

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: «Шляхи покращення використання виробничого потенціалу підприємства, на прикладі ТОВ «Тернопільхлібпром»

Виконав(ла): студент(ка) IV курсу, групи БМ-41
спеціальності 073 Менеджмент

(шифр і назва спеціальності)

	<u>Турчин Л. Я.</u> (підпис)	<u>Турчин Л. Я.</u> (прізвище та ініціали)
Керівник	<u>Машлій Г. Б.</u> (підпис)	<u>Машлій Г. Б.</u> (прізвище та ініціали)
Нормоконтроль	<u>Мосій О. Б.</u> (підпис)	<u>Мосій О. Б.</u> (прізвище та ініціали)
Завідувач кафедри	<u>Сороківська О. А.</u> (підпис)	<u>Сороківська О. А.</u> (прізвище та ініціали)
Рецензент	<u>Малюта Л. Я.</u> (підпис)	<u>Малюта Л. Я.</u> (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)
 « » 2024 р.

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

на здобуття освітнього ступеня бакалавра
(назва освітнього ступеня)

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

студенту Турчин Лілії Ярославівні
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Шляхи покращення використання виробничого потенціалу підприємства, на прикладі ТОВ «Тернопільхлібпром»

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

Затверджені наказом ректора від «05» лютого 2024 року № 4/7-119

2. Термін подання студентом завершеної роботи 11 червня 2024 р.

3. Вихідні дані до роботи звіти про фінансові результати, баланси, звіти з праці, дані виробничої діяльності підприємства, тощо.

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

Вступ. Розділ 1 Теоретичні основи використання виробничого потенціалу підприємств

Розділ 2 Аналіз виробничого потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром»

Розділ 3 Напрями покращення використання виробничого потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром».

Розділ 4 Безпека у надзвичайних ситуаціях, охорона праці. Висновки

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

Основні економічні показники роботи ТОВ «Тернопільхлібпром» у 2021-2022 рр.

Структура витрат. Структура повної собівартості хліба. Динаміка обсягів реалізації продукції. Динаміка виробництва основних видів продукції. Динаміка середньооблікової чисельності персоналу. Структура персоналу. Оцінка рівня продуктивності праці.

Аналізування зміни величини та зношення. Розрахунок та оцінка динаміки показників.

Динаміка показників, що характеризують ефективність використання оборотних активів.

Переваги використання амарантового борошна. Пропонована структура вартості сировини

Техніко-економічні показники впровадження. Перелік пропонованого обладнання.

Прогнозний річний кошторис витрат. Прогнозні фінансові результати

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Безпека життєдіяльності, охорона праці	Окіпний І.Б., к.т.н., доцент		

7. Дата видачі завдання _____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1	Вступ	лютий 2024 р.	
2	Розділ 1 Теоретичні основи використання виробничого потенціалу підприємств	березень 2024 р.	
3	Розділ 2 Аналіз виробничого потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром»	квітень 2024 р.	
4	Розділ 3 Напрями покращення використання виробничого потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром»	травень 2024 р.	
5	Розділ 4 Безпека життєдіяльності, охорона праці	травень 2024 р.	
6	Висновки	червень 2024 р.	

Студент

_____ (підпис)

Турчин Л. Я.

_____ (прізвище та ініціали)

Керівник роботи

_____ (підпис)

Машлій Г.Б.

_____ (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Турчин Л. Я. Шляхи покращення використання виробничого потенціалу підприємства, на прикладі ТОВ «Тернопільхлібпром»

Кваліфікаційна робота бакалавра: 60 сторінок, 15 рисунків, 10 таблиць, 2 додатки, 23 літературних джерела.

Предмет дослідження - використання виробничого потенціалу підприємства.

Об'єктом дослідження є виробнича діяльність ТОВ «Тернопільхлібпром».

Мета роботи – вироблення практичних рекомендацій, які стосуються покращення використання виробничого потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром».

Методи дослідження: порівняльного аналізу, синтезу, узагальнення, системного підходу, деталізації тощо.

У роботі розроблено заходи, націлені на покращення використання виробничого потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром». Внесено пропозиції щодо впровадження випуску хлібобулочних виробів із удосконаленою рецептурою на основі додавання борошна амаранта, а також покращення використання виробничого потенціалу підприємства шляхом введення виробництва сухариків.

Ключові слова: виробничий потенціал підприємства, складові виробничого потенціалу, управління виробничим потенціалом, використання виробничого потенціалу

SUMMARY

Turchyn L.Y. Ways to improve the utilization of the enterprise's production potential (LLC «Ternopilkhlibprom» as a case study)

Bachelor's thesis: 60 pages, 16 figures, 10 tables, 23 references.

Subject of investigation is the use of the production potential of the enterprise.

The object of investigation is the production activity of LLC «Ternopilkhlibprom».

The aim of the work is to develop practical recommendations related to improving the use of the production potential of LLC «Ternopilkhlibprom».

Research methods: comparative analysis, synthesis, generalization, system approach, detailing, etc.

The work has developed measures aimed at improving the use of the production potential of LLC «Ternopilkhlibprom». Proposals were made to introduce the production of bakery products with an improved recipe based on the addition of amaranth flour, as well as to improve the use of the production potential of the enterprise by introducing the production of croutons.

Key words: production potential of the enterprise, components of production potential, management of production potential, use of production potential.

ЗМІСТ

Вступ.....	7
Розділ 1 Теоретичні основи використання виробничого потенціалу підприємств.....	9
1.1 Наукові погляди на сутність виробничого потенціалу у системі ринкової діяльності підприємства.....	9
1.2 Теоретичні засади управління виробничим потенціалом	15
Розділ 2 Аналіз виробничого потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром».....	19
2.1 Загальна характеристика товариства.....	19
2.2 Особливості формування та використання виробничого потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром».....	24
Розділ 3 Напрями покращення використання виробничого потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром».....	34
3.1 Впровадження випуску хлібобулочних виробів із удосконаленою рецептурою на основі додавання борошна амаранта.....	34
3.2 Заходи з покращення використання виробничого потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром» шляхом введення виробництва сухариків.....	43
Розділ 4 Безпека життєдіяльності, охорона праці.....	49
4.1 Долікарська допомога при ранах.....	49
4.2 Вимоги до режимів праці і відпочинку при роботі з ВДТ.....	52
Висновки.....	55
Бібліографія.....	58
Додатки.....	61

ВСТУП

Актуальність теми роботи. Основою забезпечення успішної діяльності підприємства у складних умовах сьогодення виступає формування ефективного управління використанням виробничого потенціалу, завдяки чому досягається забезпечення формування стабільного конкурентного становища підприємства на ринку. Наявність постійних змін, що відбуваються у зовнішньому та внутрішньому середовищі підприємств, вимагають розроблення та реалізації якісної політики розвитку компанії, що передбачає забезпечення нарощування та покращення використання виробничого потенціалу. Це можливе за умов, коли підприємство здатне ефективно забезпечувати формування необхідних ресурсів, раціонально організовувати виробництво, здійснювати пошук напрямів зростання своїх можливостей та активного розвитку.

Метою роботи є вироблення практичних рекомендацій, які стосуються покращення використання виробничого потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром».

Основними завданнями даної роботи є:

- висвітлення теоретичних основ використання виробничого потенціалу підприємств;
- загальна характеристика та аналіз формування та використання виробничого потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром»;
- вироблення пропозицій щодо покращення використання виробничого потенціалу досліджуваного товариства.

Об'єктом дослідження є виробнича діяльність ТОВ «Тернопільхлібпром».

Предметом дослідження виступає використання виробничого потенціалу підприємства.

Методи дослідження: порівняльного аналізу, синтезу, узагальнення, системного підходу, деталізації тощо.

Інформаційною базою проведеного дослідження є наукові розробки у

сфері виробничого потенціалу, Статут, фінансова звітність, інші звітні дані діяльності ТОВ «Тернопільхлібпром», нормативно-правові акти, які регулюють діяльність підприємств в Україні та інші джерела.

Структура й обсяг кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота включає вступ, чотири розділи, висновки, бібліографію. Обсяг роботи - 60 сторінок комп'ютерного тексту. У роботі подано 15 рисунків, 10 таблиць, бібліографічний перелік джерел із 23 найменувань.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПОТЕНЦІАЛУ ПІДПРИЄМСТВ

1.1 Наукові погляди на сутність виробничого потенціалу у системі ринкової діяльності підприємства

Сучасний стан розвитку економіки робить необхідним здійснювати пошук напрямів успішного менеджменту, які відкривають перспективи ефективного здійснення подальшого господарювання, що буде дозволяти досягати цілей стабільного функціонування на перспективу. Вирішення завдань ефективного управління передбачає важливість своєчасного виявлення проблем, що стосуються формування і використання виробничого потенціалу. Це вимагає від керівництва підприємства прийняття раціональних управлінських рішень, які будуть сприяти підвищенню конкурентного становища компанії.

Виробничі можливості підприємства виступають як одна із складових частин наявного у нього виробничого потенціалу. З'ясування виробничих можливостей компанії позитивно впливає на її привабливість для інвестицій, дає оцінку його фінансового стану та стану ведення бізнесу, дозволяє зробити прогнози щодо якості діяльності, зміни у майбутньому. Зростання ефективності, якою відзначається управління виробничим потенціалом, дає можливість забезпечити зростання продуктивності виробництва, а це зумовлює розвиток економічної системи підприємства [1].

Динамічні зміни, що торкаються виробничої діяльності підприємства, вимагають від менеджерів здійснення формування якісної політики, що спрямовує розвиток підприємства. Підприємства постають перед потребою побудови дієвого механізму нарощування ефективності виробничого потенціалу. Суб'єкти господарювання відзначаються відповідним рівнем та станом виробничого потенціалу, яка формується у процесі його діяльності. Якщо підприємство здійснює правильне застосування усіх наявних ресурсів,

ефективно налагоджує виробництво, то це буде сприяти забезпеченню високої стабільності його функціонування. Існують приклади, що навіть при значних обсягах та рівні існуючих ресурсів, конкретне підприємство не може забезпечити ефективне налагодження процесу своєї роботи, причому навіть може спостерігатися спад виробничого потенціалу. Враховуючи це, кожному підприємству потрібно шукати напрями його підвищення, забезпечення активного розвитку [1].

Олійник Т. І. та Косенко А. О. зазначають, що виробничий потенціал підприємства виступає у якості потенційної спроможності здійснювати виготовлення продукції такого асортименту, якості й переліку, що будуть спроможні задовольняти ключові параметри наявного на ринку попиту [1].

Як вважають Михайленко О. В. і Скопенко Н.С., виробничий потенціал компанії відображає потенційну можливість, яку має підприємство щодо виготовлення матеріальних благ, які здатні задовільняти наявні потреби населення. Також це поняття може розглядатися як сукупність пасивних й активних, явних і прихованих альтернатив, які максимальним чином зібрані та існують у якісному розвитку сучасної соціально-економічної системи підприємства, яке здійснюється у певному середовищі господарювання [2].

Зауважимо, що виробничий потенціал підприємства виступає характеристикою його виробничих можливостей, наявні внутрішні джерела розвитку в майбутньому, рівень економічного забезпечення розвитку ресурсної бази, які застосовуються задля досягнення цілей, що ставляться відповідно до умов господарювання. Забезпечення ефективної роботи промислового підприємства формується завдяки дії ряду факторів, одними з найважливіших яких виступають ресурси підприємства. Воно залежить від того, наскільки вдало здійснюється використання як кожного із них, так і в поєднанні з іншими наявними ресурсами. Внаслідок розуміння існуючого рівня, а також наявних у підприємства резервів виникає змога приймати економічно доцільні та вчасні рішення, що стосуються управління виробничою діяльністю компанії. Саме це визначає якість його поточного та майбутнього стану [1].

Пріб К.А., Патица Н.І. виділяють низку характеристик виробничого потенціалу, наведених рис. 1.1 [3].

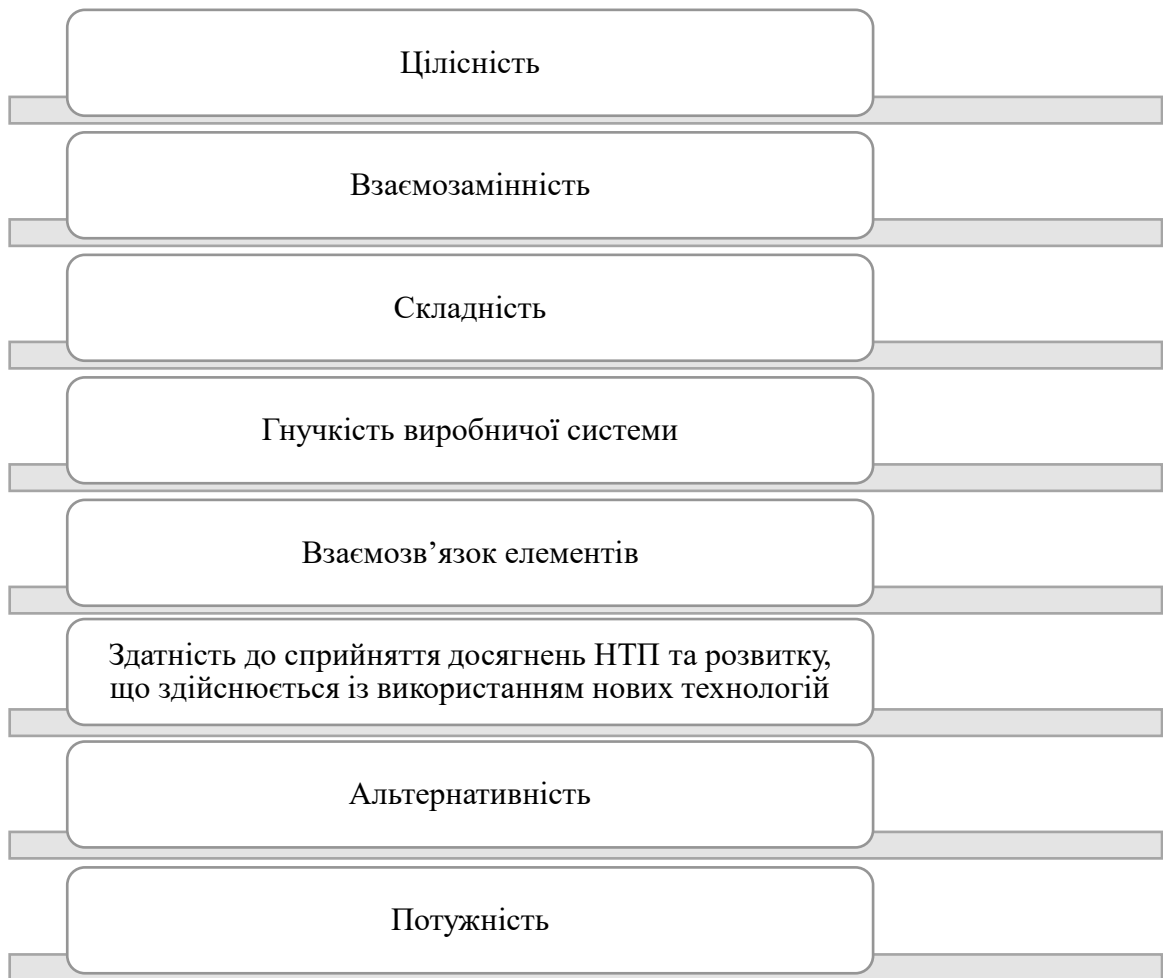


Рисунок 1.1 – Характеристики виробничого потенціалу підприємства
(сформовано автором за [3])

Виявлення резервів і можливостей, які відкриваються для розвитку підприємства, потрібно попередньо провести аналізування ефективності менеджменту й використання виробничого потенціалу. Для цього доцільно застосувати показники, що дають інформацію щодо особливості сучасної діяльності підприємства, перспективи його розвитку, ефективність використання ним наявного виробничого потенціалу, врахування різноманітних чинників, які зумовлюють його стан.

При цьому можна виділити такі складові виробничого потенціалу

підприємства як: техніко-технологічну, трудову, матеріально-сировинну, інформаційну й фінансову складові [1] (рис. 1.2).



Рисунок 1.2 – Складові виробничого потенціалу підприємства (подано автором на основі [1])

Левченко Ю.Г. та Ратушняк Ю.Ю. зазначають, що фінансовий стан підприємства виступає у ролі надзвичайно важливого фактору, який впливає на виробничий потенціал. Він відображає забезпеченість суб'єкта необхідним обсягом фінансових ресурсів, що створює передумови для ефективного господарювання шляхом їх раціонального використання. Слід зауважити, що фінансові ресурси визначають обсяг залучених і власних коштів компанії, якими вона розпоряджається для забезпечення своїх поточних і майбутніх витрат, націлених на задоволення можливості успішного функціонування та забезпечення розвитку підприємства [4].

При оцінюванні такої складової виробничого потенціалу як наявність необхідних матеріальних ресурсів, необхідно зазначити, що якість даних ресурсів, а також своєчасність надходжень перебувають у залежності від рівня потенціалу постачальника і його здатності виконувати взяти на нього зобов'язання.

Завдяки універсальному характеру застосування прогресивних технологій виробництва:

- досягається скорочення витрат виробництва;
- зростає надійність роботи виробничого устаткування;
- забезпечується одержання швидких позитивних виробничих результатів;
- підвищується економічність споживання різноманітних матеріальних і людських ресурсів;
- відбувається вдосконалення та розширення масштабів, що характеризують виробничі процеси;
- підвищується ефективність виробництва.

Внаслідок забезпечення актуальних потреб у робочій силі, зростанню її якості й раціональності використання визначається досягнутий рівень виробництва, формуються умови задля високої конкурентоспроможності й стабільності роботи. Завдяки аналізуванню використання трудових ресурсів створюються передумови для з'ясування можливості забезпечення економії робочої сили, більш раціональнішого розміщення працюючих по робочих місцях, покращується рівномірність їх завантаження роботою, покращується використання згідно з їх кваліфікацією та наявним потенціалом.

Круш П.В., Бойко Т.О. наголошують на тому, що важливим елементом виробничого потенціалу виступає економічна інформація, що забезпечує виконання інтегруючої ролі, регулювання раціональності використання ресурсів. Вона впливає на прийняття рішень щодо обсягів виробництва, відображає резерви зростання його продуктивності, ефективність використання засобів виробництва, а також дає змогу оцінити ефективність технологій, що використовуються [5].

Науковцями Причепюю І. В. та Майбородою Т. В. [8] зазначається, що більшістю вчених поняття виробничого та економічного потенціалу вважаються тотожними. Ними вважається, що виробничий потенціал складається із ресурсів, необхідних для забезпечення виробничої діяльності

підприємства. Він залежить від стадії виконання науково-дослідних робіт, а також забезпечення реалізації продукції фірми споживачам. При цьому вважається, що застосування лише ресурсо-орієнтованого підходу не дає змогу повністю описати трактування поняття виробничого потенціалу. Тому було запропоновано систематизацію, що відображена на рис. 1.3.



Рисунок 1.3 – Основні види підходів до тлумачення поняття виробничого потенціалу [8]

Один із виділених підходів, ресурсний, базується на тому, що при розгляді поняття виробничого потенціалу він тлумачиться як визначена сукупність виробничих ресурсів, зокрема, технічних, технологічних, трудових, інформаційних та організаційних, а також виступає у якості складної системи можливостей підприємства, що ними воно володіє. Потенціал при цьому може бути охарактеризований як загальна величина різноманітних вартісних та фізичних складових, що створюють передумови для якісного забезпечення проходження виробничих процесів [8].

З позиції другого підходу - цільового, у ході розгляду поняття виробничого потенціалу фірми використовується його трактування як наявної її здатності досягати цілей діяльності, які, зокрема, охоплюють здійснення

випуску продукції та виконання визначених обсягів робіт. Третій, функціональний підхід, оснований на врахуванні можливості виконання певних функцій, які виникають при організації виробничої діяльності, забезпеченні дієвого процесу виготовлення матеріальних благ.

Прихильниками четвертого, результативного підходу, здійснюється акцентування уваги саме на одержанні позитивного результату виробничо-господарської діяльності, який досягається при відповідних умовах. Це реалізується завдяки взаємозв'язку різноманітних ресурсів, компетенцій, можливостей підприємства щодо досягнення поставлених цілей. І, нарешті, четвертий, діяльнісний підхід передбачає тлумачення наявного у підприємства виробничого потенціалу як сукупності визначених взаємовідносин, сформованих у процесі створення матеріальних благ, а також послуг, між ринковими суб'єктами господарювання [8].

1.2 Теоретичні засади управління виробничим потенціалом

Вагова роль відводиться управлінню виробничим потенціалом, який може розглядатися як процес знаходження оптимальних шляхів налагодження виробничої діяльності суб'єкта, ефективного використання різноманітних ресурсів. Це загалом має сприяти завоюванню вдалого становища підприємства на ринку. До основних завдань, які виникають при цьому, відносяться використання здатності досягнути величини витрат матеріальних, фінансово-економічних, техніко-технологічних та трудових ресурсів, здійснити заходи щодо удосконалення використання інформаційних ресурсів. Із врахуванням цього виробничий потенціал підприємства розглядається як певний об'єкт управління, який передбачає формування можливостей ефективного забезпечення виробництва продукції [1].

Загалом управління потенціалом відзначається певним поєднанням сукупності різноманітних функцій, а також елементів. Системою управління виробничим потенціалом виконуються функції:

- 1) планування, зокрема, виробничої програми та витрат;
- 2) організації (забезпечення ресурсами, налагодження виробничого процесу, використання ресурсів, організація праці, обліку тощо);
- 3) мотивації працівників;
- 3) контроль якості продукції, а також часових витрат виробництва.

Прийняття управлінських рішень, спрямованих на реалізацію цих функцій, має бути своєчасним, всебічно обґрунтованим [1].

Управління виробничим потенціалом підприємства містить наступні структурні елементи (рис. 1.1).



Рисунок 1.1 – Елементи, які включає управління виробничим потенціалом підприємства (подано автором за [1])

Слід зауважити, що виробничий потенціал – достатньо динамічний, він постійно коливається під впливом умов функціонування компанії, її становища на ринку. Отже, управління ним повинне забезпечуватися постійно, не

обмежуватися встановленням часових рамок, протягом усього періоду діяльності підприємства, та при цьому безперервно вдосконалюватися.

Захаренко М.М. [7] вважає, що доцільно виділяти наступну послідовність формування виробничого потенціалу підприємства (рис. 1.2).

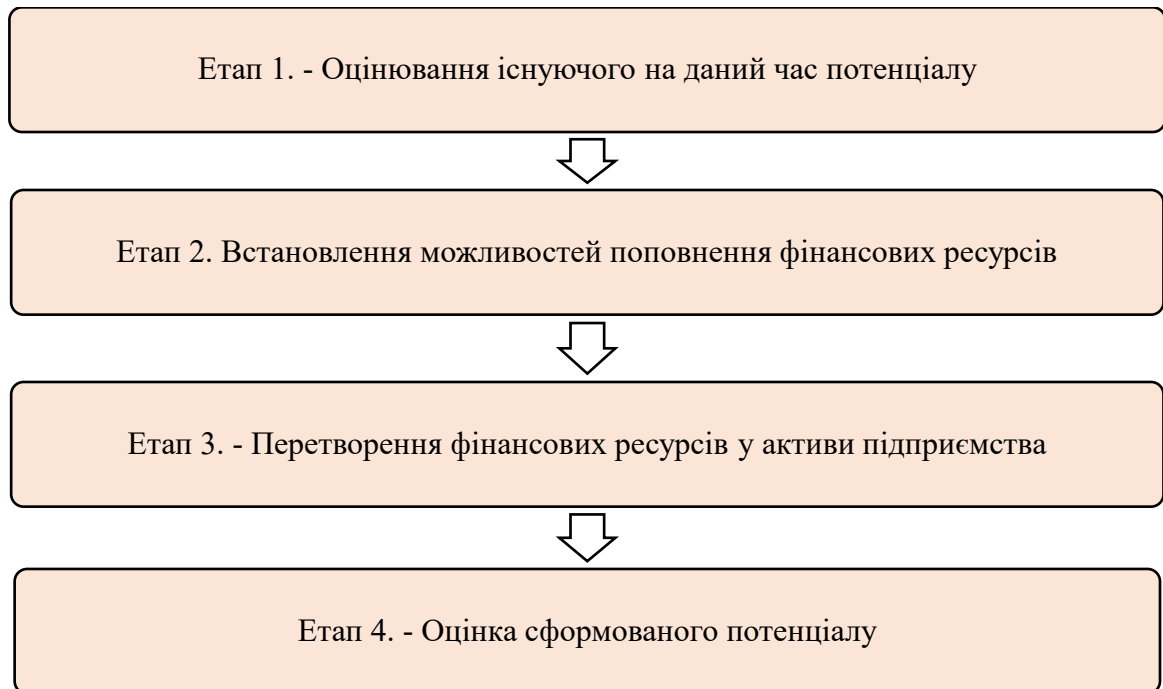


Рисунок 1.2 - Етапи формування виробничого потенціалу підприємства (сформовано автором на основі [7])

Слід зауважити, що управління виробничим потенціалом компанії передбачає пошук раціональних шляхів досягнення оптимізації його виробничої діяльності, правильного використання ресурсів, що призводить до покращення її становища на ринку в умовах конкуренції. При цьому основне завдання діяльності полягає у здатності досягнути зменшення витрат різноманітних трудових, фінансових, матеріальних і техніко-технологічних ресурсів, підвищити ефективність використання інформаційних ресурсів. Завдяки цьому буде досягнення зменшення нераціональних втрат виробництва, а також досягнення спрямування вивільнених коштів на цілі розвитку підприємства. На особливості цього процесу безпосередньо впливає не лише наявність ресурсів компанії, але також дієвість здійснення їх розподілу,

вчасного поповнення, практичного використання. З урахуванням цього, до виробничого потенціалу підприємства авторами пропонується підходити як до об'єкту управління, який ставить за свою мету здійснення формування та реалізацію потенціалу виробництва продукції [1].

Науковцем Кузьменко Л.В. виокремлюються наступні головні напрями, через який забезпечується вплив на рівень виробничого потенціалу компанії:

- зовнішній. Він включає, зокрема, існуючу політичну ситуацію в країні, інвестиційну привабливість, а також соціально-економічний стан загалом [9].

Встановлення необхідності здійснення заходів, що забезпечуватимуть усунення слабких місць, які існують у процесі управління виробничим потенціалом підприємства, перебуває у безпосередній залежності від того, де саме (у якій конкретно складовій) спостерігаються відхилення від планових значень. Враховуючи це, одразу після з'ясування причин виникнення проблемних моментів розробити комплекс заходів щодо їх усунення та покращення ситуації [5].

Стратегія покращення управління виробничим потенціалом, на думку Тарасюк Г.М. та Ярмолук М.Ю., повинна бути зосереджена на таких напрямках:

1) здійснення удосконалення функціонування організаційних засад управління потенціалом, а також методів, які використовуються для їх реалізації;

2) удосконаленні рівня якості продукції, її технічного рівня;

3) впровадження автоматизованого обладнання;

4) удосконалення інформаційної системи виробничого потенціалу;

5) покращення інноваційного забезпечення;

6) використання прогресивного досвіду щодо напрямів розвитку управління виробничим потенціалом [10].

Оптимальною буде така структура виробничого потенціалу, що забезпечує його високоякісне використання, подальший розвиток, а також досягнення поставлених цілей і реалізацію прийнятих стратегій.

РОЗДІЛ 2

АНАЛІЗ ВИРОБНИЧОГО ПОТЕНЦІАЛУ ТОВ «ТЕРНОПІЛЬ-ХЛІБПРОМ»

2.1 Загальна характеристика товариства

Статут ТОВ «Тернопільхлібпром» було зареєстровано Торгово-реєстраційною палатою, яка діє при Тернопільській міській раді, 2.03.2000 року. Головною місією ТОВ «Тернопільхлібпром» є задоволення суспільних потреб у його продукції та послуг, а також реалізація на основі використання одержаних підприємством прибутків економічних і соціальних та інтересів, що висувуються членами трудового колективу й інтересів власників майна даного товариства. Основні види економічної діяльності, що здійснюються ТОВ «Тернопільхлібпром», відображено на рис. 2.1.



Рисунок 2.1 – Основні види економічної діяльності ТОВ «Тернопільхлібпром»

Основні економічні показники роботи ТОВ «Тернопільхлібпром» у 2021-2022 рр. наведені на рис. 2.1.

Таблиця 2.1 - Основні економічні показники роботи ТОВ «Тернопільхлібпром» у 2021-2022 рр.

Назва показника	2021 р.	2022 р.	Відхилення 2022 р. від 2021 р.	
			абсолютне, тис. грн.	відносне, %
Чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн.	38023,9	42200,5	4176,6	11,0
Собівартість реалізованої продукції, тис. грн.	28797,6	31448,4	2650,8	9,2
Чистий прибуток (збиток), тис. грн.	-3737,7	-3552,3	185,4	5,0
Сума активів (середньорічна), тис. грн.	13409,2	13571,7	162,5	1,2
Вартість основних фондів (середньорічна), тис. грн.	4643,8	4160,6	-483,2	-10,4
Вартість оборотних активів (середньорічна), тис. грн.	5532,8	6009,7	476,9	8,6
Сума власного капіталу (середньорічна), тис. грн.	6312,2	2665,9	-3646,2	-57,8
Рентабельність власного капіталу (%)	-59,2	-133,2	-74,0	-
Рентабельність загального капіталу (%)	-27,9	-26,2	1,7	-
Середня чисельність працівників, осіб	110	112	2	1,8

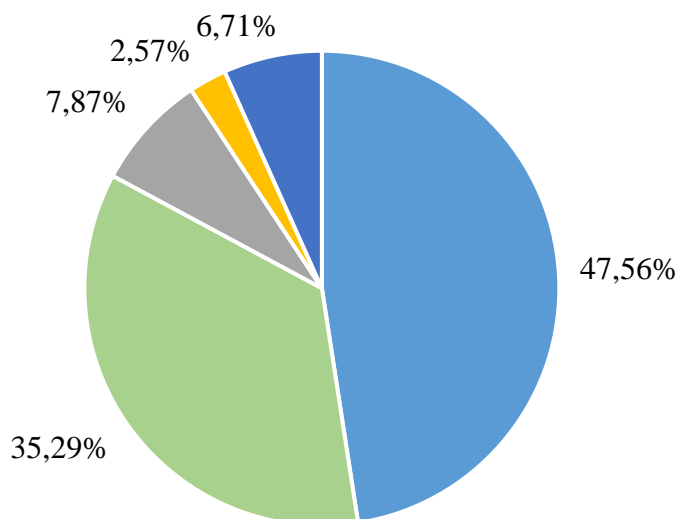
У результаті проведеного аналізу економічних показників роботи ТОВ «Тернопільхлібпром» за період 2021-2022 рр. було виявлено зростання чистого доходу, що був одержаний від реалізації продукції на 4176,6 тис. грн., або на

11,0%. Паралельно з динамікою попереднього показника у досліджуваному періоді відбулося збільшення суми собівартості реалізованої продукції (на 2650,8 тис. грн., або на 9,2%). Негативним для підприємства є те, що у 2021-2022 роках дане товариство мало значні величини чистого збитку, який, проте, у 2022 році зменшився на 185,4 тис. грн., або на 5,0%, і це говорить про деяке покращення отриманих фінансових результатів ТОВ.

Слід відмітити, що у 2022 році сума активів підприємства зросла на 162,5 тис. грн. (на 1,2%), що є позитивним. Вартість оборотних активів (середньорічна) також збільшилася – на 476,9 тис. грн., або на 8,6%. Проте при цьому суттєво впала вартість основних фондів підприємства (середньорічна) – на 483,2 тис. грн, або на 10,4%, і це призвело до погіршення забезпечення виробничо-господарської діяльності засобами виробництва.

Як дуже негативне явище можна оцінити зменшення у 2022 році суми власного капіталу (середньорічної) ТОВ «Тернопільхлібпром» на 3646,2 тисяч гривень, або аж на 57,8%. Внаслідок цього рентабельність власного капіталу товариства дуже суттєво впала – в абсолютному вираженні на 74,0%. Рентабельність загального капіталу, хоча і залишалася негативною, проте у 2022 році дещо підвищилася (на 1,7%). Також спостерігалось зростання чисельності працівників на 2 особи.

Структура витрат ТОВ «Тернопільхлібпром» за економічними елементами наведена на рис. 2.2. Дані цього рисунку говорять про те, що наведеній структурі витрат домінуюча частка припадала на матеріальні витрати (47,56%). Витрати на оплату праці займали 35,29%, відрахування на соціальні заходи – 7,87%, амортизацію – 2,57%, а частка інших витрат становила 6,71%.



- Матеріальні витрати
- Витрати на оплату праці
- Відрахування на соціальні заходи
- Амортизація
- Інші витрати

Рисунок 2.2 – Структура витрат ТОВ «Тернопільхлібпром» за економічними елементами

Структура повної собівартості хліба «Подільського подового» ТОВ «Тернопільхлібпром» наведено на рис. 2.3.

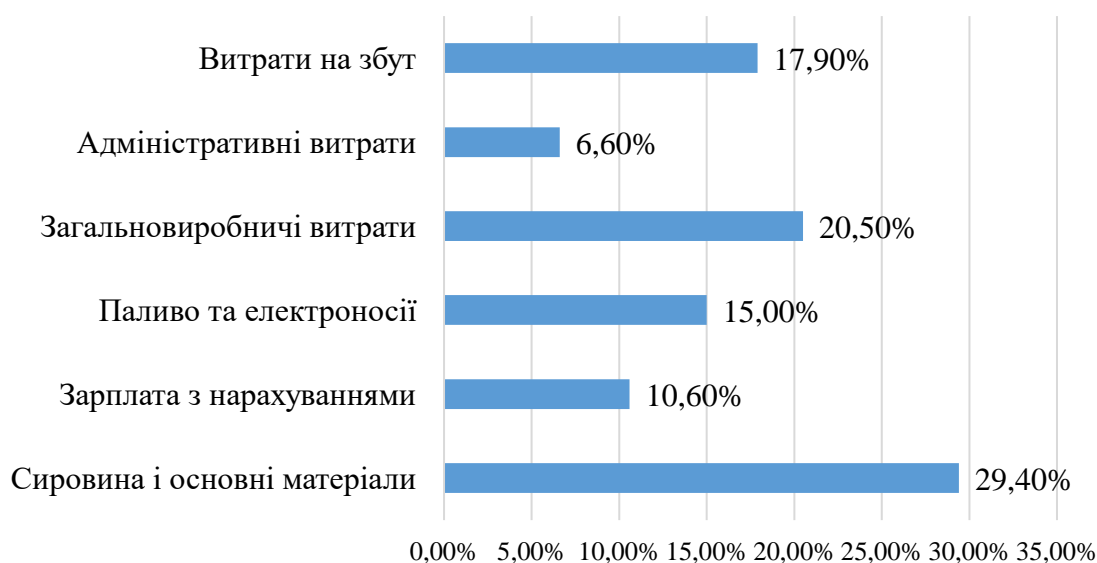


Рисунок 2.3 - Структура повної собівартості хліба «Подільського подового» ТОВ «Тернопільхлібпром» у 2022 році

Згідно даних рис. 2,3 найбільшу частку у структурі собівартості хліба Подільського подового, виготовленого на досліджуваному підприємстві, у 2022 році займали сировина й основні матеріали. Друга позиція належала загальнопромисловим витратам, третя – витратам на збут, четверта – витратам на паливо й електроенергію, п'ята – затратам на заробітну плату з нарахуваннями, а шоста – адміністративним витратам.

Динаміка обсягів реалізації продукції ТОВ «Тернопільхлібпром» за 2021-2022 роки у натуральному вираженні зображена на рис. 2.4.

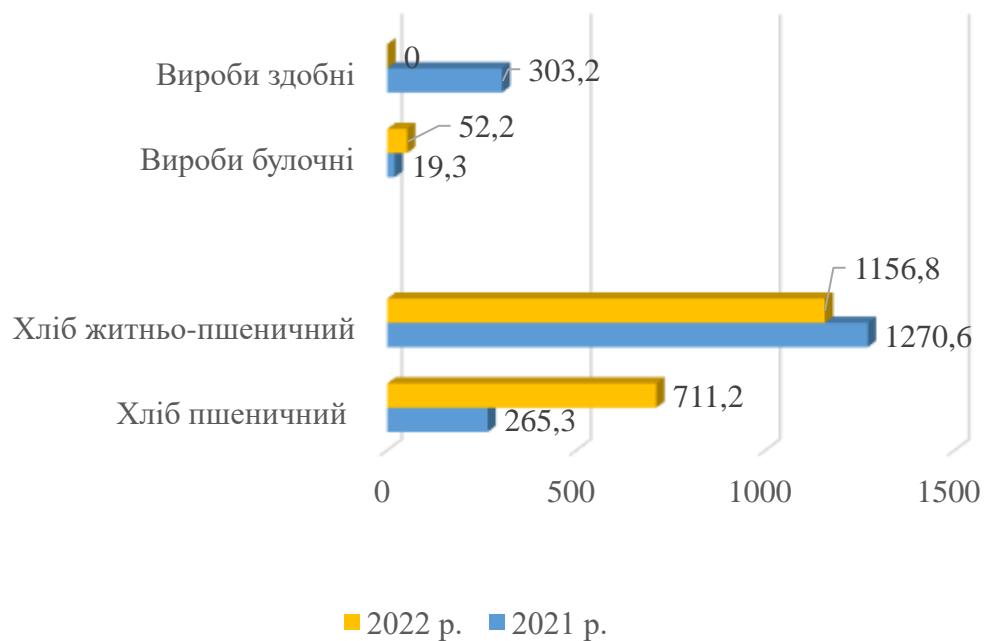


Рисунок 2.4 - Динаміка обсягів реалізації продукції ТОВ «Тернопільхлібпром» за 2021-2022 роки у натуральному вираженні (тонн)

Згідно даних рис. 2.4, у 2022 році порівняно із попереднім періодом спостерігалось зростання обсягів реалізації хліба пшеничного (на 445,9 т) та булочних виробів (на 32,9 т).

У той же час для ТОВ «Тернопільхлібпром» за вказаний період було характерне падіння обсягів збуту хліба житньо-пшеничного (на 113,8 т), а реалізація виробів здобних була повністю відсутня. Це пояснюється змінами у структурі попиту споживачів продукції та економічною доцільністю випуску визначених видів хлібобулочних виробів для досліджуваного підприємства.

Отже, загалом підприємство у 2022 році змогло наростити обсяги виробництва продукції, проте кінцеві фінансові результати його діяльності були незадовільними і вимагають прийняття відповідних управлінських рішень щодо виходу з наявного негативного стану.

2.2 Особливості формування та використання виробничого потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром»

Формування та результати використання виробничого потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром», досягнута ним ефективність виробництва визначаються низкою різноманітних чинників, до яких, зокрема, відносяться: якість сировини, особливості технологічного процесу, стан технологічного устаткування тощо.

Сировина, яка використовується в процесі операційної діяльності ТОВ «Тернопільхлібпром», має відзначатися високими технологічними властивостями. Організація контролю за якістю продукції на підприємстві здійснюється спеціальною лабораторією, яка проводить необхідні бактеріологічні та хімічні дослідження.

У процесі приймання борошна важлива роль відводиться показникам його вологості. Списання основних виробничих матеріалів і сировини здійснюється згідно норм відповідно до рецептури різних видів хлібобулочних виробів. Готова продукція, вироблена досліджуваним товариством, оперативно у повному обсязі передається на склад готової продукції, звідки забезпечується її відвантаження споживачам.

Схема технологічного процесу ТОВ «Тернопільхлібпром» може змінюватися залежно від якості зерна та інших складових, що використовується для виготовлення сировини, здійснення технічного переоснащення, реконструкції виробництва.

Загалом величина виробничих потужностей хлібопекарного виробництва ТОВ «Тернопільхлібпром» станом на 1 січня 2022 року складала на одну добу

84 тонни різноманітних хлібобулочних виробів. Виробництво включає шість технологічних ліній, що спеціалізуються на виготовленні різноманітних видів продукції.

Динаміка виробництва основних видів продукції ТОВ «Тернопільхлібпром» протягом 2021-2022 років зображена на рис. 2.5.

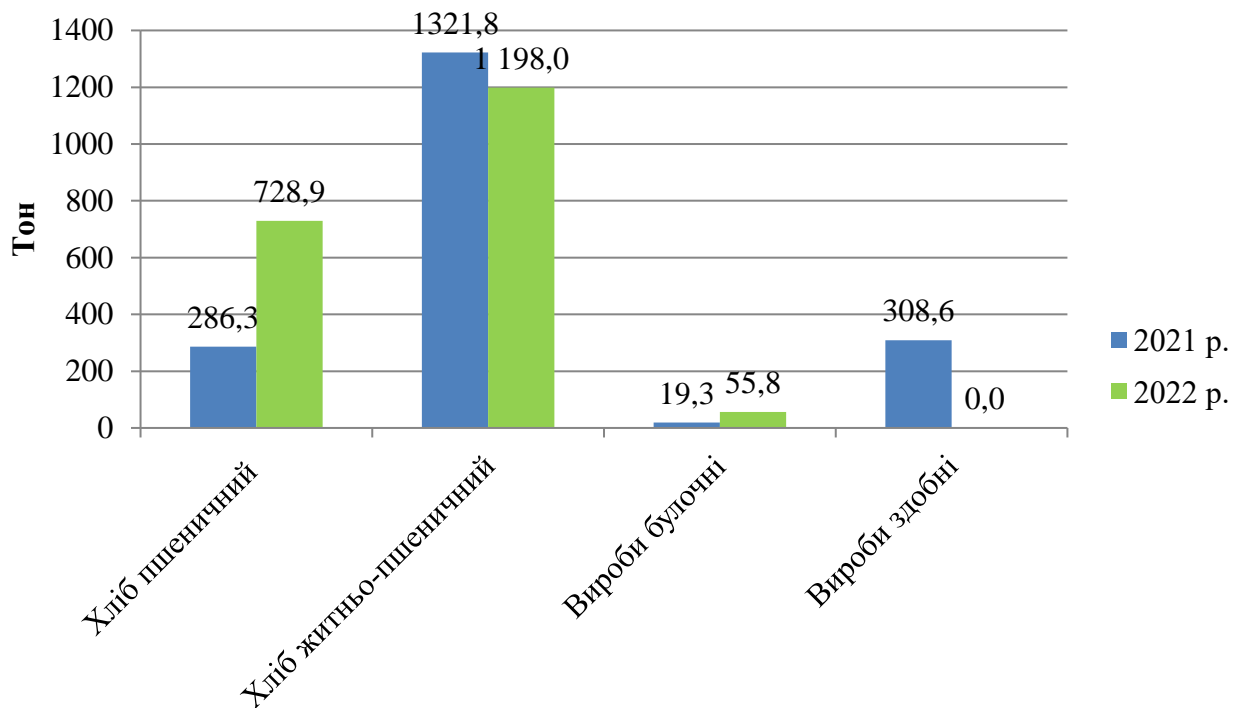


Рисунок 2.5 – Динаміка виробництва основних видів продукції ТОВ «Тернопільхлібпром» протягом 2021-2022 років

З рис. 2.5 бачимо, що у 2022 році зростання обсягів виробництва було характерне для хліба пшеничного та виробів булочних. У той же час обсяги виробництва хліба житньо-пшеничного знизилися, а вироби здобні були зняті з виробництва.

У процесі аналізу загального виробничого потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром» важливе місце відводиться дослідженню наявного кадрового потенціалу, а також його використання.

Динаміка середньооблікової чисельності персоналу ТОВ «Тернопільхлібпром» у 2020-2022 роках відображена на рис. 2.6.

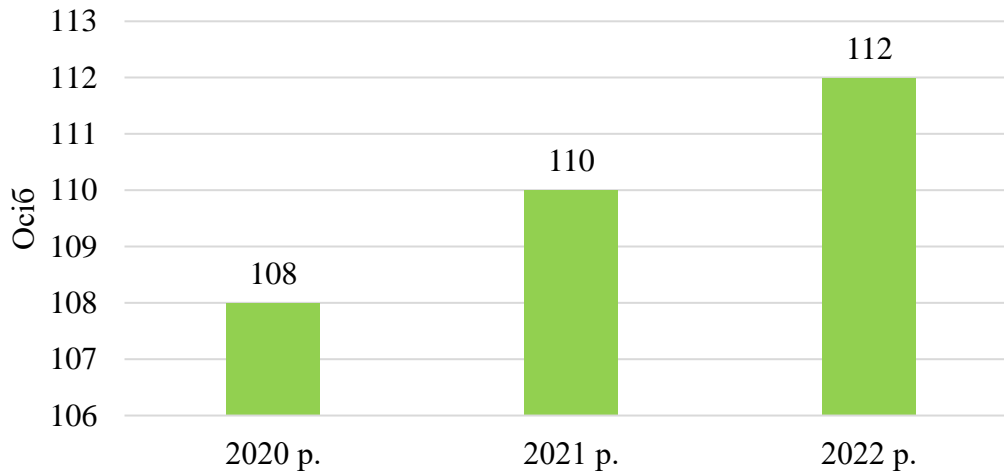


Рисунок 2.6 - Середньооблікова чисельність персоналу ТОВ «Тернопіль-хлібпром» у 2020-2022 роках

На основі даних рис. 2. робимо висновок щодо тенденції до нарощування середньооблікової чисельності працівників ТОВ «Тернопільхлібпром», протягом 2020 - 2022 років вона зростала на 2 чоловіки. А так як протягом даного періоду відбувалося зростання обсягів виробництва хлібобулочної продукції підприємства, то така тенденція є позитивною і є чинником підвищення рівня кадрового потенціалу даного підприємства.

У структурі персоналу ТОВ «Тернопільхлібпром» у 2022 році виділялися такі його категорії:

- основні виробничі робітники – 66 осіб;
- допоміжні робітники – 19 осіб;
- керівники – 15 осіб;
- фахівці та службовці – 12 осіб.

Структура персоналу, подана у відсотковому вираженні, подана на рис. 2.7.

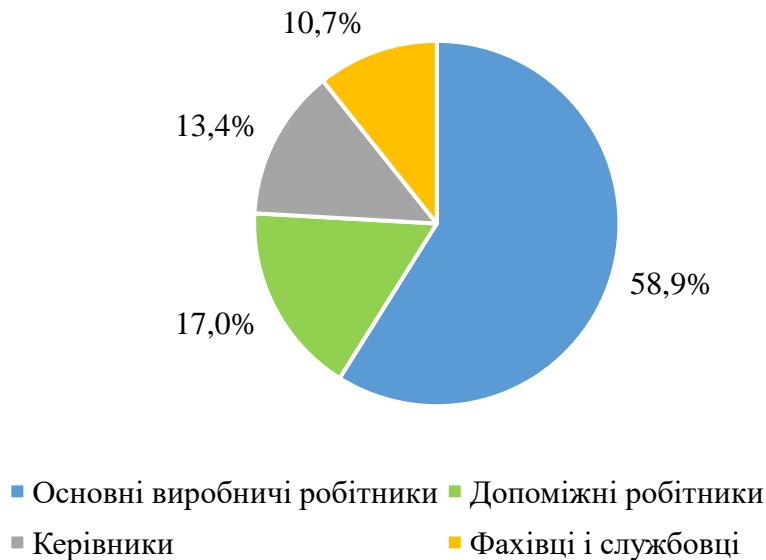


Рисунок 2.7 - Структура персоналу ТОВ «Тернопільхлібпром» у 2022 р.

Згідно даних рис. 2.7, основну частку у структурі персоналу даного товариства у 2022 році займали основні виробничі робітники (58,9%). На допоміжних робітників припадало 17,0% у структурі загальної чисельності персоналу, на керівників - 13,4%, на фахівців та службовців – 10,7%.

Проведемо аналіз основних показників, які характеризують ефективність використання персоналу ТОВ «Тернопільхлібпром». Для цього проведемо оцінювання динаміки рівня продуктивності праці на даному товаристві. Для цього, зокрема, проведемо дослідження показників виробітку продукції одним працівником хлібопекарського підприємства, а також трудомісткості виробленої ним продукції.

У табл. 2.2 подано дані й результати обчислень показників, які характеризують у динаміці досягнутий рівень продуктивності праці ТОВ «Тернопільхлібпром».

На основі проведеного аналізу даних табл. 2.2, приходимо до висновку, що річний виробіток на одного працівника ТОВ «Тернопільхлібпром» протягом досліджуваного періоду відзначався зростанням, що є позитивним. Вище згаданий показник зріс із значення 346,8 тис. грн./чол., яке спостерігалось у 2021 році, до 390,0 тис. грн./чол., тобто на 43,2 тис. грн./чол., або на 12,5%.

Таблиця 2.2 – Оцінка рівня продуктивності праці ТОВ «Тернопільхлібпром» у 2021-2022 роках

Показник	2021 рік	2022 рік	Абсолютна зміна (+, -)	Відносна зміна, %
Обсяг виробленої продукції за рік (тис. грн.)	38023,9	42200,5	4176,6	11,0
Річний фонд відпрацьованого робочого часу (люд.-год.)	218093	222544	4451,0	2,0
Середньооблікова чисельність працівників (чол.)	110	112	2	1,8
Виробіток на одного працівника за рік (тис. грн./чол.)	346,8	390,0	43,2	12,5
Трудомісткість продукції (люд-год./тис. грн.)	5,72	5,09	-0,63	-11,0

Така динаміка була зумовлена в основному зростанням річного обсягу виробленої продукції (на 4176,6 тис. грн./чол., або на 11,0%), і вона спостерігалася на фоні збільшення персоналу підприємства на 2 чол.

Як показують дані табл. 2.2, значення трудомісткості продукції при цьому у 2022 році впало на 0,63 тис.грн./чол., що складає 11,0% до рівня 2021 року. Слід зазначити, що така динаміка показників, які характеризують рівень продуктивності праці товариства, є позитивною і говорить про підвищення ефективності використання трудового потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром».

У процесі дослідження виробничого потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром» слід проводити оцінку наявності та стану основних фондів даного підприємства. Адже від цього залежить здатність підприємства при наявності відповідного ринкового попиту забезпечувати випуск максимально можливих обсягів продукції, а також її якісні характеристики.

Дані аналізування зміни величини та зношення основних фондів ТОВ «Тернопільхлібпром» у 2021-2022 роках наведено у табл. 2.3.

Таблиця 2.3 – Аналізування зміни величини та зношення основних фондів ТОВ «Тернопільхлібпром» у 2021-2022 роках

Назва показника	2021 рік	2022 рік	Зміна 2022 р. до 2021 р.	
			абсолютна (+, -)	відносна, %
Первісна вартість основних фондів (тис. грн.)	14747,2	14766,7	19,5	0,13
Зношення основних фондів (тис. грн.)	10152,7	11040,0	887,3	8,7
Залишкова вартість основних засобів (тис. грн.)	4594,5	3726,7	-867,8	-18,9
Коефіцієнт зношення основних засобів	68,8	74,8	-6,0	8,7
Коефіцієнт придатності основних засобів	31,2	25,2	-6,0	-19,2

У результаті аналізу даних, які містить таблиця 2.3, бачимо, що первісна вартість основних засобів ТОВ «Тернопільхлібпром» зросла на 19,5 тис. грн., або на 0,13%. Сума зношення основних засобів цього підприємства протягом 2021-2022 років збільшилася (на 887,3 тис. грн., або на 8,7%), а їх залишкова вартість – зменшилася (на 867,8 тис. грн., або на 18,9%), що говорить про погіршення забезпечення виробництва хлібобулочних виробів досліджуваного підприємства основними фондами.

Слід відмітити, що коефіцієнт зносу основних фондів ТОВ «Тернопільхлібпром» у 2021 році дорівнював 68,8%, а у наступному році – зріс до 74,8%. Коефіцієнт придатності основних фондів підприємства протягом досліджуваного періоду відповідно зменшився з 31,2% до 25,2%. Враховуючи

вище сказане, робимо висновок щодо потреби вирішення товариством проблеми оновлення основних фондів, дасть можливість забезпечувати використання сучасної техніки й технологій хлібопекарського виробництва і тим самим буде сприяти нарощуванню його виробничого потенціалу.

Задля підвищення потенціалу основних виробничих фондів ТОВ «Тернопільхлібпром» доцільно впроваджувати у даному товаристві сучасні технології хлібопекарського виробництва, досягнення науково-технічного прогресу, що дасть можливість забезпечити випуск конкурентоспроможної продукції, досягнути економії виробничих ресурсів, розширення асортименту та якості виробів. Проведемо розрахунок та аналізування динаміки показників, що характеризують ефективність використання основних фондів ТОВ «Тернопільхлібпром» у 2021-2022 роках, а саме показників рентабельності основних фондів, а також фондоозброєності праці, фондівіддачі й фондомісткості продукції (див. табл. 2.4).

Таблиця 2.4 – Розрахунок та оцінка динаміки показників, що характеризують ефективність використання основних фондів ТОВ «Тернопільхлібпром» у 2021-2022 роках

Показники	2021 рік	2022 рік	Зміна 2022 р. до 2021 р.	
			абсолютна (+, -)	відносна, %
1	2	3	4	5
Середньорічна вартість ОФ (тис. грн.)	4643,8	4160,6	-483,2	-10,4
Обсяг виробництва продукції (тис. грн.)	38023,9	42200,5	4176,6	11,0
Чисельність працівників (осіб)	110	112	2	1,8

Продовження табл. 2.4

1	2	3	4	5
Показник рентабельності основних фондів	-80,5	-85,4	-4,9	-6,1
Показник фондоозброєності праці (тис. грн./ люд.)	42,2	37,1	-5,1	-12,1
Показник фондівіддачі ОФ	8,2	10,1	1,9	23,2
Показник фондомісткості продукції	0,1	0,1	-	-

На основі таблиці 2.4 доцільно зробити наступні висновки. Середньорічна вартість основних фондів хлібопекарського підприємства зменшилася на 483,2 тис. грн., або на 10,4% (з 4643,8 тис. грн. у 2021 році до 4160,6 тис. грн. у 2022 році), що розглядаємо як негативну зміну, оскільки це відображає деякі негативні тенденції щодо технічного стану основних фондів ТОВ «Тернопільхлібпром».

Що стосується показника фондоозброєності праці досліджуваного товариства, то його значення у 2022 році значно зменшилося. Це було обумовлено зменшенням середньорічної вартості основних фондів ТОВ «Тернопільхлібпром», що є негативним, а також зростанням чисельності працівників на 2 чоловіка.

За звітний період для ТОВ «Тернопільхлібпром» було характерне збільшення значень показника фондівіддачі, що є позитивною зміною, а також зменшення фондомісткості продукції. Таку динаміку зумовило зростання фактичного обсягу виробництва продукції на 11,0% (позитивне явище), а також падіння середньорічної вартості ОФ, яке носить характер негативної зміни.

Загалом зростання фондівіддачі й зменшення фондомісткості продукції у 2022 році говорить про покращення використання основних виробничих фондів ТОВ «Тернопільхлібпром».

Аналіз система показників використання наявного у досліджуваного товариства виробничого потенціалу також передбачає дослідження рівня ефективності використання наявних у даного хлібопекарського підприємства оборотних фондів. Адже вони чинять суттєвий вплив на загальні темпи виробництва й збуту продукції, й ефективність виробничої діяльності загалом. Забезпечення підвищення ефективності їх використання дозволить покращити стан використання фінансових та виробничих ресурсів товариства.

Динаміка показників, що характеризують ефективність використання оборотних активів ТОВ «Тернопільхлібпром», відображена за допомогою даних табл. 2.5.

Таблиця 2.5 – Динаміка показників, що характеризують ефективність використання оборотних активів ТОВ «Тернопільхлібпром»

Показник	2021 рік	2022 рік	Абсолютна зміна (+, -)	Відносна зміна, %
Коефіцієнт оборотності	6,87	7,02	0,15	2,18
Коефіцієнт завантаження	0,15	0,14	-0,01	6,7
Тривалість обігу оборотних коштів	52,40	51,28	-1,12	-2,14
Рентабельність оборотних коштів (%)	-71,4	-59,09	-12,31	-17,24

Згідно даних табл. 2.5, коефіцієнт оборотності, що відображає кількість оборотів, що здійснюють оборотні активи ТОВ «Тернопільхлібпром» протягом року, зріс на 0,15, або на 2,18%, що є позитивним. Коефіцієнт завантаження, який є оберненим до вище згаданого показника, при цьому відповідно скоротився на 0,01, або на 6,7%.

Тривалість обігу оборотних коштів даного хлібопекарського підприємства у 2022 році скоротилася на 1,12 дня, або на 2,14%, що свідчить

про пришвидшення їх обігу і сприяє покращенню фінансових результатів підприємства.

Рентабельність оборотних коштів протягом періоду, у якому проводилося дослідження, була від'ємною, проте у 2022 році вона зросла до рівня 2021 року, що є позитивним. Отже, загалом ефективність використання оборотних активів ТОВ «Тернопільхлібпром» зросла, що говорить про позитивну тенденцію.

РОЗДІЛ 3

НАПРЯМИ ПОКРАЩЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПОТЕНЦІАЛУ ТОВ «ТЕРНОПЛЬХЛІБПРОМ»

3.1 Впровадження випуску хлібобулочних виробів із удосконаленою рецептурою на основі додавання борошна амаранта

Протягом минулих років на світовому ринку з'явилося таке нове джерело сировини, що використовується у харчовій промисловості, як зерно амаранта. Все більш поширеними стають і продукти його переробки, які відзначаються цінним хімічним складом, безпекою, високою харчовою та біологічною цінністю, містять широкий спектр харчових інгредієнтів, які є фізіологічно функціональними. Цим визначаються широкі перспективи їх використання у технології виготовлення харчових продуктів.

Такі продукти переробки амаранту як борошно, висівки та олія є джерелом низки фізіологічно активних сполук. Ученими встановлено, що до жирнокислотного складу амарантової олії входять такі жирні кислоти як арахідонова (16%) і лінолева (41%), що характеризуються високою біологічною активністю. Окрім цього, амарантове борошно є джерелом доступного для організму рослинного білка (15 %).

Використання амаранта у продуктах харчуванням здатне компенсувати дефіцит кальцію і заліза в організмі, знижує рівень підвищеного цукру в крові та поганого холестерину, сприяє відновленню зубів, кісток та нігтів. Також вона здатна попереджати розвиток ряду захворювань (катаракта, остеопороз, атеросклероз) і допомагає в їх лікуванні.

Вміст амінокислот в білку амарантового борошна складає 17,6 г на 100г білка, а загальний вміст амінокислот - 37,7 г на 100 г білка.

Переваги використання амарантового борошна порівняно із пшеничним наведено на рис. 3.1.

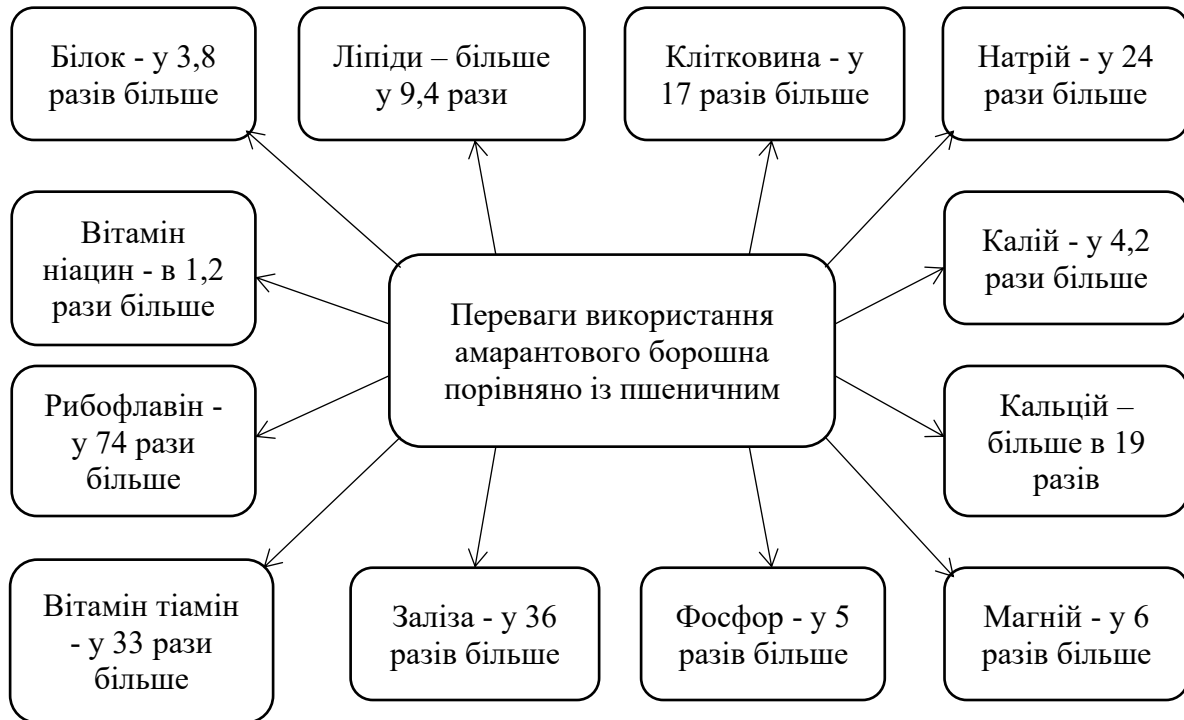


Рисунок 3.1 – Переваги використання амарантового борошна порівняно із пшеничним

Як видно з рис. 3.1, амарантове борошно виступає цінним джерелом вітамінів груп А, С, К, В, а також клітковини, заліза, марганцю, білка, магнію, кальцію тощо. Амарантове борошно досить калорійне, у 100 г міститься біля 375 ккал. Його енергетична цінність дещо більша за пшеничне борошно, що досягається за рахунок підвищеного вмісту ліпідів і білків.

Враховуючи це, зрозуміло, що амарантове борошно позитивно відрізняється від пшеничного оптимально збалансованим амінокислотним складом. Саме тому пропонуємо ТОВ «Тернопільхліюпром» використовувати його у кондитерському виробництві поряд із пшеничним борошном.

Низка проведених досліджень показала, що амарантове борошно - ефективний білковий збагачувач, що виступає у якості технологічного поліпшувача у процесі виробництва хлібобулочних виробів, що проводиться із пшеничного борошна.

Додавання цільозернового борошна амаранта до складу хлібобулочних

виробів ТОВ «Тернопільхлібпром» дозволить збагатити їх комплексом фізіологічно активних речовин, таких як сквален, мінеральні речовини, харчові волокна, пектин, вітаміни, а також амарантин. На основі даного складу підприємство також здатне створити нові спеціалізовані продукти.

Завдяки внесенню амарантового борошна досліджуване товариство зможе досягнути підвищення біологічної цінності хліба, що буде досягатися за рахунок покращенню амінокислотного складу. Рівень задоволення добової потреби людей при цьому у незамінних амінокислотах зросте в 1,5-2 рази, і також говорить про ефективність використання цього виду борошна. Застосування амарантового борошна виступає перспективним для проведення активації пресованих дріжджів, підвищення якості хлібопекарського борошна, інтенсифікації процесу тістоприготування, зростання біологічної і харчової цінності хлібобулочних виробів.

Встановлено, що амарантове борошно має позитивний вплив на хлібопекарські властивості, якими відзначається пшеничне борошно. Було встановлено, що при внесенні борошна амаранта вміст сирової клейковини незначно зменшується. Із зростанням дозування добавки борошна амаранта змінюються також структурно-механічні властивості клейковини.

Завдяки введенню амарантового борошна в обсязі 10 відсотків до маси пшеничного борошна забезпечується збільшення вмісту кальцію - у 2,4 рази, а фосфору та цинку у кінцевій продукції - в 1,2-1,5 рази порівняно із використанням пшеничного борошна без добавок.

При цьому оптимальним способом приготування хлібобулочних виробів при здійсненні внесення амарантового борошна виступає опарний спосіб, при якому забезпечується внесенням добавки безпосередньо до рідкої опари.

Забезпечення випічки хлібобулочних виробів найкращої якості на основі урахування їх органолептичних показників досягається за умови використання активованих пресованих дріжджів, що приготовлені на водно-борошняній суміші із вмістом 10% амарантового борошна. Встановлено, що здійснення внесення амарантового борошна призводить до підвищення біологічної

цінності хлібобулочних виробів за рахунок того, що при цьому відбувається поліпшення амінокислотного складу, а також здійснюється значне зменшення дефіциту амінокислот білка, що є незамінними.

Отже, внесення подрібненого насіння амаранта спричинює позитивну дію на газоутворювальну здатність тіста, що спостерігається у процесі бродіння. Воно здатне сприяти покращенню якості хлібобулочних виробів, тому його доцільно використовувати у технології хлібопечення ТОВ «Тернопільхлібпром».

Необхідно зазначити, що внаслідок низької вологості амарантового борошна має сенс його використання у якості добавки до пшеничного борошна, для якого вміст вологи перевищує встановлені допустимі значення. Внаслідок високої кислотності амарантове борошно сприяє скороченню часу процесу бродіння, що здійснюється без застосування спеціальних ферментних препаратів. Враховуючи це, амарантове борошно за показником газоутворюючої здатності буде виступати ефективною добавкою до пшеничного борошна, що відзначається сильною клейковиною, задля покращення якості готових хлібобулочних виробів.

Дослідження впливу борошна амаранта на хлібопекарські властивості пшеничного борошна засвідчили, що внесення даної добавки призводить до поліпшення якості випечених хлібобулочних виробів. Зокрема, об'ємний вихід хліба підвищується для борошна пшеничного вищого ґатунку від 10,0% до 28,0%, а для борошна пшеничного першого ґатунку – від 3% до 10%.

Проведення органолептичної оцінки хлібобулочних виробів із суміші пшеничного й амарантового борошна показало, що при введенні добавки в тісто відбувається значне поліпшення характеристик виробів. Зокрема, верхня скоринка дослідних виробів має золотистий відтінок, вона більш рівна, гладка й опукла, ніж у контрольному зразку (без додавання добавки з амаранта). Пористість виробів з добавкою більш рівномірна та тонкостінна, вона має малий розмір пор, а при зберіганні свіжість м'якуша спостерігається більш тривалий час.

Враховуючи вище наведене, вносимо рекомендації ТОВ «Тернопільхлібпром» здійснювати внесення добавки борошна амаранта при виготовленні рогаликів фруктових.

Пропонована рецептура виготовлення рогаликів з фруктовою начинкою наведена у табл. 3.1.

Таблиця 3.1 - Пропонована рецептура виготовлення рогаликів з фруктовою начинкою на ТОВ «Тернопільхлібпром»

Найменування сировини	Маса, кг	Ціна, грн./кг	Вартість сировини, грн.
1. Борошно пшеничне вищого рахунку	90,0	15,0	1350,0
2. Борошно амарантове	10,0	59,0	590,0
3. Дріжджі пресовані	4,0	125,0	500,0
3. Цукор	9,0	25,0	225,0
5. Масло коров'яче	10,0	280,0	280,0
6. Молоко незбиране	20,0	17,0	340,0
7. Яблучне варення	10,0	65,0	650,0
Разом	169,0	-	3935,0

Отже, загальна вартість сировини для виготовлення рогаликів з фруктовою начинкою на ТОВ «Тернопільхлібпром» згідно запропонованої рецептури прогнозується у сумі 3935,0 грн.

Прогнозуємо, що завдяки додаванню амарантового борошна до пшеничного у продукції ТОВ «Тернопільхлібпром» буде забезпечено покращення біологічної та харчової цінності хлібобулочних виробів, істотно буде вдосконалено амінокислотний склад білків, зросте їх збалансованість та біологічна цінність. Харчова цінність виробів досліджуваного товариства при додаванні амарантового борошна буде підвищена на 9,2% у результаті збагачення виробів білками, жирами - на 28,2%, органічними кислотами - в 1,3

рази, а клітковиною - у 1,5 рази.

Очікуємо, що мінеральний склад хлібобулочних виробів ТОВ «Тернопільхлібпром» при внесенні добавки буде значно покращено, зокрема: на 10,1% буде забезпечено зростання масової частки калію; кальцію - на 17,4%; магнію - на 12,1%; фосфору - на 22,6%; заліза – у 1,5 рази.

Буде також значно покращено вітамінний склад хлібобулочних виробів ТОВ «Тернопільхлібпром». Завдяки внесенню добавки підвищиться: вміст тіаміну - у 2,3 рази; ніацину - в 1,1 рази; рибофлавіну - у 3 рази. Енергетична цінність виробів при додаванні амарантового борошна зростає на 16 % [194].

Отже, буде досягнуто позитивний вплив додавання борошна амаранта на якість хлібобулочних виробів ТОВ «Тернопільхлібпром», а також на технологічний процес виготовлення продукції.

Структура затрат сировини для виготовлення рогаликів з фруктовোю начинкою із вмістом амарантового борошна на ТОВ «Тернопільхлібпром» наведена на рис. 3.2.

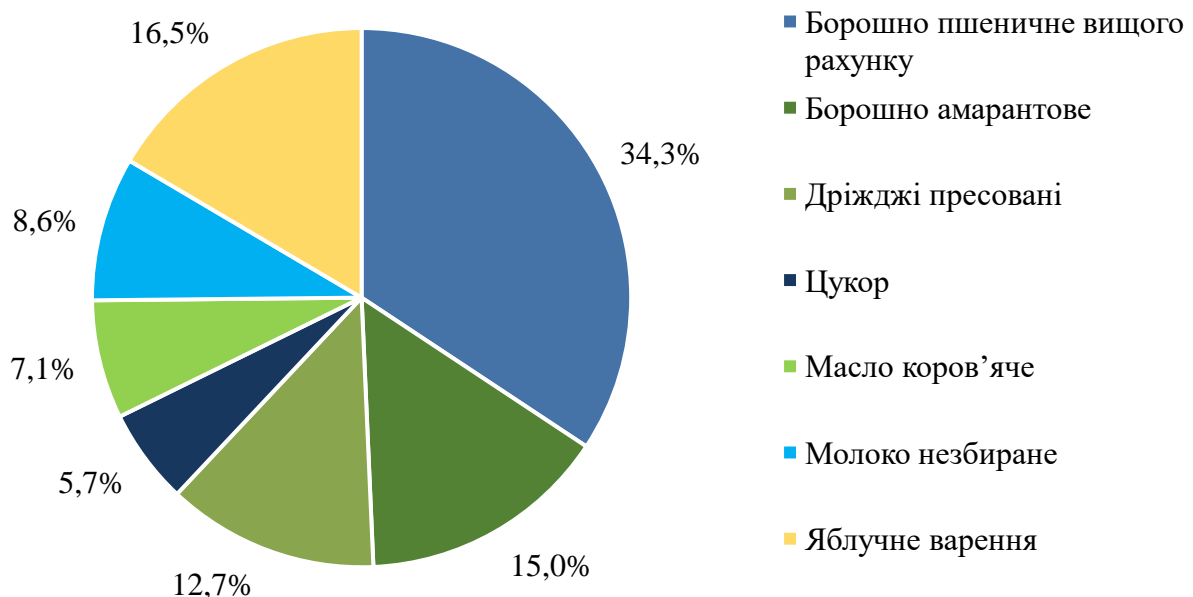


Рисунок 3.2 – Пропонована структура вартості сировини для виготовлення рогаликів з фруктовою начинкою (із вмістом амарантового борошна)

Отже, найбільшу частку у структурі сировинних затрат на виготовлення рогаликів з додаванням амарантового борошна становитимуть витрати на борошно пшеничне вищого рахунку - 34,3%, а частка витрат на борошно амарантове складатиме 15,0%.

Планування заходів щодо покращення використання виробничого потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром» шляхом впровадження виробництва рогаликів із вмістом амарантового борошна базується на врахуванні обсягів випуску виробів.

Загальний обсяг виробництва цих виробів за рік на ТОВ «Тернопільхлібпром» можна обчислити за формулою:

$$Q_{річ} = Q_{год} \times Z_{год} \times Дроб. (1 - K_{пер.}), \quad (3.1)$$

де $Q_{річ}$. – річний випуск продукції, шт/рік;

$Q_{год}$ - випуск продукції за годину, шт;

$Z_{год}$ - кількість годин роботи обладнання по виробництву рогаликів на добу;

Дроб. – кількість днів роботи обладнання протягом року, дн.;

$K_{пер.}$ – коефіцієнт, який враховує час перерв у роботі обладнання на проведення його ремонтів, здійснення профілактичного обслуговування тощо (0,08).

Оскільки випуск запропонованої продукції за годину планується на рівні 1125 год. за 1 годину із врахуванням продуктивності хлібопекарського обладнання, яке буде використовуватися для даних потреб, а час роботи обладнання по випуску виробів із вмістом амарантового борошна становитиме 2 години на добу без врахуванням часу перерв (протягом решти часу робочої зміни підприємством буде здійснюватися випуск іншої хлібопекарської продукції), то загальний річний обсяг виробництва рогаликів із вмістом амарантового борошна становитиме:

$$Q_{\text{річ.}} = 1225 \times 2 \times 365 \times (1 - 0,08) = 822710 \text{ шт.}$$

При випічці рогаликів із вмістом амарантового борошна у виробничому процесі допускається 3% бракованих виробів від загального обсягу їх виробництва. У кількісному вираженні це складає:

$$822710 \cdot 0,03 = 24681 \text{ шт.}$$

Тоді випуск готової продукції за мінусом браку складатиме:

$$822710 - 24681 = 798029 \text{ шт.}$$

Для визначення обсягу випуску продукції у грошовому вираженні скористаємося формулою:

$$ВПг. = Q_{\text{річ.}} \times Цр, \quad (3.2)$$

де ВПг. - обсяг випуску продукції у грошовому виразі;

$Q_{\text{річ.}}$ – випуск продукції у натуральних вимірниках;

Цр – гуртова ціна реалізації рогаликів.

Тоді річний обсяг випуску й реалізації продукції (без врахування браку) у грошовому вираженні при ціні 15 грн./штуку становить:

$$ВПг. = 798029 \times 15 = 11970435 \text{ грн.}$$

Сума витрат на виробництво продукції із запропонованою добавкою планується на рівні 8 858 122 грн. Отже, частка затрат на виробництво рогаликів у структурі виручки становитиме 74%.

Витрати на збут (Взб.) плануються на рівні 12% від виробничої собівар-

тості:

$$\text{Взб.} = 8\,858,1 \times 0,12 = 1063,0 \text{ тис. грн.}$$

Техніко-економічні показники виробництва рогаликів із вмістом амарантового борошна на ТОВ «Тернопільхлібпром» наведені у табл. 3.2.

Таблиця 3.2 – Техніко-економічні показники виробництва рогаликів із вмістом амарантового борошна на ТОВ «Тернопільхлібпром»

Назва показника	Один. виміру	Числове значення показника
1. Річна продуктивність роботи хлібопекарського обладнання по випуску рогаликів	шт	822710
2. Частка бракованих виробів	%	3
3. Прогнозований обсяг річного випуску готової продукції у натуральних одиницях	шт	798029
4. Прогнозований чистий дохід від реалізації продукції	тис. грн.	11 970,4
5. Собівартість річного виробництва продукції	тис. грн.	8858,1
6. Витрати на збут (12% від виробничої собівартості)	тис. грн.	1063,0
7. Повна собівартість випуску та реалізації запропонованої продукції	тис. грн.	9921,1
8. Додатково отриманий прибуток (зменшений чистий збиток)	тис. грн.	2049,2
9. Рентабельність продукції	%	23,1
10. Рентабельність продажу	%	17,1

На основі аналізування показників, наведених у табл. 3.2, можемо зробити наступні висновки. Прогнозований додатковий чистий дохід, отриманий підприємством від реалізації продукції, становитиме внаслідок реалізації нашої пропозиції 11 млн. 970,4 тис. грн., повна собівартість випуску та реалізації запропонованої продукції - 9921,1 тис. грн., додатково отриманий прибуток (зменшений чистий збиток) - 2049,2 тис. грн., рентабельність продукції - 23,1%, а рентабельність продажу - 17,1%. На основі аналізування даних показників приходимо до висновку щодо економічної ефективності запропонованого рішення щодо впровадження виробництва роґаликів із вмістом амарантового борошна на ТОВ «Тернопільхлібпром».

3.2 Заходи з покращення використання виробничого потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром» шляхом введення виробництва сухариків

Наступною пропозицією, спрямованою на покращення виробничого потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром», є впровадження виробництва сухариків, що, зокрема, можуть використовуватися у якості закуски до пива. Цей вид продукції відноситься до так званої снекової групи (продуктів, які можуть споживатися на ходу).

До основної сировини, яка використовується для виробництва сухариків, відносяться борошно й соняшникова олія. Приготування сухариків із уже випеченого хліба вимагає застосовування більше щільних сортів, які відзначаються рівномірною сітчастою структурою, та відсутністю міні-порожнеч усередині. Випічка такого хліб буде здійснюватися досліджуваному на хлібопекарському підприємстві згідно класичної технології. Також витрати на сировину будуть включати різні харчові добавки, ароматизатори, інші інгредієнти, які ТОВ «Тернопільхлібпром» буде купляти у своїх постачальників.

Підприємству необхідно врахувати, що конкурентоздатність вище згаданої готової продукції буде залежати у тому числі від матеріалу, з якого

виготовлена фасувальна плівка. При цьому не слід у жодному разі використовувати поліетилен, так як вміст пакета при зберіганні продукції буде здатен легко усмоктувати властивий поліетилену запах. Тому пропонуємо фасувати сухарики у пакетики (масою продукції 50 г), що виготовлені із високоякісної двошарової металізованої поліпропіленової плівки.

Слід зауважити, що цей вид матеріалу відноситься до найбільш якісних видів упаковки, що забезпечується за рахунок оптимальних механічних та фізичних властивостей. Металізована поліпропіленова плівка є гнучким полімерним матеріалом, який володіє відмінними волого- та повітронепроникними властивостями, має низьку теплопровідність. Завдяки цьому забезпечується надійність захисту продукції від різних зовнішніх впливів. Оскільки даний пакувальний матеріал є найбільш легким та дешевим, а також стійким до зносу й деформації, будучи достатньо довговічним, пропонуємо здійснити його використання на ТОВ «Тернопільхлібпром» при пакуванні сухариків. Це дасть змогу гарантувати тривалий термін зберігання продукції. Вартість такої фасувальної плівки вітчизняного виробництва приблизно становитиме від 180 грн. за кг.

При виробництві сухариків спочатку здійснюється нарізання хліба у декількох площинах, у результаті чого отримують кубики чи довгасті брусочки. Після цього заготовки поміщають у піч, де проходить процес сушіння протягом 12-15 хвилин (при температурі 180°С). Після цього заготовки охолоджують, а згодом завантажують у дражировочні машини, де відбувається внесення необхідних добавок, а потім продукція направляється на пакування. Дражировочні машини забезпечують процес постійного перемішування продукту, при цьому добавки подаються зверху.

Пропонованою технологією виробництва сухариків на ТОВ «Тернопільхлібпром» передбачатимуться такі стадії виробництва сухариків (рис. 3.3).

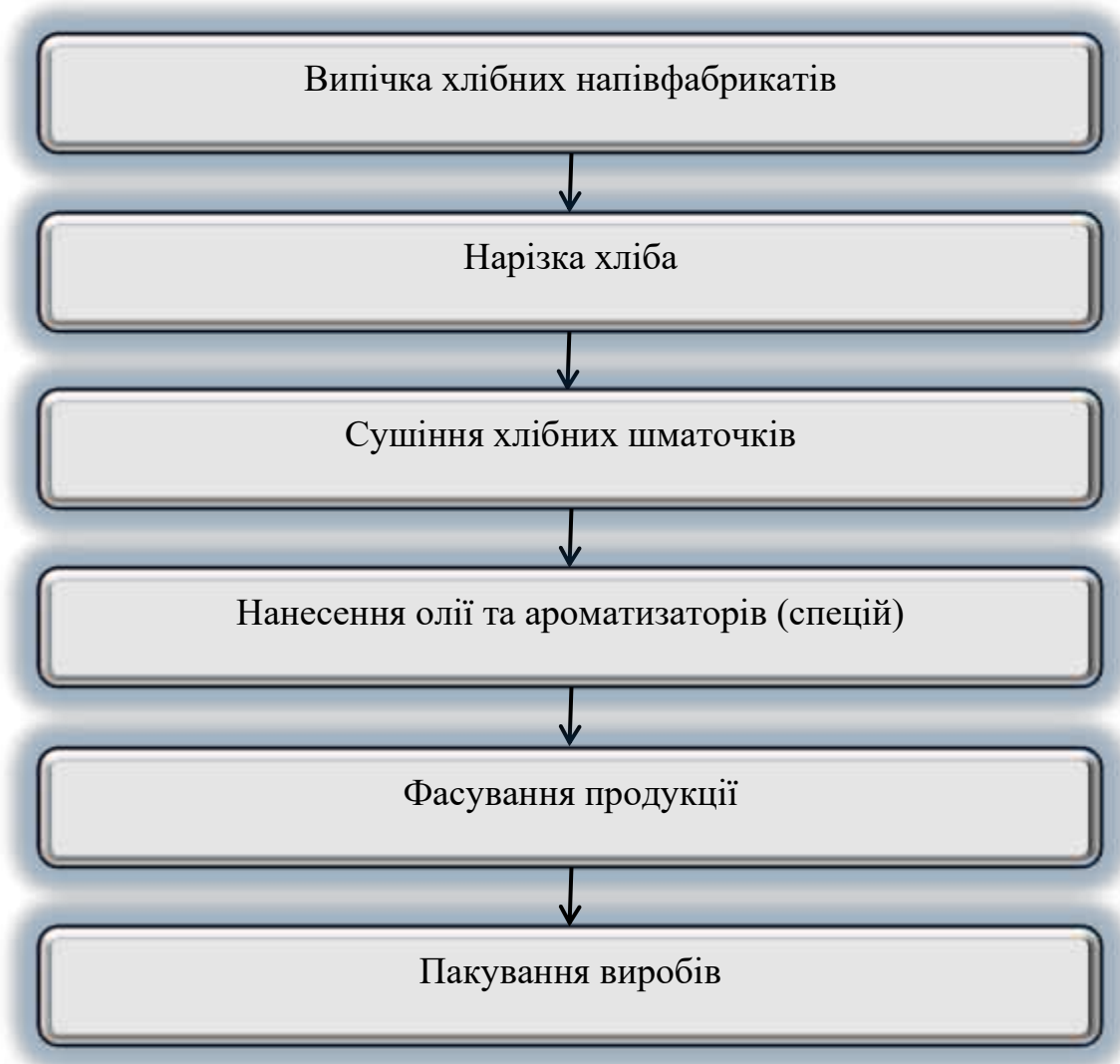


Рисунок 3.3 – Стадії технологічного процесу виготовлення сухариків на ТОВ «Тернопільхлібпром»

Проект впровадження виробництва сухариків на ТОВ «Тернопільхлібпром» передбачатиме придбання додаткового обладнання, яке включатиме хліборізки, дражировочну машину, а також пакувальний апарат, оснащений ваговим електронним дозатором. Так як у процесі виробництва сухариків можна використовувати наявні на підприємстві печі хлібопекарського призначення, тому потреби у їх придбанні товариство не має.

При здійсненні підбору необхідного обладнання слід враховувати, що здійснення порізки хліба на шматочки потрібної форми вимагає ретельного вибору відповідного виробничого устаткування.

Перелік обладнання для забезпечення виробництва сухариків на ТОВ «Тернопільхлібпром» наведено у табл. 3.3.

Таблиця 3.3 - Перелік пропонованого обладнання для впровадження виробництва сухариків на ТОВ «Тернопільхлібпром»

Найменування обладнання	Кількість	Ціна, тис. грн.
Хліборізка промислова	1	22,3
Дражировочна машина	1	88,9
Пакувальний апарат з ваговим електронним дозатором	1	135,2
Всього		246,4

Чисельність виробничого персоналу, який, як планується, буде здійснювати обслуговування технологічного процесу виготовлення сухариків, становитиме 4 працівники за зміну.

При впровадженні виробництва сухариків необхідно враховувати, що даний продукт відзначається сезонними змінами попиту. Як правило, пік продажів виробів буде припадати на літній період.

Пропонуємо виготовляти сухарики з такими популярними «смаками», як «бекон», «сир», «риба» та інші.

Проведемо розрахунок прогнозної величини витрат ТОВ «Тернопільхлібпром» на оплату праці робітників, зайнятих у виробництві сухариків. Місячний зарібок одного працівника планується у сумі 10350 грн.

Річна сума витрат на зарібтну плату при виробництві сухариків може бути обчислена згідно формули:

$$\text{Взп.с} = \text{ЗПм.с} \times \text{Нр.с} \times \text{Кміс.} \quad (3.3)$$

ЗПм.с - місячний зарібок одного працівника, зайнятому у виробничому процесі;

Нр.с – кількість додатково залучених працівників;

Кміс. - кількість місяців у році.

Враховуючи, що місячний зарібок одного працівника планується у сумі 10350 грн., знайдемо загальну суму витрат на зарібтну плату працівників ТОВ «Тернопільхлібпром» при впровадженні виробництва сухариків:

$$\text{Взп.с} = 10350 \times 4 \times 12 = 496800 \text{ грн.}$$

Ставка нарахувань на зарібтну плату працівників (Нз.п) складає 22%, тоді їх сума при виробництві сухариків буде наступною:

$$\text{Нз.п} = 496800 \times 0,22 = 1109296 \text{ грн.}$$

Враховуючи, що використання придбаного для виробництва сухариків обладнання планується здійснювати не менше п'яти років, річна сума амортизації буде складати 49,28 тис. грн. (246,4 тис. грн.: 5).

Прогнозний річний кошторис витрат на виготовлення сухариків відображено у табл. 3.4.

Таблиця 3.4 - Прогнозний річний кошторис витрат на виготовлення та реалізацію сухариків ТОВ «Тернопільхлібпром» на 2025 рік

Вид витрат	Сума, тис грн.
1. Затрати на сировину та енергію	1055,8
2. Оплата праці працівників	496,8
3. Нарахування на зарібтну плату	110,9
4. Амортизаційні відрахування	49,3
5. Інші витрати	73,5
Всього	1786,3

Отже, прогнозний річний кошторис витрат на виготовлення сухариків на ТОВ «Тернопільхлібпром» на 2025 рік складає 1786,3 тис. грн.

Визначимо прогнозну величину прибутку (скорочення суми збитку), який буде отриманий підприємством у результаті втілення проекту виготовлення сухариків на ТОВ «Тернопільхлібпром» (табл. 3.5).

Таблиця 3.5 - Прогнозні фінансові результати ТОВ «Тернопільхлібпром» від втілення проекту виготовлення сухариків

Показники	Одиниці виміру	Значення показника
1. Прогнозований чистий дохід товариства від реалізації продукції	тис. грн.	1992,0
2. Сума річних витрат на виробництво та реалізацію виробів	тис. грн.	1786,3
3. Додатково отриманий прибуток (сума скорочення чистого збитку)	тис. грн.	205,7
4. Термін окупності вкладень (простий)	роки	1,19
5. Рентабельність продукції	%	11,5
6. Рентабельність продажу	%	10,3

Отже, у результаті впровадження виготовлення сухариків ТОВ «Тернопільхлібпром» зможе додатково отримати прогнозований чистий дохід від реалізації продукції у сумі 1 млн. 992,0 тис. грн. Сума додатково отриманого прибутку даним товариством (зменшеного чистого збитку) становитиме 205,7 тис. грн. Як очікується, початкові вкладення окупляться за 1,19 роки, рентабельність продукції буде рівна 11,5%, а рентабельність продажу - 10,3%. Отже, дана пропозиція заслуговує на реалізацію у діяльності ТОВ «Тернопільхлібпром».

РОЗДІЛ 4

БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ, ОХОРОНА ПРАЦІ

4.1 Долікарська допомога при ранах

Рана – це пошкодження шкірного покриву, м'яких тканин та судин через зовнішній вплив. У важких випадках ушкоджуються кістки та внутрішні органи. Поранення можуть бути різними – типи залежать від виду та місця ураження. Класифікація досить велика, проте в основному розрізняють такі типи:

- за типом зброї, що ранить, - колоті, різані, колото-різані, рвані, рубані, забиття, отруєні, укушені, вогнепальні рани;
- за проникненням у порожнину тіла – поверхневі, глибокі, проникаючі у порожнину і органи; також виділяють наскрізні, сліпі, дотичні;
- на вигляд пошкоджених тканин – поранення шкіри, підшкірної клітковини, м'язів, сухожиль, внутрішніх органів;
- за ступенем забруднень – асептичні, інфіковані, гнійні, контаміновані;
- за кількістю – одиночні, множинні, комбіновані.

Рани можуть бути отримані в побутових умовах, через нещасний випадок або на полі бою.

У кожного виду поранення свої особливості, які потребують правильного надання медичної допомоги. Однак у будь-якому випадку діяти необхідно швидко, ефективно та безпечно.

Поранення голови можуть бути серйозними і потребують особливої уваги. При пораненнях голови необхідно:

1. Зупинити кровотечу. Потрібно використати стерильну пов'язку або чисту тканину, щоб зупинити кровотечу, уникати натискання на рану.
2. Зберегти шию та голову від додаткових травм. Якщо є підозра на пошкодження шиї або хребта, не потрібно рухати постраждалого і не намагатися підняти голову.

3. Якщо брудна рана, треба промити її невеликою кількістю прохолодної води. При цьому можна використовувати безспиртові антисептики, такі як хлоргексидин або повідон-йод. Якщо рана маленька та неглибока, можна покрити її стерильним пластиром або пов'язкою. Якщо рана глибока, широка або вимагає професійного втручання, не потрібно намагатися закрити її самостійно.

4. Потрібно заспокоїти постраждалого, підтримати.

5. Оцінити стан потерпілого, уважно спостерігати за ознаками серйозних ушкоджень – судом, порушення свідомості, утруднене дихання, блювання. Обов'язково стежити за станом потерпілого до прибуття медичної допомоги.

Поранення грудної клітки – серйозна травма, яка призводить до пошкодження стінок грудної клітки та можливо тканини легень та бронхів, великих судин та серця, пошкодження органів черевної порожнини. Ознаки такого поранення – наявність рани та кровотечі з неї, утруднене дихання, звук всмоктування повітря при кожному вдиху, можливе кровохаркання.

Якщо на рані є кров, потрібно використовувати медичні рукавички. Для закриття рани потрібно взяти стерильні перев'язувальні матеріали або чисту тканину, щоб зупинити кровотечу. Зафіксувати пов'язку плівкою або іншим матеріалом, що не пропускає повітря, а потім заклеїти лейкопластиром. Якщо отвір кульовий, перевірте, чи немає іншого отвору на спині. У разі його наявності накласти пов'язку і туди. Якщо у постраждалого є труднощі з диханням або задишка, потрібно допомогти йому сісти у зручне положення, щоб дихати повільно та глибоко. Якщо дихання зупинилося, негайно почати серцево-легеневу реанімацію. Якщо є підозра на перелом ребер або інші пошкодження грудної клітки, треба допомогти потерпілому обмежити рухи та зменшити біль.

Треба також допомогти пораненому зберігати спокій. Якщо поблизу є тепла ковдра, накрити людину, щоб запобігти охолодженню організму. Не переміщувати потерпілого без необхідності, особливо якщо є підозра на пошкодження хребта або спинного мозку.

При пораненнях живота, потрібно негайно викликати медичну допомогу, надайте першу допомогу, щоб мінімізувати ризик ускладнень та врятувати життя потерпілого. Якщо в рані видно будь-який предмет, потрібно залишити його на місці, щоб уникнути додаткового пошкодження. Також не вправляйте органи у разі їх випадання. Потерпілий повинен зайняти положення, яке максимально знижує навантаження на органи. Рекомендується сидіти або лежати на спині з підкладеними під коліна подушками. Не пропонувати потерпілому їжу чи питво. Якщо потрібне хірургічне втручання, їжа або рідина в шлунку може стати перешкодою. Потрібно накласти стерильне полотно. Якщо його немає, використовувати чисту суху тканину, бажано зафіксувати її пластиром.

При отриманні поранення ока в першу чергу огляньте місце травми. Якщо в оці є сторонні предмети, не видаляйте їх самостійно. Також намагайтеся не торкатися місця травми. Якщо необхідно промити око, робіть це чистою водою або розчином 0.9% натрію хлориду. Не наносите ніяких кремів або мазей.

У разі проколу або порізу ока зробіть захисний щиток, наприклад, з паперового стаканчика. Їм слід прикрити око, але не в жодному разі не тиснути на нього. Для запобігання подальшій травматизації рекомендується закривати пов'язкою обидва ока для мінімізації їх руху. Потерпілого слід негайно доставити до найближчого медичного закладу.

Кровотеча – це небезпечний стан, що супроводжується виходом крові із судин. Насамперед необхідно зупинити кровотечу, а у разі незначних кровотеч - запобігти попаданню інфекції в рану. Також важливо викликати медиків та підтримати постраждалого до їхнього приїзду. Ось як треба діяти:

Якщо є можливість, надягти рукавички або використовувати будь-який інший непроникний бар'єр. Використовувати чисту тканину або бинт, щоб притиснути рану і зупинити кровотечу. Тиснути прямо на рану рукою. При кровотечі з рани кінцівки та з можливістю її чіткої візуалізації: здійснити

максимально можливий тиск на рану руками; накласти пов'язку, що тисне та оцінити її ефективність.

Якщо кровотеча зупинилась: заспокоїти постраждалого; здійснити виклик екстреної медичної допомоги та дотримуватись вказівок диспетчера прийому виклику; якщо кровотеча не зупинилась, накласти кровоспинний джгут, а після цього оцінити його ефективність:

При кровотечі з рани кінцівки без можливості її чіткої візуалізації:

- а) накласти кровоспинний джгут максимально високо на кінцівку;
- б) заспокоїти постраждалого та пояснити подальші дії;
- в) розрізати одяг на кінцівці, якщо можливо;
- г) оцінити ефективність накладання кровоспинного джгута.

Якщо кровотеча зупинена, записати точний час накладання кровоспинного джгута безпосередньо на кровоспинному джгуті або іншому видимому місці.

4.2 Вимоги до режимів праці і відпочинку при роботі з ВДТ

При організації праці, пов'язаної з використанням ВДТ ПК, для збереження здоров'я працюючих, запобігання професійним захворюванням і підтримки працездатності передбачаються внутрішньозмінні регламентовані перерви для відпочинку.

Внутрішньозмінні режими праці і відпочинку містять додаткові нетривалі перерви в періоди, що передують появі об'єктивних і суб'єктивних ознак стомлення і зниження працездатності.

При виконанні робіт, що належать до різних видів трудової діяльності, за основну роботу з ВДТ слід вважати таку, що займає не менше 50% робочого часу. Впродовж робочої зміни мають передбачатися:

- перерви для відпочинку і вживання їжі (обідні перерви);
- перерви для відпочинку і особистих потреб (згідно з трудовими нормами);

- додаткові перерви, що вводяться для окремих професій з урахуванням особливостей трудової діяльності.

За характером трудової діяльності розрізняють три професійні групи, згідно з діючим класифікатором професій (ДК-003-95 і Зміна N1 до ДК-003-95):

1) розробники програм (інженери-програмісти) виконують роботу переважно з відеотерміналом та документацією при необхідності інтенсивного обміну інформацією з ПК і високою частотою прийняття рішень. Робота характеризується інтенсивною розумовою творчою працею з підвищеним напруженням зору, концентрацією уваги на фоні нервово-емоційного напруження, вимушеною робочою позою, загальною гіподинамією, періодичним навантаженням на кисті верхніх кінцівок. Робота виконується в режимі діалогу з ПК у вільному темпі з періодичним пошуком помилок в умовах дефіциту часу;

2) оператори електронно-обчислювальних машин виконують роботу, пов'язану з обліком інформації, одержаної з ВДТ за попереднім запитом, або тієї, що надходить з нього, супроводжується перервами різної тривалості, пов'язана з виконанням іншої роботи і характеризується напруженням зору, невеликими фізичними зусиллями, нервовим напруженням середнього ступеня та виконується у вільному темпі;

3) оператор комп'ютерного набору виконує одноманітні за характером роботи з документацією та клавіатурою і нечастими нетривалими переключеннями погляду на екран дисплея, з введенням даних з високою швидкістю. Робота характеризується як фізична праця з підвищеним навантаженням на кисті верхніх кінцівок на фоні загальної гіподинамії з напруженням зору (фіксація зору переважно на документи), нервово-емоційним напруженням.

Правилами встановлюються такі внутрішньозмінні режими праці та відпочинку при роботі з ПК при 8-годинній денній робочій зміні в залежності від характеру праці:

– для розробників програм із застосуванням ПК слід призначати регламентовану перерву для відпочинку тривалістю 15 хвилин через кожну годину роботи за ВДТ;

– для операторів із застосуванням ПК слід призначати регламентовані перерви для відпочинку тривалістю 15 хвилин через кожні дві години;

– для операторів комп'ютерного набору слід призначати регламентовані перерви для відпочинку тривалістю 10 хвилин після кожної години роботи за ВДТ.

У всіх випадках, коли виробничі обставини не дозволяють застосувати регламентовані перерви, тривалість безперервної роботи з ВДТ не повинна перевищувати 4 години.

При 12-годинній робочій зміні регламентовані перерви повинні встановлюватися в перші 8 годин роботи аналогічно перервам при 8-годинній робочій зміні, а протягом останніх 4-х годин роботи, незалежно від характеру трудової діяльності, через кожну годину тривалістю 15 хвилин.

Для зниження нервово-емоційного напруження, втомлення зорового аналізатора, поліпшення мозкового кровообігу, подолання несприятливих наслідків гіподинамії, запобігання втомі доцільно деякі перерви використовувати для виконання комплексу вправ, які наведені у Державних санітарних правилах і нормах роботи з візуальними дисплейними терміналами електронно-обчислювальних машин ДСанПН 3.3.2.007-98.

ВИСНОВКИ

Зростання ефективності, якою відзначається управління виробничим потенціалом підприємства, дає можливість забезпечити зростання продуктивності виробництва, розвиток економічної системи, покращення використання наявних ресурсів та фінансових результатів роботи.

У результаті проведеного аналізу економічних показників роботи ТОВ «Тернопільхлібпром» за період 2021-2022 рр. було виявлено зростання чистого доходу, що був одержаний від реалізації продукції на 4176,6 тис. грн., або на 11,0%. Паралельно з динамікою попереднього показника у досліджуваному періоді відбулося збільшення суми собівартості реалізованої продукції (на 2650,8 тис. грн., або на 9,2%). Негативним для підприємства є те, що у 2021-2022 роках дане товариство мало значні величини чистого збитку, який, проте, у 2022 році зменшився на 185,4 тис. грн., або на 5,0%, і це говорить про деяке покращення отриманих фінансових результатів ТОВ.

Слід відмітити, що у 2022 році сума активів підприємства зросла на 162,5 тис. грн. (на 1,2%), що є позитивним. Вартість оборотних активів (середньорічна) також збільшилася – на 476,9 тис. грн., або на 8,6%. Проте при цьому суттєво впала вартість основних фондів підприємства (середньорічна) – на 483,2 тис. грн, або на 10,4%, і це призвело до погіршення забезпечення виробничо-господарської діяльності засобами виробництва.

Річний виробіток на одного працівника ТОВ «Тернопільхлібпром» протягом досліджуваного періоду відзначався зростанням, що є позитивним. Вище згаданий показник зріс із значення 346,8 тис. грн./чол., яке спостерігалось у 2021 році, до 390,0 тис. грн./чол., тобто на 43,2 тис. грн./чол., або на 12,5%. Значення трудомісткості продукції при цьому у 2022 році впало на 0,63 тис.грн./чол., що складає 11,0% до рівня 2021 року. Вище викладена динаміка показників, які характеризують рівень продуктивності праці товариства, є позитивною і говорить про підвищення ефективності використання трудового

потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром».

Значення показника фондоозброєності праці досліджуваного товариства у 2022 році значно зменшилося. Це було обумовлено зменшенням середньорічної вартості основних фондів ТОВ «Тернопільхлібпром», що є негативним, а також зростанням чисельності працівників на 2 чоловіка. За звітний період для ТОВ було характерне збільшення значень показника фондівіддачі, що є позитивною зміною, а також зменшення фондомісткості продукції. Таку динаміку зумовило зростання фактичного обсягу виробництва продукції на 11,0% (позитивне явище), а також падіння середньорічної вартості ОФ, яке носить характер негативної зміни.

Коефіцієнт оборотності оборотних активів ТОВ «Тернопільхлібпром» протягом року зріс на 0,15, або на 2,18%, що є позитивним. Коефіцієнт завантаження, який є оберненим до вище згаданого показника, при цьому відповідно скоротився на 0,01, або на 6,7%. Тривалість обігу оборотних коштів даного хлібопекарського підприємства у 2022 році скоротилася, що свідчить про пришвидшення їх обігу і сприяє покращенню фінансових результатів підприємства. Рентабельність оборотних коштів протягом періоду, у якому проводилося дослідження, була від'ємною, проте у 2022 році вона зросла до рівня 2021 року, що є позитивним. Отже, загалом ефективність використання оборотних активів ТОВ «Тернопільхлібпром» зросла, що говорить про позитивну тенденцію.

Пропонуємо ТОВ «Тернопільхліюпром» впровадити виробництво хлібобулочних виробів із вмістом борошна амаранта, що дозволить збагатити їх комплексом фізіологічно активних речовин, таких як мінеральні речовини, харчові волокна, пектин, вітаміни, а також амарантин та інші. Завдяки внесенню цього інгредієнта досліджуване товариство зможе досягнути підвищення біологічної цінності хліба за рахунок покращення його амінокислотного складу.

Прогнозований додатковий чистий дохід, отриманий підприємством від реалізації продукції, становитиме внаслідок реалізації нашої пропозиції 11 млн.

970,4 тис. грн., повна собівартість випуску та реалізації запропонованої продукції - 9921,1 тис. грн., додатково отриманий прибуток (зменшений чистий збиток) - 2049,2 тис. грн., рентабельність продукції - 23,1%, а рентабельність продажу - 17,1%. На основі аналізування даних показників приходимо до висновку щодо економічної ефективності запропонованого рішення щодо впровадження виробництва рогаликів із вмістом амарантового борошна на ТОВ «Тернопільхлібпром».

Наступною пропозицією, спрямованою на покращення виробничого потенціалу ТОВ «Тернопільхлібпром», є впровадження виробництва сухариків. У результаті впровадження цього заходу товариство зможе додатково отримати прогнозований чистий дохід від реалізації продукції у сумі 1 млн. 992,0 тис. грн. Сума додатково отриманого прибутку (зменшеного чистого збитку) при цьому становитиме 205,7 тис. грн. Як очікується, початкові вкладення окупляться за 1,19 роки, рентабельність продукції буде рівна 11,5%, а рентабельність продажу - 10,3%. Отже, дана пропозиція заслуговує на реалізацію у діяльності ТОВ «Тернопільхлібпром».

БІБЛІОГРАФІЯ

1. Олійник Т. І., Косенко А. О. Управління виробничим потенціалом підприємства. *Ефективна економіка*. 2020. № 11. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=8352>
2. Михайленко О. В., Скопенко Н. С. Теоретичні аспекти формування виробничого потенціалу АПК. *Актуальні проблеми економіки: науково-економічний журнал*. 2011. № 3. С. 74-79.
3. Приб К.А., Патица Н.І. Діагностика в системі управління: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 432 с.
4. Левченко Ю.Г., Ратушняк Ю.Ю. Теоретичні основи формування та використання виробничого потенціалу підприємства. *Молодий вчений*. 2018. №12. С. 623-626.
5. Круш П.В., Бойко Т.О. Система управління виробничим потенціалом підприємства в сучасних умовах. *Підприємництво та інновації*. 2015. №1. С. 75-83.
6. Кобрин Л.Й. Застосування інструментів управління виробничим потенціалом з метою підвищення результативності діяльності підприємства. *Наукові записки*. 2019. №1 (58). С. 132-138.
7. Захаренко М.М. Теоретичні засади управління виробничим потенціалом підприємства. *Агросвіт*. 2018. № 23. С. 59-65.
8. Причепя І. В., Майборода Т. В. Виробничий потенціал: сутність і значення для економічного розвитку промислових підприємств. URL: <https://conferences.vntu.edu.ua/index.php/mn/mn2021/paper/viewFile/11192/9284>
9. Кузьменко Л.В. Формування виробничого потенціалу сільськогосподарського підприємства. *Економіка та управління підприємствами*. 2015. №2. С. 205-211.
10. Тарасюк Г.М., Ярмолук М.Ю. Деякі напрями удосконалення управління формуванням та використанням виробничого потенціалу підприємства. Тези

Всеукраїнської науково-практичної on-line конференції аспірантів, молодих учених та студентів, присвяченої Дню науки. Т.2. С. 109-110.

11. 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>

12. Хринюк О.С., Бойко Т.О. Виробничий потенціал підприємства: підходи та методи його оцінки. *Глобальні та національні проблеми економіки*. 2015. Випуск 7. С. 521-526.

13. Машлій Г., Грицишин В., Мосій О. Теоретичні засади формування інвестиційного потенціалу підприємств та напрями його розвитку. *Соціально-економічні проблеми і держава*. Випуск 2. 2021. С. 421-432. URL: <https://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2021/21mhbnjr.pdf>

14. Галушак М., Галушак О., Машлій Г. Електронна Україна в цифровому світі. *Галицький економічний вісник*. Тернопіль. ТНТУ. 2023. Том 85. № 6. С. 174–182. URL: https://doi.org/10.33108/galicianvisnyk_tntu2023.06.174

15. Кривончак О.В., Фурман Н.В. Шляхи покращення використання виробничого потенціалу підприємства. *Наука й економіка*. 2015. № 2 (38). С.49-52.

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. Антипчук А. Ю. Складові виробничого потенціалу. URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/12/11.pdf>

18. Машлій Г., Баляс І. Елементи системи управління виробничим потенціалом підприємства та напрями покращення його використання / Матеріали науково-практичної конференції «Формування механізму зміцнення конкурентних позицій національних економічних систем у глобальному та локальному

вимірах»: зб. тез доповідей, 03 листопада 2023 р./за заг. ред. О.В. Панухник. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2023. с. 20-21.

19. Олійник Т. І., Косенко А. О. Управління виробничим потенціалом підприємства. *Ефективна економіка*. 2020. № 11. URL: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=8352>

20. Машлій Галина. Інвестування економіки України як джерело інноваційного розвитку підприємств. "Світ наукових досліджень. Випуск 9": матеріали міжнародної наукової інтернет-конференції з економіки, інформаційних систем і технологій, психології та педагогіки. Тернопіль. 2022. с. 31-32. URL: <https://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/38407>

21. Ареф'єва О.В., Вовк О.М., Соборайчук Т.Ю. Управління ефективністю використання виробничого потенціалу транспортного підприємства. *Інфраструктура ринку*. 2018. Вип. 24. с. 85-90.

22. Круш П.В., Бойко Т.О. Система управління виробничим потенціалом підприємства в сучасних умовах. *Підприємництво та інновації*. 2015. №1. С.75-83.

23. Кузнєцова Т.В., Красовська Ю.В., Подлевська О.М. Управління потенціалом підприємства: Навчальний посібник: Рівне. НУВГП. 2017. 196 с.

ДОДАТКИ

Додаток І
до Національного положення (стандарту)
бухгалтерського обліку 25 "Спрощена фінансова
звітність"
(пункт 4 розділу І)

Фінансова звітність малого підприємства

Підприємство	Товариство з обмеженою відповідальністю "Тернопільхлібпром"	Дата (рік, місяць, число)	Код	
Територія	ТЕРНОПІЛЬСЬКА	за СДРІОУ	2022	01
Організаційно-правова форма і господарювання	Товариство з обмеженою відповідальністю	за КАТОГПГ	30836947	
Вид економічної діяльності	Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошняних кондитерських виробів, торти і тістечок непрямою о зберігання	за КОПФГ	UA6100190010069060	
Середня кількість працівників, осіб	110	за КВЕД	240	
Одиниця виміру:	тис. грн. з одним десятковим знаком		10.71	
Адреса, телефон	вулиця С.Будного, буд. 3, м. ТЕРНОПІЛЬ, ТЕРНОПІЛЬСЬКА обл., 46027		435747	

І.Баланс на 31 грудня 2021 р.

Форма № 1-м Код за ДКУД 1801006

Актив	Код рядка	На початок звітного року	На кінець звітного періоду
1	2	3	4
I. Необоротні активи			
Нематеріальні активи	1000	109,4	78,3
Первісна вартість	1001	128,7	128,7
Накопичена амортизація	1002	(19,3)	(50,4)
Незавершені капітальні інвестиції	1005	-	19,4
Основні засоби :	1010	4 693,0	4 594,5
первісна вартість	1011	14 296,5	14 747,2
знос	1012	(9 603,5)	(10 152,7)
Довгострокові біологічні активи	1020	-	-
Довгострокові фінансові інвестиції	1030	3 129,1	3 129,1
Інші необоротні активи	1090	-	-
Усього за розділом I	1095	7 931,5	7 821,3
II. Оборотні активи			
Запаси :	1100	2 364,5	1 908,3
у тому числі готова продукція	1103	274,0	9,3
Поточні біологічні активи	1110	-	-
Дебіторська заборгованість за продукцію, товари, роботи, послуги	1125	1 351,8	1 421,5
Дебіторська заборгованість за розрахунками з бюджетом	1135	56,2	88,9
у тому числі з податку на прибуток	1136	-	0,3
Інша поточна дебіторська заборгованість	1155	1 691,4	1 681,7
Поточні фінансові інвестиції	1160	-	-
Гроші та їх еквіваленти	1165	278,0	122,6
Витрати майбутніх періодів	1170	-	32,0
Інші оборотні активи	1190	16,5	52,1
Усього за розділом II	1195	5 758,4	5 307,1
III. Необоротні активи, утримувані для продажу, та групи вибуття	1200	-	-
Баланс	1300	13 689,9	13 128,4

Пасив	Код рядка	На початок звітнього року	На кінець звітнього періоду
i	2	3	4
I. Власний капітал			
Зареєстрований (паіовий) капітал	1400	21 907,9	21 907,9
Додатковий капітал	1410	-	-
Резервний капітал	1415	-	-
Нерозподілений прибуток (непокритий збиток)	1420	(13 726,9)	(17 464,6)
Неоплачений капітал	1425	(-)	(-)
Усього за розділом I	1495	8 181,0	4 443,3
II. Довгострокові зобов'язання, цільове фінансування та забезпечення			
III. Поточні зобов'язання			
Короткострокові кредити банків	1600	-	-
Поточна кредиторська заборгованість за:			
довгостроковими зобов'язаннями	1610	-	-
товари, роботи, послуги	1615	2 198,0	4 052,1
розрахунками з бюджетом	1620	1 300,2	377,8
у тому числі з податку на прибуток	1621	-	-
розрахунками зі страхування	1625	139,6	212,3
розрахунками з оплати праці	1630	656,2	1 309,8
Доходи майбутніх періодів	1665	-	-
Інші поточні зобов'язання	1690	1 214,9	2 733,1
Усього за розділом III	1695	5 508,9	8 685,1
IV. Зобов'язання, пов'язані з необоротними активами, утримуваними для продажу, та групами вибуття	1700	-	-
Баланс	1900	13 689,9	13 128,4

2. Звіт про фінансові результати
за Рік 2021 р.

Форма № 2-м Код за ДКУД 1801007

Стаття	Код рядка	За звітний період	За аналогічний період попереднього року
1	2	3	4
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	2000	38 023,9	35 514,1
Інші операційні доходи	2120	0,3	-
Інші доходи	2240	124,6	9,7
Разом доходи (2000 + 2120 + 2240)	2280	38 148,8	35 523,8
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	2050	(28 797,6)	(20 474,1)
Інші операційні витрати	2180	(13 088,9)	(13 156,0)
Інші витрати	2270	(-)	(4,3)
Разом витрат (2050 + 2180 + 2270)	2285	(41 886,5)	(33 634,4)
Фінансовий результат до оподаткування (2280 – 2285)	2290	(3 737,7)	1 889,4
Податок на прибуток	2300	(-)	(340,3)
Чистий прибуток (збиток) (2290 – 2300)	2350	(3 737,7)	1 549,1

Керівник _____

(підпис)

Журавель Олександр Станіславович

(ініціали, прізвище)

Головний бухгалтер _____

(підпис)

Криль Марія Яремівна

(ініціали, прізвище)

¹ Кодифікатор адміністративно-територіальних одиниць та територій територіальних громад

Фінансова звітність малого підприємства

Підприємство

Товариство з обмеженою відповідальністю "Тернопільхлібпром"

Територія ТЕРНОПІЛЬСЬКАОрганізаційно-правова форма і господарювання товариствоВид економічної діяльності Виробництво хліба та хлібобулочних виробів; виробництво борошнаних кондитерських виробів, тортив і тістечок; пекарство; збір лісовихСередня кількість працівників, осіб 112Одиниця виміру: тис. грн. з одним десятковим знакомАдреса, телефон вулиця С.Будного, буд. 3, м. ТЕРНОПІЛЬ, ТЕРНОПІЛЬСЬКА обл., 46027

Дата (рік, місяць, число)

за ЄДРПОУ

за КАТОТТГ

за КОІФІ

за КВБД

Код		
2023	01	01
30836947		
UA61040490010069060		
240		
10.71		

1.Баланс на 31 грудня 2022 р.

Форма № 1-м Код за ДКУД

1801006

Актив	Код рядка	На початок звітного року	На кінець звітного періоду
1	2	3	4
I. Необоротні активи			
Нематеріальні активи	1000	78,3	71,4
Первісна вартість	1001	128,7	128,7
Накопичена амортизація	1002	(50,4)	(57,3)
Незавершені капітальні інвестиції	1005	19,4	375,5
Основні засоби :	1010	4 594,5	3 726,7
первісна вартість	1011	14 747,2	14 766,7
знос	1012	(10 152,7)	(11 040,0)
Довгострокові біологічні активи	1020	-	-
Довгострокові фінансові інвестиції	1030	3 129,1	3 129,1
Інші необоротні активи	1090	-	-
Усього за розділом I	1095	7 821,3	7 302,7
II. Оборотні активи			
Запаси :	1100	1 908,3	2 891,1
у тому числі готова продукція	1103	9,3	43,8
Поточні біологічні активи	1110	-	-
Дебіторська заборгованість за продукцію, товари, роботи, послуги	1125	1 421,5	1 456,8
Дебіторська заборгованість за розрахунками з бюджетом	1135	88,9	177,1
у тому числі з податку на прибуток	1136	0,3	0,3
Інша поточна дебіторська заборгованість	1155	1 681,7	1 860,6
Поточні фінансові інвестиції	1160	-	-
Гроші та їх еквіваленти	1165	122,6	106,2
Витрати майбутніх періодів	1170	32,0	-
Інші оборотні активи	1190	52,1	220,5
Усього за розділом II	1195	5 307,1	6 712,3
III. Необоротні активи, утримувані для продажу, та групи вибуття	1200	-	-
Баланс	1300	13 128,4	14 015,0

Пасив	Код рядка	На початок звітнього року	На кінець звітнього періоду
1	2	3	4
I. Власний капітал			
Зареєстрований (паіювий) капітал	1400	21 907,9	21 907,9
Додатковий капітал	1410	-	-
Резервний капітал	1415	-	-
Нерозподілений прибуток (непокритий збиток)	1420	(17 464,6)	(21 019,4)
Неоплачений капітал	1425	(-)	(-)
Усього за розділом I	1495	4 443,3	888,5
II. Довгострокові зобов'язання, цільове фінансування та забезпечення			
III. Поточні зобов'язання			
Короткострокові кредити банків	1600	-	-
Поточна кредиторська заборгованість за:			
довгостроковими зобов'язаннями	1610	-	-
товари, роботи, послуги	1615	4 052,1	4 949,6
розрахунками з бюджетом	1620	377,8	997,3
у тому числі з податку на прибуток	1621	-	-
розрахунками зі страхування	1625	212,3	864,7
розрахунками з оплати праці	1630	1 309,8	2 195,3
Доходи майбутніх періодів	1665	-	-
Інші поточні зобов'язання	1690	2 733,1	4 016,3
Усього за розділом III	1695	8 685,1	13 023,2
IV. Зобов'язання, пов'язані з необоротними активами, утримуваними для продажу, та групами вибуття	1700	-	-
Баланс	1900	13 128,4	14 015,0

2. Звіт про фінансові результати
за Рік 2022 р.

Стаття	Код рядка	Форма № 2-м Код за ДКУД 1801007	
		За звітний період	За аналогічний період попереднього року
1	2	3	4
Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)	2000	42 200,5	38 023,9
Інші операційні доходи	2120	1 423,6	0,3
Інші доходи	2240	58,6	124,6
Разом доходи (2000 + 2120 + 2240)	2280	43 682,7	38 148,8
Собівартість реалізованої продукції (товарів, робіт, послуг)	2050	(31 448,4)	(28 797,6)
Інші операційні витрати	2180	(15 786,6)	(13 088,9)
Інші витрати	2270	(-)	(-)
Разом витрати (2050 + 2180 + 2270)	2285	(47 235,0)	(41 886,5)
Фінансовий результат до оподаткування (2280 – 2285)	2290	(3 552,3)	(3 737,7)
Податок на прибуток	2300	(-)	(-)
Чистий прибуток (збиток) (2290 – 2300)	2350	(3 552,3)	(3 737,7)

Керівник

(підпис)

Журавель Олександр Станіславович

(ініціали, прізвище)

Головний бухгалтер

(підпис)

Криль Марія Яремівна

(ініціали, прізвище)

¹ Кодифікатор адміністративно-територіальних одиниць та територій територіальних громад