

**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 і розрахункової робіт**
для студентів спеціальності 6.091700 «Технологія зберігання,
консервування та переробки м'яса»
напряму 0917 «Харчова технологія та інженерія»
денної, заочної та скороченої форм навчання

СХВАЛЕНО
на засіданні кафедри
менеджменту
Протокол № 9
від 19 січня 2010 р.

Менеджмент підприємств з основами підприємництва: Методичні вказівки до вивчення дисципліни, проведення практичних занять та виконання контрольної і розрахункової робіт для студентів спеціальності для студентів спеціальності 6.091700 «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» напряму 0917 «Харчова технологія та інженерія»/ Уклад.: Т.Л. Мостенська, О.І. Драган, Т.В. Ярова, І.А. Бойко, І.В. Суха – К.: НУХТ, 2010. – 105 с.

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

Укладачі: **Т.Л. Мостенська**, д-р екон. наук, професор

О.І. Драган, д-р екон. наук, доцент

Т.В. Ярова, канд. екон. наук, доцент

І.В. Суха, канд. екон. наук

І.А. Бойко

Видання подається в авторській редакції

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

ЗМІСТ:

ЗМІСТ:	3
1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ	7
2. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ВИДИ ДІЯЛЬНОСТІ СТУДЕНТІВ	8
2.1. Лекційні заняття	8
2.2. Практичні заняття	9
<i>Заняття 1. Основи управління підприємством</i>	9
<i>Питання для самостійної роботи</i>	9
<i>Заняття 2. Проектування структури організації</i>	9
<i>Питання для самостійної роботи</i>	9
<i>Заняття 3. Організація виробничого процесу</i>	10
<i>Питання для самостійної роботи</i>	10
<i>Заняття 4. Організація основного виробництва</i>	11
<i>Питання для самостійної роботи</i>	11
<i>Заняття 5. Організація допоміжних виробництв та обслуговуючих господарств</i>	12
<i>Питання для самостійної роботи</i>	12
<i>Заняття 6. Нормування праці на підприємстві</i>	13
<i>Питання для самостійної роботи</i>	14
Спостереження	14
Спостереження	14
3. Проаналізувати дані хронометражних спостережень, встановити норматив оперативного часу на операції. Встановити норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.	14
<i>Таблиця 2.2</i>	15
Операція – заклеювання коробок з консервами	15
<i>Заняття 7. Мотивація трудової діяльності</i>	15
<i>Питання для самостійної роботи</i>	15
<i>Заняття 8. Організація оплати праці на підприємстві</i>	15
<i>Питання для самостійної роботи</i>	15
<i>Заняття 9. Планування виробничої програми підприємства</i>	17
<i>Питання для самостійної роботи</i>	17
<i>Заняття 10. Планування матеріально-технічного забезпечення підприємства</i>	18
<i>Питання для самостійної роботи</i>	18
<i>Заняття 11. Планування чисельності персоналу</i>	19
<i>Питання для самостійної роботи</i>	19
<i>Заняття 12. Планування фонду оплати праці</i>	20
<i>Питання для самостійної роботи</i>	20
<i>Заняття 13. Планування витрат на підприємстві</i>	21
<i>Питання для самостійної роботи</i>	21
<i>Заняття 14. Планування фінансового забезпечення діяльності підприємства</i>	23
1. Сутність та значення фінансового планування.	24
2. Показники прибутковості діяльності підприємства. Методи оцінки ефективності діяльності підприємства.	24
<i>Питання для самостійної роботи</i>	24
<i>Заняття 15. Організація контролю та управління якістю продукції</i>	24
<i>Питання для самостійної роботи</i>	24
<i>Заняття 16. Підприємницька діяльність та можливості реалізації підприємницьких здібностей людини</i>	25
<i>Питання для самостійної роботи</i>	25
3. ТЕСТИ	26
а) фізіологічні, захищеності, поваги, самовираження;	39

4. ПИТАННЯ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ІСПИТУ	51
5. РОЗРАХУНКОВА РОБОТА	53
7. КОНТРОЛЬНА РОБОТА	75
<i>Варіант № 1</i>	76
Задача № 1	76
Спостереження	76
Спостереження	76
Задача № 1	76
Операція – заклеювання коробок з консервами	76
<i>Варіант № 2</i>	77
Задача № 1	77
Операція – заклеювання коробок з консервами	77
Задача № 2	77
<i>Варіант № 3</i>	78
Задача № 1	78
Операція – укладання пачок з жиром у ящики	78
<i>Варіант № 4</i>	79
Задача № 1	79
Спостереження	79
Спостереження	79
Операція – укладання пачок з жиром у ящики	79
<i>Варіант № 5</i>	80
Задача № 1	80
Спостереження	80
Спостереження	80
Задача № 2	80
Операція – укладання пачок з жиром у ящики	80
<i>Варіант № 6</i>	81
Спостереження	81
Спостереження	81
<i>Варіант № 7</i>	82
Спостереження	82
Спостереження	82
<i>Варіант № 8</i>	83
Спостереження	83
Спостереження	83
<i>Варіант № 9</i>	84
Спостереження	84
Спостереження	84
<i>Варіант № 10</i>	85
Спостереження	85
Спостереження	85
<i>Варіант № 11</i>	86
Спостереження	86
Спостереження	86
<i>Варіант № 12</i>	87
Спостереження	87
Спостереження	87
Операція – заклеювання коробок з консервами	87
<i>Варіант № 13</i>	88
Задача № 1	88
Операція – заклеювання коробок з консервами	88

<i>Варіант № 14</i>	89
<i>Варіант № 15</i>	90
Спостереження	90
Спостереження	90
<i>Варіант № 16</i>	91
Спостереження	91
Спостереження	91
Задача № 2	91
<i>Варіант № 17</i>	92
Задача № 1	92
Спостереження	92
Спостереження	92
Задача № 1	92
Операція – заклеювання коробок з консервами	92
<i>Варіант № 18</i>	93
Задача № 1	93
Операція – заклеювання коробок з консервами	93
Задача № 2	93
Задача № 1	94
Операція – укладання пачок з жиром у ящики	94
<i>Варіант № 20</i>	95
Задача № 1	95
Спостереження	95
Спостереження	95
Операція – укладання пачок з жиром у ящики	95
<i>Варіант № 21</i>	96
Задача № 1	96
Спостереження	96
Спостереження	96
Задача № 2	96
Операція – укладання пачок з жиром у ящики	96
<i>Варіант № 22</i>	97
Спостереження	97
Спостереження	97
<i>Варіант № 23</i>	98
Спостереження	98
Спостереження	98
<i>Варіант № 24</i>	99
Спостереження	99
Спостереження	99
<i>Варіант № 25</i>	100
Задача № 1	100
Операція – укладання пачок з жиром у ящики	100
<i>Варіант № 26</i>	101
Задача № 1	101
Спостереження	101
Спостереження	101
Задача № 1	101
Операція – заклеювання коробок з консервами	101
<i>Варіант № 27</i>	102
Задача № 1	102
Операція – заклеювання коробок з консервами	102

Задача № 2	102
<i>Варіант № 28</i>	103
Задача № 1	103
Операція – укладання пачок з жиром у ящики	103
8. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	104

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	модульний (кількість модулів у кожній чверті)	Підсумковий (чверть або форма контролю)
Денна	4	3	162	32	32	-	1/10	-	-			
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	скорочена	
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.

Вихідні дані: На підприємстві працює 10 заступників директора, одному з яких підпорядковано 4 виробничих підрозділи. 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.

Вихідні дані: 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.

Вихідні дані: 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 схему структури тривалості виробничого циклу виробництва охолодженого м'яса на м'ясокомбінаті виробничою потужністю 10 т. м'яса за зміну. Визначити тривалість циклу виробництва охолодженого м'яса.

Вихідні дані:

Витрати часу на операції, хв.

- на передзайне утримання худоби – 1440
- на забій і переробку туш – 78
- на охолодження м'яса – 120
- на транспортування м'яса – 114
- на підготовчо-заклучні роботи – 25
- на комплектування напівтуш для реалізації – 60
- на зберігання охолодженого м'яса – 660
- на відпочинок та особисті потреби – 25
- на перерви з технічних причин – 50
- на перерви з організаційних причин – 20

- на міжзмінні перерви – 15
- на інші перерви – 20 .

2. Побудувати графіки руху партії виробів і розрахувати тривалість технологічного циклу при послідовному, паралельному та послідовно-паралельному виду руху предметів праці.

Вихідні дані: 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.

3. 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. Розрахувати показники роботи лінії по переробці великої рогатої худоби. *Вихідні дані:* Завдання бригаді – 700 голів в зміну; довжина робочої частини підвісного шляху 92 м; тривалість зміни – 480 хв.; регламентовані перерви – 37 хв.; норма продуктивності на 1 м довжини робочої частини конвеєру – 11,5 голів/м худоби за зміну.

2. Визначити чисельність працівників котельні. Побудувати графік безперервного виробництва котельні.

Вихідні дані: котельня працює цілодобово. Кількість бригад – 4. Тривалість зміни 8 годин.

3. Розрахувати кількість робочих-обвальників та максимально можливе змінне завдання.

Вихідні дані: змінне завдання – 16 т; оперативний час – 425 хв.; середня вага напівтуші – 85 кг.

Середній оперативний час на обвалку, с:

- шийної частини – 110;
- частини попереку – 70;
- тазобедренної частини – 90;

- лопаточної частини – 85;
- грудинки – 40;
- крижової частини – 35;
- грудореберної частини – 150.

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. Розрахувати кількість середніх, поточних ремонтів та кількість оглядів.

Вихідні дані: ремонтний цикл заводу - 4 роки. Міжремонтний період середнього ремонту – 6 місяців, поточного ремонту – 50 днів, міжоглядовий період – 15 днів.

2. Визначити кількість поточних ремонтів та оглядів.

Вихідні дані: тривалість міжремонтного циклу – 9 років. Структура міжремонтного циклу включає: 1 капітальний ремонт + 2 середніх ремонти, ряд поточних ремонтів та періодичних оглядів. Тривалість міжремонтного періоду – 1 рік, міжоглядового періоду – 6 місяців.

3. Визначити: число поточних ремонтів і оглядів, сумарну трудомісткість всіх ремонтів і оглядів за один ремонтний цикл по 5 машинах.

Вихідні дані: на м'ясокомбінаті 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.

4. Розрахувати кількість автотранспорту, які транспортують вантаж до складів підприємства.

Вихідні дані: 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. Визначити необхідну кількість електрокарів за зміну та кількість рейсів.

Вихідні дані: 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.

6. Визначити необхідну кількість автокарів.

Вихідні дані: змінний вантажообіг двох цехів, які розташовані на відстані 600м один від одного, складає 14 т. Маршрут перевезення – двосторонній, вантажно-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. Тривалість зміни – 480 хв.

7. Визначити місячне споживання електроенергії для освітлення консервного цеху.

Вихідні дані: в цеху 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 для зберігання спецій.

Вихідні дані: висота складу – 4 м, коефіцієнт нещільності укладки – 1,3, зберігається \square 670 т спецій, розміри мішка – 0,7*0,5*0,3м, маса нетто – 50 кг.

9. Визначити загальну площу складського приміщення для зберігання спецодягу.

Вихідні дані: вантажна ємність складу – 1200 т, коефіцієнт використання площі складу з урахуванням проходів – 0,8, допустима норма навантаження на 1 м² складської площі – 1,5 т.

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.

Вихідні 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, які не залежать від робітника, – 6 хв. Тривалість зміни 480 хв.

2. Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заключний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; час на відпочинок і особисті потреби – 40 хв.

Таблиця 2.1

Фотографія робочого часу

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8–00	Вивіз тележки (допомога підсобному робітнику)	14–32
Встановлення дошки для обвалювання	8–05	Обвалка лопаточної частини	15–10
Обвалка лопаточної частини	9–30	Відпочинок робітника	15–35
Перерва – нема сировини	9–52	Обвалка лопаточної частини	15–58
Обвалка лопаточної частини	10–16	Розмова з майстром	16–02
Перерва – відпочинок	10–35	Обвалка лопаточної частини	16–34
Обвалка лопаточної частини	11–21	Укладка лопаточної частини на стіл для обвалки	16–36
Розвантаження тележки і укладка лопаточних частин на стіл обвалки (робота не входить в обов'язки)	11–28	Обвалка лопаточної частини	16–52
Обвалка лопаточної частини	12–00	Вбирання кісток з полу в ящик	16–55
Перерва на обід	13–00	Прибирання робочого місця	17–00
Обвалка лопаточної частини	14–18		

3. Проаналізувати дані хронометражних спостережень, встановити норматив оперативного часу на операції. Встановити норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: підготовчо-заключний час – 8 хв; час на особисті потреби – 10 хв; норматив на відпочинок – 6 %. Розряд робітника IV ГТС – 6,10 грн.

Операція – заклеювання коробок з консервами

Взяття коробки загибання кінців	0-03	0-20	0-33	0-48	1-05	1-21	1-36	1-56	2-10	4-27	4-40	4-56	5-12	5-30	5-46
Заклеювання коробки стрічкою	0-12	0-27	0-39	0-56	1-12	1-28	1-50	2-03	2-17	4-31	4-47	5-04	5-21	5-38	5-52
Наклеювання етикетки і встановлення коробки на конвеєр	0-18	0-31	0-45	1-02	1-18	1-34	1-54	2-07	2-23	4-37	4-53	5-09	5-27	5-44	5-57

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.

Вихідні дані: бригада із 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.

Вихідні дані: бригада із 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 працює на операції пакування кормового борошна у мішки на умовах погодинно-преміальної оплати праці.

Вихідні дані: 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.

Вихідні дані: 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%.

5. Розрахувати реальну заробітну плату технолога за місяць ковбасного виробництва.

Вихідні дані: нарахована за місяць заробітна плата – 4960 грн. Прибутковий податок з громадян складає 15 %. Відрахування: у Пенсійний фонд – 6 %; профспілкові – 1%; на страхування по безробіттю – 1,5 %.

6. Розрахувати фонд заробітної плати та нарахування на заробітну плату бригади за місяць.

Вихідні дані: Нарахування на заробітну плату у Пенсійний фонд – 33,2%; на соціальне страхування – 2,9%; на соціальне страхування по безробіттю – 1,9%.

Таблиця 2.3

Вихідні дані для розрахунку фонду заробітної плати бригади

Склад бригади	Кількість, чол.	Розряд	Годинна тарифна ставка, грн.	Фактично відпрацьовано робочого часу, год.
Сортировщик жиру-сирцю	2	3	8,5	196
Промивщик жиру-сирцю	2	2	7,8	196
Апаратчик	2	4	9,3	196
Апаратчик	2	6	9,7	196

7. Розрахувати економічну ефективність від впровадження технічно-обґрунтованих норм виробітку по ковбасному цеху.

Вихідні дані: Виконання норм виробітку по цеху – 112 %. Річний фонд робочого часу робітника – 1820 годин. (ГТС* – годинна тарифна ставка).

Таблиця 2.4

Вихідні дані для розрахунку економічної ефективності від впровадження технічно-обґрунтованих норм виробітку

Операції	Річний обсяг, т	Норми виробітку		Розряд	ГТС*
		діючі	проектні		
Обвалювання яловичини на кістках	4500	2,3	2,5	5	4,82
Обвалювання свинини на кістках	4000	1,9	2,1	5	4,82

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 м'ясної промисловості України.
2. Проблеми оптимізації виробничої програми підприємства.
3. Аналіз виконання виробничої програми.

Література: [10, 11, 15, 17, 19]

Завдання

1. 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.

2. Визначити середньозмінну і середньорічну виробничу потужність ковбасного цеху.

Вихідні дані: Змінна потужність ковбасного цеху на початок року – 150 т. За рік вводяться нові потужності : з 1 травня – 2,5 т/зм, вибувають з 30 серпня – 4,0т/зм. Кількість змін – 2. На рік святкових днів – 12; вихідних – 35; ремонтних робіт – 20 діб.

3. Розрахувати річну виробничу потужність консервного цеху.

Вихідні дані:

- кількість встановлених автоклавів, шт – 3

- тривалість циклу роботи автоклаву, хв – 145
- вид завантаження – в ручну
- діаметр корзини, м – 0,92
- діаметр банки консервної, м – 0,0761
- висота корзини, м – 0,59
- висота банки, м – 0,0968
- кількість корзин в автоклаві, шт – 4
- коефіцієнт завантаження банок в корзину
- - при ручній укладці – 1,0
- - при механічній укладці – 0,89
- коефіцієнт переводу фізичних банок № 9 в умовні – 1,09.

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 річну кількість сировина і основних матеріалів на виробництво напівкопченої ковбаси "Львівська" вищого гатунку.

Вихідні дані: річний обсяг виробництва ковбаси – 400 т. Вихід готової продукції – 77%.

Таблиця 2.5

Вихідні дані для розрахунку сировина і основних матеріалів на виробництво напівкопченої ковбаси

Сировина і основні матеріали	Норма витрат, %	Обсяг сировини, т	Ціна за 1 т, грн.	Вартість, тис. грн.
Яловичина в/с	20		47800	
Свинина напівжирна	55		29200	
Свинина жирна	25		15700	
Оболонка поліаміду Ø 55 мм	548 м/т		1,65 грн/м	

2. Розрахувати розмір річної економії від зниження матеріальних витрат на 1%.

Вихідні дані: матеріальні витрати складають 4200 тис. грн. у т.ч. худоба і птиця – 1900 тис. грн; м'ясо для напівфабрикатів – 1200 тис. грн; основні матеріали – 450 тис. грн; допоміжні матеріали – 412 тис. грн; паливо і енергія – 110 тис. грн; електроенергія – 128 тис. грн.

У натуральному виразі: худоби – 2200 т; птиці – 100 т; м'ясо на кістках – 1050 т; електроенергія – 200 тис. кВт х год.

3. Розрахувати виробничі запаси матеріалів на консервному заводі.

Вихідні дані: кількість змін роботи – 2,2. Норми витрат на 1 туб консервів: солі – 3,7 кг; цибулі – 6,5 кг; жерсті – 73 кг. Обсяг продукції – 25 туб за зміну. Планова тривалість інтервалів між поставками – 90 діб. Страховий запас – 15 діб.

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 28.09.05р. №286.
2. Методика аналізу чисельності та складу працівників підприємства
3. Резерви зростання продуктивності праці

Література: [7, 14, 15, 17, 19]

Завдання

1. Визначити структуру персоналу консервного заводу на протязі року
Вихідні дані у табл.2.6.

Таблиця 2.6

2. Вихідні дані (чол.)	Значення за поточний рік
Загальна чисельність працюючих	400
у т.ч. непромисловий персонал	50
промислово-виробничий персонал	350
у т.ч. робітники	296
інженерно-технічні робітники	22
службовці	16
молодший обслуговуючий персонал	10
пожежно-сторожева охорона	6

2.Визначте чисельність робітників із погодинною оплатою праці на ковбасній фабриці.

Вихідні дані: норма обслуговування 1 лінії – 7 чоловік; кількість ліній у цеху – 3, цех працює у двохзмінному режимі 500 днів на рік. Баланс робочого часу 1 робітника становить 215 днів.

3.Визначте середньоспискову чисельність робітників із погодинною оплатою праці на консервному заводі.

Вихідні дані: норма чисельності для обслуговування 1 автоклаву – 4 чоловіка, кількість автоклавів – 6, завод працює у 2-х змінному режимі 450 діб на рік. Тривалість зміни – 8 годин. Ефективний фонд часу 1 робітника на рік – 217 днів.

4.Розрахувати річну планову чисельність робітників.

Вихідні дані: норма часу на 1 тонну продукції – 5 год., відсоток виконання норми – 108,3%. Плановий річний обсяг продукції цеху – 5500 т ковбасних виробів. Ефективний фонд часу 1 робітника – 218,3 дня.

5. Розрахувати плановий темп приросту продуктивності праці.

Вихідні дані: обсяг продукції в порівняльних 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.

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.

Вихідні дані: годинна тарифна ставка робітників відрядників – 6,75 грн. Планова трудомісткість одиниці виробу – 10 нормо-год. Плановий річний випуск – 12000 т. Облікова кількість робітників погодинників 100 чол. Середня годинна тарифна ставка погодинників – 8,8 грн. Ефективний фонд часу одного середньоблікового робітника за рік 1700 год.

2. Розрахувати річний фонд заробітної плати.

Вихідні дані: відрядна розцінка 1 т пельменів складає 39 грн., плановий обсяг продукції 200 т, 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. Розрахувати річний фонд оплати праці робітників ковбасного цеху.

Вихідні дані: ковбасний цех працює 250 днів в 1 зміну. Тривалість зміни – 8 год. Доплати до тарифного фонду за роботу в святкові дні – 3,3%, у вечірню і нічну зміну – 20%, у неділю – 7,14%, премії – 40%, відпустки – 6% до денного фонду.

Таблиця 2.7

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

Професія	Розряд	Явочна чисельність людей на зміну	Годинна тарифна ставка, грн..
Обвальники	6	5	12,45
Жилувальники	6	5	12,45
Фаршеукладачі	6	2	7,50
Оператори	4	6	8,7
Контролер	4	2	8,7

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. Зарубіжний досвід обліку і планування витрат.
2. Методика експрес-аналізу за системою «витрати — обсяг продукції — прибуток».

Література: [3, 10, 11, 14, 15, 19]

Завдання

1. Розрахувати калькуляційну статтю «Сировина і основні матеріали» на виробництво напівкопченої ковбаси «Армавірська» вищого гатунку.

Вихідні дані: Вихід готової продукції – 79%.

Таблиця 2.8

Розрахунок статті витрат «Сировина і основні матеріали»

Сировина і основні матеріали	Норма витрат, %	Обсяг сировини, т	Ціна за 1 т, грн.	Вартість, тис. грн.
Яловичина в/с	45		77000	
Свинина напівжирна	55		49200	
Оболонка - білкозин Ø 55 мм	548 м/т		1,84 грн/м	

2. Розрахувати кількість калькуляційної статті "Допоміжні матеріали на технологічні цілі" при виробництві вареної ковбаси "Шкільна" 1 гатунку.

Вихідні дані: Річний обсяг вареної ковбаси – 200 т. Вихід готової продукції – 112%.

Таблиця 2.9

Розрахунок статті витрат «Допоміжні матеріали на технологічні цілі»

Допоміжні матеріали	Потреба на 1 т, кг	Обсяг допоміжних матеріалів, грн	Ціна за 1 т допоміжних матеріалів, грн.	Вартість допоміжних матеріалів, тис. грн.
Сіль харчова	28		1260	
Нітрит натрію	0,03		25020	
Цукор	1,0		6600	
Перець чорний	0,3		29980	
Перець духмяний	0,15		33070	
Кардамон	0,4		17000	
Часник	0,7		18500	
Шпагат	1,3		27500	

3. Розрахувати калькуляційну статтю "Витрати на збут" на виробництво вареної ковбаси "Дитяча" вищого гатунку.

Вихідні дані: річний обсяг виробництва ковбаси складає 450 т. Оптова ціна – 28000 грн. за 1 т. Тариф на завантаження продукції – 10,25 грн/т. Отримання сертифікату якості в розмірі 0,1 % від вартості продукції. Витрати на посередницькі та рекламні послуги – 1% від вартості продукції. Страхування продукції – 0,5% від вартості продукції.

4. Розрахувати зміну витрат калькуляційної статті "Сировина і основні матеріали" після впровадження нових змін до рецептури.

Вихідні дані: Варена ковбаса "Тріада" вищого гатунку має вихід готової продукції – 125%.

Таблиця 2.10

Розрахунок змін до статті витрат «Сировина і основні матеріали»

До впровадження					Після впровадження				
Сировина	Норма, %	Обсяг, т	Ціна за 1 т, грн	Вартість, тис. грн	Сировина	Норма, %	Обсяг, т	Ціна за 1 т, грн	Вартість тис. грн
Яловичина в/г	40		53000		Яловичина в/г	35		53000	
Яловичина 1г	22		44200		Яловичина 1 г	19		44200	
Свинина нежирна	10		52000		Свинина нежирна	10		52000	
Свинина н/ж	25		28000		Свинина н/ж	25		28000	
Меланж	3		17200		Меланж	3		17200	
					Квасоля	8		4000	
Разом	100				Разом	100			
Оболонка	430 м/т		1,95 грн/м		Оболонка	430 м/т		1,95 грн/м	

5. Розрахувати калькуляційну статтю "Витрати на утримання та експлуатацію устаткування" по ковбасному цеху.

Вихідні дані: Вартість основних виробничих фондів цеху складає 275 тис. грн. Норма амортизації – 21,4%; на капітальний ремонт – 5%; на поточний ремонт – 3%.

Таблиця 2.11

Розрахунок витрат на оплату праці слюсарям ковбасного цеху

Слюсарі	Розряд	Годинна тарифна ставка	Фонд робочого часу одного слюсаря	Фонд основної заробітної плати, тис.грн.	Фонд додаткової заробітної плати, тис.грн.	Фонд заробітної плати, тис.грн.	Відрахування на соцстрах, тис.грн.
Слюсар	5	4,55	1850				
Слюсар	6	5,46	1850				

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]

Завдання

1. Оцінити економічну привабливість підприємств.

Вихідні дані табл.2.12.

Таблиця 2.12

Розрахувати економічну привабливість підприємств за 2 –ма варіантами

Показники	Варіант 1	Варіант 2
1. Виробництво продукції за зміну, т	35	37
2. Обсяг продукції в діючих цінах, тис. грн.	12500	12800
3. Собівартість продукції, тис. грн.	11700	12000
4. Чисельність промислово-виробничого персоналу, чол.	70	85
5. Вартість основних виробничих фондів, тис. грн.	72	75

2. Розрахувати дохідність ковбасного цеху і повернення інвестицій після реконструкції.

Вихідні дані: інвестиції складають 900 тис. грн. Витрати на виробництво продукції 1 т продукції до реконструкції – 16200 грн; після реконструкції – 16600 грн. Річний обсяг виробництва після реконструкції – 4000 т на рік. Податок на прибуток – 25%.

3. Розрахувати річну ставку дивідендів по акціях.

Вихідні дані: обсяг продукції в діючих цінах складає 25000 тис. грн. Загальні витрати на виробництво продукції – 21700 тис. грн. Податок на прибуток – 25 %. Відрахування у фонди : накопичення – 50%; соціального розвитку – 10%; споживання – 20%; резервний фонд – 5%. Вартість акцій – 2200 тис.грн.

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) прями́й 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) прями́й 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 ділянках 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-заключний 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 м'ясокомбінату розраховують 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 однакоvim 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) різниця 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) попередні;
- 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. Особливості виробничих структур на підприємствах м'ясної галузі.
6. Класифікація функцій менеджменту.
7. Методи управління колективом.
8. Мотивація як загальна функція менеджменту.
9. Еволюція теорій менеджменту, школи, підходи.
10. Внутрішнє і зовнішнє середовище підприємства.
11. Переваги і недоліки різних організаційних структур управління.
12. Комбіновані організаційні структури управління
13. Лінійні та функціональні повноваження, скалярний ланцюг. Ефективність лінійних повноважень.
14. Поточкова лінія та її структурні елементи.
15. Розрахунок основних параметрів поточкових ліній.
16. Принципи організації виробничого процесу.
17. Ознаки поточкового виробництва.
18. Послідовно-паралельний (змішаний) вид руху предметів праці у виробничому потоці, побудова графіка, розрахунок тривалості. Його застосування.
19. Послідовний вид руху предметів праці у виробничому потоці, побудова графіку, розрахунок тривалості руху предмету праці, його застосування.
20. Паралельний вид руху предметів праці у виробничому потоці, побудова графіка, розрахунок тривалості руху предмету праці, його застосування.
21. Методи організації основного виробництва.
22. Класифікація поточкових ліній, економічна ефективність їх застосування.
23. Зміст виробничого процесу та його структура.
24. Виробничий цикл, його тривалість та чинники, що визначають тривалість циклу. Шляхи скорочення тривалості виробничого циклу.
25. Класифікація витрат робочого часу.
26. Сутність та значення нормування праці. Методи вивчення робочого часу спостереженням (фотографія робочого часу, хронометраж).
27. Атестація робочих місць за умовами праці.
28. Матеріальне стимулювання праці.
29. Класифікація теорій мотивації.
30. Організація заробітної плати у сучасних умовах господарювання. Форми і системи оплати праці.

31. Тарифна система. Складові тарифної системи. Розрахунок мінімальної годинної тарифної ставки.
32. Сутність мотивування. Потреби і винагороди.
33. Склад основної та додаткової заробітної плати.
34. Завдання і склад плану по праці та кадрах. Склад персоналу підприємства.
35. Планування матеріально-технічного забезпечення.
36. Планування виробництва і реалізації продукції.
37. Сутність і види планів.
38. Планування зростання (приросту) продуктивності праці.
39. Планування чисельності робітників-погодинників та відрядників.
40. Планування як загальна функція менеджменту.
41. Стандартизація і сертифікація.
42. Показники якості продукції.
43. Методи визначення показників якості продукції.
44. Система контролю якості продукції.
45. Поняття та види контролю.
46. Процес контролю, основні етапи.
47. Контролювання як загальна функція менеджменту.
48. Калькулювання собівартості продукції.
49. Собівартість продукції. Структура собівартості продукції. Кошторис витрат на виробництво.
50. Класифікація витрат підприємства за різними ознаками.
51. Особливості калькулювання собівартості продукції у ковбасному виробництві.
52. Особливості калькулювання собівартості продукції у консервному виробництві.
53. Особливості калькулювання собівартості продукції у м'ясожировому виробництві.
54. Джерела фінансування діяльності підприємства.
55. Бізнес-план, його характеристика та умови, за яких здійснюється його розроблення.
56. Інформаційна база розроблення бізнес-плану та основні чинники, що визначають його ефективність.
57. Структура бізнес-плану.
58. Умови здійснення підприємницької діяльності.
59. Сутність та призначення статуту і колективного договору підприємства.
60. Сумарні та аналітичні методи нормування робочого часу.

5. РОЗРАХУНКОВА РОБОТА

Розрахункову роботу виконують студенти денної форми навчання протягом чверті і здають на кафедру відповідно до графіку навчального процесу.

У розрахунковій роботі на тему «Планування витрат на підприємствах галузі» розраховуються витрати за кожною калькуляційною статтею окремих видів продукції. Визначаються повні витрати на одиницю продукції, розраховується ціна продукції, рентабельність, витрати на 1 грн.

Для розрахунку студент самостійно обирає два види продукції із різних асортиментних груп.

Загальний обсяг розрахункової роботи – до 25 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 розрахункової роботи.

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, розрахункова робота повертається виконавцю на доопрацювання. Без виправлених недоліків у роботі студент не допускається до іспиту.

Розрахункову роботу студент захищає за співбесідою. Студенти, які не здали або не захистили розрахункову роботу, до іспиту не допускаються.

6. ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ РОЗРАХУНКОВОЇ РОБОТИ

Виконання 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 розрахункової роботи:

Вступ

1. Теоретична частина.

2. Техніко-економічна характеристика підприємства.

3. Розрахунок собівартості продукції.

3.1. Сировина та основні матеріали.

3.2. Закупівля сировини та послуги виробничого характеру.

3.3. Особливості розрахунку статті «Сировина та основні матеріали» в основних цехах м'ясокомбінату.

3.3.1. М'ясожирове виробництво.

3.3.2. Ковбасне виробництво.

3.3.3. Консервне виробництво.

3.3.4. Виробництво технічних фабрикатів.

3.3.5. Птахопереробні та кролезабійні виробництва.

3.4. Природні втрати.

3.5. Зворотні відходи.

3.6. Допоміжні матеріали на технологічні цілі.

3.7. Транспортно-заготівельні витрати.

3.8. Паливо та енергія на технологічні цілі.

3.9. Основна заробітна плата.

3.10. Додаткова заробітна плата.

3.11. Відрахування на обов'язкове соціальне страхування.

3.12. Витрати, пов'язані з підготовкою та освоєнням виробництва продукції.

3.13. Витрати на утримання та експлуатацію устаткування.

3.14. Загальновиробничі витрати.

3.15. Втрати від браку.

3.16. Попутна продукція.

3.17. Адміністративні витрати.

3.18. Витрати на збут.

3.19. Розрахунок повних витрат на виробництво продукції.

Висновки.

Список використаної літератури.

ВСТУП

Висвітлюється актуальність обраної теми і вплив зниження витрат на виробництво продукції на економічні показники роботи підприємства.

Обсяг: 4–5 сторінок рукописного тексту.

1. ТЕОРЕТИЧНА ЧАСТИНА

У розділі треба розкрити сутність витрат на виробництво продукції, види групування витрат на виробництво, детально зупинитися на розкритті суті кожної із статей калькуляції продукції та елемента витрат на виробництво.

Залежно від обраної для калькулювання продукції, студент повинен звернути увагу на особливості калькулювання продукції даного виробництва.

Обсяг розділу: 10–15 стор. рукописного тексту.

2. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВА

У розділі студент описує основні показники, що характеризують діяльність підприємства, на якому він проходив практику. А саме: наводиться

історична довідка підприємства, подається інформація про виробничу потужність підприємства, асортимент вироблюваної продукції, обсяги закупівлі худоби, сировинну базу, забезпечення паливно-енергетичними ресурсами, обсяги товарної продукції, обсяги реалізованої продукції, собівартості продукції, прибуток, рентабельність продукції, чисельність промислово-виробничого потенціалу та ін.

Обсяг розділу: 5–10 стор. рукописного тексту.

3. РОЗРАХУНОК ВИТРАТ НА ВИРОБНИЦТВО ПРОДУКЦІЇ

У розділі студент розраховує витрати на виробництво продукції за калькуляційними статтями витрат. Розрахунок проводиться відповідно до Методичних рекомендацій з формування собівартості продукції (робіт, послуг) у промисловості затверджені наказом Державного комітету промислової політики України від 2 лютого 2001 р. № 4.

Для розрахунку студент самостійно обирає окремі види продукції з різних асортиментних груп (варені, напівкопчені, сирокпчені ковбаси, сосиски, сардельки, копченості тощо, яловичину, свинину, баранину).

3.1. Сировина та основні матеріали

До статті "Сировина та основні матеріали" включаються витрати на матеріали, які входять до складу продукції, що виробляється як основа, або як необхідні компоненти (вартість худоби і птиці, що передаються на забій за закупівельними цінами, а також вартість м'яса, субпродуктів, харчових жирів, кишкового фабрику власного виробництва для виготовлення ковбасних виробів, консервів, м'ясних напівфабрикатів тощо за оптовими цінами. Витрати за статтею калькуляції "Сировина та основні матеріали" включаються безпосередньо до собівартості окремих видів продукції.

3.2. Закупівля сировини та послуги виробничого характеру

У дану статтю включаються покупні матеріали, що використовуювані в процесі виробництва продукції для забезпечення нормального технологічного процесу, вартість запасних частин для ремонту устаткування та інших засобів праці, що не належать до основних виробничих фондів, а також вартість робіт, послуг виробничого характеру, виконувані сторонніми підприємствами або структурними підрозділами підприємств, що не належать до основного виду діяльності.

Витрати на покупні матеріали, використовуювані у процесі виробництва продукції (робіт, послуг) для забезпечення нормального технологічного процесу, віднесення яких безпосередньо до собівартості окремих видів продукції ускладнене, включаються до собівартості продукції в такому порядку:

- а) встановлюються норми витрат цих матеріалів на кожний вид продукції;
- б) відповідно до встановлених норм витрат та цін матеріалів, встановлюються кошторисні ставки на одиницю продукції, які періодично переглядаються відповідно до зміни норм витрат матеріалів або цін;

в) фактичні витрати на зазначені матеріали включаються до собівартості окремих видів продукції пропорційно до кошторисних ставок.

3.3. Особливості розрахунку статті "Сировина та основні матеріали" в основних цехах м'ясокомбінату

3.3.1. М'ясожирове виробництво

До статті "Сировина та матеріали" включаються вартість худоби, витрати на її предзабійне утримання. Вартість худоби визначають залежно від кількості закупленої худоби і закупівельної ціни за видами худоби. Витрати на предзабійне утримання худоби приймаються на рівні таких, що фактично склалися на підприємстві, або орієнтовно 0,2-0,8 % від вартості худоби.

Наприклад, М'ясожировий цех працює 150 змін (при однозмінному графіку роботи). Виробнича програма цеху: готова продукція 1 т · 150 = 150 т

Потреба в сировині = Готова продукція : Вихід готової продукції · 100,

$$П \text{ сир} = 150 : 47 \times 100 = 319 \text{ т}$$

Розрахунок вартості сировини у м'ясожировому виробництві у вигляді табл.6.1.

Таблиця 6.1

Розрахунок вартості сировини на річний обсяг виробництва

Вид худоби	Кількість, т		Закупівельна ціна за 1 т, грн	Вартість сировини, тис.грн	Вартість на предзабійне утримання (0,2%), тис.грн	Вартість всіх витрат, тис.грн
Молодняк вагою 400 кг і вище	30	95,7	11300	1081,41	2,16	1083,57
ВРХ в/г	63	201	10200	2050,2	4,1	2054,3
ВРХ с/г	7	22,3	8000	178,4	0,36	178,76
<i>Всього</i>	<i>100</i>	<i>319</i>		<i>3310,01</i>	<i>6,62</i>	<i>3316,63</i>

3.3.2.Ковбасне виробництво

До статті "Сировина та основні матеріали" включають: 1) вартість напівфабрикатів (м'яса жилованого, шпигу, сировини для виробництва свинокоченостей); 2) вартість основних матеріалів; 3) вартість оболонки.

Розрахунок даної калькуляційної статті розпочинається з рахунку вартості 1 т напівфабрикатів за кожним видом сировини. Розрахунки проводяться виходячи із фактичної кількості сировини за видами, пущеної на розбирання на підприємстві за визначений період. Розрахунок вартості напівфабрикатів проводиться на основі відомості розбирання та жилювання м'яса на кістках.

На приклад: а) пущено на розбирання та жилювання 1175 кг свинини на кістках (табл. 6.2–6.3); б) пущено на розбирання та жилювання 1399 кг яловичини на кістках (табл. 6.4–6.5).

Таблиця 6.2

Розбирання та жилювання свинини на кістках

Обробка Свинини	Норма, %	Кількість, кг	Оптова ціна, грн.	Загальна вартість, грн.
Свинина на кістках II категорії	100,0	1175	13,20	35510
Виключаються відходи:				
Жилки	1,6	19	1,6	30,4
Хрящі	0,4	5	1,1	5,5
Кість рядова	12,7	149	1,25	186,25
Зачистка	0,2	2	–	
Втрати	0,1	–	–	
Всього відходів		–175		–222,15
Свинина жилована	85,1	1000	–	35287,85

Таблиця 6.3

Розрахунок виходу свинини після жилювання

Найменування	Вихід, %	Вихід, кг	Коефіцієнт переведення	Вихід з урахуванням коефіцієнта переведення, умов, кг
Свинина нежирна	34	340	1,3	442
Свинина напівжирна	34	340	1,0	340
Свинина жирна	17	170	0,7	119
Шпіг	15	150	1,0	150
<i>Всього</i>	<i>100</i>	<i>1000</i>		<i>1051</i>
Найменування			Коефіцієнт переведення	
Шийка вітчина			1,1	
Окіст			1,2	
Шинка			1,2	
Балик			1,1	
Корейка			1,25	
Грудинка			0,9	
Філейка			1,1	
Карбонат			1,2	

Розрахунок цін :

- 1) на свинину напівжирну: $35287,85 : 1051 = 33,6$ грн;
- 2) на шпіг: $33,6 \cdot 1,0 = 33,6$ грн;
- 3) на свинину нежирну: $33,6 \cdot 1,3 = 43,7$ грн;
- 4) на свинину жирну: $33,6 \cdot 0,7 = 23,5$ грн.

Аналогічно розрахунок ведеться і за напівфабрикатами.

Таблиця 6.4

Розбирання та жилювання яловичини на кістках

Оброблення яловичини	Норма, %	Кількість, кг	Ціна, грн	Загальна сума, грн
Яловичина I категорії	100,0	1399	12,50	32500
Виключаються відходи:				
Жилки	2,4	34	1,6	54,4
Кість рядова	8,8	123	1,25	153,8
Хрящі	0,6	8	1,1	8,8
Кість трубка	6,2	97	1,25	121,25
Кість паспортна	5,5	77	0,06	4,76
Жир-сирець	4,0	56	0,38	21,38
Зачистки	0,9	3	–	–
Втрати	0,1	1	–	–
Всього відходів		–339		364,39
II. Яловичина жилована	71,5	1000		32135,61

Таблиця 6.5

Розрахунок виходу яловичини після жилювання

М'ясо за сортами	Вихід, %	Вихід, кг	Коефіцієнт переведення	Вихід, умов.кг, з урахуванням коефіцієнта
Яловичина в/с	20	200	1,2	240
Яловичина 1 с.	45	450	1,0	450
Яловичина 2 с.	35	350	0,8	280
Всього	100	1000		970

Розрахунок ціни :

- 1) яловичини 1 с: $32135,61 : 970 = 33,1$ грн;
- 2) яловичини в/с: $33,1 \cdot 1,2 = 39,75$ грн;
- 3) яловичини 2 с: $33,1 \cdot 0,8 = 26,5$ грн.

Розрахунок вартості 1 т напівфабрикатів розпочинається з розрахунку вартості калькуляційної одиниці. Калькуляційними одиницями є 1 т яловичини жилованої 1 с, 1 т свинини напівжирної, 1 т баранини жилованої.

Для цього вартість жилованого м'яса ділять на кількість жилованого м'яса у приведених одиницях (тоннокоєфіцієнтах). Вартість всіх інших видів жилованого м'яса визначають шляхом перемноження вартості калькуляційної одиниці на відповідні калькуляційні коефіцієнти. Калькуляційні коефіцієнти переведення напівфабрикатів [13, с.156].

Розрахунок вартості сировини і матеріалів на виробництво вареної ковбаси "Тріада" в/с

Виробнича програма ковбасного цеху 250 змін (при однозмінній роботі). Вихід готової продукції – 125 %.

Розрахунок потреби в сировині:

$$П_{\text{сировина}} = 250 : 125 \cdot 100 = 200 \text{ т}$$

Таблиця 6.7

Розрахунок статті витрат «Сировина і основні матеріали»

№	Сировина та основні матеріали	Норматив, %	Річний обсяг, т	Ціна за 1 т, грн.	Вартість, тис.грн.
1	Яловичина жилована в/с	40	80	39750	3180
2	Яловичина жилована І с	22	44	33100	1456,4
3	Свинина жилована нежирна	10	20	43700	874
4	Свинина жилована жирна	25	50	23500	1175
5	Меланж	3	6	7400	44,4
	Всього	100	200		6729,8
	Оболонка поліаміду діаметром 65 мм	455 м/т	91000	2,40	218,4
	<i>Всього разом</i>				<i>6948,2</i>

Потрібну кількість сировини і матеріалів (шийка, шпіг тощо) розраховують на основі чинних рецептур і норм виходу продукції з 1 т сировини. Ціна за 1 т напівфабрикатів приймається на основі розрахунку за табл. 6.3–6.6.

3.3.3. Консервне виробництво

Розрахунок витрат за статтею "Сировина та основні матеріали" – аналогічно розрахунку, викладеному стосовно ковбасного виробництва.

3.3.4. Виробництво технічних фабрикатів

До статті "Сировина та основні матеріали" включають вартість крові харчової сирої, крові технічної, фібрину, конфіскацій туш і частин туш, інших конфіскацій, технічної сировини і утилізаційних відходів, отриманих від м'ясожирового виробництва та інших цехів.

Приклад: цех технічних фабрикатів виробляє м'ясокісткове борошно – 5 т за зміну.

Вихід готової продукції – 24 % маси сировини.

$$\text{Потреба в сировині} = 5 \text{ т} : 24 \cdot 100 = 20,8 \text{ т}$$

Розрахунок статті «Сировина та основні матеріали» по цеху технічних фабрикатів подаються у вигляді табл.6.8.

Таблиця 6.8

Розрахунок вартості сировини і матеріалів в цеху технічних фабрикатів

Сировина (відходи)	Норма витрат, %	Потреба сировини на зміну, т	Внутрішні ціни за 1 кг, грн	Вартість сировини, тис.грн
Кістка	30	6,2	2,55	15,8
Летошка	15	3,1	2,95	9,2
Технічні відходи	40	8,3	2,2	18,3
Шквара	10	2,1	4,8	10,1
Кров технічна	5	1,1	4,05	4,5
<i>Всього</i>	<i>100</i>	<i>20,8</i>		<i>57,9</i>

У випадках, коли сировина передається в цех технічних фабрикатів з інших цехів м'ясокомбінату, вона враховується за внутрісистемними (внутрізаводськими) цінами підприємства. А якщо сировина завозиться з інших підприємств, до розрахунку приймається ціна їх закупівлі з урахуванням транспортних витрат (без податку на додану вартість).

3.3.5. Птахопереробні і кролезабійні виробництва

До статті "Сировина та основні матеріали" включають вартість переданої для перероблення птиці та кролів за закупівельними цінами та витратами за передзабійним утриманням птиці та кролів. Калькуляція складається окремо на м'ясо за видами птиці (кури, гуси, качки, індики) та способами їх перероблення (патрані та напівпатрані), а на м'ясо кролів – за категоріями вгодованості.

3.4. Природні втрати

До даної статті включаються витрати за природною втратою ваги м'яса та субпродуктів у процесі термічного оброблення і зберігання м'ясних продуктів на холодильниках.

З метою рівномірного віднесення витрат на собівартість продукції щомісячно створюється резерв на покриття втрат м'яса і субпродуктів під час зберігання і термічного оброблення в межах встановлених норм.

Розподіл цих витрат між окремими видами продукції проводиться пропорційно виробничій собівартості (без інших виробничих витрат) безпосередньо до відповідного виду м'яса. Розрахунок за статтею «Природні втрати» слід звести в табл.8.

Таблиця 6.9

Розрахунок природних збитків при зберіганні м'яса – яловичини

М'ясо	Норма усушки, %	Обсяг річний м'яса, т	Природні втрати, т	Повні витрати минулого періоду 1 т, тис.грн	Вартість природних втрат, тис.грн
Яловичина I категорії	1,27	150	1,91	30,80	58,83

Норми усушки м'яса в результаті заморожування у камерах холодильників (у відсотках до ваги м'яса) наведені в літературі [13,с.55].

3.5. Зворотні відходи

Зворотні відходи – це залишки сировини, матеріалів, напівфабрикатів, теплоносіїв та інших видів матеріальних ресурсів, що утворились у процесі виробництва продукції, втратили повністю або частково споживчі властивості початкового ресурсу і через це використовуються з підвищеними витратами (зниженням виходу продукції) або зовсім не використовуються за прямим призначенням (нехарчова обрізь, конфіскати туш, субпродуктів та ін.).

У статті калькуляції "Зворотні відходи" відображається вартість зворотних відходів, що враховуються із загальної суми матеріальних витрат. Вартість зворотних відходів розраховується за внутрізаводськими цінами підприємства.

Вартість зворотних відходів студент визначає укрупнено на основі даних підприємства, в окремих випадках їх величина може бути умовно прийнята на рівні 5–7 % від вартості живої худоби.

Розрахунок статті «Зворотні відходи» подаються у вигляді табл.6.10.

Таблиця 6.10

Розрахунок вартості зворотніх відходів
при виробництві яловичини I категорії

Зворотні відходи	Норма виходу % до м'яса	Обсяги виробництва відходів, т	Внутріза-водська ціна за 1т, грн	Вартість відходів, тис.грн.
Конфіскати туш	5,20	7,8	1800	14,0
Технічні відходи	1,20	1,8	2200	4,0
Рога і копита	1,47	2,21	880	1,9
Кість паспортна	1,00	1,5	2550	3,8
Кість цевка	5,00	7,5	2550	19,1
Летошка	0,68	1,02	2950	3,0
Кість черепна	4,38	6,57	2250	14,8
Кров технічна	3,50	5,25	4050	21,3
Жовч	2,00	3,0	5400	16,2
Сухожилля	0,38	0,57	1550	0,9
Шквара (за жиром- сирцем)	13,20	19,8	4800	95,0
<i>Всього</i>				<i>194,0</i>

3.6. Допоміжні матеріали на технологічні цілі

До допоміжних матеріалів належать: шпагат, цукор, сіль, хімікати, спеції, дезінфекувальні та мийні засоби, тара одноразового використання, пакувальні матеріали. Тобто це матеріали, які не є складовою частиною виготовленої продукції, але які беруть участь у її виготовленні або використовуються в процесі виробітку готових виробів для забезпечення нормального технологічного процесу.

Дерев'яна тара (ящики, діжки, барабани), картонна, картоно-гофрована тара (ящики, коробки), а також паперові мішки, в які затарюють м'ясо і м'ясні продукти, включаються до собівартості продукції у розмірі, відповідно 60, 80 і 90% вартості цієї тари, а решта (відповідно 40, 20 і 10%) відшкодовуються покупцями у разі якщо її повернення передбачене договором.

Витрати на допоміжні матеріали, використовувані за технологічними цілями, відносяться на окремі види продукції прямим порядком. Якщо віднесення даних витрат до собівартості продукції прямим шляхом ускладнене, вони включаються на собівартість шляхом встановлення норми витрат допоміжних матеріалів на кожний вид продукції або розподіляються на кожний вид продукції пропорційно заробітній платі виробничих робітників.

Розрахунок статті «Допоміжні матеріали на технологічні цілі» подаються у вигляді табл.6.11 (у м'ясожировому виробництві) і табл.6.12 (у ковбасному виробництві).

Для зручності розрахунків спочатку потрібно розрахувати статтю «Попутна продукція» табл. 6.22.

Таблиця 6.11

Розрахунок вартості допоміжних матеріалів
на виробництво яловичини I категорії 150 т на рік

Допоміжні матеріали	Норма витрат, %, г, шт.	Обсяги попутної продукції, т	Обсяги матеріалів, т	Внутрішні ціни на матеріали за 1т, грн	Вартість допоміжних матеріалів, тис.грн
Сіль для засолювання : шкір кишечних фабрикатів	12 % від ваги шкіри 150 кг на 100 комплектів	Шкір 20,55	2,5	950	2,38
		900 шт	1,35	950	1,28
Поліетиленова плівка	7,6 кг на 1т. Субпр. II кат.	20,28	0,15	6200	0,93
Шпагат : м'ясо шкіри кишки	2,4 г на 1 т. 3 г на 1 шт 1,2 г – на комплект	150	0,36 кг	26000	9,36
		319 голів	0,96 кг	26000	24,96
		900 шт.	1,08 кг	26000	28,08
Гофротара для субпродуктів I кат.	50 шт. на 1 т	10,47 т	523,5	4,5	2,36
Паперові мішки для субпродуктів II категорії	34 шт. на 1 т	20,28 т	689,5	1,9	1,31
Діжки дерев'яні жир топлений кишки	12 шт на 1 т 100 комплектів на 1 шт	9,9 т	119	25	2,98
		990 шт	10	25	0,25
Всього					73,89

Таблиця 6.12

Розрахунок вартості допоміжних матеріалів
на виробництво вареної ковбаси "Тріада" в/с

Продукція	Норма витрат допоміжних матеріалів на 1 т, кг	Обсяг продукції, т	Ціна за 1 т, грн	Вартість допоміжних матеріалів, тис. грн
Сіль харчова	19,4	9,7	950	9,22
Нітрит натрію	0,06	0,03	25580	0,77
Цукор	1,0	0,5	7800	3,9
Перець чорний	1,0	0,5	24120	12,06
Перець духмянний	0,8	0,4	30980	12,39
Шпагат	0,6	0,3	25900	7,77
Всього				46,11

3.7. Транспортно-заготівельні витрати

До транспортно-заготівельних витрат належать: утримання приймальних пунктів (витрати на оплату праці, амортизація, утримання та ремонт приміщень, інвентаря; утримання худоби і птиці на приймальних пунктах; транспортування худоби і птиці з приймальних пунктів до м'ясокомбінатів; витрати на розвантаження і доставку матеріальних цінностей на склади підприємства, крім оплати.

Суму транспортно-заготівельних витрат визначають укрупнено на основі даних підприємства. В окремих випадках її величина може бути умовно прийнята на рівні 3–5 % від вартості худоби. Норми усушки м'яса в результаті заморожування у камерах холодильників (у відсотках до ваги м'яса) наведені в літературі [13,с.55].

Розрахунок статті «Транспортно-заготівельні витрати» подаються у вигляді табл.6.13.

Таблиця 6.13

Розрахунок транспортно-заготівельних витрат на виробництво яловичини I категорії

Вид м'яса	Транспортно-заготівельні витрати на 1 т, грн	Відстань доставки худоби, км	Обсяг м'яса (живої ваги), т	Транспортно-заготівельні витрати на весь обсяг м'яса, тис.грн
ВРХ	3,45	45	319	49,52

3.8. Паливо та енергія на технологічні цілі

До статті включаються витрати на всі види палива (тверде, рідке, газоподібне), що витрачаються безпосередньо на технологічні потреби основного виробництва.

Планові витрати на паливо визначаються, виходячи з норм його витрат на одиницю продукції, вартості окремих видів палива за чинними цінами, включаючи транспортно-заготівельні витрати та кошториси витрат на утримання котельної. Витрати на куповану енергію складаються з витрат на її оплату за встановленими тарифами, а також - трансформацію і передавання до підстанції. Енергія власного виробництва враховується по її собівартості. Вартість палива і енергії для технологічних цілей відноситься до собівартості окремих видів продукції таким самим чином, як і допоміжні матеріали. Розрахунок вартості енерговитрат оформляють у вигляді табл.6.14–6.15 окремо за кожним видом продукції.

Таблиця 6.14

Розрахунок вартості енерговитрат
на виробництво яловичини I катгорії

Види витрат	Одиниця виміру	Витрати на 1 т м'яса	Обсяг енергоносіїв	Ціна одиниці виміру, грн	Вартість енерговитрат, тис.грн
Вода	куб. м	20	$20 \cdot 150 = 3000$	2,6	7,8
Теплоенергія	гКал	2,5	375	45,0	16,9
Холод	гКал	5,4	4374	210,0	918,54
Електроенергія	кВт · год	96,7	14505	0,33	4,79
Газ	куб. м	62	9300	0,60	5,58
Всього					953,61

Таблиця 6.15

Розрахунок вартості енерговитрат
на виробництво вареної ковбаси «Тріада» в/с

Види витрат	Одиниця виміру	Витрати на 1 т варених ковбас	Обсяг енергоносіїв	Ціна одиниці виміру, грн	Вартість енерговитрат, тис.грн
Вода	куб. м	18,0	$18 \cdot 250 = 4500$	2,6	11,7
Теплоенергія	гКал	4,6	1150	45,0	51,75
Холод	гКал	0,1	25	210,0	5,25
Електроенергія	кВт · год.	70,0	17500	0,33	5,78
Газ	куб. м	20,0	5000	0,60	3,0
Стисле повітря	куб. м	0,9	225	26,0	5,85
Всього					83,33

3.9. Основна заробітна плата

До статті калькуляції відносяться витрати на виплату основної заробітної плати, 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 включається до собівартості відповідних видів продукції (груп однорідних видів продукції).

Якщо пряме віднесення частини основної заробітної плати робітників до собівартості окремих видів продукції ускладнене, її включають до собівартості на підставі розрахунку кошторисної ставки цих витрат на одиницю продукції.

До фонду основної заробітної плати включається заробітна плата, нарахована за виконану роботу відповідно до встановлених норм праці (норми часу, виробітку, обслуговування) за відрядними розцінками, тарифними ставками (окладами) робітників та посадовими окладами, незалежно від форм і систем оплати праці, прийнятих на підприємстві.

Фонд основної заробітної плати основних виробничих робітників, що перебувають на відрядній формі оплати праці, розраховується виходячи із розцінки за 1 т продукції і кількості виготовленої продукції.

Розрахунок статті «Основна заробітна плата» подається у вигляді табл.6.16.

Таблиця 6.16

Розрахунок основної заробітної плати робітників відрядників

Продукція	Відрядна розцінка за 1 т продукції, грн	Кількість продукції, т	Фонд основної заробітної плати, тис.грн
Яловичина I кат.	135,45	150	20,32
Варена ковбаса «Тріада» в/с	129,85	250	32,46

Фонд основної заробітної плати визначається шляхом множення відрядної розцінки за 1 т продукції на кількість продукції.

Для робітників, які перебувають на погодинній формі оплати праці, фонд основної заробітної плати визначається, виходячи із прийнятих погодинних тарифних ставок робітників окремих ділянок, на яких застосовується дана форма оплати праці цеху, продукція якого калькулюється.

У визначенні основної заробітної плати виробничих робітників їх кількість, середня годинна тарифна ставка приймаються такими, якими вони склалися на підприємстві, де студент проходив практику.

Тарифний фонд заробітної плати визначається на підставі середньої часової тарифної ставки, ефективного фонду робочого часу і кількості робітників:

$$T.ф.=E.ф. \cdot Г.т.с. \cdot К.р. \quad (6.1)$$

Між окремими видами продукції загальну суму основної заробітної плати робітників- погодинників, яку неможливо розподілити прямим шляхом на собівартість продукції, рекомендується розподілити пропорційно до кошторисних ставок. Кошторисна ставка складається виходячи із планового обсягу і асортименту продукції та витрат вказаної заробітної плати за нормами.

3.11. Додаткова заробітна плата

До статті калькуляції відносяться витрати на виплати виробничому персоналу підприємства додаткової заробітної плати, нарахованої за працю понад встановлені норми, за трудові успіхи та винахідливість, за особливі умови праці. Вона включає в себе доплати, надбавки, гарантійні та компенсаційні виплати, передбачені законодавством, премії, пов'язані з виконанням виробничих завдань і функцій.

Додаткова заробітна плата приймається на підставі даних підприємства. Умовно додаткову заробітну плату можна прийняти в розмірі 20% від основної заробітної плати. Розрахунок додаткової заробітної плати виробничих робітників проводиться окремо за видами продукції у вигляді табл.6.17.

Таблиця 6.17

Розрахунок додаткової заробітної плати

Продукція	Основна заробітна плата, тис.грн.	Додаткова заробітна плата, тис.грн.	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Яловичина I кат.	20,32	$20,32 \cdot 20:100=4,06$	$4,06+20,32=24,38$
Варена ковбаса "Тріада" в/с	32,46	$32,46 \cdot 20:100=6,49$	38,95

3.12. Відрахування на обов'язкове соціальне страхування

До статті входять відрахування на обов'язкове державне соціальне страхування, включаючи відрахування на обов'язкове медичне страхування, відрахування на державне (обов'язкове) пенсійне страхування (до Пенсійного фонду), а також відрахування на додаткове пенсійне страхування.

Відрахування здійснюються згідно із законодавством від суми витрат на оплату праці працівників (основної і додаткової заробітної плати).

Норматив відрахувань на соціальне страхування приймається згідно із законодавством України і становить 40% (33,2% – пенсійний фонд; 1,3% фонд зайнятості; 2,9% – фонд страхування при тимчасовій непрацездатності; 2,6% – фонд соцстрахування від нещасного випадку для м'ясної промисловості) від суми основної та додаткової заробітної плати.

Розрахунки статті «Відрахування на обов'язкове соціальне страхування» подаються у вигляді табл.6.18.

Таблиця 6.18

Розрахунок відрахувань на обов'язкове соціальне страхування

Продукція	Фонд заробітної плати тис. грн	Норматив відрахування на соціальне страхування, %	Величина відрахувань на соціальне страхування, тис.грн
Яловичина I кат.	24,38	40	9,75
Варена ковбаса "Тріада" в/с	38,95	40	15,58

3.12. Витрати, пов'язані з підготовкою та освоєнням виробництва продукції

До даної статті калькуляції належать підвищені витрати на виробництво нових видів продукції в період їх освоєння, а також витрати, пов'язані з підготовкою та освоєнням випуску продукції, не призначеної для серійного та масового виробництва, на освоєння нового виробництва, на винахідництво і раціоналізацію.

Величина даних витрат приймається на підставі фактичних даних підприємства, або може прийматися 0,4% основної заробітної плати.

Розрахунок витрат, пов'язаних з підготовкою та освоєнням виробництва продукції

1) На виробництво яловичини I кат.

Витрати освоєння = $20,32 \cdot 0,4: 100 = 0,08$ тис.грн.

2) На виробництво вареної ковбаси "Тріада" в/с

Витрати освоєння = $32,46 \cdot 0,4 : 100 = 0,13$ тис.грн.

3.13. Витрати на утримання та експлуатацію устаткування

До даної статті належать:

1) витрати на повне відновлення основних виробничих фондів та капітальний ремонт у вигляді амортизаційних відрахувань від вартості основних виробничих фондів, на реконструкцію, модернізацію та капітальний ремонт фондів, включаючи прискорену амортизацію активної їх частини;

2) сума сплачених орендних відсотків за користування наданими в оренду основними фондами;

3) витрати на проведення поточного ремонту, технічний огляд, технічне обслуговування устаткування;

4) витрати на внутрішньозаводське переміщення вантажів;

5) знос малоцінних і швидкозношуваних інструментів та пристроїв нецільового призначення;

б) інші витрати, пов'язані з утриманням та експлуатацією устаткування.

Витрати на утримання та експлуатацію устаткування кожного цеху відносяться тільки на ті види продукції, що виготовляються в цьому цеху.

У розрахунку витрат на утримання та експлуатацію обладнання студент обраховує:

а) амортизаційні відрахування у відповідності з нормами амортизаційних відрахувань від початкової вартості обладнання:

для обладнання м'ясожирового виробництва, ковбасного виробництва, консервного виробництва – 21,92;

б) витрати на поточний ремонт – 3% від початкової вартості обладнання;

в) витрати на капітальний ремонт – 5% від початкової вартості обладнання;

г) заробітна плата допоміжних робітників, відрахування на соціальне страхування робітників, які обслуговують дане обладнання;

д) інші витрати – 3% від суми загальних витрат за цією статтею.

Витрати на утримання та експлуатацію устаткування розподіляються за видами продукції, виходячи з кошторисних (нормативних) ставок або пропорційно структурі основної заробітної плати за видами продукції. За відсутності даних для розрахунку витрат на утримання і експлуатацію устаткування їх розмір можна прийняти на рівні 50–70% основної заробітної плати.

Розрахунок витрат на утримання і експлуатацію устаткування м'ясожирового цеху

з виробництва яловичини I категорії

Вартість основних фондів – 190,36 тис. грн

1. Амортизаційні відрахування становлять 21,92% від початкової вартості обладнання:

Амортизація = $190,36 \cdot 21,92 : 100 = 41,73$ тис. грн.

2. Витрати на капітальний ремонт – 5% від початкової вартості обладнання:

$$\text{Витрати кап ремонт} = 190,36 \cdot 5 : 100 = 9,52 \text{ тис.грн.}$$

3. Витрати на поточний ремонт – 3% від початкової вартості обладнання :

$$\text{Витрати поточний ремонт} = 190,36 \cdot 3 : 100 = 5,71 \text{ тис. грн.}$$

4. Заробітна плата слюсаря IV розряду , що обслуговує обладнання:

годинна тарифна ставка – 7,80; ефективний фонд робочого часу – 1800 годин на рік;

основна заробітна плата:

$$\text{Витрати осн. зарплата} = 1 \text{чол.} \cdot 1800 \text{ годин} \cdot 7,80 : 1000 = 14,0 \text{ тис. грн.}$$

додаткова заробітна плата (20% від основної зарплати):

$$\text{Витрати додатк. зарплата} = 14 \cdot 20 : 100 = 2,8 \text{ тис. грн.}$$

відрахування на соціальне страхування 40% від заробітної плати:

$$\text{Витрати нарахування зарплата} (14 + 2,8) \cdot 40 : 100 = 6,72 \text{ тис. грн}$$

Сума загальних витрат на утримання і експлуатацію становить:

$$41,73 + 9,52 + 5,71 + 14 + 2,8 + 6,72 = 80,48 \text{ тис.грн}$$

Основна заробітна плата становить по яловичині – 34 % від загального фонду основної заробітної плати цеху. Сума загальних витрат по яловичині становить:

$$80,48 \cdot 34 : 100 = 27,36 \text{ тис.грн}$$

Розрахунок витрат на утримання і експлуатацію по ковбасному цеху

Вартість основних виробничих фондів ковбасного цеху становить 216,25 тис.грн.

1. Амортизаційні відрахування становлять 21,92% від початкової вартості обладнання:

$$\text{Амортизація} = 216,25 \cdot 21,92 : 100 = 47,4 \text{ тис. грн}$$

2. Витрати на капітальний ремонт складають 5% від початкової вартості обладнання:

$$\text{Витрати кап ремонт} = 216,25 \cdot 5 : 100 = 10,81 \text{ тис.грн}$$

3. Витрати на поточний ремонт складають 3% від початкової вартості обладнання:

$$\text{Витрати поточний ремонт} = 216,25 \cdot 3 : 100 = 6,49 \text{ тис. грн}$$

4. Заробітна плата і відрахування на соціальне страхування слюсарів, які обслуговують обладнання, подані в табл. 6.19.

Таблиця 6.19

Розрахунок заробітної плати слюсарів по ковбасному цеху

Робітники	Кількість, чол.	Ефективний фонд робочого часу, год	Часова тарифна ставка, грн	Основна зарплата, тис.грн	Додаткова зарплата, тис.грн (20%)	Фонд заробітної плати, тис.грн	Відрахування на соціальне страх, тис.грн
Слюсар III розряд	1	1800	6,50	11,7	2,34	14,04	5,62
Слюсар IV розряд	2	1800	7,80	14,04	2,81	16,85	6,74
<i>Всього</i>	<i>3</i>	<i>x</i>	<i>x</i>	<i>25,74</i>	<i>5,15</i>	<i>43,25</i>	<i>12,36</i>

Загальна сума витрат становить:

$$47,40+10,81+6,49 + 43,25+12,36 =120,29 \text{ тис.грн.}$$

Виробництво вареної ковбаси “Тріада” складає 100 %.

3.14. Загальновиробничі витрати

До статті загальновиробничі витрати належать:

1) витрати, пов'язані з управлінням виробництвом, а саме: на утримання працівників апарату структурних підрозділів, на оплату робіт консультативного та інформаційного характеру, пов'язаних із забезпеченням виробництва;

2) витрати на службові відрядження у межах норм, передбачених законодавством;

3) амортизаційні відрахування від вартості основних виробничих фондів (будівель, споруд, інвентаря цехів), на реконструкцію, модернізацію, та капітальний ремонт фондів, що належать підприємству, а також тих, що перебувають у підприємства на умовах оренди (лізингу), включаючи прискорену амортизацію їх активної частини;

4) витрати некапітального характеру, пов'язані з удосконаленням технологій та організацією виробництва, поліпшення якості продукції, витрати на оплату праці працівників, зайнятих удосконаленням технологій та організацією виробництва, відрахування на державне соціальне страхування та обов'язкові страхові внески до Пенсійного фонду, інші витрати;

5) витрати на обслуговування виробничого процесу – витрати на оплату праці цехового персоналу, який не належать до управлінського персоналу (контролерів, комірників, гардеробників, молодшого обслуговуючого персоналу та ін.), відрахування на державне соціальне страхування та обов'язкові страхові внески до Пенсійного фонду, витрати, пов'язані із забезпеченням працівників спеціальним одягом, взуттям, обмундируванням, форменим одягом та ін.;

6) витрати на пожежну та сторожову охорону;

7) платежі з обов'язкового страхування майна цехів, виробництв та цивільної відповідальності, а також окремих категорій працівників, зайнятих на роботах з підвищеною загрозою для життя та здоров'я;

8) інші витрати.

Загальновиробничі витрати кожного цеху включаються тільки до собівартості продукції, що виготовляється цим цехом.

Загальновиробничі витрати між різними видами продукції розподіляються:

а) пропорційно до суми основної заробітної плати робітників, зайнятих у виробництві відповідної продукції;

б) пропорційно до суми основних витрат без вартості сировини, матеріалів і напівфабрикатів.

Сума витрат за даною статтею визначається виходячи із планових або фактичних витрат за даними підприємства, на якому студент проходив практику.

За відсутності заводських даних розмір цехових витрат умовно можна прийняти в розмірі 200% основної заробітної плати.

*Розрахунок загальновиробничих витрат
на виробництво яловичини I кат.*

Вартість будівель, споруд – 422 тис.грн.

1. Амортизаційні відрахування від вартості основних фондів(будівель, споруд, інвентаря цехів та інш.) складають – 7,7%

Сума амортизаційних відрахувань:

$$(422 \cdot 7,7) : 100 = 32,49 \text{ тис. грн}$$

2. Виплати на оплату праці цехового персоналу за штатним розкладом подаються у вигляді табл.6.20.

Таблиця 6.20

Розрахунок заробітної плати цеховому персоналу

Посада	Кількість, чол.	Посадовий оклад, грн	Ефективний фонд робочого часу одного працюючого за рік, міс.	Основна зарплата за рік, тис.грн	Додаткова зарплата за рік, тис. грн	Витрати на оплату праці, тис.грн	Відрахування на соцстрахування, тис. грн
Майстер	1	1850	11,8	21,83	4,37	26,2	10,48
Обліковець	1	1370	11,8	16,17	3,23	19,4	7,76
Всього	2	x	x	38,0	7,6	45,6	18,24

Загальна сума загальновиробничих витрат становить:

$$32,49 + 45,6 + 18,24 = 96,33 \text{ тис.грн}$$

Відповідно до структури основної заробітної плати сума загальновиробничих витрат по яловичині становить:

$$96,33 \cdot 34 : 100 = 32,75 \text{ тис.грн}$$

*Розрахунок загальновиробничих витрат
на виробництво вареної ковбаси "Тріада"в/с*

Вартість будівель ковбасного виробництва – 484,7 тис.грн

1. Норма амортизаційних відрахувань складають 7,7 % від вартості будівель (для ковбасного виробництва).

Сума амортизаційних відрахувань становить:

$$(484,7 \cdot 7,7) : 100 = 37,32 \text{ тис.грн}$$

2. Виплати на оплату праці цехового персоналу за штатним розписом подаються у вигляді табл.6.21.

Таблиця 6.21

Розрахунок заробітної плати цехового персоналу ковбасного цеху

Посада	Кількість, чол.	Посадовий оклад, грн	Ефективний фонд робочого часу за рік, міс.	Основна зарплата за рік, тис.грн	Додаткова зарплата, тис.грн	Фонд заробітної плати, тис.грн	Витрати на Соцстрахування, тис.грн
Начальник цеху	1	1900	11,8	22,42	4,48	26,9	10,76
Майстер	1	1750	11,8	20,65	4,13	24,78	9,91
Бухгалтер цеху	1	1800	11,8	21,24	4,25	25,49	10,2
Обліковець	1	1400	11,8	16,52	3,30	19,82	7,93
<i>Всього</i>	<i>4</i>	<i>x</i>	<i>x</i>	<i>80,83</i>	<i>16,16</i>	<i>96,99</i>	<i>38,8</i>

Загальна вартість загальновиробничих витрат становить:

$$37,32 + 96,99 + 38,8 = 156,95 \text{ тис.грн.}$$

3.15. Втрати від браку

До даної статті належать:

- а) вартість залишково забракованої продукції з технологічних причин;
- б) вартість матеріалів, напівфабрикатів, зіпсованих під час налагодження устаткування, у разі зупинки або простою обладнання, через вимикання енергії;
- в) втрати на усунення технічного неминучого браку;
- г) вартість скляних, керамічних, пластмасових виробів, розбитих під час транспортування на виробництві.

3.16. Попутна продукція

До попутної продукції відносяться:

- м'ясожировому виробництві належать - оброблені субпродукти, вирізка, жири, кишкові фабрикати, шкури, харчова сира кров, технічна кров, сира цівка, роги сирі із стержнем, щетина, вушний волос, умовно придатне м'ясо, ендокрини;
- у переробленні птиці та кролів: жир, шиї, голівки, печінки, серця, шлунки, потрухи, крильця, лапки, пір'я, підкрилки, шкурки кролів та лівер;
- у виробництві клею кісткового - жир технічний.

Попутна продукція самостійно не калькулюється. Її вартість обчислена за визначеними цінами (відпускними, плановою собівартістю або ціною їх можливого використання), вираховується із собівартості основної продукції.

Студент розраховує вартість кожного виду попутної продукції, виходячи з її кількості і вартості одиниці. Розрахунок подається у вигляді табл.6.22.

Розрахунок вартості попутної продукції на 150 т яловичини

Продукція	Норма, %	Кількість, т	Внутріза- водська ціна за 1 т, грн.	Вартість попутної продукції, тис. грн.
Субпродукти I категорії	6,98	10,47	25500	266,99
Субпродукти II категорії	13,52	20,28	20400	413,71
Шкури	13,70	20,55	16000	328,8
Жир-сирець	6,6	9,9	16500	163,35
Кров харчова	3,3	4,95	8100	40,1
Підшлункова залоза	0,1	0,15	9800	1,47
Кишкові комплекти	6 шт.	900	5,5	4,95
<i>Всього:</i>				<i>1219,37</i>

3.17. Адміністративні витрати

До статті калькуляції “Адміністративні витрати” належать :

- 1) витрати на обслуговування виробничого процесу;
- 2) витрати на пожежну і сторожову охорону;
- 3) поточні витрати, пов’язані з утриманням та експлуатацією фондів природоохоронного призначення (очисних споруд, уловлювачів, фільтрів тощо);
- 4) витрати, пов’язані управлінням виробництвом;
- 5) витрати на службові відрядження у межах норм, передбачених законодавством;
- 6) витрати, пов’язані з підготовкою і перепідготовкою кадрів;
- 7) витрати на оплату відсотків за фінансовими кредитами;
- 8) витрати пов’язані з оплатою послуг комерційних банків та інші послуги фінансових установ;
- 9) витрати, пов’язані з виконанням робіт вахтовим методом;
- 10) витрати на утримання, що надаються безоплатно підприємствам громадського харчування;
- 11) інші витрати;

Адміністративні витрати визначаються за спеціально складеним кошторисом. Розподіляються між різними видами продукції пропорційно до суми основної заробітної плати робітників, зайнятих у виробництві відповідної продукції по всьому підприємству.

За відсутності заводських даних розмір адміністративних витрат можна прийняти на рівні 2–4% від виробничої собівартості.

Із табл. 22 розраховуємо виробничу собівартість:

1) з виробництва яловичини – 3015,77 тис.грн.

Адм.витрати = $3015,77 \cdot 4 : 100 = 120,63$ тис.грн

2) з виробництва вареної ковбаси «Тріада» в/с – 7413,04 тис.грн.

Адм.витрати = $7413,04 \cdot 2 : 100 = 148,26$ тис.грн

3.18. Витрати на збут

До статті належать витрати на реалізацію продукції, а саме: на відшкодування складських, вантажно-розвантажувальних, перевалочних, експедиційних, страхових та посередницьких організацій (включаючи комісійну винагороду), на сплату експортного мита та митних зборів, на рекламу і передпродажну підготовку товарів.

Витрати, що входять до складу комерційних витрат, безпосередньо відносяться на собівартість відповідних видів продукції. У разі неможливості такого віднесення вони можуть розподілятися між окремими видами продукції виходячи з обсягу або приймаються на рівні 1-1,5% від виробничої собівартості.

Яловичини – 3015,77 тис.грн.

Витрати збут = $3015,77 \cdot 1 : 100 = 30,16$ тис.грн

Варена ковбаса «Тріада» в/с – 7413,04 тис.грн.

Витрати збут = $7413,04 \cdot 1 : 100 = 74,13$ тис.грн

Сума всіх статей за вирахуванням вартості зворотних відходів і попутної продукції утворює повні витрати на виробництво продукції. Результати всіх розрахунків заносять до загальних таблиць (табл.6.23-6.24).

Таблиця 6.23

Розрахунок повної собівартості яловичини I категорії

№ пп	Статті витрат	На весь обсяг продукції, тис.грн.
1	2	3
1	Сировина та основні матеріали	3316,63
2	Зворотні відходи	-194,0
3	Допоміжні матеріали	73,89
4	Транспортно-заготівельні витрати	49,52
5	Природні втрати	- 58,83
6	Паливо і енергія на технологічні цілі	953,61
7	Основна заробітна плата	20,32
8	Додаткова заробітна плата	4,06
9	Відрахування на соціальне обов'язкове страхування	9,75
10	Витрати, пов'язані з підготовкою і освоєнням виробництва	0,08
11	Витрати на утримання і експлуатацію обладнання	27,36
12	Загальновиробничі витрати	32,75
13	Попутна продукція	-1219,37
14	Виробнича собівартість	3015,77

1	2	3
15	Адміністративні витрати	120,63
16	Витрати на збут	30,16
17	Повні витрати на виробництво	3166,56
18	Витрати на 1 т, тис.грн	$3166,56 : 150 \text{ т} = 21,11$
19	Рентабельність (5– 20%)	10%
20	Прибуток	$21,11 \cdot 10 : 100 = 2,11$
21	Оптова ціна	$21,11 + 2,11 = 23,22$
22	Оптово-відпускна ціна (враховується ПДВ = 20%)	$23,22 \cdot 1,2 = 27,90$
23	Роздрібна ціна (враховується торгова націнка 15%)	$27,90 \cdot 1,15 = 32,10$

Таблиця 6.24

Розрахунок повної собівартості
вареної ковбаси "Тріада" в/с

№ пп	Статті витрат	На весь обсяг продукції, тис.грн.
1	Сировина та основні матеріали	6948,7
2	Допоміжні матеріали	46,11
3	Паливо і енергія на технологічні цілі	83,33
4	Основна заробітна плата	32,46
5	Додаткова заробітна плата	6,49
6	Відрахування на соціальне обов'язкове страхування	15,58
7	Витрати, пов'язані з підготовкою і освоєнням виробництва	0,13
8	Витрати на утримання і експлуатацію обладнання	120,29
9	Загальновиробничі витрати	156,95
10	Виробнича собівартість	7413,04
11	Адміністративні витрати	148,26
12	Витрати на збут	74,13
13	Повні витрати на виробництво	
14	Витрати на 1т, тис.грн	$7635,43 : 250 \text{ т} = 30,54$
15	Рентабельність, % (10–20%)	20
16	Прибуток	$30,54 \cdot 20 : 100 = 6,11$
17	Оптова ціна	$30,54 + 6,11 = 36,70$
18	Оптово-відпускна ціна (враховується ПДВ = 20%)	$36,7 \cdot 1,2 = 44,0$
19	Роздрібна ціна (враховується торгова націнка 15%)	$44 \cdot 1,15 = 50,6$

ВИСНОВКИ

Виходячи із змісту роботи в реферативній формі з цифровими викладками сформулювати основні положення отриманих результатів. 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.

7. КОНТРОЛЬНА РОБОТА

Контрольну роботу виконують студенти заочної форми навчання протягом семестру і здають на кафедру відповідно до графіку навчального процесу. У контрольній роботі необхідно відповідати на 2 теоретичні питання, навести приклад організаційної структури управління власного підприємства (де працює студент) та розрахувати 2 задачі. Загальний обсяг контрольної роботи – до 15 сторінок формату А-4 або у зошиті.

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 роботи (додаток А).

Контрольна 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 робота повертається виконавцю на доопрацювання. Без виправлених недоліків у роботі студент не допускається до іспиту. Контрольну роботу студент захищає за співбесідою. Студенти, які не здали або не захистили контрольну роботу, до іспиту не допускаються.

Варіант № 1
Задача № 1

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заклучний час – 9 хв;
час на обслуговування робочого місця – 15 хв;
час на відпочинок і особисті потреби – 35 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8–00	Вивіз тележки (допомога підсобному робітнику)	14–32
Встановлення дошки для обвалювання	8–05	Обвалка лопаточної частини	15–10
Обвалка лопаточної частини	9–30	Відпочинок робітника	15–35
Перерва – нема сировини	9–52	Обвалка лопаточної частини	15–58
Обвалка лопаточної частини	10–16	Розмова з майстром	16–02
Перерва – відпочинок	10–35	Обвалка лопаточної частини	16–34
Обвалка лопаточної частини	11–21	Укладка лопаточної частини на стіл для обвалка	16–36
Розвантаження тележки і укладка лопаточних частин на стіл обвалки (робота не входить в обов'язки)	11–28	Обвалка лопаточної частини	16–52
Обвалка лопаточної частини	12–00	Вбирання кісток з полу в ящик	16–55
Перерва на обід	13–00	Прибирання робочого місця	17–00
Обвалка лопаточної частини	14–18		

Задача № 1

Проаналізувати дані хронометражних спостережень, встановити норматив оперативного часу на операції. Встановити норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заклучний час – 8 хв; час на особисті потреби – 10 хв; норматив на відпочинок – 6 %. Розряд робітника IV ГТС – 8,10 грн.

Операція – заклеювання коробок з консервами

Взяття коробки і загибання кінців	0-03	0-20	0-33	0-48	1-05	1-21	1-36	1-56	2-10	4-27	4-40	4-56	5-12	5-30	5-46
Заклеювання коробки стрічкою	0-12	0-27	0-39	0-56	1-12	1-28	1-50	2-03	2-17	4-31	4-47	5-04	5-21	5-38	5-52
Наклеювання етикетки і встановлення коробки на тележку	0-18	0-31	0-45	1-02	1-18	1-34	1-54	2-07	2-23	4-37	4-53	5-09	5-27	5-44	5-57

Варіант № 2

Задача № 1

Проаналізувати дані хронометражних спостережень, встановити норматив оперативного часу на операції. Встановити норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заклучний час – 18 хв; час на особисті потреби – 15 хв; норматив на відпочинок – 9 %. Розряд робітника IV ГТС – 7,85 грн.

Операція – заклеювання коробок з консервами

Взяття коробки загибання кінців	0-03	0-20	0-33	0-48	1-05	1-21	1-36	1-56	2-10	4-27	4-40	4-56	5-12	5-30	5-46
Заклеювання коробки стрічкою	0-12	0-27	0-39	0-56	1-12	1-28	1-50	2-03	2-17	4-31	4-47	5-04	5-21	5-38	5-52
Наклеювання етикетки і встановлення коробки на тележку	0-18	0-31	0-45	1-02	1-18	1-34	1-54	2-07	2-23	4-37	4-53	5-09	5-27	5-44	5-57

Задача № 2

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заклучний час – 7 хв; час на обслуговування робочого місця – 14 хв; час на відпочинок – 38 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	7-00	Нутровка туш	13-27
Правка і точка ножа	7-06	Перерва – затримка подачі туш	13-38
Нутровка туш	8-02	Нутровка туш	
Перерва – затримка в подачі туш	8-15	Перерва для відпочинку	14-10
Нутровка туш		Нутровка туш	14-26
Перева для відпочинку	8-56	Розмова з майстром	14-38
Нутровка туш	9-22	Нутровка туш	14-41
Мийка рук, змив фартука на робочому місці гарячою водою	9-52	Перерва для відпочинку	14-54
Нутровка туш	9-57	Нутровка туш	15-07
Перерва на обід		Мийка рук, змив фартука	15-14
Нутровка туш		Нутровка туш	15-16
Перерва – затримка подачі туш	11-00	Перерва – затримка подачі туш	15-32
	12-00	Нутровка туш	15-35
	12-46	Прибирання робочого місця	
	12-51		15-53
			16-00

Варіант № 3

Задача № 1

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заключний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; час на особисті потреби і відпочинок – 50 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8–00	Обвалка задніх ніг	12–00
Встановлення дошки для обвалки і ящика для кісток	8–05	Перерва на обід	13–00
Затримка в подвозі задніх ніг	8–18	Обвалка задніх ніг	13–38
Обвалка задніх ніг	9–24	Перерва – нема сировини	13–51
Розмова з майстром	9–29	Обвалка задніх ніг	14–16
Обвалка задніх ніг	10–32	Перерва – нема сировини	14–28
Перерва – нема сировини	10–38	Обвалка задніх ніг	15–13
Обвалка задніх ніг	10–52	Перерва на відпочинок	15–28
Перерва на відпочинок	11–12	Обвалка задніх ніг	16–52
		Прибирання робочого місця	17–00

Задача № 2

Проаналізувати дані хронометражних спостережень, встановити норматив оперативного часу на операції. Встановити норму виробітку, норму часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заключний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; час на відпочинок і особисті потреби – 10%. Розряд робітника III (ГТС 7,95).

Операція – укладання пачок з жиром у ящики

Настіл дна папером	0-04	0-49	1-38	2-25	3-13	4-01	4-49	5-39	6-27	7-16	10-48	11-36	12-22	13-12	14-00
Укладання пачок з жиром у ящик	0-44	1-30	2-19	3-05	3-54	4-42	5-31	6-20	7-08	10-41	11-29	12-15	13-05	13-53	14-40
Встановлення ящика на транспортер	0-46	1-33	2-22	3-10	3-57	4-45	5-34	6-22	7-12	10-44	11-33	12-19	13-08	13-57	14-44

Варіант № 4

Задача № 1

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заключний час – 14 хв; час на обслуговування робочого місця – 18 хв; час на особисті потреби і відпочинок – 33 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	7–00	Перерва на обід	12–00
Затримка в подачі кругів	7–12	Обезжирювання кругів	13–05
Обезжирювання кругів	7–38	Перерва – нема сировини	13–13
Розмова з майстром	7–42	Обезжирювання кругів	14–00
Обезжирювання кругів	8–30	Перерва на відпочинок	14–10
Перерва – нема тари	8–35	Обезжирювання кругів	14–45
Обезжирювання кругів	9–00	Перерва – нема тари	14–58
Перерва для відпочинку	9–12	Обезжирювання кругів	15–12
Обезжирювання кругів	9–54	Розмова з майстром	15–22
Перерва – нема сировини	10–02	Перерва на відпочинок	15–27
Обезжирювання кругів		Обезжирювання кругів	15–50
	11–00	Прибирання робочого місця	16–00

Задача № 2

Проаналізувати дані хронометражних спостережень, встановити норматив оперативного часу на операції. Встановити норму виробітку, норму часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заключний час – 12 хв; час на обслуговування робочого місця – 15 хв; час на відпочинок і особисті потреби – 11%. Розряд робітника III (ГТС 6,85).

Операція – укладання пачок з жиром у ящики

Настіл дна папером	0-04	0-49	1-38	2-25	3-13	4-01	4-49	5-39	6-27	7-16	10-48	11-36	12-22	13-12	14-00
Укладання пачок з жиром у ящик	0-44	1-30	2-19	3-05	3-54	4-42	5-31	6-20	7-08	10-41	11-29	12-15	13-05	13-53	14-40
Встановлення ящика на транспортер	0-46	1-33	2-22	3-10	3-57	4-45	5-34	6-22	7-12	10-44	11-33	12-19	13-08	13-57	14-44

Варіант № 5
Задача № 1

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заклучний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 12 хв; час на особисті потреби і відпочинок – 30 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8–00	Перерва на обід	13–00
Видача паперу і шпагату	8–10	Пакування коробок	13–30
Пакування коробок	9–20	Перерва – нема пельменів	13–38
Перерва – нема пельменів	9–26	Пакування коробок	14–12
Пакування коробок	10–48	Перерва на відпочинок	14–21
Перерва – несправність конвейєру	10–52	Пакування коробок	14–53
Пакування коробок		Перерва – нема коробок	15–03
Перерва на відпочинок	11–10	Пакування коробок	15–42
Пакування коробок	11–18	Перерва на відпочинок	15–50
	12–00	Пакування коробок	16–48
		Прибирання робочого місця	17–00

Задача № 2

Проаналізувати дані хронометражних спостережень, встановити норматив оперативного часу на операції. Встановити норму виробітку, норму часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заклучний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; час на відпочинок і особисті потреби – 10%. Розряд робітника III (ГТС 8,15).

Операція – укладання пачок з жиром у ящики

Настіл дна папером	0-04	0-49	1-38	2-25	3-13	4-01	4-49	5-39	6-27	7-16	10-48	11-36	12-22	13-12	14-00
Укладання пачок з жиром у ящик	0-44	1-30	2-19	3-05	3-54	4-42	5-31	6-20	7-08	10-41	11-29	12-15	13-05	13-53	14-40
Встановлення ящика на транспортєр	0-46	1-33	2-22	3-10	3-57	4-45	5-34	6-22	7-12	10-44	11-33	12-19	13-08	13-57	14-44

Варіант № 6
Задача № 1

Проаналізувати дані хронометражних спостережень і встановити норматив оперативного часу на операції, норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заклучний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; норматив на особисті потреби і відпочинок – 5 %.

Робітник II розряд (ГТС 7,79).

Операція – пакування коробок з пельменями у пачки

Встановлення коробки на папір	0-06	0-37	1-11	1-47	2-17	2-47	3-30	4-03	4-35	5-08	5-38	6-23	6-57	7-29
Завертання коробки у пачку	0-14	0-43	1-19	1-53	2-24	2-54	3-37	4-11	4-42	5-16	5-46	6-30	7-05	7-36
Зв'язування пачки і встановлення на конвеєр	0-30	1-05	1-40	2-11	2-40	3-18	3-55	4-29	5-01	5-31	6-14	6-48	7-22	7-58

Задача № 2

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заклучний час – 11 хв;
час на обслуговування робочого місця – 12 хв;
час на відпочинок і особисті потреби – 44 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8-00	Обвалка лопаточної частини Вивіз	14-18
Встановлення дошки для обвалювання	8-05	тележки (допомога підсобному робітнику)	14-32
Обвалка лопаточної частини	9-30	Обвалка лопаточної частини	15-10
Перерва – нема сировини	9-52	Відпочинок робітника	15-35
Обвалка лопаточної частини	10-16	Обвалка лопаточної частини	15-58
Перерва – відпочинок	10-35	Розмова з майстром	16-02
Обвалка лопаточної частини	11-21	Обвалка лопаточної частини	16-34
Розвантаження тележки і укладка лопаточних частин на стіл обвалки (робота не входить в обов'язки)	11-28	Укладка лопаточної частини на стіл для обвалки	16-36
Обвалка лопаточної частини	12-00	Обвалка лопаточної частини	16-52
Перерва на обід	13-00	Вбирання кісток з полу в ящик	16-55
		Прибирання робочого місця	17-00

Варіант № 7
Задача № 1

Проаналізувати дані хронометражних спостережень і встановити норматив оперативного часу на операції, норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заклучний час – 8 хв; час на обслуговування робочого місця – 15 хв; норматив на особисті потреби і відпочинок – 12 %.

Робітник III розряд (ГТС 9,98).

Операція – заклеювання гофрованою ящика з сухим альбуміном

Заклеювання ящика стрічкою	0-19	1-29	2-39	3-50	5-00	6-10	7-20	8-31	9-41	14-51	15-03	16-13	17-27	18-41	19-58
Наклеювання етикетки на ящик	0-22	1-31	2-41	3-52	5-02	6-12	7-23	8-33	9-43	14-43	15-05	16-16	17-31	18-46	20-01
Переніс ящика на транспортер	1-09	2-19	3-29	4-41	5-50	7-00	8-10	9-22	10-31	14-56	15-54	17-06	18-19	19-36	20-50

Задача № 2

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заклучний час – 5 хв;
час на обслуговування робочого місця – 9хв;
час на відпочинок і особисті потреби – 33 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8-00	Вивіз тележки	14-38
Встановлення дошки для обвалювання	8-08	(допомога підсобному робітнику)	
Обвалка лопаточної частини	9-32	Обвалка лопаточної частини	15-10
Перерва – нема сировини	9-52	Відпочинок робітника	15-31
Обвалка лопаточної частини	10-18	Обвалка лопаточної частини	15-58
Перерва – відпочинок	10-35	Розмова з майстром	16-02
Обвалка лопаточної частини	11-23	Обвалка лопаточної частини	16-32
Розвантаження тележки і укладка лопаточних частин на стіл обвалки	11-29	Укладка лопаточної частини на стіл для обвалки	16-36
(робота не входить в обов'язки)		Обвалка лопаточної частини	16-50
Обвалка лопаточної частини	12-00	Вбирання кісток з полу в ящик	16-56
Перерва на обід	13-00	Прибирання робочого місця	17-00
Обвалка лопаточної частини	14-15		

Варіант № 8
Задача № 1

Проаналізувати дані хронометражних спостережень і встановити норматив оперативного часу на операції, норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заклучний час – 5 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; норматив на особисті потреби і відпочинок – 10 %.

Робітник IV розряд (ГТС 9,10).

Операція – нутровка туш великої рогатої худоби

Вдалення прохіднику, рубця і літошки	2-45	3-57	5-08	6-22	7-39	8-51	10-05	11-18	12-30	13-41	14-55	17-06	18-19	19-33	20-44
Виймка ліверу	3-09	4-22	5-31	6-48	8-03	9-14	10-31	11-41	12-52	14-06	15-17	17-28	18-43	19-56	21-09
Перехід до наступної туші	3-15	4-26	5-38	6-55	8-08	9-20	10-37	11-45	12-57	14-13	15-24	17-34	18-49	20-03	21-23

Задача № 2

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заклучний час – 10 хв;
час на обслуговування робочого місця – 10 хв;
час на відпочинок і особисті потреби – 40 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8-00	Обвалка лопаточної частини Вивіз тележки (допомога підсобному робітнику)	14-15
Встановлення дошки для обвалювання	8-09	Обвалка лопаточної частини	14-32
Обвалка лопаточної частини	9-32	Відпочинок робітника	15-12
Перерва – нема сировини	9-58	Обвалка лопаточної частини	15-39
Обвалка лопаточної частини	10-11	Розмова з майстром	15-59
Перерва – відпочинок	10-38	Обвалка лопаточної частини	16-05
Обвалка лопаточної частини	11-20	Обвалка лопаточної частини	16-32
Розвантаження тележки і укладка лопаточних частин на стіл обвалки (робота не входить в обов'язки)	11-38	Укладка лопаточної частини на стіл для обвалки	16-39
Обвалка лопаточної частини	12-00	Обвалка лопаточної частини	16-50
Перерва на обід	13-00	Вбирання кісток з полу в ящик	16-58
		Прибирання робочого місця	17-00

Варіант № 9
Задача №1

Проаналізувати дані хронометражних спостережень і встановити норматив оперативного часу на операції, норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заключний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; норматив на особисті потреби і відпочинок – 5 %.

Робітник II розряд (ГТС 7,75). Операція – обезжирювання яловичих кругів

Взяти круг і закріпити на крючках	0-12	2-03	3-11	5-01	6-15	7-27	8-49	10-11	11-32	13-04	14-20	15-44	17-15	18-37
Обезжирювання круга	1-46	2-59	4-48	6-03	7-14	8-35	9-59	11-18	12-56	14-12	15-28	17-00	18-25	19-48
Зняти круг з крючка і пожити у тару	1-49	3-03	4-51	6-07	7-17	8-38	10-03	11-21	13-00	14-15	15-32	17-04	18-29	19-51

Задача № 2

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заключний час – 10 хв;
 час на обслуговування робочого місця – 10 хв;
 час на відпочинок і особисті потреби – 40 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8-00	Вивіз тележки	14-35
Встановлення дошки для обвалювання	8-03	(допомога підсобному робітнику)	
Обвалка лопаточної частини	9-36	Обвалка лопаточної частини	15-11
Перерва – нема сировини	9-52	Відпочинок робітника	15-35
Обвалка лопаточної частини	10-26	Обвалка лопаточної частини	15-47
Перерва – відпочинок	10-35	Розмова з майстром	16-02
Обвалка лопаточної частини	11-25	Обвалка лопаточної частини	16-24
Розвантаження тележки і укладка лопаточних частин на стіл обвалки (робота не входить в обов'язки)	11-28	Укладка лопаточної частини на стіл для обвалки	16-36
Обвалка лопаточної частини	12-00	Обвалка лопаточної частини	16-42
Перерва на обід	13-00	Вбирання кісток з полу в ящик	16-58
Обвалка лопаточної частини	14-22	Прибирання робочого місця	17-00

Варіант № 10
Задача № 1

Проаналізувати дані хронометражних спостережень і встановити норматив оперативного часу на операції, норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заклучний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 15 хв; норматив на особисті потреби і відпочинок – 10 %.

Робітник V розряд (ГТС 10,25).

Операція – обвалка лопаточної частини туші

Правка ножа	0-07	1-14	2-27	3-33	4-32	5-44	10-02	11-13	12-24	13-34	16-45	18-01	19-08	20-22
Обвалка і вдалення лучевої кістки	0-22	1-31	2-43	3-50	4-50	6-04	10-20	11-34	12-43	13-52	17-05	18-17	19-27	20-41
Обвалка і вдалення лопаточної кістки	0-46	1-57	3-07	4-09	5-15	6-30	10-43	11-57	13-08	14-16	17-31	18-38	19-52	21-03
Обвалка плечевої кістки	1-04	2-15	3-26	4-24	5-33	6-49	11-03	12-16	13-26	16-35	17-50	18-56	20-13	21-20

Задача № 2

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заклучний час – 14 хв; час на обслуговування робочого місця – 20 хв; час на відпочинок – 28 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	7-00	Перерва на обід	12-00
Затримка в подачі кругів	7-16	Обезжирювання кругів	13-05
Обезжирювання кругів	7-38	Перерва – нема сировини	13-18
Розмова з майстром	7-45	Обезжирювання кругів	14-00
Обезжирювання кругів	8-30	Перерва на відпочинок	14-15
Перерва – нема тари	8-35	Обезжирювання кругів	14-45
Обезжирювання кругів	9-00	Перерва – нема тари	14-58
Перерва для відпочинку	9-12	Обезжирювання кругів	15-16
Обезжирювання кругів	9-58	Розмова з майстром	15-22
Перерва – нема сировини	10-16	Перерва на відпочинок	15-37
Обезжирювання кругів	11-00	Обезжирювання кругів	15-55
		Прибирання робочого місця	16-00

Варіант № 11
Задача № 1

Проаналізувати дані хронометражних спостережень і встановити норматив оперативного часу на операції, норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: підготовчо-заключний час – 7 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; норматив на особисті потреби і відпочинок – 10 %.

Робітник V розряд (ГТС 9,35).

Операція – обвалка тазобедреної частини туші

Правка ножа	0-12	1-24	2-28	3-51	5-04	6-12	7-19	8-38	9-45	10-51	12-19	13-27	14-43	15-56
Обвалка і вдалення тазової кістки	0-42	1-52	3-02	4-23	5-30	6-37	7-49	9-09	10-13	11-24	12-46	13-57	15-11	16-27
Обвалка і вдалення берцової кістки	0-57	2-05	3-20	4-37	5-45	6-49	8-03	9-19	10-26	11-49	12-59	14-13	15-25	16-43
Обвалка і вдалення бедреної кістки	1-15	2-20	3-41	4-56	6-03	7-09	8-24	9-37	10-43	12-10	13-17	14-33	15-44	17-02

Задача № 2

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заключний час – 8 хв;
час на обслуговування робочого місця – 14 хв; час на відпочинок і особисті потреби – 39 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8-00	Обвалка лопаточної частини Вивіз тележки (допомога підсобному робітнику)	14-05
Встановлення дошки для обвалювання	8-07	Обвалка лопаточної частини	14-22
Обвалка лопаточної частини	9-32	Відпочинок робітника	15-10
Перерва – нема сировини	9-53	Обвалка лопаточної частини	15-45
Обвалка лопаточної частини	10-26	Розмова з майстром	15-58
Перерва – відпочинок	10-35	Обвалка лопаточної частини	16-02
Обвалка лопаточної частини	11-22	Укладка лопаточної частини на стіл для обвалки	16-34
Розвантаження тележки і укладка лопаточних частин на стіл обвалки (робота не входить в обов'язки)	11-48	Обвалка лопаточної частини	16-46
Обвалка лопаточної частини	12-05	Вбирання кісток з полу в ящик	16-52
Перерва на обід	13-00	Прибирання робочого місця	16-55
			17-00

Варіант № 12

Задача № 1

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заклучний час – 15 хв;
 час на обслуговування робочого місця – 20 хв; час на відпочинок і особисті потреби – 30 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8–00	Вивіз тележки (допомога підсобному робітнику)	14–12
Встановлення дошки для обвалювання	8–15	Обвалка лопаточної частини	15–10
Обвалка лопаточної частини	9–30	Відпочинок робітника	15–15
Перерва – нема сировини	9–52	Обвалка лопаточної частини	15–58
Обвалка лопаточної частини	10–15	Розмова з майстром	16–12
Перерва – відпочинок	10–39	Обвалка лопаточної частини	16–24
Обвалка лопаточної частини	11–21	Укладка лопаточної частини на стіл для обвалки	16–46
Розвантаження тележки і укладка лопаточних частин на стіл обвалки (робота не входить в обов'язки)	11–56	Обвалка лопаточної частини	16–52
Обвалка лопаточної частини	12–00	Вбирання кісток з полу в ящик	16–57
Перерва на обід	13–00	Прибирання робочого місця	17–00
Обвалка лопаточної частини	14–00		

Задача №2

Проаналізувати дані хронометражних спостережень, встановити норматив оперативного часу на операції. Встановити норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: підготовчо-заклучний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; норматив на відпочинок – 12 %. Розряд робітника IV ГТС –9,12 грн.

Операція – заклеювання коробок з консервами

Взяття коробки і загибання кінців	0-03	0-20	0-33	0-48	1-05	1-21	1-36	1-56	2-10	4-27	4-40	4-56	5-12	5-30	5-46
Заклеювання коробки лентою	0-12	0-27	0-39	0-56	1-12	1-28	1-50	2-03	2-17	4-31	4-47	5-04	5-21	5-38	5-52
Наклеювання етикетки і встановлення коробки на тележку	0-18	0-31	0-45	1-02	1-18	1-34	1-54	2-07	2-23	4-37	4-53	5-09	5-27	5-44	5-57

Варіант № 13

Задача № 1

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заклучний час – 12 хв; час на обслуговування робочого місця – 15 хв; час на відпочинок – 30 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	7-00	Нутровка туш	13-25
Правка і точка ножа	7-09	Перерва – затримка подачі туш	13-34
Нутровка туш	8-00	Нутровка туш	
Перерва – затримка в подачі туш	8-14	Перерва для відпочинку	14-10
Нутровка туш		Нутровка туш	14-28
Перерва для відпочинку	8-56	Розмова з майстром	14-38
Нутровка туш	9-22	Нутровка туш	14-41
Мийка рук, змив фартука на робочому місці гарячою водою	9-50	Перерва для відпочинку	14-58
Нутровка туш	9-55	Нутровка туш	15-02
Перерва на обід		Мийка рук, змив фартука	15-14
Нутровка туш		Нутровка туш	15-16
Перерва – затримка подачі туш	11-00	Перерва – затримка подачі туш	15-32
	12-00	Нутровка туш	15-38
	12-39	Прибирання робочого місця	
	12-50		15-50
			16-00

Задача № 2

Проаналізувати дані хронометражних спостережень, встановити норматив оперативного часу на операції. Встановити норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заклучний час – 8 хв; час на особисті потреби – 10 хв; норматив на відпочинок – 6 %. Розряд робітника IV ГТС – 8,80 грн.

Операція – заклеювання коробок з консервами

Взяття коробки і загибання кінців	0-03	0-20	0-33	0-48	1-05	1-21	1-36	1-56	2-10	4-27	4-40	4-56	5-12	5-30	5-46
Заклеювання коробки лентою	0-12	0-27	0-39	0-56	1-12	1-28	1-50	2-03	2-17	4-31	4-47	5-04	5-21	5-38	5-52
Наклеювання етикетки і встановлення коробки на тележку	0-18	0-31	0-45	1-02	1-18	1-34	1-54	2-07	2-23	4-37	4-53	5-09	5-27	5-44	5-57

Варіант № 14

Задача № 1

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заключний час – 12 хв; час на обслуговування робочого місця – 15 хв; час на відпочинок – 44 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8–00	Обвалка задніх ніг	12–00
Встановлення дошки для обвалки і ящика для кісток	8–09	Перерва на обід	13–00
Затримка в подвозі задніх ніг	8–13	Обвалка задніх ніг	13–34
Обвалка задніх ніг	9–24	Перерва – нема сировини	13–58
Розмова з майстром	9–27	Обвалка задніх ніг	14–12
Обвалка задніх ніг	10–32	Перерва – нема сировини	14–28
Перерва – нема сировини	10–38	Обвалка задніх ніг	15–13
Обвалка задніх ніг	10–58	Перерва на відпочинок	15–29
Перерва на відпочинок	11–12	Обвалка задніх ніг	16–52
		Прибирання робочого місця	17–00

Задача № 2

Проаналізувати дані хронометражних спостережень і встановити норматив оперативного часу на операції, норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: підготовчо-заключний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; норматив на особисті потреби і відпочинок – 7 %.

Робітник II розряд (ГТС 8,79).

Операція – пакування коробок з пельменями у пачки

Встановлення коробки на папір	0-06	0-37	1-11	1-47	2-17	2-47	3-30	4-03	4-35	5-08	5-38	6-23	6-57	7-29	8-05
Завертання коробок у пачку	0-14	0-43	1-19	1-53	2-24	2-54	3-37	4-11	4-42	5-16	5-46	6-30	7-05	7-36	8-13
Зв'язування пачки і встановлення на конвеєр	0-30	1-05	1-40	2-11	2-40	3-18	3-55	4-29	5-01	5-31	6-14	6-48	7-22	7-58	8-36

Варіант № 15

Задача №1

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заключний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; час на відпочинок – 20 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	7-00	Перерва на обід	12-00
Затримка в подачі кругів	7-11	Обезжирювання кругів	13-05
Обезжирювання кругів	7-38	Перерва – нема сировини	13-13
Розмова з майстром	7-42	Обезжирювання кругів	14-00
Обезжирювання кругів	8-30	Перерва на відпочинок	14-10
Перерва – нема тари	8-35	Обезжирювання кругів	14-45
Обезжирювання кругів	9-00	Перерва – нема тари	14-58
Перерва для відпочинку	9-12	Обезжирювання кругів	15-12
Обезжирювання кругів	9-54	Розмова з майстром	15-22
Перерва – нема сировини	10-02	Перерва на відпочинок	15-27
Обезжирювання кругів	11-00	Обезжирювання кругів	15-50
		Прибирання робочого місця	16-00

Задача № 2

Проаналізувати дані хронометражних спостережень і встановити норматив оперативного часу на операції, норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заключний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; норматив на особисті потреби і відпочинок – 5 %.

Робітник II розряд (ГТС 7,75).

Операція – пакування коробок з пельменями у пачки

Встановлення коробки на папір	0-06	0-37	1-11	1-47	2-17	2-47	3-30	4-03	4-35	5-08	5-38	6-23	6-57	7-29	8-05
Завертання коробки у пачку	0-14	0-43	1-19	1-53	2-24	2-54	3-37	4-11	4-42	5-16	5-46	6-30	7-05	7-36	8-13
Зв'язування пачки і встановлення на конвеєр	0-30	1-05	1-40	2-11	2-40	3-18	3-55	4-29	5-01	5-31	6-14	6-48	7-22	7-58	8-36

Варіант № 16

Задача № 1

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заключний час – 11 хв; час на обслуговування робочого місця – 16 хв; час на відпочинок – 32 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8–00	Перерва на обід	13–00
Видача паперу і шпагату	8–12	Пакування коробок	13–32
Пакування коробок	9–20	Перерва – нема пельменів	13–38
Перерва – нема пельменів	9–26	Пакування коробок	14–12
Пакування коробок	10–48	Перерва на відпочинок	14–21
Перерва – несправність конвейєру	10–54	Пакування коробок	14–53
Пакування коробок		Перерва – нема коробок	15–04
Перерва на відпочинок	11–10	Пакування коробок	15–42
Пакування коробок	11–22	Перерва на відпочинок	15–51
	12–00	Пакування коробок	16–48
		Прибирання робочого місця	17–00

Задача № 2

Проаналізувати дані хронометражних спостережень і встановити норматив оперативного часу на операції, норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заключний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; норматив на особисті потреби і відпочинок – 12 %.

Робітник III розряд (ГТС 8,95).

Операція – пакування коробок з пельменями у пачки

Встановлення коробки на папір	0-06	0-37	1-11	1-47	2-17	2-47	3-30	4-03	4-35	5-08	5-38	6-23	6-57	7-29
Завертання коробок у пачку	0-14	0-43	1-19	1-53	2-24	2-54	3-37	4-11	4-42	5-16	5-46	6-30	7-05	7-36
Зв'язування пачки і встановлення на конвеєр	0-30	1-05	1-40	2-11	2-40	3-18	3-55	4-29	5-01	5-31	6-14	6-48	7-22	7-58

Варіант № 17
Задача № 1

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заключний час – 10 хв;
час на обслуговування робочого місця – 10 хв; час на відпочинок і особисті потреби – 40 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8–00	Вивіз тележки	14–32
Встановлення дошки для обвалювання	8–05	(допомога підсобному робітнику)	
Обвалка лопаточної частини	9–30	Обвалка лопаточної частини	15–10
Перерва – нема сировини	9–52	Відпочинок робітника	15–35
Обвалка лопаточної частини	10–16	Обвалка лопаточної частини	15–58
Перерва – відпочинок	10–35	Розмова з майстром	16–02
Обвалка лопаточної частини	11–21	Обвалка лопаточної частини	16–34
Розвантаження тележки і укладка лопаточних частин на стіл обвалки (робота не входить в обов'язки)	11–28	Укладка лопаточної частини на стіл для обвалки	16–36
Обвалка лопаточної частини	12–00	Обвалка лопаточної частини	16–52
Перерва на обід	13–00	Вбирання кісток з полу в ящик	16–55
Обвалка лопаточної частини	14–18	Прибирання робочого місця	17–00

Задача № 1

Проаналізувати дані хронометражних спостережень, встановити норматив оперативного часу на операції. Встановити норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заключний час – 8 хв; час на особисті потреби – 10 хв; норматив на відпочинок – 6 %. Розряд робітника IV ГТС –6,10 грн.

Операція – заклеювання коробок з консервами

Взяття коробки і загибання кінців	0-03	0-20	0-33	0-48	1-05	1-21	1-36	1-56	2-10	4-27	4-40	4-56	5-12	5-30	5-46
Заклеювання коробки стрічкою	0-12	0-27	0-39	0-56	1-12	1-28	1-50	2-03	2-17	4-31	4-47	5-04	5-21	5-38	5-52
Наклеювання етикетки і встановлення коробки на тележку	0-18	0-31	0-45	1-02	1-18	1-34	1-54	2-07	2-23	4-37	4-53	5-09	5-27	5-44	5-57

Варіант № 18

Задача № 1

Проаналізувати дані хронометражних спостережень, встановити норматив оперативного часу на операції. Встановити норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заклучний час – 18 хв; час на особисті потреби – 15 хв; норматив на відпочинок – 9 %. Розряд робітника IV ГТС – 7,85 грн.

Операція – заклеювання коробок з консервами

Взяття коробки і загибання кінців	0-03	0-20	0-33	0-48	1-05	1-21	1-36	1-56	2-10	4-27	4-40	4-56	5-12	5-30	5-46
Заклеювання коробки лентою	0-12	0-27	0-39	0-56	1-12	1-28	1-50	2-03	2-17	4-31	4-47	5-04	5-21	5-38	5-52
Наклеювання етикетки і встановлення коробки на тележку	0-18	0-31	0-45	1-02	1-18	1-34	1-54	2-07	2-23	4-37	4-53	5-09	5-27	5-44	5-57

Задача № 2

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заклучний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; час на відпочинок – 35 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	7–00	Нутровка туш	13–27
Правка і точка ножа	7–10	Перерва – затримка подачі туш	13–34
Нутровка туш	8–02	Нутровка туш	
Перерва – затримка в подачі туш	8–11	Перерва для відпочинку	14–10
Нутровка туш		Нутровка туш	14–28
Перева для відпочинку	8–56	Розмова з майстром	14–38
Нутровка туш	9–22	Нутровка туш	14–41
Мийка рук, змив фартука	9–54	Перерва для відпочинку	14–54
на робочому місці гарячою водою	9–57	Нутровка туш	15–02
Нутровка туш		Мийка рук, змив фартука	15–14
Перерва на обід		Нутровка туш	15–16
Нутровка туш	11–00	Перерва – затримка подачі туш	15–32
Перерва – затримка подачі туш	12–00	Нутровка туш	15–39
	12–42	Прибирання робочого місця	
	12–51		15–52
			16–00

Варіант № 19

Задача № 1

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заключний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; час на відпочинок – 50 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8–00	Обвалка задніх ніг	12–00
Встановлення дошки для обвалки і ящика для кісток	8–05	Перерва на обід	13–00
Затримка в подвозі задніх ніг	8–18	Обвалка задніх ніг	13–38
Обвалка задніх ніг	9–24	Перерва – нема сировини	13–51
Розмова з майстром	9–27	Обвалка задніх ніг	14–16
Обвалка задніх ніг	10–32	Перерва – нема сировини	14–28
Перерва – нема сировини	10–38	Обвалка задніх ніг	15–13
Обвалка задніх ніг	10–52	Перерва на відпочинок	15–28
Перерва на відпочинок	11–12	Обвалка задніх ніг	16–52
		Прибирання робочого місця	17–00

Задача № 2

Проаналізувати дані хронометражних спостережень, встановити норматив оперативного часу на операції. Встановити норму виробітку, норму часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заключний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; час на відпочинок – 10%. Розряд робітника III (ГТС 7,95).

Операція – укладання пачок з жиром у ящики

Настіл дна папером	0-04	0-49	1-38	2-25	3-13	4-01	4-49	5-39	6-27	7-16	10-48	11-36	12-22	13-12	14-00
Укладання пачок з жиром у ящик	0-44	1-30	2-19	3-05	3-54	4-42	5-31	6-20	7-08	10-41	11-29	12-15	13-05	13-53	14-40
Встановлення ящика на транспортер	0-46	1-33	2-22	3-10	3-57	4-45	5-34	6-22	7-12	10-44	11-33	12-19	13-08	13-57	14-44

Варіант № 20

Задача № 1

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заключний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; час на відпочинок – 25 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	7-00	Перерва на обід	12-00
Затримка в подачі кругів	7-12	Обезжирювання кругів	13-05
Обезжирювання кругів	7-38	Перерва – нема сировини	13-13
Розмова з майстром	7-42	Обезжирювання кругів	14-00
Обезжирювання кругів	8-30	Перерва на відпочинок	14-10
Перерва – нема тари	8-35	Обезжирювання кругів	14-45
Обезжирювання кругів	9-00	Перерва – нема тари	14-58
Перерва для відпочинку	9-12	Обезжирювання кругів	15-12
Обезжирювання кругів	9-54	Розмова з майстром	15-22
Перерва – нема сировини	10-02	Перерва на відпочинок	15-27
Обезжирювання кругів	11-00	Обезжирювання кругів	15-50
		Прибирання робочого місця	16-00

Задача № 2

Проаналізувати дані хронометражних спостережень, встановити норматив оперативного часу на операції. Встановити норму виробітку, норму часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заключний час – 12 хв; час на обслуговування робочого місця – 15 хв; час на відпочинок і особисті потреби – 11%. Розряд робітника III (ГТС 6,85).

Операція – укладання пачок з жиром у ящики

Настіл дна папером	0-04	0-49	1-38	2-25	3-13	4-01	4-49	5-39	6-27	7-16	10-48	11-36	12-22	13-12	14-00
Укладання пачок з жиром у ящик	0-44	1-30	2-19	3-05	3-54	4-42	5-31	6-20	7-08	10-41	11-29	12-15	13-05	13-53	14-40
Встановлення ящика на транспортер	0-46	1-33	2-22	3-10	3-57	4-45	5-34	6-22	7-12	10-44	11-33	12-19	13-08	13-57	14-44

Варіант № 21

Задача № 1

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заключний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 12 хв; час на особисті потреби і відпочинок – 30 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8–00	Перерва на обід	13–00
Видача паперу і шпагату	8–10	Пакування коробок	13–30
Пакування коробок	9–20	Перерва – нема пельменів	13–38
Перерва – нема пельменів	9–26	Пакування коробок	14–12
Пакування коробок	10–48	Перерва на відпочинок	14–21
Перерва – несправність конвейєру	10–52	Пакування коробок	14–53
Пакування коробок		Перерва – нема коробок	15–03
Перерва на відпочинок	11–10	Пакування коробок	15–42
Пакування коробок	11–18	Перерва на відпочинок	15–50
	12–00	Пакування коробок	16–48
		Прибирання робочого місця	17–00

Задача № 2

Проаналізувати дані хронометражних спостережень, встановити норматив оперативного часу на операції. Встановити норму виробітку, норму часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: підготовчо-заключний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; час на відпочинок і особисті потреби – 10%. Розряд робітника III (ГТС 8,15).

Операція – укладання пачок з жиром у ящики

Настіл папером	дна	0-04	0-49	1-38	2-25	3-13	4-01	4-49	5-39	6-27	7-16	10-48	11-36	12-22	13-12	14-00
Укладання пачок з жиром у ящик		0-44	1-30	2-19	3-05	3-54	4-42	5-31	6-20	7-08	10-41	11-29	12-15	13-05	13-53	14-40
Встановлення ящика на транспортєр		0-46	1-33	2-22	3-10	3-57	4-45	5-34	6-22	7-12	10-44	11-33	12-19	13-08	13-57	14-44

Варіант № 22

Задача № 1

Проаналізувати дані хронометражних спостережень і встановити норматив оперативного часу на операції, норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заключний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; норматив на особисті потреби і відпочинок – 5 %.

Робітник II розряд (ГТС 7,79).

Операція – пакування коробок з пельменями у пачки

Встановлення коробки на папір	0-06	0-37	1-11	1-47	2-17	2-47	3-30	4-03	4-35	5-08	5-38	6-23	6-57	7-29	8-05
Завертання коробок у пачку	0-14	0-43	1-19	1-53	2-24	2-54	3-37	4-11	4-42	5-16	5-46	6-30	7-05	7-36	8-13
Зв'язування пачки і встановлення на конвеєр	0-30	1-05	1-40	2-11	2-40	3-18	3-55	4-29	5-01	5-31	6-14	6-48	7-22	7-58	8-36

Задача № 2

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заключний час – 10 хв;
 час на обслуговування робочого місця – 10 хв;
 час на відпочинок і особисті потреби – 40 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8-00	Вивіз тележки	14-32
Встановлення дошки для обвалювання	8-05	(допомога підсобному робітнику)	
Обвалка лопаточної частини	9-30	Обвалка лопаточної частини	15-10
Перерва – нема сировини	9-52	Відпочинок робітника	15-35
Обвалка лопаточної частини	10-16	Обвалка лопаточної частини	15-58
Перерва – відпочинок	10-35	Розмова з майстром	16-02
Обвалка лопаточної частини	11-21	Обвалка лопаточної частини	16-34
Розвантаження тележки і укладка лопаточних частин на стіл обвалки (робота не входить в обов'язки)	11-28	Укладка лопаточної частини на стіл для обвалки	16-36
Обвалка лопаточної частини	12-00	Обвалка лопаточної частини	16-52
Перерва на обід	13-00	Вбирання кісток з полу в ящик	16-55
Обвалка лопаточної частини	14-18	Прибирання робочого місця	17-00

Варіант № 23

Задача № 1

Проаналізувати дані хронометражних спостережень і встановити норматив оперативного часу на операції, норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заклучний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; норматив на особисті потреби і відпочинок – 10 %.

Робітник III розряд (ГТС 7,98).

Операція – заклеювання гофрованою ящика з сухим альбуміном

Заклеювання ящика стрічкою	0-19	1-29	2-39	3-50	5-00	6-10	7-20	8-31	9-41	14-51	15-03	16-13	17-27	18-41	19-58
Наклеювання етикетки на ящик	0-22	1-31	2-41	3-52	5-02	6-12	7-23	8-33	9-43	14-43	15-05	16-16	17-31	18-46	20-01
Переніс ящика на транспортер	1-09	2-19	3-29	4-41	5-50	7-00	8-10	9-22	10-31	14-56	15-54	17-06	18-19	19-36	20-50

Задача № 2

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: час зміни – 480 хв; підготовчо-заклучний час – 8 хв;

час на обслуговування робочого місця – 12 хв;

час на відпочинок і особисті потреби – 42 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8–00	Вивіз тележки	14–32
Встановлення дошки для обвалювання	8–05	(допомога підсобному робітнику)	
Обвалка лопаточної частини	9–30	Обвалка лопаточної частини	15–10
Перерва – нема сировини	9–52	Відпочинок робітника	15–35
Обвалка лопаточної частини	10–16	Обвалка лопаточної частини	15–58
Перерва – відпочинок	10–35	Розмова з майстром	16–02
Обвалка лопаточної частини	11–21	Обвалка лопаточної частини	16–34
Розвантаження тележки і укладка лопаточних частин на стіл обвалки (робота не входить в обов'язки)	11–28	Укладка лопаточної частини на стіл для обвалки	16–36
Обвалка лопаточної частини	12–00	Обвалка лопаточної частини	16–52
Перерва на обід	13–00	Вбирання кісток з полу в ящик	16–55
Обвалка лопаточної частини	14–18	Прибирання робочого місця	17–00

Варіант № 24

Задача № 1

Проаналізувати дані хронометражних спостережень і встановити норматив оперативного часу на операції, норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заклучний час – 7 хв; час на обслуговування робочого місця – 12 хв; норматив на особисті потреби і відпочинок – 15 %.

Робітник IV розряд (ГТС 8,10).

Операція – нутровка туш великої рогатої худоби

Вдалення прохіднику, рубця і літошки	2-45	3-57	5-08	6-22	7-39	8-51	10-05	11-18	12-30	13-41	14-55	17-06	18-19	19-33	20-44
Виймка ліверу	3-09	4-22	5-31	6-48	8-03	9-14	10-31	11-41	12-52	14-06	15-17	17-28	18-43	19-56	21-09
Перехід до наступної туші	3-15	4-26	5-38	6-55	8-08	9-20	10-37	11-45	12-57	14-13	15-24	17-34	18-49	20-03	21-23

Задача № 2

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заклучний час – 10 хв;
 час на обслуговування робочого місця – 10 хв; ч
 час на відпочинок і особисті потреби – 40 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8–00	Вивіз тележки	14–32
Встановлення дошки для обвалювання	8–05	(допомога підсобному робітнику)	
Обвалка лопаточної частини	9–30	Обвалка лопаточної частини	15–10
Перерва – нема сировини	9–52	Відпочинок робітника	15–35
Обвалка лопаточної частини	10–16	Обвалка лопаточної частини	15–58
Перерва – відпочинок	10–35	Розмова з майстром	16–02
Обвалка лопаточної частини	11–21	Обвалка лопаточної частини	16–34
Розвантаження тележки і укладка лопаточних частин на стіл обвалки (робота не входить в обов'язки)	11–28	Укладка лопаточної частини на стіл для обвалки	16–36
Обвалка лопаточної частини	12–00	Обвалка лопаточної частини	16–52
Перерва на обід	13–00	Вбирання кісток з полу в ящик	16–55
Обвалка лопаточної частини	14–18	Прибирання робочого місця	17–00

Варіант № 25

Задача № 1

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заключний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; час на особисті потреби і відпочинок – 50 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8–00	Виконання операції	12–00
Перевірка обладнання	8–05	Перерва на обід	13–00
Затримка в подвозі тари		Виконання операції	13–38
Виконання операції	8–18	Прибирання робочого місця	13–51
Розмова з майстром	9–24	Виконання операції	14–16
Виконання операції	9–27	Перерва – нема сировини	14–25
Перерва – нема сировини	10–32	Виконання операції	15–13
Виконання операції	10–38	Перерва на відпочинок	15–28
Перерва на відпочинок	10–52	Виконання операції	16–52
	11–12	Прибирання робочого місця	17–00

Задача № 2

Проаналізувати дані хронометражних спостережень, встановити норматив оперативного часу на операції. Встановити норму виробітку, норму часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заключний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; час на відпочинок і особисті потреби – 10%. Розряд робітника III (ГТС 7,95). Тривалість зміни – 480 хв.

Операція – укладання пачок з жиром у ящики

Настіл дна папером	0-04	0-49	1-38	2-25	3-13	4-01	4-49	5-39	6-27	7-16	10-48	11-36	12-22	13-12	14-00
Укладання пачок з жиром у ящик	0-44	1-30	2-19	3-05	3-54	4-42	5-31	6-20	7-08	10-41	11-29	12-15	13-05	13-53	14-40
Встановлення ящика на транспортёр	0-46	1-33	2-22	3-10	3-57	4-45	5-34	6-23	7-12	10-44	11-33	12-19	13-09	13-57	14-45

Варіант № 26

Задача № 1

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заключний час – 12 хв;
 час на обслуговування робочого місця – 15 хв; час
 на відпочинок – 45 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8–00	Вивіз теліжки	14–32
Встановлення дошки для виконання операції	8–12	(допомога підсобному робітнику) Виконання операції	15–15
Виконання операції	9–30	Відпочинок робітника	15–35
Перерва – нема сировини	9–52	Виконання операції	15–54
Виконання операції	10–19	Розмова з майстром	16–02
Перерва – відпочинок	10–35	Виконання операції частини	16–340
Виконання операції	11–24	Укладання сировини на стіл	16–36
Розвантаження теліжки і укладка тари (робота не входить в обов'язки)	11–28	для здійснення операції	
Виконання операції	12–00	Виконання операції	16–50
Перерва на обід	13–00	Вбирання залишків сировини з полу в ящик	16–57
Виконання операції	14–16	Прибирання робочого місця	17–00

Задача № 1

Проаналізувати дані хронометражних спостережень, встановити норматив оперативного часу на операції. Встановити норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заключний час – 9 хв; час на особисті потреби – 11 хв; норматив на відпочинок – 9 %. Розряд робітника IV ГТС –9,10 грн.

Операція – заклеювання коробок з консервами

Взяття коробки і загинання кінців	0-03	0-20	0-33	0-48	1-05	1-21	1-36	1-56	2-10	4-27	4-40	4-56	5-12	5-30	5-46
Заклеювання коробки стрічкою	0-12	0-27	0-39	0-56	1-12	1-28	1-50	2-03	2-17	4-31	4-47	5-04	5-21	5-38	5-52
Наклеювання етикетки і встановлення коробки на теліжку	0-18	0-31	0-45	1-02	1-18	1-34	1-54	2-07	2-23	4-37	4-53	5-09	5-27	5-44	5-57

Варіант № 27

Задача № 1

Проаналізувати дані хронометражних спостережень, встановити норматив оперативного часу на операції. Встановити норму виробітку, часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заклучний час – 14 хв; час на особисті потреби – 18 хв; норматив на відпочинок – 12 %. Розряд робітника IV ГТС – 9,85 грн.

Операція – заклеювання коробок з консервами

Взяття коробки і загинання кінців	0-03	0-20	0-33	0-48	1-05	1-21	1-36	1-56	2-10	4-27	4-40	4-56	5-12	5-30	5-46
Заклеювання коробки стрічкою	0-12	0-27	0-39	0-56	1-12	1-28	1-50	2-03	2-17	4-31	4-47	5-04	5-21	5-38	5-52
Наклеювання етикетки і встановлення коробки на тельжку	0-18	0-31	0-45	1-02	1-18	1-34	1-54	2-07	2-23	4-37	4-53	5-09	5-27	5-44	5-57

Задача № 2

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заклучний час – 10 хв; час на обслуговування робочого місця – 10 хв; час на відпочинок – 35 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	7–00	Виконання операції	13–27
Правка і точка ножа	7–15	Перерва – затримка подачі сировини	13–38
Виконання операції	8–02	Виконання операції	14–10
Перерва – затримка в подачі сировини	8–11	Перерва для відпочинку	14–28
Виконання операції	8–59	Виконання операції	14–38
Перерва для відпочинку	9–22	Розмова з майстром	14–41
Виконання операції	9–54	Виконання операції	14–56
Мийка рук, змив фартука на робочому місці гарячою водою	9–57	Перерва для відпочинку	15–02
Виконання операції		Виконання операції	15–14
Перерва на обід	11–00	Мийка рук, змив фартука	15–16
Виконання операції	12–00	Виконання операції	15–32
Перерва – затримка подачі сировини	12–00	Перерва – затримка подачі тари	15–39
	12–45	Виконання операції	15–39
	12–51	Прибирання робочого місця	15–51
			16–00

Варіант № 28

Задача № 1

Запроектувати нормативний баланс робочого часу, виходячи із фотографії робочого часу.

Вихідні дані: Час зміни – 480 хв; підготовчо-заключний час – 8 хв; час на обслуговування робочого місця – 14 хв; час на особисті потреби і відпочинок – 48 хв.

Спостереження	Поточний час, хв	Спостереження	Поточний час, хв
Початок роботи	8–00	Виконання операції	12–00
Встановлення дошки і ящика для відходів	8–05	Перерва на обід	13–00
Затримка в подвозі сировини	8–14	Виконання операції	13–38
Виконання операції	9–24	Перерва – нема сировини	13–53
Розмова з майстром	9–27	Виконання операції	14–16
Виконання операції	10–32	Перерва – нема сировини	14–24
Перерва – нема сировини	10–39	Виконання операції	15–13
Виконання операції	10–52	Перерва на відпочинок	15–35
Перерва на відпочинок	11–10	Виконання операції	16–56
		Прибирання робочого місця	17–00

Задача № 2

Проаналізувати дані хронометражних спостережень, встановити норматив оперативного часу на операції. Встановити норму виробітку, норму часу, а також розцінку за одиницю продукції.

Вихідні дані: Підготовчо-заключний час – 15 хв; час на обслуговування робочого місця – 15 хв; час на відпочинок і особисті потреби – 15%. Розряд робітника III (ГТС 8,95).

Операція – укладання пачок з жиром у ящики

Настилання дна папером	0-04	0-49	1-38	2-25	3-13	4-01	4-49	5-39	6-27	7-16	10-48	11-36	12-22	13-12	14-00
Укладання пачок з жиром у ящик	0-44	1-30	2-19	3-05	3-54	4-42	5-31	6-20	7-08	10-41	11-29	12-15	13-05	13-53	14-40
Встановлення ящика на транспортер	0-46	1-33	2-22	3-10	3-57	4-45	5-34	6-22	7-12	10-44	11-33	12-19	13-08	13-57	14-44

8. 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. *Декрет КМУ* «Про стандартизацію і сертифікацію» від 10.05.1993р. №46-93.
4. *Закон України* «Про оплату праці» від 24.03.1995 р. №108/95-ВР зі змінами і доповненнями.
5. *Інструкція* зі статистики заробітної плати від 12.01.2004 № 5.
6. *Інструкція* зі статистики кількості працівників від 28.09.2005 №286.
7. *Інструкція* по определению производственных мощностей предприятий мясной промышленности. – М.: НИИ мясопром, 1981. – 60 с.
8. *Методичні рекомендації* з формування собівартості продукції (робіт, послуг) у промисловості затверджені наказом Державного комітету промислової політики України від 2 лютого 2001 р. № 4.–К.: Київський Державний інститут економіки хімічної промисловості, 2001.– 80 с.
9. *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.
10. *Герчикова И.Н.* Менеджмент: Учебник – 3-е изд., перераб.и доп. – М.: ЮНИТИ, 2000. – 501с.
11. *Драган О.І.* Організаційно-методологічне забезпечення конкурентоспроможності підприємств м'ясної промисловості України: проблеми теорії і практики : монографія. – К. : НУХТ, 2007. – 251 с.
12. *Іванова Б.В.* Планування діяльності підприємства: Навч.посіб. – К.: Центр навч. літ., 2006. – 472с.
13. *Клименко М.М., Пасічний В.М.* Проектування підприємств м'ясної промисловості.– Вінниця.: Знання.– 2005.– 450 с.
14. *Менеджмент: Підручник/* Т.Л. Мостенська, В.О. Новак, М.Г. Луцький, М.А. Міненко. – К.: Сузір'я, 2007. – 690с.
15. *Організація* виробництва: Навч.посіб./В.О.Онищенко, О.В.Редкін, А.С.Старовірець, В.Я.Чеганова. – К.: Лібра, 2005. – 336с.
16. *Організація та планування* діяльності підприємства. Наук.-метод. посіб. – К.: Видавничий дім «КОРПОРАЦІЯ», 2005. –76с.
17. *Орлов О.О.* Планування діяльності промислового підприємства: Підручник. – К.: Скарби, 2002. – 336 с.
18. *Пасічник В.Г., Акіліна О.В.* Планування діяльності підприємства: Навч.посіб. – К.: ЦУЛ, 2005. – 256с.
19. *Петрович И.М., Захарчин Г.М.* Організація виробництва: Підручник. – Л.: Видав. Магнолія плюс, 2006. – 400с.
20. *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 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

Київ 2010

Навчальне видання

**МЕНЕДЖМЕНТ ПІДПРИЄМСТВ
З ОСНОВАМИ ПІДПРИЄМНИЦТВА**

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

**до вивчення дисципліни, проведення практичних занять
та виконання контрольної і розрахункової робіт**
для студентів спеціальності 6.091700 «Технологія зберігання,
консервування та переробки м'яса»
напряму 0917 «Харчова технологія та інженерія»
денної, заочної та скороченої форм навчання

Видання подається в авторській редакції

Підп. до друку 24.03.10. Ум. друк. арк. 6,56. Наклад 120 пр.
Зам. № 035-10А

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

Свідоцтво про реєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04 р.

