

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання курсової роботи

**«Розрахунок собівартості продукції на підприємствах хлібопекарної
промисловості»**

для студентів спеціальності 6.091700 „Технологія хліба, кондитерських,
макаронних виробництв та харчоконцентратів» денної та заочної форм
навчання

СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри
менеджменту

Протокол № 11

від 08.01. 2008р.

Київ НУХТ 2008

Методичні вказівки до викон. курсової роботи для студ. спец. 6.091700 «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробництв та харчоконцентратів» усіх форм навчання / Уклад.: Т.Л. Мостенська, М.П.Сичевський, Т.В. Рибачук-Ярова, Т.М.Крупська — К.:НУХТ, 2008 — 25 с.

Рецензент: **С.О. Гуткевич**, д-р екон. наук

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

М.П. Сичевський, д-р екон. наук

Т.В. Рибачук-Ярова, канд. екон. наук

Т.М. Крупська

Відповідальна за випуск **С.О. Гуткевич**, д-р екон. наук

Видання подається в авторській редакції

Виконання курсової роботи при вивченні дисципліни «Організація, планування та управління виробництвом на підприємстві» є підготовчим етапом до виконання економічної частини дипломного проекту в частині розрахунку витрат на виробництво продукції. До проходження практики студенту рекомендується ознайомитися з навчально – методичною літературою, інструкціями, преїскурантами та іншими матеріалами. Всі розрахунки повинні бути виконані на матеріалах підприємства, де студент працює або проходить виробничу практику. Порядок та послідовність виконання курсової роботи має наступні етапи:

1. Загальне ознайомлення з літературою та матеріалами за даною темою.
2. Підбір матеріалів підприємства за темою курсової роботи.
3. Проведення відповідних розрахунків.
4. Оформлення роботи відповідно до вимог стандартів.
5. Побудова відповідних висновків.

Обсяг курсової роботи 25-30 сторінок рукописного тексту формату А 4. Рекомендується до роботи додати графіки, діаграми, схеми. На початку роботи видається завдання для її виконання.

Структура та зміст роботи:

Вступ.

1. Собівартість продукції та особливості її планування в хлібопекарській промисловості.
 - 1.1. Витрати, їх класифікація.
 - 1.2. Особливості врахування витрат при виробництві продукції на підприємствах хлібопекарської (кондитерської, макаронної) галузі.
2. Техніко-економічна характеристика підприємства.
 - 2.1. Історична довідка створення підприємства.
 - 2.2. Характеристика виробництва продукції та виробничих процесів на підприємстві.
 - 2.3. Аналіз техніко-економічних показників роботи підприємства.
 - 2.4. Аналіз витрат на виробництво та реалізацію продукції.

- 3. Розрахунок витрат на виробництво та реалізацію продукції.
 - 3.1. Розрахунок витрат на сировину і матеріали.
 - 3.2. Розрахунок витрат на придбання купівельних виробів та напівфабрикатів, робіт і послуг виробничого характеру сторонніх підприємств і організацій.
 - 3.3. Розрахунок витрат на паливо і енергію на технологічні цілі.
 - 3.4. Розрахунок вартості зворотних відходів.
 - 3.5. Розрахунок основної заробітної плати.
 - 3.6. Розрахунок додаткової заробітної плати.
 - 3.7. Розрахунок нарахувань на заробітну плату.
 - 3.8. Розрахунок витрат на утримання та експлуатацію устаткування.
 - 3.9. Розрахунок загальновиробничих витрат.
 - 3.10. Визначення витрат від браку.
 - 3.11. Розрахунок адміністративних витрат.
 - 3.12. Розрахунок витрат на збут.
 - 4. Визначення ефективності виробництва продукції.
- Висновки.
- Список використаної літератури.
- Додатки

1. ВСТУП

Обґрунтовується актуальність теми, важливість визначення витрат і зниження собівартості продукції на підприємствах хлібопекарної промисловості. Визначаються основні шляхи скорочення витрат на виробництво і реалізацію продукції.

2. СОБІВАРТІСТЬ ПРОДУКЦІЇ ТА ОСОБЛИВОСТІ ЇЇ ПЛАНУВАННЯ В ХЛІБОПЕКАРСЬКІЙ ПРОМИСЛОВOSTІ

Розглядається сутність та зміст собівартості продукції на промисловому підприємстві. Наводяться: основні принципи та методи її планування, групування витрат за економічними елементами та калькуляційними статтями. Наводяться методичні особливості планування і калькулювання витрат у хлібопекарській (кондитерській, макаронній) промисловості.

Розділ містить два параграфи, які розкривають наступні питання.

- 1.1. Витрати. Їх класифікація.
- 1.2. Особливості врахування витрат при виробництві продукції на підприємствах хлібопекарської (кондитерської, макаронної) продукції.

3. ТЕХНІКО – ЕКОНОМІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА ПІДПРИЄМСТВА

Розділ містить чотири параграфи.

- 2.1. Історична довідка створення підприємства.

В цьому параграфі характеризується місце створення підприємства, основні етапи його становлення, дається загальна характеристика.

2.2. Характеристика виробництва продукції та виробничих процесів на підприємстві.

В цьому параграфі описується асортимент продукції, що випускається, характеризується виробничий процес та аналізуються коефіцієнти використання потужностей.

Особлива увага приділяється характеристиці виробництва тієї продукції, по якій здійснюється розрахунок витрат.

Характеристика виробництва, чисельність працюючих, форми оплати праці, що використовуються, режим роботи тощо.

2.3. Аналіз техніко-економічних показників роботи підприємства.

Здійснюється аналіз основних показників діяльності підприємства. Основна мета написання цього параграфу – навчитись аналізувати основні показники та робити висновки.

Аналіз здійснюється за допомогою даних підприємства за два останні роки, які заносяться у таблицю.

Таблиця 3.1

Основні техніко-економічні показники діяльності підприємства

№ п/п	Показник	Одиниця виміру	Роки		Відхилення	
					абсолютне	відносне
1.	Обсяг виробництва продукції	тонн				
2.	Обсяг реалізації продукції	тис. грн.				
3.	Витрати на виробництво та реалізацію продукції	тис. грн.				
4.	Витрати на 1 грн. виробленої продукції	коп.				
5.	Середньооблікова чисельність працюючих у т.ч. робітників	чол.				
		чол.				
6.	Середньорічна вартість основних засобів	тис. грн.				
7.	Прибуток від операційної діяльності	тис. грн.				
8.	Рентабельність виробництва	%				

2.4. Аналіз витрат на виробництво і реалізацію продукції.

Визначаються основні тенденції формування витрат та результативність діяльності підприємства.

4. РОЗРАХУНОК ВИТРАТ НА ВИРОБНИЦТВО ТА РЕАЛІЗАЦІЮ ПРОДУКЦІЇ

В даному розділі розраховуються витрати по кожній калькуляційній статті окремих видів продукції. При виконанні курсової роботи на матеріалах хлібокомбінату розрахунок проводиться по одному із цехів комбінату; по хлібопекарським підприємствам — по підприємству в цілому. Розрахунки проводяться відповідно до Методичних рекомендацій з формування

собівартості (робіт, послуг) у хлібопекарській промисловості, затверджених 29.12.2003р. Для розрахунку студент самостійно обирає окремі види продукції.

4.1. Розрахунок витрат на сировину і матеріали

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

У хлібопекарській промисловості основним видом сировини є борошно, що використовується на виробництво хлібобулочних та кондитерських виробів. Крім борошна до основних матеріалів відноситься: цукор, жири, сіль, дріжджі, патока, олія на змащування форм і листів, меланж, яечний порошок, сода, мак, лимонна та молочна кислоти, фруктові підварки та інші основні матеріали, передбачені рецептурою.

До допоміжних матеріалів належать пакувальні матеріали (пакувальний папір, етикетки, коробка, шпагат, поліетиленова плівка, пакети, тощо). Витрати на пакування виробів включаються безпосередньо у виробничу собівартість, якщо готові вироби пакуються на виробництві.

В калькуляційних статтях зі складу статті «Сировина та матеріали» виділяють окремо рядки «Борошно», «Інші основні матеріали», «Допоміжні матеріали».

Для визначення кількості і вартості основних і допоміжних матеріалів, необхідних для виробництва передбаченої планом продукції, складається розрахунок. Вихідними даними для якого слугують:

- виробнича програма в установленому асортименті та розфасовці;
- розрахункові норми виходу готової продукції;
- розрахункові, встановлені рецептурною, норми витрат основних і допоміжних матеріалів на одиницю продукції;
- договірні ціни на сировину та матеріали;
- транспортно-заготівельні витрати на сировину та матеріали.

Розрахунок складається на кожний вид та розфасовку виробів, де показується: виробіток за планом, норма виходу виробу, норми витрат основних та допоміжних матеріалів.

Потреба борошна на хлібобулочні вироби визначається по кожному найменуванню асортименту за формулою 4.1

$$П = \frac{В * 100}{Н} \quad (4.1)$$

Де:

П — потреба в борошні, тонн (кг);

В — виробіток за планом, тонн (кг);

Н — норма виходу за планом, %.

Якщо на запланований рік відсоток вологості борошна приймається при

складанні плану вище чи нижче базової величини, то перерахунок норми виходу здійснюється за формулою 4.2

$$H_2 = \frac{H_1}{100 - (B_6 - B_3)} * 100 \quad (4.2)$$

Де:

H_2 — перерахована норма виходу;

H_1 — норма виходу продукції при базовій вологості борошна

B_6 — базова вологість борошна;

B_3 — запланована вологість борошна.

Наприклад. Виробнича програма передбачає виробництво батона «Улюбленого» в обсязі 7000 т при виході 137%. Потреба в борошні при базовій вологості 14,5% на річний обсяг виробництва становить 729,93 кг на 1 т виробу ($1000 * 100 / 137$)

Потреба в інших основних матеріалах визначається на основі рецептур і планується на 100 кг борошна. Виходячи з цього, кількість інших основних матеріалів розраховується за формулою 4.3

$$KC_i = \frac{P * H_i}{100} \quad (4.3)$$

Де:

KC_i — потреба і-го виду основного матеріалу (цукор, масло, сіль, олія тощо) на 1 т виробу

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

H_i — норма витрат і-го виду основних матеріалів, згідно рецептури на 100 кг борошна, тонн (кг).

Витрати на сировину, матеріали при виробництві хлібобулочних та кондитерських виробів та витрати на допоміжні матеріали в хлібобулочному виробництві, передбачені технічними цілями, відносяться на окремі види продукції прямим порядком, шляхом множення норм витрат певного виду матеріалу (меланж, цукор, плівка, коробка тощо) на запланований обсяг виробництва. У випадку, якщо пакування продукції відбувається не у виробничому підрозділі, а на складі, то понесені витрати будуть відноситись до витрат на збут.

Витрати на сировину і матеріали визначаються за їх первинною вартістю, яка складається з сум, що сплачуються згідно із договором постачальнику, за вирахуванням непрямих податків (податку на додану вартість, акцизу), сум ввізного мита, транспортно-заготівельних витрат (затрати на заготівлю матеріальних цінностей, оплату тарифу за вантажувально - розвантажувальні роботи і транспортування матеріальних цінностей усіма видами транспорту до місця використання, включаючи витрати зі страхування ризиків транспортування матеріальних цінностей). До транспортно - заготівельних витрат належать також витрати на утримання спеціальних заготівельних контор і складів, створених у місці заготівель, витрати на відрядження, безпосередньо

пов'язані з заготівлею сировини та матеріалів і доставкою на склади підприємства з місць заготівлі.

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

Розрахунок витрат статті «Сировина та матеріали» для хлібобулочних виробів наведено в табл.4.1, для кондитерських — табл. 4.2.

Таблиця 4.1

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

Вид сировини та основних матеріалів	Одиниця виміру	Норми витрат на 100кг борошна	Норми витрат на 1 т виробу	Ціна одиниці сировини, грн	Сума, грн
1	2	3	4	5	6
Борошно пшеничне I ґатунку	кг		729,93	1,217	888,32
Інші основні матеріали					
Цукор пісок	кг	2	14,60	3,2	46,72
Дріжджовий концентрат	кг	1,5	10,95	2,5	27,38
Сіль	кг	1,5	10,95	0,345	3,78
Олія рослинна для змащування	кг	0,086	0,63	4,8	3,02
Маргарин на змащування	кг	0,004	0,03	5,8	0,17
Разом борошно та інші основні матеріали					969,39
Допоміжні матеріали (плівка)	м		1000	0,15	150
Транспортно-заготівельні витрати ^{/1}					55,97
Вода	м ³	0,07	0,52	2,35	1,23
Всього по статті					1176,59

/1 Транспортно – заготівельні витрати на 1 т $(969,39+150)*0,05 = 55,97$ грн.

Таблиця 4.2

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

Вид сировини та основних матеріалів	Одиниця виміру	Норми витрат на 1 т виробу	Ціна одиниці сировини, грн.	Сума, грн.
1	2	3	4	5
Борошно пшеничне в/г	кг	123	1,35	166,05
Цукор писок	кг	248,2	3,2	794,24

Закінчення табл.4.2

1	2	3	4	5
Меланж	кг	318	7,6	2416,8
Патока	кг	14,9	2,75	40,98
Молоко згущене	кг	151,5	5,7	863,55
Масло любительське	кг	198,8	11,3	2246,44
Ароматизатор	кг	0,39	73,5	28,67
Есенція	кг	0,35	103,2	36,12
Повидло	кг	53,50	5,2	278,2
Цукрова пудра	кг	51,7	3,2	165,44
Какао порошок	кг	40,41	9,5	383,90
Олія для змащування	кг	5	4,8	24
Під пергамент для випікання	кг	7	7,5	52,5
Разом витрат на сировину і основні матеріали				7496,89
Транспортно-заготівельні витрати				374,85
Пакувальні матеріали				
картон	кг	110,7	2,41	266,79
клей	кг	5,1	9,2	46,92
підпергамент	кг	7,32	7,6	55,63
упаковка				670,66
Разом пакувальні матеріали				1040
Всього по статті				8911,74

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

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

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

4.3. Розрахунок витрат на паливо, енергію та технологічні цілі

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

Планова потреба в паливі визначається, виходячи із норм витрат умовного палива на 1 т готових виробів певного виду, коефіцієнту переведення умовного палива в натуральне, вартості окремих видів палива (4.4).

$$ППП_i = \frac{НВУП_{ii} \times Ц_i}{K_i} \quad (4.4)$$

Де:

ППП_i — планована потреба в паливі *i* –го виду, грн;

НВУП_i — норма витрат умовного палива *i* – го виду, натуральні одиниці вимірювання;

C_i — ціна i – го виду палива, грн;

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

Потреба в електроенергії розраховується множенням норми витрат електроенергії на 1 т виробу на кількість тонн по кожному найменуванню продукції (за даними заводу). Витрати на електроенергію, що купується, складається із витрат на її оплату за встановленими тарифами та трансформацію і передавання до підстанції. Енергія власного виробництва враховується за її собівартістю.

Таблиця 4.3

Розрахунок вартості палива і електроенергії на технологічні цілі

Енерговитрати	Одиниця виміру	Ціна за одиницю, грн	Вироби			
			хлібобулочні		кондитерські	
			Норма витрат на 1т	Сума, грн	Норма витрат на 1т	Сума, грн
Паливо (газ)	м ³	0,846	90/1,15	66,21	310/1,15	228,05
Електроенергія	Квт. год	0,35	83,9	29,37	380	133,00
Всього по статті				95,58		361,05

4.4. Розрахунок вартості зворотних відходів

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

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

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

Вартість зворотних відходів вираховується із суми матеріальних витрат. Послідовність розрахунку наведено в табл. 4.4.

Таблиця 4.4

Розрахунок вартості зворотних відходів

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

4.5. Розрахунок основної заробітної плати

До статті калькуляції «Основна заробітна плата» відносяться витрати на виплату основної заробітної плати робітників, обчисленої згідно з прийнятими підприємством системами оплати праці, у вигляді тарифних ставок (окладів) і відрядних розцінок для робітників, зайнятих виробництвом продукції.

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

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

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

$$P = \frac{\sum ДТС}{НВД} \quad (4.5)$$

Де:

P — відрядний розцінок, грн;

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

НВД — норма виробітку бригади за добу, тонн.

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

Явочна кількість робітників за зміну розраховується як добуток змінної чисельності та кількості змін на добу.

Розрахунок фонду оплати праці робітників, які працюють за погодинною системою оплати наведено в табл. 4.5, відрядною — в табл. 4.6.

Таблиця 4.5

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

Професія	Кількість робітників на зміну, чол.	Тарифний розряд	Годинна тарифна ставка, грн.	Тривалість зміни, год.	Добова тарифна ставка, грн. (гр.2 x гр.4 x гр.5)
1	2	3	4	5	6

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

Кількість потокових ліній на підприємстві — 4. Основна заробітна плата робітників наскрізних професій в розрахунку на 1 потокову лінію, на якій виробляється батон «Улюблений» складає 151,77 грн. (607,08 / 4). Додаткова продуктивність лінії планується 5 т за добу. Основна заробітна плата на 1 т продукції становить $(151,77 + 461,76) / 5 = 122,66$ грн.

Таблиця 4.6

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

Професія	Кількість робітників на зміну, чол.	Тарифний розряд	Годинна тарифна ставка, грн	Тривалість зміни, год.	Тарифний фонд заробітної плати за зміну, грн
1	2	3	4	5	6
1. Пічне відділення					
Пекар майстер	1	5	7,07	8	56,56
Машиніст тістомісильних машин	1	5	7,07	8	56,56

Закінчення табл. 4.6					
1	2	3	4	5	6
Готувач білкових мас	1	4	6,30	8	50,40
Пекар печі №1	1	3	5,44	8	43,52
Пекар печі №2	2	3	5,44	8	87,04
Пекар підмінний	1	3	5,44	8	43,52
Кондитер	3	3	5,44	8	130,56
Дозувальник	1	3	5,44	8	43,52
Кочегар виробничих печей	1	3	5,44	8	43,52
Всього					555,2
Норма виробітку в зміну, кг					1900
Тарифна заробітна плата на 1 т готової продукції пічного відділення					292,2

2. Оформлення продукції					
Кондитер	2	5	7,07	8	113,12
Кондитер	2	4	6,30	8	100,80
Кондитер	1	3	5,44	8	43,52
Всього					257,44
Норма виробітку в зміну, кг					320
Тарифна заробітна плата на 1 т готової продукції оформлювачів					804,5
Всього основна заробітна плата на 1 тону готової продукції					1096,7

4.6. Розрахунок додаткової заробітної плати

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

- суміщення професій (посад);
- розширення зони обслуговування або збільшення обсягу робіт;
- виконання обов'язків тимчасово відсутнього працівника;
- роботу у важких і шкідливих умовах праці;
- інтенсивність праці робітників хлібопекарських підприємств, які працюють на конвеєрах, потокових і автоматичних лініях;
- ненормований робочий день для водіїв автотранспортних засобів;
- керівництво бригадою (бригадиру, не звільненому від основної роботи);
- роботу в нічний час (з 22 до 6 години);
- роботу у вечірній час (з 18 до 22 годин при багатозмінному режимі роботи);

- роботу у вечірню і нічну зміни (нічна зміна – це зміна, в якій не менше 50 відсотків робочого часу припадає на нічний час. Вечірня зміна – це зміна, яка безпосередньо передує нічній);
- почесне звання;
- роботу в недільні дні, які є робочими днями за графіком;
- високу професійну майстерність;
- відзнаку Мінагрополітики України «Знак пошани»;
- високі досягнення у праці.

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

Таблиця 4.7

Розрахунок додаткової заробітної плати

Вироби	Основна заробітна плата на 1 т виробу, грн	Розмір доплат, %	Додаткова заробітна плата, грн.
Хлібобулочні	122,66	110	134,93
Кондитерські	1096,7	110	1206,37

4.7. Розрахунок нарахувань на заробітну плату

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

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

Відрахування здійснюються у розмірах, визначених законодавством, у відсотках до суми основної та додаткової заробітної плати. Загальна сума відрахувань приймається за даними підприємства у розмірі 37,1%.

Таблиця 4.8

Розрахунок відрахувань на соціальні заходи

Вироби	Заробітна плата, грн		Всього фонд оплати праці, грн	Відрахування на соціальні заходи, %	Сума нарахувань на заробітну плату, грн
	Основна	Додаткова			
Хлібобулочні	122,65	134,93	257,58	37,1	95,56
Кондитерські	1096,7	1206,37	2302,07	37,1	854,44

4.8. Розрахунок витрат на утримання та експлуатацію устаткування

До даної статті відносяться витрати :

- на утримання і експлуатацію виробничого обладнання, цехового транспорту та інструментів і пристроїв зі складу основних виробничих засобів - технічний нагляд, технічне обслуговування. Включаються витрати на проведення

мастильних, обтиральних, регулюючих, кріпильних контрольно-діагностичних операцій, очисних робіт, необхідних для догляду за виробничим устаткуванням і утриманням його у робочому стані (хлібопекарські печі, установки безтарного зберігання та транспортування борошна, технологічне обладнання для приготування і оброблення тіста, вантажні ліфти тощо);

— на ремонти, що здійснюються для підтримки об'єкта в робочому стані та одержання первинно визначеної суми майбутніх економічних вигід від використання виробничого та підйомно-транспортного устаткування, цехового транспорту, інструментів і пристроїв із складу основних виробничих засобів. Включаються витрати на придбання запасних частин, деталей, вузлів та інших матеріалів, що витрачаються для ремонту обладнання, транспортних засобів та інструментів; витрати на оплату праці та відрахування на соціальні заходи робітників (слюсарів, ремонтників), зайнятих на ремонтних роботах, вартість послуг ремонтних цехів, допоміжних виробництв, сторонніх організацій;

— амортизаційні відрахування від вартості виробничого обладнання транспорту, інструментів та пристроїв із складу основних виробничих засобів (хлібопекарні печі, установки безтарного зберігання і транспортування борошна, технологічне обладнання для приготування і оброблення тіста, підйомники, вантажні ліфти тощо);

— суму сплачених орендарем платежів за користування наданих в оперативну оренду основних засобів;

— витрати на утримання цехових транспортних засобів (вантажних автомобілів, авто - та електрокарів та інших видів нетехнологічного транспорту, який забезпечує переміщення сировини та матеріалів, доставку готової продукції на склади зберігання. Включають витрати на мастильні, обтиральні матеріали, паливо, запасні частини, вартість транспортних послуг допоміжних цехів і господарств, сторонніх організацій, а також оплата праці та відрахування на соціальні заходи робітників, зайнятих їх утриманням. ;

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

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

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

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

4.9. Розрахунок загальновиробничих витрат

До статті «Загальновиробничі витрати» належать витрати на :

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

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

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

4.10. Розрахунок втрат від браку

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

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

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

До даної статті належать :

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

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

4.11. Розрахунок адміністративних витрат

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

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

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

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

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

4.12. Розрахунок витрат на збут

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. ВИЗНАЧЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ

Для визначення ефективності виробництва та реалізації продукції розраховують виробничу собівартість, повні витрати на виробництво продукції, планують величину очікуваного прибутку, виходячи із встановленої ціни. Сума всіх перерахованих вище статей витрат за вирахуванням зворотних відходів становить повні витрати на виробництво певного виду продукції. Приклад розрахунку калькуляції виробництва батону «Улюбленого» вагою 0,5кг та торту «Лілея» вагою 1кг наведено в табл. 5.1 та 5.2.

Техніко-економічні показники:

1. Випуск продукції за планом — 7000 т
2. Вихід за планом — 137%
3. Фактична середня вологість борошна — 14%

Таблиця 5.1

Планова калькуляція батону «Улюблений», вищого ґатунку на 2007 рік

№ п/п	Найменування статей калькуляції найменування матеріалів	Одиниця виміру	Потреба для виробництва 1т	Ціна, грн.	Витрати на 1т, грн
1	Сировина і матеріали				1176,59
	у т. ч.				
	А) борошно	кг	729,93	1,217	888,32
	Б) інші основні матеріали				288,27
2	Паливо та енергія на технологічні цілі				95,58
	у т.ч. ,				
	паливо	м ³	78,26	0,846	66,21
	електроенергія	кВт. год.	83,9	0,35	29,37
3	Зворотні відходи (вираховуються)	кг	0,729	0,8	0,58
4	Основна заробітна плата робітників				122,65
5	Додаткова заробітна плата				134,93
6	Відрахування на соціальні заходи				95,56
7	Витрати на утримання та експлуатацію устаткування				180,31
8	Загальновиробничі витрати				180,31
9	Виробнича собівартість (1+2-3+4+5+6+7+8+9)				1985,35
10	Адміністративні витрати				178,68
11	Витрати на збут				416,92
12	Повні витрати				2580,95

Таблиця 5.2

Планова калькуляція торту «Лілея» вагою 1кг на 2007 рік

№ п/п	Найменування статей калькуляції найменування матеріалів	Одиниця виміру	Кількість	Ціна, грн.	Витрати на 1т, грн.
1	Сировина і матеріали				8911,74
	в т. ч.				
	А)борошно	кг			7871,74
	Б) пакувальні матеріали				1040
2	Паливо та енергія на технологічні цілі				361,05
	в т. ч. ,				
	паливо	м ³	0,846	269,57	228,05
	електроенергія	квт. год.	0,35	380	133,00
3	Основна заробітна плата робітників				1096,7
4	Додаткова заробітна плата				1206,37
5	Відрахування на соціальні заходи				854,44
6	Витрати на утримання та експлуатацію устаткування				1611,45
7	Загальновиробничі витрати				1611,45
8	Виробнича собівартість (1+2-3+4+5+6+7)				15653,2
9	Адміністративні витрати				1565,32
10	Витрати на збут				1408,79
11	Повні витрати				18627,31

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

$$Ц = BC + Ba + Bз + П \quad (5.1)$$

Де:

Ц — ціна;

BC — виробнича собівартість продукції;

Ba — адміністративні витрати;

Bз — витрати на збут;

П — сума прибутку;

Суму прибутку визначають за формулою:

$$П = \frac{P \times (BC + Ba + Bз)}{100} \quad (5.2)$$

Де:

P — рівень рентабельності, що планується підприємством (або встановлюється законодавчо). Даний показник студент визначає на підставі підприємства на певний вид продукції або на рівні законодавчо встановлених обмежень. В окремих випадках його рівень можна встановлювати на рівні 5-10%.

Розрахунок відпускної ціни батона «Улюблений» та торта «Лілея» наведено в табл. 5.3

Таблиця 5.3

Розрахунок відпускної ціни, грн. за 1 тону

№ п/п	Показники	Батон «Улюблений», вагою 0,5кг	Торт «Лілея», вагою 1кг
1.	Виробнича собівартість	1985,35	15653,2
2.	Адміністративні витрати	178,68	1565,32
3.	Витрати на збут	416,92	1408,79
4.	Повні витрати	2580,95	18627,31
5.	Рентабельність, %	5	15
6.	Прибуток	129,05	931,37
7.	Відпускна ціна підприємства (ціна без ПДВ (гр.4+гр.5))	2710	19558,68
8.	ПДВ (гр.7*0,2 (при ставці податку 20%))	542,0	3911,74
9.	Відпускна ціна (гр.7+гр.8)	3252	23470,42
10.	Відпускна ціна за 1 шт., грн. (гр.9: кількість виробів у т.)	1,63	23,47
11.	Торгівельна націнка, %	10	15
12.	Роздрібна ціна 1 виробу	1,76	26,99

6. ВИСНОВКИ

В короткій формі надається характеристика основних результатів проведеного дослідження: основні теоретичні положення, результати діяльності підприємства за аналізований період, результати розрахунку собівартості продукції та відпускної ціни. Бажано провести співставлення розрахованої ціни з аналогічною продукцією на ринку. В висновках на підставі проведених розрахунків вносяться пропозиції щодо основних напрямків зниження витрат на підприємстві.

7. ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота оформлюється в рукописному чи друкованому вигляді. При рукописному оформленні роботи дозволяється використовувати сині, фіолетові чи чорні ручки (паста). Таблиці, схеми та рисунки виконуються чорним кольором. При комп'ютерному способі оформлення робота друкується на одному боці аркушів стандартного білого паперу формату А4 (210 x 297мм) через 1,5 міжрядковий інтервал з використанням шрифтів текстового редактора Word розміру 14. Шрифт друку повинен бути чітким з однаковою щільністю тексту, стрічка чорного кольору середньої жирності. Математичні формули повинні бути введені в редакторі формул Microsoft Equation 3.0.

Під час оформлення тексту необхідно дотримуватися відступу від краю аркушу: верхній, лівий і нижній — не менше 20мм, правий — не менше 10мм.

Проект повинен мати титульний аркуш, завдання, зміст роботи, графічну частину, додатки (останні у разі необхідності), список використаної літератури.

Першою сторінкою роботи є титульний аркуш, оформлення якого наведено у додатку А, другою — оформлений бланк завдання, третьою — зміст. Безпосередньо текст курсової роботи починається з 4 сторінки.

Текст основної частини роботи поділяється на розділи, підрозділи (параграфи), пункти та підпункти згідно з планом.

Розділи нумеруються арабськими цифрами в межах всієї роботи. «Вступ», «Висновки» не нумеруються як розділи. Після номера розділу ставиться крапка. Номер параграфа складається із номера розділу і номера параграфа, розділених крапкою. У кінці параграфа також ставиться крапка, наприклад: 1.2. (другий параграф першого розділу).

Заголовки розділів друкуються великими літерами по центру сторінки, заголовки параграфів — малими. У кінці заголовку крапку не ставлять. Підкреслювати заголовок і переносити слова у заголовках не допускається.

Відстань між заголовком і наступним чи попереднім текстом повинні бути не менше двох рядків.

Зміст повинен містити найменування та номери початкових сторінок кожного розділу чи підрозділу.

Кожну структурну частину (розділ) слід починати з нової сторінки. Сторінки роботи нумеруються арабськими цифрами в правому куті. Титульний лист включається до нумерації, але номер сторінки не ставиться.

Таблиці нумеруються у межах розділу. Розміщують напис «Таблиця» і вказують номер розділу і порядковий номер таблиці розділених крапкою. У кінці номеру крапка не ставиться. Після цього вказується назва таблиці. Таблиця розміщується після першого згадування про неї в тексті. У разі перенесення таблиці на іншу сторінку над подальшими частинами пишеться «продовження табл.». У таблиці слід обов'язково зазначити одиницю вимірювання відповідно стандарту.

Ілюстрації позначаються словом «Рис.» (номер розділу, номер ілюстрації в розділі). Номер рисунку, його назва і пояснювальні підписи розміщуються послідовно під ілюстрацією.

Формули розташовують посередині сторінки одразу після згадування у тексті. Вище і нижче кожної формули (рівняння) має бути не менше одного вільного рядка. Нумерація формул — подвійна (аналогічно таблицям та рисункам) оформлюється у круглих дужках на рівні формули у крайньому правому положенні рядку. Пояснення до формули наводиться безпосередньо під формулою у послідовності, в якій вони наведені у формулі. Пояснення кожного символу наводиться з нового рядка.

Посилання на літературні джерела до тексту необхідно наводити у квадратних дужках, наприклад [4, с.15]. Це означає, що автор роботи посилається на джерело у списку використаної літератури під номером 4, де на сторінці 15 йдеться мова питання, яке розглядається.

Перелік літературних джерел, які були використані при виконанні курсового проекту, 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.

За кожним із перелічених підрозділів списку літератури першоджерела включаються до переліку в алфавітному порядку (згідно з українським, російським або латинським — для іноземних видань алфавітами). Оформлення списку літератури наступне:

Дані про книги:

прізвище та ініціали автора;

назва книги (без лапок), після назви ставлять крапку і тире, потім місце видання - місто (для Москви, Ленінграда, С.-Петербурга і Києва прийняті скорочення (М., Л., СПб., К.)), після чого ставлять дві крапки;

назва видавництва (без лапок), в кінці назви ставлять кому;

рік видання (слово «рік» або літеру «р» не пишуть), після зазначення року ставлять крапку і тире, потім - загальну кількість сторінок.

Дані про статті:

прізвище та ініціали автора;

назва статті (без лапок); після назви ставлять дві косі лінійки;

назва журналу або киги; після назви - крапка і тире;

рік видання, після зазначення року ставлять крапку і тире, потім - номер журналу, ставлять крапку і тире і проставляють сторінки статті.

Додатки подають у порядку згадування їх у тексті роботи, вони повинні мати заголовок, надрукований вгорі малими літерами. Над заголовком малими літерами з першої великої повинно бути надруковано слово "Додаток..." і велика літера, що цей додаток позначає. Не використовуються при нумерації додатків літери і, ї, г, г, ь. Додатки слід позначати послідовно великими літерами українського алфавіту. Кожен додаток слід позначати окремою літерою. Додатки повинні мати спільну з курсовим проектом наскрізну нумерацію сторінок.

Помилки в роботі дозволяється виправляти підчищенням, зафарбуванням білою фарбою і написанням на тому місці виправленого тексту.

Курсовий проект скріплюється у папку і подається до захисту.

ЛІТЕРАТУРА

1. Закон України «Про оплату праці» від 24.03.95р. №108/95-ВР, із змінами і доповненнями
2. Закон України «Про збір на обов'язкове державне пенсійне страхування» від 26.06.97р. №400/97-ВР, із змінами і доповненнями

3. Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування у зв'язку з тимчасовою втратою працездатності та витратами, зумовленими народженням та похованням » від 18.01.2001р. №2240-111
4. Закон України «Про розмір внесків на деякі види загальнообов'язкового державного соціального страхування» від 11.01.2001р. №2213-111
5. Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування на випадок безробіття» від 22.03.2000р. №1533-111
6. Методичні рекомендації з формування собівартості продукції (робіт, послуг у хлібопекарській промисловості затверджені наказом Державного департаменту продовольства від 20.04.2004р №14
7. Чернелевський Л.М., Осадча Г.Г. Управлінський облік на підприємствах харчової промисловості. Навч. посібник. — К.: Пектораль, 2005. — 359 с
8. Цал-Цалко Ю.С. Витрати підприємства: Навч. посібник. — К.: ЦУЛ, 2002. — 656 с.
9. Цимбалюк Л.Г., Скригун Н.П. Управління витратами на підприємствах харчової промисловості. Наук. Метод. Посібник. — К.: Видавничий дім «Корпорація», 2006 — 154с.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Кафедра менеджменту

Курсова робота на тему
Розрахунок собівартості продукції на підприємстві
(назва підприємства)

Виконав _____ (_____)

Перевірив _____ (_____)

