 шт., грн. (гр.9: 1000* вагу виробу в кг)	1,92	22,52
11.	Торгівельна націнка, %	10	15
12.	Роздрібна ціна 1 виробу	2,12	25,90

ВИСНОВКИ

В короткій формі надаються результати розрахунку собівартості продукції та відпускної ціни. Бажано провести співставлення розрахованої ціни з ціною аналогічної продукції на ринку. У висновках, на підставі проведених розрахунків, вносяться пропозиції щодо основних напрямків зниження витрат на підприємстві та забезпечення необхідного рівня рентабельності виробництва даного виду продукції.

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Перелік літературних джерел, які були використані при виконанні розрахункової роботи, складаються у такій послідовності:

1. Кодекси, закони і законодавчі акти України.
2. Нормативно-правові акти, що видані Кабінетом Міністрів України, Міністерством економіки та іншими міністерствами та відомствами.
3. Наукова, науково-методична і спеціальна література, що видана українською і російською мовами.
4. Наукова, науково-методична і спеціальна література, що видана іншими іноземними мовами.
5. Джерела в Internet.

6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Господарський кодекс України від 16.01.2003 №436-IV
2. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР.
3. Методичні рекомендації з формування собівартості продукції (робіт, послуг у хлібопекарській промисловості затверджені наказом Державного департаменту продовольства від 20.04.2004р №14
4. Декрет КМУ «Про стандартизацію і сертифікацію» від 10.05.1993р. №46-93.
5. Закон України «Про оплату праці» від 24.03.1995 р. №108/95-ВР зі змінами і доповненнями.
6. Інструкція зі статистики заробітної плати від 12.01.2004 № 5.
7. Інструкція зі статистики кількості працівників від 28.09.2005 №286.
8. Бізнес-план: технологія розробки та обґрунтування: Навч.посіб./ С.Ф.Покропивний, С.М. Соболь, Г.О. Швиданенко, О.Г. Дерев'янка. – К.: КНЕУ, 2002. – 379с.
9. Герчикова И.Н. Менеджмент: Учебник – 3-е изд., перераб.и доп. – М.: ЮНИТИ, 2000. – 501с.
10. Економіка підприємства: Підручник/За заг. ред. С.Ф.Покропивного. 2-ге вид., перероб. та доп. К: КНЕУ, 2001.
11. Іванова Б.В. Планування діяльності підприємства: Навч.посіб. – К.: Центр навч. літ., 2006. – 472с.
12. Менеджмент: Підручник/ Т.Л. Мостенська, В.О. Новак, М.Г. Луцький, М.А. Міненко. – К.: Сузір'я, 2007. – 690с.
13. Організація виробництва: Навч.посіб./В.О.Онищенко, О.В.Редкін, А.С.Старовірець, В.Я.Чеганова. – К.: Лібра, 2005. – 336с.
14. Організація та планування діяльності підприємства. Науково-методичний посібник. — К.: Видавничий дім «КОРПОРАЦІЯ», 2005.
15. Орлов О.О. Планування діяльності промислового підприємства: Підручник. – К.: Скарби, 2002. – 336 с.
16. Пасічник В.Г., Акіліна О.В. Організація виробництва. Навчально-методичний посібник. — К.: Центр навчальної літератури, 2005.
17. Пасічник В.Г., Акіліна О.В. Планування діяльності підприємства: Навч.посіб. – К.: Центр навч.літ., 2005. – 256с.
18. Петрович И.М., Захарчин Г.М. Організація виробництва:Підручник. – Л.: Видав. Магнолія плюс, 2006. – 400с.
19. Тарасюк Г.М., Шваб Л.І. Планування діяльності підприємства: Навч.посіб. – 2-е вид. – К.: Каравела, 2005. – 312с.

Приклад оформлення титульної сторінки розрахункової (контрольної) роботи.

Міністерство освіти і науки України
Національний університет харчових технологій

Кафедра менеджменту

КОНТРОЛЬНА (РОЗРАХУНКОВА) РОБОТА

З ДИСЦИПЛІНИ

«Менеджмент підприємств з основами підприємництва»

Виконана студентом

факультету (назва факультету)

спеціальності (назва спеціальності)

Прізвище, ім'я, по-батькові

Керівник

(посада викладача)
кафедри менеджменту

Прізвище, ім'я, по-батькові

Навчальне видання

**МЕНЕДЖМЕНТ ПІДПРИЄМСТВ
З ОСНОВАМИ ПІДПРИЄМНИЦТВА**

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

**до вивчення дисципліни, проведення практичних занять
та виконання контрольної (розрахункової) роботи**
для студентів спеціальності «Технологія хліба, кондитерських, макаронних
виробів і харчоконцентратів»
напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія»
денної та заочної форм навчання

Видання подається в авторській редакції

Підп. до друку 02.04.10. Ум. друк. арк. 3,69. Наклад 250 пр.
Зам. № 163-09А

РВЦ НУХТ. 01601 Київ-33, вул. Володимирська, 68
www.book.nuht.edu.ua

Свідоцтво про реєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04 р.