

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Факультет економіки та менеджменту
(повна назва факультету)
Кафедра менеджменту та адміністрування
(повна назва кафедри)

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня

бакалавр

(назва освітнього ступеня)

на тему: Удосконалення організації виробництва на підприємстві, на
прикладі ТОВ «Білий Берег»

Виконав(ла): студент(ка) IV курсу, групи БМс-42
спеціальності 073 Менеджмент

(шифр і назва спеціальності)

	<hr/>	Пелих С.Р.
	(підпис)	(прізвище та ініціали)
Керівник	<hr/>	Машлій Г. Б.
	(підпис)	(прізвище та ініціали)
Нормоконтроль	<hr/>	Мосій О. Б.
	(підпис)	(прізвище та ініціали)
Завідувач кафедри	<hr/>	Сороківська О. А.
	(підпис)	(прізвище та ініціали)
Рецензент	<hr/>	Андрушків Б.М.
	(підпис)	(прізвище та ініціали)

Міністерство освіти і науки України
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

Факультет економіки та менеджменту
(повна назва факультету)

Кафедра менеджменту та адміністрування
(повна назва кафедри)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри

(підпис) (прізвище та ініціали)

« » 20__ р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

на здобуття освітнього ступеня бакалавра
(назва освітнього ступеня)

за спеціальністю 073 «Менеджмент»
(шифр і назва спеціальності)

студенту Пелиху Святославу Руслановичу
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Удосконалення організації виробництва на підприємстві, на прикладі ТОВ «Білий Берег»

Керівник роботи Машлій Галина Богданівна, к.е.н., доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

Затверджені наказом ректора від «5» лютого 2024 року № 4/7-117

2. Термін подання студентом завершеної роботи 12 червня 2024 р.

3. Вихідні дані до роботи дані виробничого-господарської діяльності підприємства, інформація щодо наявності основних фондів, виробництва продукції, виробничих витрат тощо.

4. Зміст роботи (перелік питань, які потрібно розробити)

Розділ 1 Теоретичний фундамент організації виробництва

Розділ 2 Аналіз організації виробництва на ТОВ «Білий Берег»

Розділ 3 Напрямки покращення організації виробництва на ТОВ «Білий Берег»

Розділ 4 Безпека життєдіяльності, охорона праці

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень, слайдів)

Динаміка показників прибутку. Структура операційних витрат. Обсяги випуску продукції.

Структура вартості виробленої продукції. Показники руху основних фондів ТОВ «Білий

Берег». Аналіз показників зносу й придатності основних фондів. Аналіз фондоозброєності

та продуктивності праці працівників. Рівень фондівіддачі й фондомісткості продукції.

Стадії технологічного процесу виробництва. Розрахунок річних витрат. Прогнозовані

фінансові результати. Показники економічної ефективності. Розрахунок річних витрат на

виробництво курячих рулетів. Прогнозовані фінансові результати впровадження проєкту.

Показники економічної ефективності проєкту.

АНОТАЦІЯ

Пелих С.Р. Удосконалення організації виробництва на підприємстві, на прикладі ТОВ «Білий Берег»

Кваліфікаційна робота бакалавра: 60 сторінок, 7 рисунків, 5 таблиць, 24 літературних джерела.

Предмет дослідження - пошук шляхів удосконалення організації виробництва на ТОВ «Білий Берег».

Об'єктом дослідження виступає виробнича діяльність ТОВ «Білий Берег».

Метою роботи є розроблення рекомендацій, спрямованих на удосконалення організації виробництва на ТОВ «Білий Берег».

Методами дослідження є: аналізу, синтезу, порівняння, системності, економіко-статистичний, деталізації та інші.

Розроблено пропозиції щодо удосконалення організації виробництва на ТОВ «Білий Берег». Запропоновано заходи щодо організації виробництва ковбасної продукції на підприємстві, а також впровадження виробництва курячих рулетів.

Результати можуть бути впроваджені у роботі ТОВ «Білий Берег».

Ключові слова: виробничий процес, організація виробництва, технологія виробництва, економічний ефект, економічна ефективність.

SUMMARY

Pelikh S.R. Improvement of production organization at the enterprise (LLC “Bilyi Bereh” as a case study)

Bachelor's thesis: 60 pages, 7 figures, 5 tables, 24 literary sources.

Subject of investigation is the search for ways to improve the organization of production at LLC «Bilyi Bereg».

The object of investigation is the production activity of LLC “Bilyi Bereh”.

The purpose of the work is to develop recommendations aimed at improving the organization of production at LLC “Bilyi Bereh”.

The research methods are as follows: analysis, synthesis, comparison, systematic, economic and statistical, detailing and others.

Proposals have been developed to improve the organization of production at LLC «Bilyi Bereg». Measures regarding the organization of the production of sausage products at the enterprise, as well as the introduction of the production of chicken rolls are proposed.

The results can be implemented in the work of LLC “Bilyi Bereh”.

Key words: production process, production organization, production technology, economic effect, economic efficiency.

ЗМІСТ

Вступ.....	7
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНИЙ ФУНДАМЕНТ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА....	9
1.1 Сутність та роль організації виробництва для забезпечення ефективного функціонування підприємства.....	9
1.2 Засади системної концепції організації виробництва.....	13
РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА НА ТОВ «БІЛИЙ БЕРЕГ».....	19
2.1 Загальна характеристика функціонування підприємства.....	19
2.2 Аналіз особливостей організації виробництва ТОВ «Білий Берег».....	24
РОЗДІЛ 3 НАПРЯМИ ПОКРАЩЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА НА ТОВ «БІЛИЙ БЕРЕГ».....	36
3.1 Пропозиції щодо організації виробництва ковбасної продукції на підприємстві.....	36
3.2 Впровадження виробництва курячих рулетів на ТОВ «Білий Берег».....	44
РОЗДІЛ 4 БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ, ОХОРОНА ПРАЦІ.....	50
4.1 Долікарська допомога при переломах.....	50
4.2 Психофізіологічне розвантаження для працівників.....	52
Висновки.....	55
Бібліографія.....	58

ВСТУП

Актуальність теми роботи. Важливим напрямом забезпечення успішної діяльності та подальшого розвитку підприємств є удосконалення організації виробництва, що ґрунтується на широкому використанні різноманітних видів інновацій у функціонуванні виробничих процесів та його раціональному налагодженню. Це створює передумови для зростання продуктивності праці та ефективності використання основних фондів, покращенню досягнутих економічних результатів роботи. Саме тому ефективна організація виробництва на підприємстві сприяє нарощуванню виробництва, найповніше задоволенню потреб споживачів, розкриває перспективи успішної діяльності на ринку.

Метою роботи є розроблення рекомендацій, спрямованих на удосконалення організації виробництва на ТОВ «Білий Берег».

У роботі поставлені такі **основні завдання дослідження**:

- висвітлення теоретичного фундаменту організації виробництва;
- аналіз організації виробництва на ТОВ «Білий Берег»;
- напрями покращення організації виробництва на підприємстві
- висвітлення питань безпеки життєдіяльності й охорони праці.

Об'єктом дослідження виступає виробнича діяльність ТОВ «Білий Берег».

Предмет дослідження - пошук шляхів удосконалення організації виробництва на ТОВ «Білий Берег».

Методами дослідження виступають наступні: аналізу, синтезу, порівняння, системності, економіко-статистичний, деталізації та інші.

Інформаційною базою дослідження є Статут підприємства, фінансова звітність, дані виробничої діяльності, статистичні джерела, наукові дослідження у галузі організації виробництва.

Структура та обсяг роботи. Робота включає вступ, чотири розділи,

висновки, бібліографію. Загальний обсяг роботи складає 60 сторінок комп'ютерного тексту. У роботі представлено 5 таблиць, 7 рисунки, бібліографія із 24 найменувань.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНИЙ ФУНДАМЕНТ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА

1.1 Сутність та роль організації виробництва для забезпечення ефективного функціонування підприємства

Забезпечення ефективної діяльності підприємства вимагає налагодження ефективної організації виробництва, без чого не може бути досягнуто успіху на ринку.

Прохорова В. В. та Давидова О.Ю. розглядають організацію виробництва у якості просторово-часової структури підприємства, включаючи робочу силу, підрозділи, засоби виробництва й матеріали, а також налагодження їх взаємодії, яке спрямоване на досягнення позитивних кількісних і якісних результатів за умов ефективного використання ресурсів [1].

Організація виробництва також розглядається як комплекс заходів, що є спрямованими на забезпечення раціонального поєднання в визначеному просторі та часі процесів праці на підприємстві з речовинними елементами виробництва, що здійснюється задля підвищення існуючої ефективності виробництва, найшвидшого виконання поставлених завдань за оптимального використання виробничих ресурсів [2].

Організацію виробництва можна розглядати як систему знань, спрямовану на досягнення найкращих результатів виробництва, що здійснюється у конкретних умовах [3].

Кожем'яченко О.О. зазначає, що організація виробництва дозволяє тримати відповідь на питання щодо організації випуску відповідної продукції, виступаючи складовою підприємницької діяльності [4].

Виходячи із наукової точки зору, організація виробництва складає сукупність різноманітних законів, принципів, правил, процесів, методів, дій та навичок, які ставлять за ціль:

а) об'єднання та забезпечення взаємодії між різними елементами виробництва;

б) визначення необхідних зв'язків, проведення узгодження дій між учасниками виробництва, задля підвищення його прибутковості, загальної ефективності;

в) створення умов, сприятливих як для досягнення загальної мети, яка стоїть перед колективом, так і цілей окремого працівника [1].

Організація виробництва торкається проектування, удосконалення виробничого процесу, тобто це діяльність щодо розроблення, використання й удосконалення виробничих систем, задіяних у виробництві основної продукції (послуг) підприємства. Вона також може розглядатися як сукупність дій, які охоплюють планування, координацію, виконання виробничо-технологічного циклу, що призначений для створення продуктів та сервісу [2]. Сфера, яка стосується виробничої діяльності підприємства, зображена на рис. 1.1.

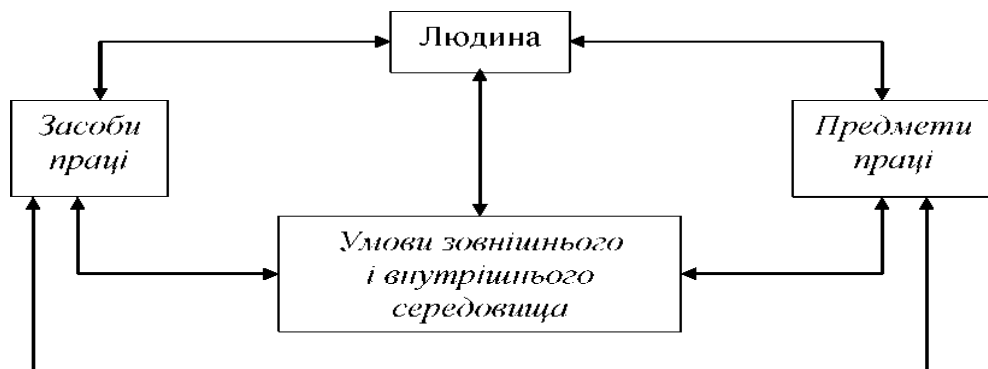


Рисунок 1.1 - Сфера виробничої діяльності [1]

Необхідною основою налагодження виробничої діяльності фірми виступає ефективна організація функціонування виробничої системи, а також дієве здійснення планування, організації й контролю виготовлення продукції, досягнення актуальних виробничих цілей. Базою для усієї роботи підприємства виступає виробничий процес, що представляє сукупність взаємопов'язаних між собою трудових дій працівників, природи та засобів праці, у результаті взаємодії яких створюється можливість перетворення вихідних матеріалів й

напівфабрикатів у готову продукцію.

До основних елементів виробничого процесу слід віднести:

- а) процес праці;
- б) предмети праці;
- в) засоби праці.

Процес праці становить діяльність, що дозволяє людині за допомогою використання засобів праці, таких як обладнання, інструменти й різноманітне оснащення видозмінювати предмети праці, тобто вихідну сировину, напівфабрикати й матеріали, перетворюючи їх на готовий продукт [1].

Класифікація виробничих процесів, що реалізуються на підприємстві, є наступною:

- 1) за призначенням виробничих процесів:
 - основні;
 - обслуговуючі;
 - допоміжні;
- 2) за рівнем складності: комплексні і прості процеси;
- 3) за рівнем автоматизації:
 - а) ручні;
 - б) автоматичні, автоматизовані;
 - в) механізовані;
- 4) за ступенем поєднання операцій над предметом праці:
 - а) синтетичні;
 - б) аналітичні [1, с. 24].

До складу організації виробництва входять усі аспекти її виробничо-господарської діяльності. Зокрема, до неї включають організацію:

- а) виробничих процесів у часі, просторі як процес просторового і функціонального поєднання особистісних і речовинних чинників виробництва;
- б) праці на підприємстві як процес, що передбачає визначення та удосконалення методів та умов протікання процесів праці;

- в) автоматичного виробництва, що передбачає комплексну механізацію та автоматизацію і технологічних операцій, і допоміжних прийомів праці;
- г) впровадження використання потокових методів виробництва;
- д) роботи допоміжних цехів, обслуговуючих господарств, що функціонують на підприємстві;
- е) технічного контролю якості продукції, забезпечення високої конкурентоспроможності виробів;
- є) технічного нормування праці, організацію планування процесу створення та освоєння нової техніки, сучасних технологій;
- ж) створення та удосконалювання управлінських систем та способів їх функціонування [2].

Завдання раціональної організації виробництва полягає у тому, щоб забезпечити інтегрування усієї сукупності різнорідних компонентів, які задіяні у ході реалізації процесу виробництва, в єдину цілісну та ефективну виробничу систему. При цьому організація виробництва, а також забезпечення оптимального управління ним виступають дуже важливими чинниками, які здатні прискорити науково-технічний прогрес. При цьому досягається ефективно і найповніше використання усіх видів ресурсів підприємства, підвищення якості продукції, зниження собівартості, підвищення продуктивності праці, загальної ефективності виробництва, скорочення тривалості циклу впровадження результатів досліджень у виробництво, зростання темпів технічного розвитку виробництва [2].

На думку Єрмакова О.Ю. та Жибак М.М., основні завдання організації виробництва є наступні:

- а) покращення форм організації виробництва;
- б) ритмічність та безперервність процесу виробництва;
- в) здатність швидко переорієнтувати виробництво на випуск інших видів продукції;
- г) покращувати організацію процесів праці та виробництва;
- д) вибір оптимальної спеціалізації підприємства;

- е) оптимальне забезпечення виробничих потреб у сировині;
- є) забезпечення високого рівня конкурентоздатності та якості виробів;
- ж) вибір оптимальних режимів роботи обладнання;
- з) налагодження дієвої взаємодії між виробничими підрозділами підприємства, з оточуючим середовищем;
- ж) забезпечення технічного удосконалення виробництва та інші [5, с. 12].

Інші науковці вважають, що до основних завдань, які вирішуються організацією виробництва, слід віднести:

- а) зменшення часових затрат на оновлення продукції;
- б) використання гнучких виробничих систем, здатних враховувати індивідуальні замовлення споживачів;
- в) розроблення нових технологічних процесів;
- г) оперативне досягнення високої якості продукції;
- д) ефективне управління робочою силою;
- е) дотримання вимог охорони навколишнього середовища;
- є) дотримання норм етики та правових норм тощо.

1.2 Засади системної концепції організації виробництва

Завдання організації виробництва ставлять за мету налагодження ефективних взаємозв'язків, що формуються між підрозділами суб'єктів господарювання, а також окремими виконавцями. Вони виявляються в налагодженні, об'єднанні, забезпеченні взаємодії між різноманітними елементами виробничого процесу, формуванні необхідних організаційних умов для задоволення трудових й соціальних потреб працівників [3].

До складу організації виробництва входять численні складові, що об'єднуються у загальну систему. Системою є сукупність елементів, взаємодіючих між собою, що утворюють цілісне та стійке єдине ціле, причому елементи упорядковані за певними законами чи принципами [3].

Організація виробництва як окрема цілісна наука передбачає

встановлення причинно-наслідкових зв'язків, що є характерними для виробництва, що дозволяє здійснювати вибір та практичну реалізацію ефективних форм та методів впливу. При цьому слід ураховувати те, що кожне виробництво відзначається своїми особливостями забезпечення його організації, що динамічно змінюються. Проте існує також загальна теоретична база, на яку слід опиратися при здійсненні побудови специфічних організаційних систем управління [3].

До основних властивостей виробничих систем можна віднести такі як результативність, цілеспрямованість, складність, відкритість, керованість, гнучкість, поліструктурність, надійність, розмаїтість, тривалість у часі [1].

Завдяки реалізації системної концепції організації виробництва створюються передумови для підвищення якості й ефективності управління підприємством, адаптації параметрів, якими відзначається функціонування організації, до оточуючого середовища; підтримування стійкості організації, забезпечення упорядкованості параметрів структури підприємства [2].

Засадами системної концепції, що стосується процесу організації виробництва, передбачено поділ загальних принципів організації виробництва на принципи, на яких здійснюється організація структури управління, а також принципи, що покладені в основу організації процесу управління.

Принципами організації структури управління при цьому виступають:

- а) гнучкість структури управління;
- б) економність управління;
- в) відповідність до генеральних та територіальних схем управління;
- г) зменшення кількості ланок та рівнів у загальній структурі;
- д) скорочення витрат на забезпечення функціонування апарату управління;
- е) встановлення чіткого розмежування між потребами лінійного й функціонального управління;
- є) дотримання норм керованості;
- ж) єдність відповідальності та розпорядливості;

з) відповідність прав та обов'язків [2].

Принципи, що покладені в основу організації процесу управління підприємством, полягають у наступному:

- а) орієнтація на досягнення цілей;
- б) забезпечення максимальної керованості об'єктів;
- в) раціональність централізації управління;
- г) узгодження процесів у просторі, часі;
- д) рівномірність розподілу робіт;
- е) стандартизація в управлінні (у разі можливості);
- є) забезпечення потрібних характеристик управління;
- ж) максимальне виключення дії суб'єктивних чинників;
- з) спрощення процедури;
- ж) попередження виникнення зворотно-поступальних дій;
- з) раціональне поєднання нормування, регламентування, інструктування;
- і) відповідність технічних систем до вимог організації процесу управління [2].

Як зазначають А.І. Яковлева, С.П. Сударкіна та М.І. Ларка, організацією виробництва вивчаються форми та методи управління, що ґрунтуються на ефективному використанні законів і закономірностей, що спрямовані на забезпечення безперервного розвитку виробництва. Закони відображають внутрішні сталі зв'язки, суттєві взаємообумовленість між відповідними явищами виробничої діяльності [3].

Організація виробництва базується на низці економічних законів (рис. 1.2).

Закон ринку націлює виробництво на випуск продукції, що є необхідною споживачеві. Завдяки дії закону економії часу забезпечується мінімізація витрат часу, необхідних на розроблення й виготовлення товарів, а це дозволяє забезпечити швидке впровадження нововведень на ринок порівняно із конкурентами.



Рисунок 1.2 – Основні закони, на яких базується організація виробництва
(подано автором згідно [3])

Закон синергії полягає у тому, що поєднання окремих елементів виробництва у єдину систему сприяє забезпеченню кращого сумарного результату, ніж у випадку відокремленого функціонування елементів загальної системи.

Закон адаптації забезпечує зниження чутливості, яку виявляє виробнича система до впливу зовнішнього середовища. Відповідно, також це сприяє підвищенню ступеня стабільності, яким відзначається функціонування суб'єктів підприємництва.

Закон корисного ефекту сприяє формуванню націлення на необхідності забезпечення вигоди, яка виявляється у результаті функціонуванні виробничої системи, а також здійснення її оцінювання.

Закон єдності, аналізу та синтезу забезпечує реалізацію процесів аналізу, синтезу, інтеграції тощо. Закон онтогенезу зосереджує увагу на тому, що кожним суб'єктом господарювання здійснюється проходження всіх фаз життєвого циклу у своєму розвитку.

Використання закону зворотного зв'язку дає можливість проводити оцінювання прямого й непрямого характеру впливу, який чиниться на результати функціонування виробничої системи [3].

У процесі організації виробництва слід враховувати визначені закономірності. Зокрема, це досягнення відповідності організації виробництва до її цілей (наприклад, через ефективне здійснення організації створення нововведень; процес планування робіт, моніторингу їх виконання, стимулювання працівників у досягненні високих результатів роботи тощо).

У процесі організації виробництва має бути забезпечена її відповідність до конкретних виробничо-технічних умов. Обрання конкретних форм організації виробництва відбувається на основі урахування реальних можливостей, наявних на теперішній час.

Зокрема, внаслідок недостатніх обсягів виробництва виробів, а також невисокого рівня їх уніфікації, низької технологічності не має можливості забезпечити перехід на потокове або інші форми, що базуються на безперервності виробництва.

Важливим завданням виступає забезпечення безперервного удосконалення організації виробництва. Воно базується на гнучкості, що повинна бути обов'язково забезпечена в ринкових умовах роботи.

Слід враховувати, що підприємства мають потребу забезпечувати постійну зміну номенклатури, асортименту продукції. Виробнича діяльність повинна бути постійно спрямована на задоволення вимог, що висуваються конкретними споживачами, налагодження моніторингу персоналу компанії, забезпеченні підвищення їх кваліфікації, впровадженні нових професій тощо. Результатом цього повинна бути розробка комплексу заходів, спрямованих на безперервне та постійне удосконалення організації виробництва.

Зауважимо, що має бути дотримана така вимога як відповідність між діючою структурою управління, та характеристиками організації виробництва фірми. Нарощування рівня автоматизації різноманітних процесів призводить до зменшення потреби к цеховому управлінському й інженерному персоналі, а

також робітниках, які забезпечують виконання виробничих операцій. Враховуючи це, нерідко спостерігається перетворення передових сучасних виробничих структур із процесних на продуктові, що робить актуальним внесення відповідних змін до загальної системи управління [3].

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА НА ТОВ «БІЛИЙ БЕРЕГ»

2.1 Загальна характеристика функціонування підприємства

Підприємство ТОВ «Білий Берег», що здійснює свою діяльність у Тернопільській обл., Тернопільському районі, місті Зборів по вул. Куклинці, 90-1, було зареєстровано 24 травня 2007 року.

Код ЄДРПОУ даного товариства - 35039068.

Величина статутного капіталу даного підприємства становить біля одного мільйона сімдесят тисяч гривень. Засновником ТОВ «Білий Берег» є ТОВ «Зборівська птахофабрика».

Керівником досліджуваного товариства є Кардашевський Роман Степанович, а його головним бухгалтером - Копанецька Галина Павлівна.

Видами діяльності, які здійснюються підприємством, є:

- виробництво м'яса свійської птиці;
- здійснення оптової торгівлі м'ясом, м'ясними продуктами;
- виробництво м'ясних продуктів;
- надання індивідуальних послуг;
- проведення роздрібною торгівлі м'ясом, м'ясними продуктами у неспеціалізованих магазинах та спеціалізованих магазинах;
- організація роздрібною торгівлі продуктами харчування на ринках, із лотків;
- експлуатація, надання в оренду власного або орендованого майна, вантажних автомобілів тощо.

Вищим органом управління ТОВ «Білий Берег» виступають збори учасників даного товариства чи представників, які призначені ними на постійній основі або на визначений термін.

Учасник товариства має змогу усно повідомити щодо свого представника на Зборах учасників, при цьому здійснюється занесення відповідних даних

представника до протоколу зборів. Слід зауважити, що повноваження представника діють до того моменту, поки вони не будуть скасовані учасником товариства. У будь-який час учасник має право змінити свого представника в зборах учасників, повідомивши про це інших учасників.

Учаснику товариства також надається право передати свої повноваження на зборах іншому учаснику, чи його представнику.

До компетенції, якою відзначаються збори учасників товариства, відносяться:

- а) визначення основних напрямків роботи товариства;
- б) затвердження планів, звітів щодо їх виконання;
- в) внесення змін, доповнень до статуту підприємства;
- г) затвердження річних результатів, якими відзначалася діяльність товариства;
- д) зміна величини Статутного фонду;
- е) затвердження порядку розподілу прибутку ТОВ «Білий Берег», а також порядку відшкодування збитків;
- є) створення, реорганізація або ліквідація філій, дочірніх підприємств, представництв;
- ж) прийняття рішень, що стосуються притягнення до майнової відповідальності у визначених випадках службових осіб товариства;
- з) визначення умов, згідно яких здійснюється оплата праці службових осіб даного товариства;
- і) визначення організаційної структури товариства;
- й) затвердження правил, що лежать в основі процедури прийняття рішень товариством, а також його інших внутрішніх документів;
- к) прийняття рішення щодо припинення діяльності товариства, а також призначення ліквідаційної комісії;
- л) затвердження ліквідаційного балансу товариства;
- м) визначення обсягів, форми й порядку, що стосуються внесення учасниками додаткових вкладів;

н) вирішення питань, що торкаються придбання товариством паїв учасників;

о) визначення умов оплати праці;

п) виключення учасника із товариства.

Повноважними вважаються збори учасників у випадку, якщо у їх проведенні беруть участь представники, яким загалом належить більше 60% голосів. Реалізація повноважень трудового колективу здійснюється загальними зборами трудового колективу, або Радою даного товариства, яка обирається загальними зборами.

Збори трудового колективу є повноваженими у тому випадку, якщо на них є присутніми не менше двох третіх членів трудового колективу. Рішення зборів трудового колективу вважаються прийнятими тоді, коли за них проголосувало загалом не менше двох третіх від членів трудового колективу.

Аналіз динаміки показників прибутку ТОВ «Білий Берег» у 2020-2022 рр. наведено у табл. 2.1.

Таблиця 2.1 – Динаміка показників прибутку ТОВ «Білий Берег» у 2020-2022 рр.

Показники	2020 р.	2021 р.	2022 р.	Відхилення 2022 р. від 2021 р.	
				абсолютне (+, -)	відносне (%)
Прибуток від операційної діяльності	3618,8	7706,7	17285,1	9578,4	124,3
Прибуток від звичайної діяльності до оподаткування	3080,2	1971,0	1201,7	-769,3	-39,0
Чистий прибуток	2516,4	1463,6	972,3	-491,3	-33,6

Здійснюючи аналіз зміни показників прибутку ТОВ «Білий Берег», слід відмітити, що у 2022 році прибуток від операційної діяльності порівняно з попереднім роком різко зріс – на 9578,4 тис. грн., або на 124,3%, що є позитивним. Зокрема, така динаміка пояснюється суттєвим зменшенням у 2022 р. показника собівартості реалізованої продукції (на 18 млн. 674,3 тис. грн.), яке відбувалося на фоні падіння чистого доходу від реалізації на 14 млн. 136,4 тис. грн.

Проте як видно з таблиці 2.1, величина прибутку від звичайної діяльності ТОВ до оподаткування впала на 769,3 тис. грн., або на 39,0%. Чистий прибуток підприємства при цьому у 2022 р. зменшився до рівня 2021 р. на 491,3 тис. грн. (на 33,6%), що говорить про негативну тенденцію зміни кінцевих фінансових результатів роботи ТОВ.

Структуру операційних витрат діяльності ТОВ «Білий Берег» подано на рис. 2.1.



Рисунок 2.1 - Структура операційних витрат ТОВ «Білий Берег» у 2021 році

Згідно даних рис. 2.1, у 2021 р. у структурі операційних витрат даного товариства найбільша частка (66,2%) була характерна для матеріальних витрат. Витрати на оплату праці були рівні 22,3%, а частка відрахувань на соціальні заходи складала 4,9%. Амортизаційні відрахування займали 4,1%, інші операційні витрати - 2,5%.

Дані структура операційних витрат роботи ТОВ «Білий Берег» у 2022 р. відображено на рис. 2.2.

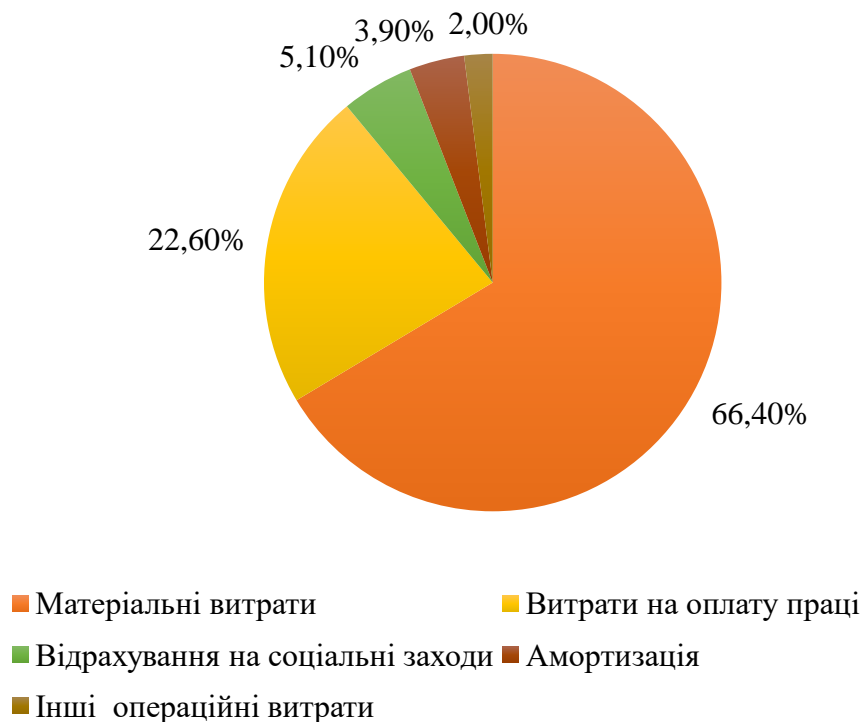


Рисунок 2.2 - Структура операційних витрат ТОВ «Білий Берег» у 2022 році

Згідно даних рис. 2.2, 2022 рік відзначався зростанням частки у загальній структурі таких видів витрат:

- матеріальних витрат (на 0,2%);
- витрат на оплату праці (на 0,3%);
- відрахувань на соціальні заходи (на 0,2%).

Поряд з цим частка амортизації у структурі витрат зменшилася у 2022 р. порівняно із значенням 2021 р. на 0,2%, а інших операційних витрат – на 0,5%.

Загальними зборами учасників даного товариства можуть прийматися рішення, які передбачають передачу частини їх повноважень до компетенції, що належить виконавчому органу ТОВ «Білий Берег».

2.2 Аналіз особливостей організації виробництва ТОВ «Білий Берег»

Процес виробництва на досліджуваному підприємстві носить масовий характер, він відзначається безперервним та постійним випуском м'яса птиці, що зумовлює обмеженість номенклатури продукції ТОВ «Білий Берег».

Основними принципами, на яких базується організація технології виготовлення продукції даного товариства, виступають:

- а) застосування ресурсозберігаючих технологій;
- б) застосування високопродуктивних гібридних порід птиці;
- в) ритмічність вирощування птиці протягом року;
- г) виконання виробничого процесу згідно встановленого технологічного графіку;
- д) повна механізацію, автоматизація виробничих процесів вирощування птиці; обладнання пташниках засобами, які дозволяють забезпечувати високу ефективність праці, автоматичне регулювання мікроклімату залежно від віку, які мають птахи;
- е) суворе дотримання вимог, зафіксованих у ветеринарно-санітарних правилах.

Надходження сировини й матеріалів на дане підприємство здійснюється від постійних постачальників, причому одним із провідних виступає ТОВ «Зборівська птахофабрика». Спочатку сировина, яка була отримана підприємством, надходить на склад приймання-передачі ТОВ «Білий Берег», а звідти пізніше передається у виробничі цехи для її використання.

Процесу забою птиці передують її голодна витримка, що передбачає від шести до восьми годин без корму, при цьому забезпечуючи вільний доступ до води.

Технологією переробки птиці передбачається можливість якомога більш повного використання сировини, використання безвідходних технологій перероблення птиці. Технологічною схемою передбачаються такі процеси як:

- забій птиці;
- обшпарювання тушок та видалення оперення;
- патрання тушок;
- миття, сортування тушок птиці;
- охолодження тушок.

У ході видалення оперення птиці необхідно подолати силу, з якою здійснюється утримування пера, та яка обумовлюється видом, віком птиці, розмірами й глибиною залягання пуху та пера, видом оперення. На ТОВ «Білий Берег» використовують різні режими обшпарювання гарячою водою: м'який (не більше 51°C), середній (52° — 54°C), жорсткий (58° — 65°C).

Зміни сили утримування оперення значною мірою залежать від підвищення температури води, а також тривалості процесів оброблення.

Оброблення тушок птиці здійснюється їх зануренням у спеціальні ванни. При цьому забезпечується автоматичне регулювання температури гарячої води. Завдяки обшпарюванню зрошуванням значно знижується наявність мікробного обсіменіння тушок. У ході обшпарювання методом занурення у воду для зниження мікробного обсіменіння, а також полегшення видалення оперення, рекомендоване використання 0,002 — 0,004%-го розчину хлоридної кислоти.

У процесі обшпарювання тушок птиці на підприємстві використовується також зрошування гарячою водою, після чого настає оброблення гарячим повітрям високої відносної вологості. Завдяки цьому досягається підвищення тривалості зберігання тушок птиці.

Зняття оперення з тушок птиці здійснюється на спеціальних машинах та дискових автоматах. У ході роботи обладнання можна регулювати зусилля, з якою діють на тушки його робочі органи (била, пальці). Для знімання оперення оперення здійснюється використання робочих органів різної жорсткості, а також комплексу машин. Під час процесу оброблення тушок, який проходить в автоматах, для цілей знімання оперення проходить зрошення тушок водою, температура якої становить 48-50°C. Після зняття з тушок проходить змивання пера у гідрожолоб.

У процесі патрання тушки птиці здійснюється видалення усіх внутрішніх органів, голови, ніг, шиї. Технологічний процес ТОВ «Білий Берег» створює можливість повного використання харчових та технічних відходів виробництва. Для процесу патрання птиці використовуються спеціалізовані конвеєри.

Серце, печінка, шия та шлунок курей, вирощених ТОВ «Білий Берег», проходять процес охолодження у холодній воді, яка має температуру 2-4°C, протягом десяти хвилин, після чого їх розбирають на комплекти, а потім - упаковують в пакети. Голови й ноги бройлерів використовуються на харчові потреби чи спрямовуються на виробництво сухих кормів.

Патрані тушки перед здійсненням їх сортуванням та пакування охолоджують до досягнення температури усередині курячої грудки не вище чотирьох градусів Цельсія. Тушки із конвеєра, на якому здійснюється їх охолодження, автоматично подаються на сортування, проведення маркування й пакування. Залежно від вгодованості та якості технологічної обробки тушки підлягають сортуванню на різні категорії.

Перед процесом пакування тушок на ТОВ «Білий Берег» здійснюється їх формування. При цьому проходить закріплення шиї із головою тушок до тулуба, крила притискують до боків.

Упакування тушок також здійснюється у полімерні марковані пакети з плівки. Завдяки пакуванню досягається зменшення втрат маси тушок у ході

охолодження й заморожування на 1,5%. Процес пакування здійснюється з використанням пакувального пристрою.

Випуск м'яса птиці на підприємстві здійснюють у вигляді цілих чи фасованих тушок. Для проведення фасування проводиться використання патраних тушок курей, що знаходяться в охолодженому стані.

Готові курячі тушки розділяють на 2 чи 4 частини залежно від їх маси. У випадку поділу тушок на дві частини їх розпилюють уздовж хребта, а також по лінії кіля, яку має грудна клітка. При фасуванні на 4 частини спочатку здійснюють розділ тушки на половинки, а згодом кожен півтушку ще поділяють навпіл посередині довжини кожної тушки. Здійснюють також відокремлення крил по ліктьовому суглобу.

Дані річних обсягів випуску продукції ТОВ «Білий Берег» у 2021-2022 роках у натуральних показниках наведено рис. 2.3.

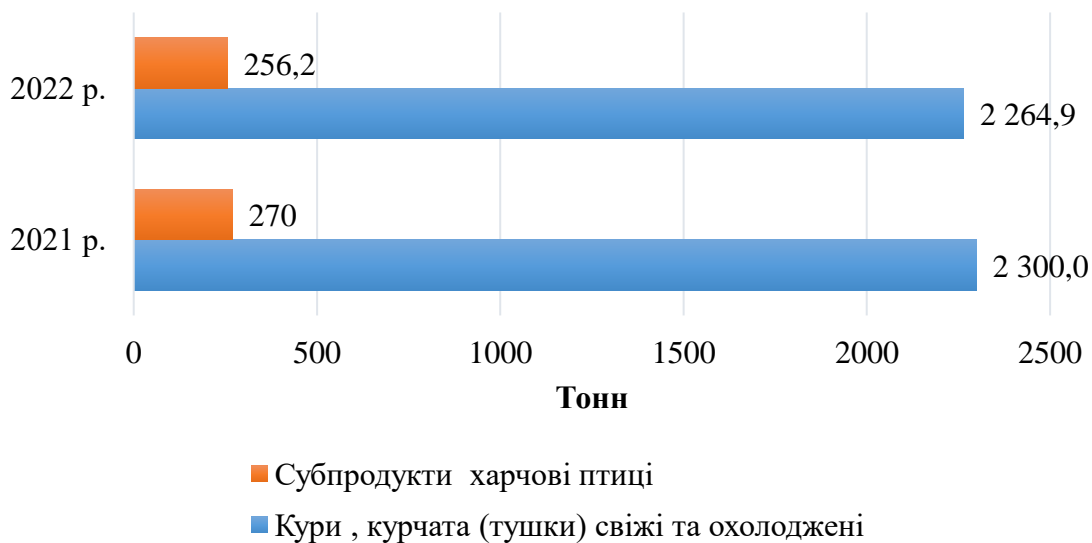


Рисунок 2.3 – Обсяги випуску продукції ТОВ «Білий Берег» у 2021-2022 роках (у тоннах)

За даними рис. 2.3, досягнуті результати виробництва продукції свідчать про наступне. У досліджуваному періоді основним видом продукції, що випускався ТОВ «Білий Берег», було м'ясо курей та курчат (свіжих та

оохолоджених). Необхідно зазначити, що у 2022 році виробництво даної продукції скоротилося на 35,1 т (на 1,5%).

Відповідно падіння випуску було характерне також для випуску субпродуктів харчових птиці – на 13,8 т (на 5,1%). Така тенденція зміни обсягів виробництва є негативною і вимагає здійснення заходів щодо нарощування обсягів виробництва й збуту.

Виробництво м'яса птиці, а також субпродуктів на ТОВ «Білий Берег» передбачають оптимальне використання вхідної сировини, продуктів патрання, а також максимальне використання побічної сировини, зокрема, субпродуктів, крил, лап, голів, при цьому орієнтуючись на мінімальні витрати, необхідні для здійснення технологічного процесу.

Підвищення якості м'яса птиці у ході його виробництва забезпечується завдяки дотриманню таких основних вимог:

- дотримання встановлених норм виходу;
- на виході температура м'яса птиці має бути не вищою восьми градусів

Цельсія;

- вироблення м'яса птиці згідно до встановлених законодавством гігієнічних вимог;

- тривалість процесу заморожування має не перевищувати більше шести годин;

- заморожене м'ясо птиці підлягає упакованню, і при даній температурі зберігатися не більше трьох місяців у камерах холодильника;

- після здійснення охолодження м'ясо птиці на ТОВ «Білий Берег» підлягає використанню протягом 24 годин.

Для досягнення зростання безпечності продуктів харчування, що виготовляються із використанням м'яса курей, не допускається наявність в ньому сировини інших видів, що має тваринне й рослинне походження, а також харчових добавок різних видів й сторонніх домішок. Кожна порція фасованого м'яса підлягає упакованню в целофанові чи поліетиленові пакети.

Табл. 2.2 відображає аналітичні дані, що стосуються динаміки річних

обсягів виробництва продукції товариства, поданих у вартісному вираженні.

Таблиця 2.2 – Аналітичні дані річних обсягів виробництва продукції ТОВ «Білий Берег» у вартісному вираженні

Назва продукції	Обсяг виробництва, тис. грн.		Відхилення 2022 р. від 2021 р.	
	2021 р.	2022 р.	абсолютне (+,-), тис. грн.	відносне, %
Кури, тушки курчат (свіжі та охолоджені)	108921,0	101920,5	-70000,5	-6,4
Субпродукти харчові птиці	12786,4	6405,0	-6381,4	-49,9
Всього	121707,4	108325,5	-95154,9	-7,8

Як показують наведені дані (табл. 2.2), у 2022 році до рівня 2021 року було вироблено менше м'яса кури й тушок курчат на 70000,5 тис. грн., а також суттєво скоротився випуск субпродуктів харчових птиці – на 95154,9 тис. грн. Зауважимо, що така тенденція до падіння обсягів виробництва продукції носить негативний характер. Загалом зменшення виробництва продукції ТОВ «Білий Берег» у 2022 році становило 95154,9 тис. грн. (або 7,8%).

Розглянемо структуру виробленої у 2022 році продукції ТОВ «Білий Берег», використовуючи дані рис. 2.4.



Рисунок 2.4 – Структура вартості продукції ТОВ «Білий Берег» у 2022 р.

Як показують дані, що проілюстровані на рис. 2.4, у структурі продукції, яка випускалася ТОВ «Білий Берег» у 2022 році, частка виготовленого м'яса курчат, курей (тушок) охолоджених і свіжих становила 94%, а частка субпродуктів харчових птиці у загальній структурі при цьому була рівна 6%.

Проведення аналізування особливостей організації виробництва на ТОВ «Білий берег» вимагає проведення оцінки забезпечення діяльності даного підприємства основними фондами.

Технічні можливості використання раціональних технологій виробництва курей бройлера на ТОВ «Білий Берег» суттєво залежать від забезпечення даного підприємства сучасними основними виробничими фондами, тому необхідно провести аналізування їх руху, а також технічного стану, у якому перебувають основні фонди. Для характеристики руху основних фондів використаємо такі їх коефіцієнти: оновлення, вибуття, а також приросту.

Коефіцієнт оновлення ($K_{он}$) дає можливість охарактеризувати інтенсивність, з якою проходить оновлення основних фондів. При його розрахунку доцільно знайти частку між вартістю основних фондів, надходження яких спостерігалось у звітному періоді ($F_{над.}$), та їх первісною вартістю, яка була на кінець досліджуваного періоду ($F_{кін.}$):

$$K_{он.} = F_{над.} / F_{кін.}; \quad (2.1)$$

$$K_{он. 2021} = 619,9 / 8719,4 = 0,071;$$

$$K_{он. 2022} = 7195,2 / 15089,2 = 0,477.$$

На основі дослідження коефіцієнта оновлення основних фондів ТОВ «Білий Берег» за період 2021-2022 років, бачимо, що за останній звітний період спостерігалось його дуже значне зростання порівняно із значенням 2021 року – у 6,72 рази. Цей факт є позитивним, так як свідчить про введення у дую значної частини нових основних фондів.

Аналізуючи коефіцієнт вибуття, можна отримати характеристику рівня, із яким основні фонди вибули із виробництва. Цей коефіцієнт обчислюється як частка між вартістю основних фондів, які вибули з товариства за звітний період, та вартістю їх на початок даного періоду:

$$K_{\text{виб.}} = F_{\text{виб.}} / F_{\text{поч.}}; \quad (2.2)$$

де $F_{\text{виб.}}$ – сума вартості основних фондів, які вибули у досліджуваному періоді;

$F_{\text{поч.}}$ – сума вартості основних фондів, яка була на початок року.

$$K_{\text{виб.}}_{2021} = 1437,0 / 9536,5 = 0,151;$$

$$K_{\text{виб.}}_{2022} = 825,4 / 8719,4 = 0,095.$$

Вище проведені розрахунки говорять про те, що у 2022 році спостерігалось падіння значення, яке мав коефіцієнт вибуття основних фондів.

За допомогою розрахунку коефіцієнт приросту ($K_{\text{пр.}}$) можна оцінити рівень приросту основних фондів за визначений період. Для цього потрібно знайти частку суми приросту основних фондів ($F_{\text{пр.}}$) до їх суми вартості, яка була на початок цього ж періоду ($F_{\text{поч.}}$):

$$K_{\text{пр.}} = F_{\text{пр.}} / F_{\text{поч.}}; \quad (2.3)$$

$$K_{\text{пр.}}_{2021} = - 817,1 / 9536,5 = - 0,086;$$

$$K_{\text{пр.}}_{2022} = 6369,8 / 8719,4 = 1,366.$$

Вище обчислені значення коефіцієнтів, які використані нами для оцінки руху основних фондів ТОВ «Білий Берег», подані у табл. 2.3.

Таблиця 2.3 – Показники руху основних фондів ТОВ «Білий Берег»

Показники	2021 р.	2022 р.	Відхилення 2022 р. від 2021 р.	
			(+, -)	%
Коефіцієнт оновлення	0,071	0,477	0,406	571,8
Коефіцієнт вибуття	0,151	0,095	-0,056	-37,1
Коефіцієнт приросту	- 0,086	1,366	1,452	-

За даними цієї таблиці, коефіцієнт оновлення основних фондів товариства у 2022 році зріс у числовому значенні на 0,406, або на 571,8%. Коефіцієнт вибуття при цьому впав на 0,056, або на 37,1%. Значення коефіцієнта приросту основних фондів зросло на 1,452, що є позитивним, так як говорить про тенденцію до суттєвого оновлення основних виробничих фондів, що створює передумови для подальшого зростання виробництва, а також впровадження сучасних технологій на підприємстві.

У ході оцінки виробничо-технічних передумов ТОВ «Білий Берег» для забезпечення успішної організації виробничого процесу нами було досліджено показники технічного стану основних фондів (ОФ) даного товариства, а саме коефіцієнти їх зносу й придатності.

Значення коефіцієнта зносу обчислювалося як результат відношення вартості зношення ОФ до їх початкової вартості. Значення коефіцієнта придатності, що є оберненим показником до попередньо згаданого, визначається шляхом обчислення відношення залишкової вартості ОФ до суми початкової вартості.

Дані аналізу зносу та придатності основних фондів показано у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4 - Аналіз показників зносу й придатності основних фондів ТОВ «Білий Берег» за 2021-2022 роки

Показники	На кінець 2021 р.	На кінець 2022 р.	Відхилення 2022 р. від 2021 р.	
			(+, -)	%
Залишкова вартість ОФ (тис. грн.)	3702,2	9395,6	5693,4	153,8
Первісна вартість ОФ (тис. грн.)	8719,4	15089,2	6369,8	73,1
Знос основних засобів під час їх експлуатації (тис. грн.)	5017,2	5693,5	676,3	13,5
Коефіцієнт зносу основних засобів	0,58	0,38	-0,20	-34,5
Коефіцієнт придатності основних засобів	0,42	0,62	0,20	47,6

Аналіз даних табл. 2.4 дає змогу прийти до висновку, що у 2022 році спостерігалось позитивна динаміка зростання первісної і залишкової вартості основних фондів товариства. Сума зношення основних засобів при цьому теж зростала, але значно меншими темпами.

Внаслідок цього коефіцієнт зносу основних засобів впав на 0,20 (на 34,5%), а коефіцієнт їх придатності відповідно зріс на 0,20, або на 47,6%.

Продуктивність праці виступає важливим показником її результативності праці й ефективності виробництва ТОВ «Білий Берег».

Дані, що ілюструють рівень фондоозброєності, а також продуктивності праці працівників ТОВ «Білий Берег» наведено у табл. 2.5.

Таблиця 2.5 – Аналіз фондоозброєності та продуктивності праці працівників ТОВ «Білий Берег»

Показники	2021 р.	2022 р.	Абсол. зміна	Відносна зміна, %
1. Обсяг виробництва продукції (тис. грн.)	128569,2	114432,8	-14136,4	-11,0
2. Середньоспискова кількість працюючих (осіб)	51	65	14	27,5
3. Середня вартість основних фондів (тис. грн.)	4053,1	6548,9	2495,8	61,6
4. Показник виробітку продукції (на одного працівника) (тис. грн./ос.)	2521,0	1760,5	-760,5	-30,2
5. Затрати часу на випуск одиниці продукції (трудомісткість)	0,80	1,13	0,33	41,3
6. Фондоозброєність праці, (тис. грн./ос.)	79,5	100,8	21,3	26,8

Згідно даних табл. 2.5 за результатами 2022 року порівняно з його попереднім роком спостерігалось падіння виробітку продукції товариства на одного працівника, які відбулося під впливом скорочення обсягів випуску продукції та зростання чисельності працівників. Дана тенденція носить негативний характер для діяльності ТОВ «Білий Берег», тому даному підприємству необхідно здійснювати постійний пошук шляхів та резервів підвищення продуктивності праці.

Що стосується показника фондоозброєності праці, то у 2022 році він суттєво зріс – на 21,3 тис. грн./ос. або на 26,8%, що відбулося на фоні збільшення чисельності персоналу і є позитивним, відкриваючи для підприємства перспективи покращення техніко-технологічного оснащення

виробництва м'ясної продукції.

Рівень фондівдачі й фондомісткості продукції відображають дані рис. 2.5.

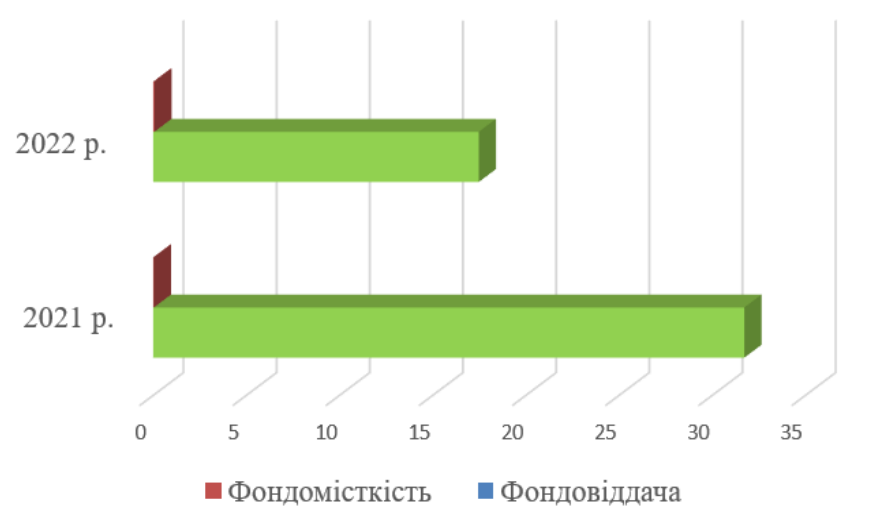


Рисунок 2.5 – Рівень фондівдачі й фондомісткості продукції товариства у досліджуваному періоді

Отже, у 2022 році значення показника фондівдачі, який говорить про вартісний обсяг випуску м'ясної продукції ТОВ «Білий Берег» на одну грошову одиницю, яка витрачена на формування основних фондів товариства, зменшилося з 31,72 до 17,47. У той же час показник фондомісткості зріс. Така динаміка вище згаданих показників негативно характеризує використання основних фондів ТОВ і вимагає заходів щодо оптимізації його роботи, покращення організації виробничого процесу загалом.

РОЗДІЛ 3

НАПРЯМИ ПОКРАЩЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА НА ТОВ «БІЛИЙ БЕРЕГ»

3.1 Пропозиції щодо організації виробництва ковбасної продукції на підприємстві

Як відомо, м'ясні вироби відносяться до одних із найцінніших продуктів харчування. М'ясо виступає як необхідний як матеріал при створення тканин організмом, а також джерело енергії, синтезу й обміну. Воно входить до числа важливих джерел легкозасвоюваних білків, які містять в оптимальному співвідношенні сукупність незамінних жирів, амінокислот. Також м'ясо у своєму складі містить різноманіття вітамінів групи В, мінеральних речовин та поліненасичені жирні кислоти.

Враховуючи це, пропонуємо ТОВ «Білий Берег» налагодити випуск курячих сардельок, які будуть прекрасною та смачною стравою. Стадії технологічного процесу виготовлення даного продукту наведено на рис. 3.1.

Отже, основні стадії технологічного процесу виробництва курячих сосисок включатимуть процеси підготовки сировини, соління м'яса, здійснення приготування фаршу, після чого настає формування виробів, проведення його термічного оброблення, а також пакування й зберігання продукції.

Необхідно враховувати, що м'ясо як сировина для виготовлення ковбасних виробів повинне бути отриманим від здорових тварин, доброякісним та допущеним до використання ветеринарно-санітарним наглядом. М'ясо можна використовувати в охолодженому, замороженому, та розмороженому станах.



Рисунок 3.1 - Стадії технологічного процесу виробництва курячих сосисок

Перед процесом соління потрібно подрібнити м'ясо, завдяки чому буде досягтися швидкий та рівномірний розподіл солі, а також скорочення тривалості витримки м'яса. Проведення цієї операції дасть змогу забезпечувати визначений смак готового продукту завдяки солоності. Також при цьому підвищується вологоємність, зберігається колір м'яса, його липкість, зростає стійкість до дії бактерій.

Здійснюючи соління м'яса потрібно додати таку кількість солі, що буде забезпечувати належний смак готової продукції, (вміст солі до маси м'яса має складати 2,5%). Концентрація солі повинна бути достатньою для забезпечення максимального пригнічення життєдіяльності мікроорганізмів.

Далі подрібнене м'ясо із засолювальними речовинами поступово перемішують у спеціальній фаршемішалці. Після закінчення процесу перемішування здійснюється вивантаження м'яса у візки. Час, необхідний для перемішування, перебуває у залежності від частоти обертання лопастей у мішалці та наявності спеціальних хвилерізів у обладнанні.

Перемішується м'ясо відбувається протягом 2-3 хв. до досягнення рівномірного розподілу солі по усій масі та її повного розчинення. Температура

м'яса після завершення стадії соління повинна становити не вище ніж 8-10 градусів Цельсія.

Після завершення перемішування здійснюють викладення м'яса у спеціальну ємність, а також забезпечують його витримання у камері при температурі 3-4 градуси С. Не можна допускати зростання чи зниження температури, оскільки це негативно впливає на якість вихідної сировини.

При солінні м'ясо можна витримувати у різноманітній тарі. При цьому краще використовувати металеві ємності, що можуть мати різну форму.

Пропонуємо ТОВ «Білий Берег» здійснювати використання ємностей із алюмінію чи нержавіючої сталі, місткість яких становитиме біля 20 кг. Протягом витримки повинен відбутися рівномірний розподіл солі у м'ясі, воно має набувати вологоємності та липкості, які необхідні виготовлення ковбаси високої якості, які матиме щільну та монолітну структуру, відзначатиметься ніжною консистенцією фаршу.

Слід зауважити, що від показників вологоємності м'яса залежатиме здатність фаршу до утримування вологи під час проходження термічної обробки. Отже, це вплине на вихід готової продукції, що вироблятиметься даним підприємством.

Вплив солі на білки м'яса буде виявляється після того, як буде забезпечено проникнення певної кількості солі усередину м'язових волокон. При цьому швидкість проникнення солі буде залежати від рівня подрібнення м'яса. Зауважимо, що і високому ступені подрібнення необхідний певний час для проходження колоїдно-хімічних змін, що відбуваються у білковій системі м'язової тканини. для того, щоб дані зміни відбувалися швидше, потрібно додавати у м'ясо не суху сіль, а розсіл, а також досягати оптимальної температури сировини. Якщо температура у камері досягне понад 10°C, то при цьому дуже прискорюється розвиток мікроорганізмів. Саме тому при витримці м'яса потрібно забезпечити підтримування температури біля 4° Цельсія.

Процес приготування фаршу передбачає такі процеси як вторинне подрібнення посоленого м'яса, обробку м'яса на кутері, подрібнення шпику,

формування фаршу згідно рецептури, а також ретельне перемішування усіх складових, що входять до фаршу.

Задля забезпечення руйнування структури м'язової тканини м'ясо подрібнюють, що сприяє наданню ковбасним виробам ніжної консистенції. Потрібно забезпечувати такий ступінь подрібнення, що дасть можливість одержати однорідну пастоподібну консистенцію ковбасного фаршу. Вторинне подрібнення м'язової тканини дозволяє покращити рівномірне змішуванням її із жиром та спеціями. У результаті цього фарш отримується в'язкий, липкий, однорідної структури та із високою вологоємністю. Це є передумовами виробництва на ТОВ «Білий Берег» ковбасних виробів високої якості.

Рецептура курячих сардельок включатиме: куряче філе, вершкове масло, курячі яйця, молоко, перець чорний мелений, сіль, паприка, мелений коріандр та інші компоненти.

Капітальні вкладення у проєкт, які будуть спрямовані на придбання необхідного для випуску ковбас обладнання, становитимуть 5648,0 тис. грн.

Обслуговування пропонованого до впровадження обладнання для виготовлення курячих сардельок, як планується, буде здійснюватися чотирма працівниками. При цьому місячна заробітна плата кожного із них становитиме 8850 грн.

На основі цього можна обчислити річний фонд заробітної плати працівників, що будуть задіяні у процесі виробництва курячих ковбас (ЗПр.к), використовуючи формулу:

$$\text{ЗПр.к} = \text{ЗПміс.к} \cdot \text{Чс.к.} \cdot \text{Nміс.}, \quad (3.1)$$

де ЗПр.к – величина місячної заробітної плати працівників, які забезпечуватимуть процес виготовлення курячих ковбас;

Чс.к. – чисельність працівників, які будуть здійснювати виготовлення курячих ковбас; Nміс. – кількість місяців у році - 12.

На основі використання формули 3.1 нами були отримані наступні результати обчислень суми річного фонду заробітної плати працівників, які планується залучити до виробничого процесу виготовлення сардельок з курячого м'яса:

$$\text{ЗПр.к} = 8850 \cdot 4 \cdot 12 = 424800 \text{ грн.}$$

Сума нарахувань на заробітну плату зайнятих у виробничому процесі працівників (Нк.) розраховується, враховуючи ставку 22%. Враховуючи це, вона буде становити:

$$\text{Нк.} = \text{ЗПр.к} \cdot 22\% / 100\% \quad (3.2)$$

$$\text{Нс.} = 424800 \cdot 0,22 = 93456 \text{ грн.}$$

Значення суми річних амортизаційних відрахувань цього проєкту буде дорівнювати 1 млн. 129,6 тис. грн., враховуючи термін його використання 5 років, як це видно з проведених нами обчислень:

$$5648,0 / 5 = 1129,6 \text{ тис. грн.}$$

Розрахунок річних витрат ТОВ «Білий Берег» на виробництво ковбасних виробів за економічними елементами наведено у табл. 3.1.

Згідно даних цієї таблиці, загальні річні витрати ТОВ «Білий Берег» на виробництво ковбасних виробів за їх економічними елементами дорівнюють 16804,5 тис. грн.

Таблиця 3.1 - Розрахунок річних витрат ТОВ «Білий Берег» на виробництво ковбасних виробів за економічними елементами

№ п/п	Назва показника	Сума, тис. грн.
1.	Матеріальні витрати	15021,7
2.	Витрати на оплату праці	424,8
3.	Сума нарахувань на заробітну плату	93,4
4.	Амортизація обладнання	1129,6
5.	Інші витрати	135,0
	Всього витрат	16804,5

Знаходження обсягу річного чистого прибутку, що планується отримати товариством від впровадження виготовлення курячих сардельок, проведемо згідно формули:

$$\text{ЧПк.} = (V_{\text{к.}} - S_{\text{к.}}) - \text{Пп.к.}, \quad (3.3)$$

$V_{\text{к.}}$ – прогнозований обсяг виробництва та реалізації курячих сардельок, поданий у грошовому вираженні n ;

$S_{\text{к.}}$ – собівартість виробленої й реалізованої за рік ковбасної продукції;

Пп.к. – сума сплаченого податку з прибутку за рік (18%).

З урахуванням того, що прогнозний річний обсяг виробництва курячих сардельок підприємством складатиме 400 кг за зміну, ціна даних ковбасних виробів прогнозується 190 грн./кг, а кількість робочих днів у році рівна 260, обчислимо суму чистого доходу, отриманого ТОВ «Білий Берег» від реалізації ковбасної продукції:

$$190 \times 400 \times 260 = 19\,760\,000 \text{ грн.}$$

Отже, прогнозна виручка від реалізації ковбасної продукції ТОВ «Білий

Берег», становитиме 19 млн. 760,0 тисяч гривень.

Розрахуємо суму прибутку до оподаткування, який буде отриманий товариством від даної пропозиції:

$$19760,0 - 16804,5 = 2955,5 \text{ тис. грн.}$$

Тоді сума додаткового чистого прибутку, що як прогнозується, надійде на ТОВ «Білий Берег», що обчислюється згідно формули (3.3), становитиме:

$$P_n = 2955,5 - 2955,5 \cdot 0,18 = 2423,5 \text{ тис. грн.}$$

Результати розрахунків прогнозованих фінансових результатів впровадження проекту виробництва ковбасних виробів на ТОВ «Білий Берег» відображають дані табл. 3.2.

Таблиця 3.2 - Прогнозовані фінансові результати впровадження проекту виробництва ковбасних виробів на ТОВ «Білий Берег»

Показник	Сума, тис. грн.
Чистий дохід від реалізації продукції	19 760,0
Затрати на виробництво та реалізацію продукції	16804,5
Прибуток до оподаткування	2955,5
Податок на прибуток	532,0
Чистий прибуток	2423,5

Вартісне вираження річної величини очікуваних вигід, які очікується від даного проекту (його грошового потоку) буде визначене як сума чистого прибутку й амортизаційних відрахувань та складатиме:

$$СК_k = 2423,5 + 1129,6 = 3553,1 \text{ тис. грн.}$$

Оцінювання ефективності проєкту було здійснене нами на основі розрахунку показників періоду окупності, чистої теперішньої вартості, індексу прибутковості.

Розрахунок чистої теперішньої вартості (*NPV*) базується на знаходженні різниці величини поточної вартості суми очікуваної майбутньої віддачі від цього проєкту та суми поточної суми витрат за період втілення проєкту. Умовою того, щоб проєкт було прийнято, повинне максимальне перевищення *NPV* нульової позначки.

Тоді розрахунок значення *NPV* при дисконтній ставці 20% буде матиме такий вигляд:

$$\begin{aligned} NPV &= -5648,0 + \frac{3553,1}{(1+0,2)^1} + \frac{3553,1}{(1+0,2)^2} + \frac{3553,1}{(1+0,2)^3} + \frac{3553,1}{(1+0,2)^4} + \frac{3553,1}{(1+0,2)^5} = \\ &= 4978,9 \text{ (тис. грн.)}. \end{aligned}$$

Із результатів наведених вище розрахунків робимо висновок, значення *NPV* приймає додатню величину, становлячи 4978,9 тис. грн., на основі чого ми приходимо до висновку щодо доцільності впровадження цього проєкту.

Відносний показник - індекс прибутковості проєкту (*PI*) теж використовується для оцінки ефективності вкладень, характеризуючи рівень прогнозованих доходів даного проєкту, що припадають на одну гривню його капітальних витрат:

$$PI = 1 + \frac{4978,9}{5648,0} = 1,88.$$

Для ухвалення рішення щодо того, щоб проєкт був прийнятий, необхідно, щоб $PI > 1$.

Розрахунок дисконтованого терміну окупності вкладень у проєкт передбачає знаходження періоду, за який буде відшкодовано капітальні вкладення у проєкт, тобто буде досягнуто його беззбитковості, за умови врахування часового чинника. Урахування даного показника необхідне для

ухвалення рішення щодо доцільності капітальних вкладень. Для нашого проєкту даний показник складає 2,1 року, що є задовільним для підприємства.

Простий період окупності становитиме при цьому:

$$\text{Токуп. пр.} = 5648,0 : 3553,1 = 1,6 \text{ року.}$$

Результати, що були нами одержані після здійснення економічної ефективності проєкту впровадження виробництва ковбасних виробів на ТОВ «Білий Берег», відображені у табл. 3.3.

Таблиця 3.3 – Показники економічної ефективності проєкту впровадження виробництва ковбасних виробів на ТОВ «Білий Берег»

Назва показника	Одиниці вимірювання	Значення
1. Капітальні вкладення у проєкт	тис. грн.	5648,0
2. Річна сума прогнозованих вигід проєкту (за рік)	тис. грн.	3553,1
3. Чиста теперішня вартість (тис. грн.)	тис. грн.	4978,9
4. Індекс прибутковості проєкту	-	1,88
5. Простий період окупності	роки	1,6
6. Дисконтний період окупності	роки	2,1

За даними табл. 3.3, на основі аналізування значень показників економічної ефективності впровадження виробництва ковбасних виробів на ТОВ «Білий Берег» можна зробити висновок щодо доцільності його реалізації.

3.2 Впровадження виробництва курячих рулетів на ТОВ «Білий Берег»

Враховуючи те, що на вітчизняному ринку існує значна потреба у

різноманітних виробках із м'яса, пропонуємо впровадити виробництво курячих рулетів із сиром та чорносливом. Адже м'ясо відзначається високою енергетичною цінністю, збалансованістю амінокислот, високим рівнем засвоюваності, присутністю біологічно активних речовин. У своїй сукупності це дозволяє забезпечувати здатність до активної фізичної та розумової діяльності людини. Саме тому м'ясопродукти є традиційною складовою частини раціонів харчування людей, що проживають на ринку Тернопільщини.

Виробництво курячих рулетів передбачатиме використання таких інгредієнтів: куряче м'ясо, вода, часни, желатин, сир, чорнослив, сіль, паприка, інші приправи.

Плануємо, що у ході технологічного процесу виготовлення курячих рулетів буде залучено трьох працівників із місячним заробітком 8900 грн.

Обчислимо річний фонд заробітної плати працівників, що будуть задіяні у процесі виробництва курячих рулетів:

$$ЗПр.к = 8890 \cdot 3 \cdot 12 = 320040 \text{ грн.}$$

Сума нарахувань на заробітну плату працівників, що будуть забезпечувати процес виробництва курячих рулетів на ТОВ «Білий Берег», становитиме:

$$Нс. = 320040 \cdot 0,22 = 70404,4 \text{ грн.}$$

Технологічний процес виробництва курячих рулетів вимагатиме здійснення додаткової закупівлі виробничого обладнання на суму 1980 тис. грн.

Розрахунок річних витрат ТОВ «Білий Берег» на виробництво курячих паштетів за економічними елементами наведено у табл. 3.4.

Таблиця 3.4 - Розрахунок річних витрат ТОВ «Білий Берег» на виробництво курячих паштетів за економічними елементами

№ п/п	Назва показника	Сума, тис. грн.
1.	Матеріальні витрати	7070,2
2.	Витрати на оплату праці	320,0
3.	Сума нарахувань на заробітну плату	70,4
4.	Амортизація обладнання	196,0
5.	Інші витрати	170,0
	Всього витрат	7826,6

Згідно даних, відображених у табл. 3.4, загальна величина річних витрат ТОВ «Білий Берег», яка необхідна для забезпечення процесу виробництва ковбасних виробів за економічними елементами, складає 7826,6 тис. грн.

У результаті впровадження виробництва й реалізації курячих паштетів плануємо отримати чистий дохід від реалізації даної продукції у сумі 9235,3 тис. грн.

Тоді сума прибутку до оподаткування, яку планується додатково одержати ТОВ «Білий Берег» від виготовлення курячих рулетів, буде рівна:

$$9235,3 - 7826,6 = 1408,7 \text{ тис. грн.}$$

Звідси вирахуємо суму додаткового чистого прибутку, який очікується отримати ТОВ «Білий Берег», як суму прогнозованих значень виручки та затрат:

$$1408,7 - 1408,7 \cdot 0,18 = \text{тис. грн.}$$

Результати розрахунків прогнозованих фінансових результатів впровадження проекту виробництва ковбасних виробів на ТОВ «Білий Берег» відображають дані табл. 3.5.

Таблиця 3.5 - Прогнозовані фінансові результати впровадження проєкту виробництва ковбасних виробів на ТОВ «Білий Берег»

Показник	Сума, тис. грн.
Чистий дохід від реалізації продукції	9235,3
Затрати на виробництво та реалізацію продукції	7826,6
Прибуток до оподаткування	1408,7
Податок на прибуток	253,6
Чистий прибуток	1154,4

Обчислення річної величини потоку очікуваних вигід проєкту (CF_n) проводиться за формулою:

$$СК_p = ЧП_p + А_p, \quad (3.4)$$

де P_p – сума річного чистого прибутку, що згідно прогнозів буде одержаний у результаті впровадження проєкту;

A_p – сума амортизації, що буде нарахована за рік;

n – період часу.

Річна величина очікуваних вигід проєкту (його річний грошовий потік) буде становити:

$$СК_p = 1154,4 + 396 = 1550,4 \text{ тис. грн.}$$

Для обчислення NPV застосуємо таку формулу:

$$NPV = -СК_0 + \frac{СК_1}{(1+R)^1} + \frac{СК_2}{(1+R)^2} + \dots + \frac{СК_n}{(1+R)^n} \quad (3.5)$$

де $СК_0$ – значення суми капітальних вкладень даного проєкту, тобто його початкові інвестиції;

$СК_n$ – прогнозовані у кожному періоді значення чистих грошових потоків, тобто майбутні вигоди проєкту;

n – періоди часу.

Тоді розрахунок значення NPV при дисконтній ставці 22% буде матиме такий вигляд:

$$\begin{aligned} NPV &= -1980,0 + \frac{1550,4}{(1+0,2)^1} + \frac{1550,4}{(1+0,2)^2} + \frac{1550,4}{(1+0,2)^3} + \frac{1550,4}{(1+0,2)^4} + \frac{1550,4}{(1+0,2)^5} = \\ &= 2656,7 \text{ (тис. грн.)}. \end{aligned}$$

Із результатів наведених вище розрахунків робимо висновок, значення NPV приймає додатну величину, становлячи 2656,7 тис. грн., на основі чого ми приходимо до висновку щодо доцільності впровадження цього проєкту.

Значення індексу прибутковості вкладень знайдемо за формулою:

$$PI = 1 + \frac{NPV}{СК_0}. \quad (3.6)$$

$$PI = 1 + \frac{2656,7}{1980,0} = 2,34.$$

Отже, для запропонованого проєкту $PI > 1$, що говорить про його ефективність.

Обчислення простого періоду окупності здійснюється шляхом ділення величини початкових інвестицій на суму річних очікуваних грошових потоків проєкту. У нашому випадку обчислення простого періоду окупності буде здійсненене наступним чином:

$$1980,0 : 1550,4 = 1,27 \text{ року.}$$

Дисконтований періоду окупності, розрахований із врахуванням часового

чинника, для внесеного нами проєкту становитиме 1,64 року. Отже, підприємство зможе окупати початкові інвестиції проєкту приблизно за 1 рік і 7 місяців, а це значно менше за час здійснення даного проєкту, що складає 5 років.

Прогнозні результати, отримані після проведення економічної оцінки ефективності інвестицій у проєкт впровадження виробництва курячих рулетів на ТОВ «Білий Берег» подано у табл. 3.6.

Таблиця 3.6 – Показники економічної ефективності проєкту впровадження виробництва курячих рулетів на ТОВ «Білий Берег»

Назва показника	Одиниці вимірювання	Значення
1. Капітальні вкладення у проєкт	тис. грн.	1980,0
2. Річна сума прогнозованих вигід проєкту (за рік)	тис. грн.	4636,7
3. Чиста теперішня вартість (тис. грн.)	тис. грн.	2656,7
4. Індекс прибутковості проєкту	-	2,34
5. Простий період окупності	роки	1,27
6. Дисконтний період окупності	роки	1,64

За даними отриманих результатів проведеного аналізу показників, що характеризують ефективність впровадження даного проєкту (індекс прибутковості, чиста теперішня вартість, простий і дисконтований періоди окупності), даний проєкт впровадження виробництва курячих рулетів доцільно втілити у діяльності ТОВ «Білий Берег».

РОЗДІЛ 4

БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ, ОХОРОНА ПРАЦІ

4.1 Долікарська допомога при переломах

Перелом - ушкодження кістки з порушенням її цілісності. Травматичні переломи розділяють на відкриті (є ушкодження шкіри в зоні перелому) і закриті (шкірний покрив не порушений). При відкритому переломі травма не викликає сумнівів. Закритий перелом не так очевидний, особливо, якщо він неповний, коли порушується частина поперечника кістки, частіше у вигляді тріщини.

Для усіх переломів характерні:

- різкий біль при будь-яких рухах і навантаженнях;
- зміні положення і форми кінцівки, її укорочення;
- порушення функцій кінцівки (неможливість звичних дій або ненормальна рухливість);
- набряклість і синець в зоні перелому.

Надання першої допомоги при переломах кінцівок багато в чому визначає результат травми: швидкість загоєння, попередження ряду ускладнень (кровотеча, зміщення відламків, шок) і переслідує три мети:

- 1) створення нерухомості кісток в області перелому (що попереджає зміщення відламків і ушкодження їх краями посудин, нервів і м'язів);
- 2) профілактику шоку;
- 3) швидку доставку потерпілого до медичної установи.

1. Перша допомога при закритому переломі.

Якщо є можливість викликати швидку допомогу, то зробіть це. Після чого забезпечте нерухомість пошкодженої кінцівки, наприклад, покладіть її на подушку і забезпечте спокій. На передбачувану зону перелому покладіть щонебудь холодне. Самому постраждалому можна дати випити гарячий чай або знеболювальний засіб.

Якщо транспортувати потерпілого вам припаде самотійно, то заздалегідь необхідно накласти шину з будь-яких підручних матеріалів (дошки, лижі, палиці, лозини, парасольки). Будь-які два тверді предмети прикладають до кінцівки з протилежних сторін поверх одягу і надійно, але не туго (щоб не порушувати кровообіг) фіксуються бинтом або іншими відповідними підручними матеріалами (пояс, ремінь, стрічка, мотузок).

Фіксувати потрібно два суглоби - вище і нижче місця перелому. Наприклад, при переломі гомілки фіксуються гомілковостопний і колінний суглоби, а при переломі стегна - усі суглоби ноги. Якщо під рукою зовсім нічого не виявилось, пошкоджену кінцівку слід прибинтовувати до здорової (руку - до тулуба, ногу - до другої ноги). Транспортування потерпілого з переломом ноги здійснюється в положенні лежачи. До прибуття екстреної медичної допомоги потрібно постійно наглядати за травмованою людиною. Якщо стан постраждалого до приїзду швидкої почав погіршуватися, потрібно зателефонувати диспетчеру повторно.

2. Перша допомога при відкритому переломі.

Відкритий перелом небезпечніший за закритий, оскільки є можливість інфікування відламків. Якщо є кровотеча, її потрібно зупинити. Якщо кровотеча незначна, то досить накласти пов'язку, що давить.

При сильній кровотечі накладаємо джгут, не забуваючи відмітити час його накладення. Якщо час транспортування займає більше 1,5-2 годин, то кожні 30 хвилин джгут необхідно послабляти на 3-5 хвилин. Шкіру навколо рани необхідно обробити антисептичним засобом (йод, зеленка). У разі його відсутності рану потрібно закрити бавовняною тканиною. Тепер слід накласти шину, так само як і у разі закритого перелому, але уникаючи місця, де виступають назовні кісткові уламки і доставити потерпілого до медичної установи.

4.2 Психофізіологічне розвантаження для працівників

Успішна профілактика виробничого травматизму можлива лише за умови ретельного вивчення причин їх виникнення, в тому числі психофізіологічних. Психофізіологічні причини – помилкові дії внаслідок втоми працівника через надмірну важкість і напруженість роботи, монотонність праці, хворобливий стан працівника, необережність, невідповідність психофізіологічних чи антропометричних даних працівника використовуваній техніці чи виконуваній роботі.

До небезпечних та шкідливих психофізіологічних виробничих чинників належать фізичні (статичні, динамічні) і нервово-психічні перевантаження (розумова перенапруга, монотонність праці, перенапруження зорового, слухового, тактильного аналізаторів, емоційні перевантаження). Так, наприклад, праця офісних працівників (економістів, фінансистів, працівників банківських, науково-дослідних та інших установ, а також інших працівників невиробничої сфери) характеризується тривалою багатогодинною (8 годин і більше) працею в одноманітному напруженому положенні, малою руховою активністю при значних локальних динамічних навантаженнях кістково-м'язового апарату кистей рук.

Праця таких професій як будівельники, сільськогосподарські працівники і механізатори, працівники деревообробної, нафтової, газової промисловостей, металурги та ливарники, вантажники тощо обумовлена надмірним фізичним перевантаженням, що призводить до втоми м'язів через їх напруження. Чим більше навантаження та тривалість напруження м'яза, то швидше він втомлюється.

Надмірні фізичні та нервово-психічні перевантаження зумовлюють зміни у фізіологічному та психічному станах працівника, призводять до розвитку втоми та перевтоми.

Як відомо, розвиток втоми та перевтоми веде до порушення координації рухів, зорових розладів, неувважності, втрати пильності та контролю реальної ситуації. При цьому працівник порушує вимоги технологічних інструкцій,

припускається помилок та неузгодженості в роботі; у нього знижується відчуття безпеки. Спостерігається погіршення сприйняття подразників, внаслідок чого працівник окремі подразники зовсім не сприймає, а інші сприймає із запізненням; зменшення здатності концентрувати увагу, свідомо її регулювати; посилення мимовільної уваги до побічних подразників, які відволікають працівника від трудового процесу; погіршення запам'ятовування та труднощі пригадування інформації, що знижує ефективність професійних знань; сповільнення процесів мислення; підвищення дратівливості, поява депресивних станів, зміни частоти слуху, зору. Це призводить до того, що ближче до кінця робочої зміни збільшується кількість випадків виробничого травматизму.

При проведенні сеансів психофізіологічного розвантаження рекомендується використовувати деякі елементи методу аутогенного тренування, який ґрунтується на свідомому застосуванні комплексу взаємопов'язаних прийомів психічної саморегуляції й виконанні нескладних фізичних вправ із словесним самонавіюванням. Головна увага при цьому приділяється набуванню й закріпленню навичок м'язового розслаблення (релаксації).

У рекомендованому сеансі, який має проводитися в кімнаті психофізіологічного розвантаження з відповідним інтер'єром та кольоровим оформленням, виділяються три періоди, що відповідають фазам відновлювального процесу.

Перший період – абстрагування працівників від виробничої обстановки – відповідає фазі залишкового збудження. Лунають повільна мелодійна музика, пташиний спів. Обравши зручну позу, працівники адаптуються і психологічно готуються до наступних періодів.

Другий – заспокоєння – відповідає фазі відновлювального гальмування. Пропонується показ фотослайдів із зображеннями квітучого луку, березового гаю, гладенької поверхні ставка тощо. Через навушники транслюється спокійна

музика, а на її фоні негучно, повільно висловлюються заспокійливі формули аутогенного тренування.

Як функціональне освітлення застосовують зелене світло. Яскравість світла має поступово знижуватись протягом періоду, а наприкінці його світло вимикається зовсім на 1-2 хвилини. Екран теж гасне.

Третій період – активізація – відповідає фазі підвищеної збудженості.

На початку періоду світло вимкнене, через певний час на екрані з'являється червона пляма, розміри і яскравість якої поступово збільшуються. Наприкінці періоду лунає бадьора музика. Тричі вимовляються мобілізуючі формули аутогенного тренування, яким мають передувати глибоке вдихання та довге глибоке видихання

Сеанси психологічного розвантаження можуть проводитись за єдиною програмою через індивідуальні навушники і складатись із двох періодів по 5 хвилин кожний: 1) повне розслаблення; 2) активізація працездатності. У разі потреби, на фоні музичних програм можуть вимовлятися окремі фрази навіювання відпочинку, гарного самопочуття і, на заключному етапі, бадьорості.

Після сеансів психофізіологічного розвантаження у працівників зменшується відчуття втоми, з'являються бадьорість, гарний настрій. Загальний стан відчутно поліпшується.

ВИСНОВКИ

ТОВ «Білий Берег» здійснює свою діяльність у м. Зборів Тернопільської області. Воно спеціалізується на виробництві м'яса свійської птиці, а також здійсненні оптової та роздрібною торгівлі ним.

У 2022 році прибуток від операційної діяльності порівняно з попереднім роком різко зріс, що є позитивним. Така динаміка пояснюється суттєвим зменшенням у цьому періоді собівартості реалізованої продукції підприємства. Проте величина прибутку до оподаткування при цьому впала, результатом чого було зменшення величини чистого прибутку. У структурі операційних витрат даного товариства найбільша частка була характерна для матеріальних витрат, які займали біля 66,4%.

Процес виробництва на досліджуваному підприємстві носить масовий характер, він відзначається безперервним випуском продукції. Основними видами продукції, що випускаються ТОВ «Білий Берег», є м'ясо курей та курчат, а також субпродуктів. Проведений нами аналіз показав, що у 2022 році виробництво продукції дещо скоротилося. У структурі продукції, яка випускалася ТОВ «Білий Берег» у 2022 році, частка м'яса курчат, курей (тушок) охолоджених і свіжих становила 94%, а частка субпродуктів була рівна 6%.

Аналіз показників, що характеризують рух основних фондів, дозволив виявити, що коефіцієнт оновлення основних фондів товариства у 2022 році зріс, а коефіцієнт вибуття при цьому зменшився. Значення коефіцієнта приросту основних фондів при цьому зросло, що є позитивним, і говорить про створення передумов для подальшого зростання виробництва та впровадження сучасних технологій на підприємстві.

У 2022 році спостерігалася позитивна динаміка зростання первісної і залишкової вартості основних фондів товариства. Сума зношення основних засобів при цьому теж зростала, але значно меншими темпами. Внаслідок цього коефіцієнт зносу основних засобів знизився, а коефіцієнт їх придатності

відповідно зріс, що свідчить про передумови покращення забезпечення виробництва основними фондами.

Показника фондоозброєності праці у 2022 році суттєво зріс – майже на 26,8%, що відбулося на фоні збільшення чисельності персоналу і є позитивним. У 2022 році порівняно з його попереднім роком спостерігалось падіння виробітку продукції товариства на одного працівника, які відбулося під впливом скорочення обсягів випуску продукції та зростання чисельності працівників. Дана тенденція носить негативний характер і даному підприємству необхідно здійснювати пошук шляхів та резервів підвищення продуктивності праці.

У 2022 році значення показника фондовіддачі зменшилося, у той же час показник фондомісткості зріс. Така динаміка цих показників негативно характеризує ефективність використання основних фондів ТОВ, вимагає заходів щодо покращення організації виробничого процесу.

Враховуючи те, що на ринку нашої області існує значна потреба у різноманітних виробах із м'яса, пропонуємо впровадити виробництво. Пропонуємо ТОВ «Білий Берег» налагодити переробку м'яса курей шляхом випуску курячих сардельок. Проведений розрахунок загальних річних витрат ТОВ «Білий Берег» на виробництво ковбасних виробів за їх економічними елементами показав, що вони будуть становити 16 млн. 804,5 тис. грн.

Розрахунки прогнозованих фінансових результатів впровадження проекту виробництва ковбасних виробів на ТОВ «Білий Берег» показали, що його чистий прибуток становитиме 2423,5 тис. грн. Річна сума прогнозованих вигід проекту (за рік) становитиме 3553,1 тис. грн., чиста теперішня вартість - 4978,9 тис. грн., індекс прибутковості проекту - - 1,88, простий період окупності - 1,6 років, а дисконтний - 2,3 років. Отже, можна зробити висновок щодо доцільності реалізації даного проекту.

Друга пропозиція полягає у тому, щоб впровадити виробництво курячих рулетів із сиром та чорносливом. Загальна величина річних поточних витрат ТОВ «Білий Берег», яка необхідна для забезпечення процесу виробництва

ковбасних виробів, складає 7826,6 тис. грн. Прогнозовані фінансові результати впровадження проєкту виробництва ковбасних виробів на ТОВ «Білий Берег» показали, що прогнозований чистий дохід від реалізації продукції буде становити 9235,3 тис. грн., а чистий прибуток - 1154,4 тис. грн.

Показники економічної ефективності проєкту впровадження виробництва курячих рулетів на ТОВ «Білий Берег» показали, що чиста теперішня вартість проєкту - 2656,7 тис. грн., індекс прибутковості проєкту -2,34, простий період окупності - 1,27 років, а дисконтний період окупності – 1,64 років. Отже, даний проєкт є ефективний і заслуговує бути впроваджений у роботу ТОВ «Білий Берег».

БІБЛІОГРАФІЯ

1. Прохорова В. В. Давидова О.Ю. Організація виробництва : навч. посібник. Х.: Вид-во Іванченка І.С. 2018. 275 с.
2. Сутність поняття "організація виробництва. URL: https://pidru4niki.com/13761025/ekonomika/sutnist_ponyattya_organizatsiya_virobnitstva
3. Організація виробництва : підручник / за ред. А.І. Яковлева, С.П. Сударкіної, М.І. Ларки. - Харків : НТУ "ХПІ". 2016. 436 с.
4. Організація виробництва: курс лекцій: навч. посіб. для студ. спеціальності 051«Економіка»/ КПІ ім. Ігоря Сікорського ; уклад.:О.О. Кожемяченко. Київ : КПІ ім. Ігоря Сікорського, 2021. 233 с. URL: <https://ela.kpi.ua/server/api/core/bitstreams/8214615e-cfff-43e1-b6ad-8554724800cf/content>
5. Єрмаков О.Ю., Жибак М.М., Динька П.К., Христенко Г.М., Гурська І.С. Організація виробництва: Навч. посібник. Київ: ФОП Ямчинський О.В. 2019. 414 с.
6. Майкова С. В., Маслійчук О. Б., Федина Л. О., Бомба М. Я. Максимець О. Б. Інноваційні технології приготування м'ясних січених страв з використанням нетрадиційної сировини. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки.* 2022. №5. С. 56-64. URL: <https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2022.5.7>
7. Ільчук М.М., Коновал І.А., Мельникова І.В. та ін. Конкурентоспроможність продукції скотарства і птахівництва України в системі євроінтеграції: монографія. Київ: Вид-во ТОВ «Аграр Медіа Груп». 2015. 321 с.
8. Козик В.В., Гавриляк А.С. Організація виробництва: навч. посібник. Київ: Знання. 2011. 222 с.
9. Конкурентоспроможність підприємства: оцінка рівня та напрями підвищення: монографія / за заг. ред. О.Г. Янкового. Одеса: Атлант. 2013. 470 с.
10. Мазнев Г.Є., Калініченко С.М., Щербакова І.С., Грідін О.В. Організація

- виробництва: навч. посібник / за ред. Г.Є. Мазнева. вид. 2-ге випр. і доп. Харків: вид-во «Майдан». 2013. 604 с.
11. Галушак М., Галушак О., Машлій Г. Електронна Україна в цифровому світі. *Галицький економічний вісник*. Т. : ТНТУ. 2023. Том 85. № 6. С. 174–182. URL: https://doi.org/10.33108/galicianvisnyk_tntu2023.06.174
12. Мазнев Г.Є., Щербаков І.С., Калініченко С.М., Грідін О.В. Організація виробництва: курс лекцій / за ред. Г.Є. Мазнева. Харків: вид-во «Міськдрук». 2012. 403 с.
13. Галушак О., Галушак М., Машлій Г. Цифровізація в Україні: еволюційні перетворення. *Галицький економічний вісник*. 2023. Том 81. № 2. С. 155-163. URL: <https://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/41209>
14. Кирич Н.Б., Мосій О.Б., Машлій Г.Б., Горбатюк В.В. Зміни управлінських процесів в організаціях, викликані війною в Україні. *Економічний простір*. Збірник наукових праць. 2024. № 190. С.311-315. URL: <http://prostir.pdaba.dp.ua/index.php/journal/article/view/1505>
15. Організація виробництва: навчальний посібник / за ред. Г.Є. Мазнева. вид. 2-ге випр. і доп. Харків: Вид-во «Майдан». 2013. 604 с.
16. Машлій Г.Б., Лаба І.З. Інноваційні рішення щодо вирішення проблем покращання роботи підприємства / Перспективні напрями розвитку науки та техніки: Збірник наукових матеріалів XVIII Міжнародної науково-практичної інтернет – конференції. м. Вінниця, 23 березня 2018 року. Ч.1. С. 12-16.
17. Організація виробництва: навчальний посібник / за ред. Г.Є. Мазнева. вид. 2-ге випр. і доп. Харків: Вид-во «Майдан». 2013. 604 с.
18. Спаський Г.В. Шляхи підвищення виробництва конкурентоспроможної сільськогосподарської продукції в Закарпатті. *Економіка АПК*. 2016. № 10. С.41-47.
19. Петров В. М. Організація виробництва та планування діяльності на підприємствах АПК: навч. посібник. Харків: Майдан. 2016. 362 с.
20. Машлій Г.Б. Розроблення та реалізація сучасної управлінської інформаційної системи підприємства. Імплементація інновацій обліково-

аналітичного забезпечення сталого розвитку сучасного бізнесу: І Міжнар. наук.-практ. Інтернет-конф. 22 березня 2018 р. / ред. кол.: О. І. Черевко та ін. Харківський держ. ун-т харч. та торг. Х.: ХДУХТ. 2018. С. 364-365.

21. Дмитриенко О. Про м'ясні напівфабрикати. *М'ясні технології світу*. 2016. № 5 (6). 97 с.

22. Паска М.З., Маслійчук О.Б. Розробка рецептур та удосконалення технології функціональних м'ясних посічених напівфабрикатів та котлет з використанням білкового збагачувача. *Продовольчі ресурси*. 2018. 11. С. 132-138.

23. Ракша-Слюсарєва О., Круль В. М'ясні посічені напівфабрикати функціонального призначення. *Товари і ринки*. 2013. № 2. С. 74-86.

24. Єрмаков О. Ю., Христенко Г.М. Організація виробництва: навч. посібник. Київ: ЦП «КОМПРИНТ». 2012. 255 с.