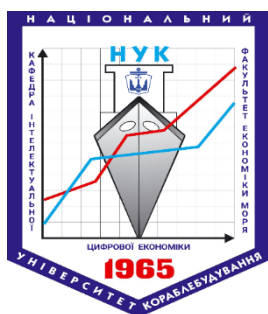


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ НАЦІОНАЛЬНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ КОРАБЛЕБУДУВАННЯ

ім. адмірала Макарова

ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ МОРЯ

КАФЕДРА ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ЦИФРОВОЇ ЕКОНОМІКИ



«Допустити до захисту»

В.о. завідувача кафедри

к.е.н., доцент О.П.КОРНІЄНКО

(наукова ступінь, вчене звання, П.І. зав. кафедрою)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ р.

(підпис зав. кафедрою)

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на здобуття ступеню вищої освіти бакалавр

на тему: «Розробка та обґрунтування бізнес-плану створення нового підприємства у виробничій сфері»

Виконав: студент IV курсу, групи 4411

Спеціальності 051 Економіка

ОП Економіка підприємства

(шифр і назва спеціальності)

Аннамаммедов А.Я.

(прізвище та ініціали)

Керівник ст. викладач Нейман В.М.

(прізвище та ініціали)

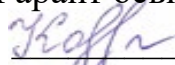
Миколаїв – 2023 р.

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
КОРАБЛЕБУДУВАННЯ ІМЕНІ АДМІРАЛА  
МАКАРОВА**

Факультет економіки моря  
Кафедра інтелектуальної цифрової економіки  
Освітній рівень – перший (бакалаврський)  
Галузь знань 05 Соціальні та поведінкові  
науки Спеціальність 051 Економіка  
Освітня програма – Економіка підприємства

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**

Гарант освітньої програми

  
(підпис)

Корнієнко О.П.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

**ЗАВДАННЯ  
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ  
на здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр»**

Студенту Аннамаммедов Азім Ягмуровіч  
(Прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: «Розробка та обґрунтування бізнес-плану створення нового підприємства у виробничій сфері»

Керівник роботи ст. викладач Нейман В.М.

Затверджені наказом ректора № 54-уч від «20» 01 2023 року

2. Термін подання роботи: \_\_\_\_\_

3. Вихідні дані по роботі: Монографічні видання, наукові статті, аналітичні матеріали вітчизняних і зарубіжних науковців та практиків, законодавчі та підзаконні нормативно-правові акти, офіційні дані Державної служби статистики України, Інтернет-ресурси

3. Перелік питань, що належать до розробки (найменування розділів) 1. Підприємство як первинна ланка економіки 2. Дослідження ринку і обґрунтування бізнес-ідеї 3. Бізнес-план створення нового підприємства 4. Охорона праці

4. Перелік презентаційних матеріалів 1. Схема розробки бізнес-плану 2. Ключові питання бізнес-плану 3. Структура ринку хлібобулочних виробів в Україні за групами у 2017-2021 рр. 4. Розрахунок ємності ринку хлібобулочних виробів в Україні, 2014-2021 рр. 5. Характеристика виробничого обладнання підприємства 6. Основні виробничі характеристики підприємства 7. Ймовірні ризики й практичні заходи для зменшення їхнього впливу на хлібопекарні

## 5. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	Завдання прийняв
Охорона праці	<i>доцент НУК Мозговий А.М.</i>		

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів роботи	Терміни виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вибір теми кваліфікаційної роботи	09.2023	
2.	Затвердження наукового керівника та теми кваліфікаційної роботи	09.2023	
3.	Збір статистичної інформації	10.2023	
4.	Вивчення методичних та наукових видань, інтернет-джерел з теми випускної дипломної роботи	10.2023	
5.	Розробка теоретичного розділу	12.2023	
6.	Розробка аналітичного розділу	12.2023	
7.	Розробка проектного розділу	12.2023	
8.	Розробка вступу, висновків та інших розділів	12.2023	
9.	Завершення рукопису кваліфікаційної роботи та ознайомлення з ним наукового керівника і консультантів	15.01.2020	
10.	Усунення зауважень наукового керівника та повне завершення кваліфікаційної роботи	20.01.2023	
15.	Розробка презентації кваліфікаційної роботи	25.01.2023	
16.	Подання закінченої роботи на кафедральну комісію та її захист	01.02.2023	
17.	Подання кваліфікаційної роботи рецензенту та отримання рецензії	07.02.2023	
18.	Захист кваліфікаційної роботи перед ДЕК	09.02.2023	

Студент \_\_\_\_\_  
(підпис)

*Аннамаммедов А.Я.*  
(ПІБ)

Керівник роботи \_\_\_\_\_  
(підпис)

*ст. викладач Нейман В.М.*  
(ПІБ)

## АНОТАЦІЯ

**Аннамаммедов А.Я.** *«Розробка та обґрунтування бізнес-плану створення нового підприємства у виробничій сфері»* – бакалаврська робота на здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр». – Національний університет кораблебудування імені адмірала Макарова, м. Миколаїв, 2023.

Розглянуті теоретичні засади створення та діяльності підприємства, роль планування у підприємницькій діяльності. Виконано аналіз ринку хлібопекарної продукції в Україні та обрано організаційно-правову форму підприємства, що створюється. У практичній частині розроблено бізнес-план створення нового підприємства, який довів високу ефективність проєкту.

**Ключові слова:** підприємство, планування, бізнес-план, економічна ефективність.

## ANNOTATION

**Annamammiedov A.Y.** *«Development and substantiation of a business plan for the creation of a new enterprise in the production sphere»* - a bachelor's degree in "bachelor". - National University of Shipbuilding named after Admiral Makarov, Mykolaiv, 2022.

The theoretical foundations of the creation and operation of the enterprise, the role of planning in entrepreneurial activity are considered. An analysis of the market for bakery products in Ukraine was performed and the organizational and legal form of the enterprise to be created was chosen. In the practical part, a business plan for the creation of a new enterprise was developed, which proved the high efficiency of the project.

**Key words:** enterprise, planning, business plan, economic efficiency.

ЗМІСТ	стор.
ВСТУП .....	6
РОЗДІЛ 1. ПІДПРИЄМСТВО ЯК ПЕРВИННА ЛАНКА ЕКОНОМІКИ .....	9
1.1. Соціально-економічна природа підприємства та його основні функції .....	9
1.2. Роль планування у забезпеченні ефективності підприємницької діяльності.....	16
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ І ОБГРУНТУВАННЯ БІЗНЕС-ІДЕЇ .....	28
2.1. Аналіз хлібопекарного ринку України .....	28
2.2. Обґрунтування бізнес-ідеї і організаційно-правової форми підприємства .....	33
РОЗДІЛ 3. БІЗНЕС-ПЛАН СТВОРЕННЯ НОВОГО ПІДПРИЄМСТВА ...	44
3.1. Резюме .....	44
3.2. Опис продукту .....	44
3.3. Маркетинговий план.....	46
3.4. Виробничий план .....	47
3.5. Організаційний план .....	51
3.6. Фінансовий план .....	52
3.7. Юридичний план .....	54
3.7. Оцінка ризиків .....	62
РОЗДІЛ 4. ОХОРОНА ПРАЦІ .....	65
ВИСНОВКИ.....	81
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	84

## ВСТУП

Перехід до ринкової системи господарювання тісно пов'язаний з виникненням та поширенням самостійної ініціативної діяльності суб'єктів економічних відносин, спрямованої на виробництво продукції, надання послуг, з метою отримання прибутку. І це цілком виправдано, так як підприємництво є невід'ємною складовою економічної діяльності суспільства.

Домінуюче місце серед суб'єктів господарської діяльності належить такому суб'єктові, як підприємство. Це обумовлене особливими економічними та соціальними функціями підприємства в економічній системі, а саме функціями товаровиробника, який задовольняє суспільні потреби в продукції, роботах і послугах. Закон встановлює, що підприємство є основною організаційною ланкою народного господарства України.

Підприємство - це самостійна господарська організація, створена і зареєстрована у встановленому законом порядку для здійснення господарчої діяльності з метою задоволення суспільних потреб у товарі (продукції, роботах, послугах) і одержання прибутку, яка діє на підставі статуту, користується правами й виконує обов'язки щодо своєї діяльності, є юридичною особою, має самостійний баланс, поточний та інші рахунки в банках.

При створенні нового підприємства необхідне розробляти техніко-економічне обґрунтування – комплект розрахунково-аналітичних документів, що містять як вихідні дані, так і основні технічні й організаційні рішення, розрахунково-кошторисні, оцінні й інші показники, що дозволяють розглядати доцільність і ефективність інвестиційного проекту.

Якщо коротко резюмувати, то техніко-економічне обґрунтування є частиною бізнес-плану або «скороченим» бізнес-планом.

Бізнес-план - це аналітичний документ для планування підприємницької діяльності, в ньому описуються всі основні аспекти майбутнього комерційного підприємства, аналізуються всі проблеми, з якими воно може зіткнутися, а також визначаються способи вирішення цих проблем. Правильно складений бізнес-план

в кінцевому рахунку відповідає на питання: чи варто взагалі вкладати гроші в цю справу і чи принесе вона прибуток? Дуже важливо скласти бізнес-план відповідно до певних вимог і виконати спеціальні розрахунки - це допоможе передбачити майбутні проблеми та зрозуміти, переборні вони і де треба заздалегідь підстрахуватися.

Найважливішою галуззю, що забезпечує продовольчу безпеку України, є хлібопекарська. Хлібопечення – це найбільш розвинута галузь харчової промисловості України. Вона займає одне з перших місць у виробничій діяльності споживчої кооперації нашої держави.

Найширшим поняттям, яке об'єднує всі групи хлібних виробів (хліб, булочні і здобні вироби та ін.), є поняття "хлібобулочні вироби". Це харчові продукти, які випікають з борошна, дріжджів, солі, води та додаткової сировини.

Хлібобулочні вироби характеризуються високими споживними властивостями, які визначаються їх хімічним складом, засвоюваністю поживних речовин, енергетичною цінністю, біологічними і органолептичними показниками.

Метою даної роботи є обґрунтування проекту створення нового хлібопекарного підприємства та розробка бізнес-плану.

Об'єктом дослідження випускної роботи є ринок хлібопродуктів та підприємства, які знаходяться на ринку у виробничій сфері, а предметом є забезпечення ефективного створення і розвитку підприємства з випуску хлібобулочних виробів шляхом впровадження відповідного бізнес-плану.

Структурно випускна робота складається з чотирьох розділів, вступу, висновків, списку використаної літератури та додатків.

У першому розділі докладно розглядаються соціально-економічна природа підприємства та роль планування в його діяльності, використання бізнес-плану, його склад та порядок розробки.

У другому розділі проаналізовано ринок хлібобулочних виробів в Україні та Миколаївській області.

Третій розділ присвячено саме розробці бізнес-плану створення нового хлібопекарного підприємства.

У четвертому розділі розглянуті питання охорони праці на підприємстві.

Робота викладена на 87 сторінках друкованого тексту, містить 2 рисунка та 11 таблиць. Список літератури містить 40 джерел.



# РОЗДІЛ 1

## ПІДПРИЄМСТВО ЯК ПЕРВИННА ЛАНКА ЕКОНОМІКИ

### 1.1. Соціально-економічна природа підприємства і його основні функції

В умовах ринкових відносин підприємство є основною ланкою всієї економіки, оскільки саме на цьому рівні створюється потрібна суспільству продукція, надаються необхідні послуги.

Підприємство - це самостійний, організаційно відособлений господарюючий суб'єкт виробничої сфери народного господарства, який виробляє і реалізує продукцію, виконує роботи промислового характеру або надає платні послуги [16, с.25].

Будь-яке підприємство є юридичною особою, має закінчену систему обліку та звітності, самостійний бухгалтерський баланс, розрахунковий і інші рахунки, печатку із власним найменуванням і товарний знак (марку).

Головною метою (місією) створення й функціонування підприємства є одержання максимально можливого прибутку за рахунок реалізації споживачам виробленої продукції (виконаних робіт, зроблених послуг), за допомогою якої задовольняються соціальні та економічні запити трудового колективу і власників засобів виробництва.

На основі загальної місії підприємства формуються й встановлюються загальнофірмові цілі, які обумовлюються інтересами власника, розмірами капіталу, ситуацією усередині підприємства, зовнішнім середовищем і повинні бути конкретними та вимірними, орієнтованими в часі, досяжними й взаємно підтримуваними.

Кожне підприємство - це складна виробничо-економічна система з багатогранною діяльністю. Найбільше чітко виділяються напрямки, які слід віднести до головних [10, с.18]:

- 1) комплексне вивчення ринку (маркетингова діяльність);

2) інноваційна діяльність (науково-дослідні та дослідно-конструкторські розробки, впровадження технологічних, організаційних, управлінських і інших нововведень у виробництво);

3) виробнича діяльність (виготовлення продукції, виконання робіт і надання послуг, розробка номенклатури і асортименту, які адекватні попиту на ринку);

4) комерційна діяльність підприємства на ринку (організація і стимулювання збуту виробленої продукції, послуг, дійова реклама);

5) матеріально-технічне забезпечення виробництва (постачання сировини, матеріалів, комплектуючих виробів, забезпечення всіма видами енергії, технікою, устаткуванням, тарою, і т.д.);

6) економічна діяльність підприємства (усі види планування, ціноутворення, облік і звітність, організація й оплата праці, аналіз господарської діяльності й т.п.);

7) післяпродажний сервіс продукції виробничо-технічного й споживчого призначення (пусконаладжувальні роботи, гарантійне обслуговування, забезпечення запасними частинами для ремонту і т.і.);

8) соціальна діяльність (підтримка на належному рівні умов праці і життя трудового колективу, створення соціальної інфраструктури підприємства, що включає власні житлові будинки, їдальні, лікувально-оздоровчі й дитячі дошкільні заклади, ПТУ і т.д.).

Діяльність підприємства впорядковують численні юридичні акти, основними з яких є: Господарський кодекс України [2], статут підприємства та колективний договір, що регулює відносини трудового колективу з адміністрацією підприємства.

Господарський кодекс України визначає порядок створення, реєстрації, ліквідації й реорганізації підприємства.

Згідно з існуючим законодавством підприємство може створюватися власником або за рішенням трудового колективу; у результаті примусового поділу іншого підприємства відповідно до антимонопольного законодавства; у

результаті виділення зі складу діючого підприємства одного або декількох структурних підрозділів, а також в інших випадках.

Підприємство включається до державного реєстру України від дня його реєстрації. Для здійснення цієї процедури необхідні заява, рішення засновника про створення, статут і інші документи по перелікові, визначеному Кабінетом Міністрів України.

Ліквідація та реорганізація підприємства проводяться за рішенням власника і при участі трудового колективу, або за рішенням суду або арбітражу, а також у випадках: визнання його банкрутом; якщо ухвалене рішення про заборону діяльності підприємства; якщо рішенням суду визнані недійсними установчі документи й в інших випадках.

Керування підприємством здійснюється відповідно до статуту на основі комбінації прав власника і принципів самоврядування трудового колективу. Власник може делегувати свої права по управлінню підприємством раді підприємства або іншому органу, передбаченому статутом підприємства, що й представляє інтереси власника та трудового колективу.

Майно підприємства складають основні фонди й обігові кошти, а також інші цінності, вартість яких відображається в балансі підприємства. Джерелами його формування є [16, с.54]:

- грошові й матеріальні внески засновників;
- доходи від основної й інших видів діяльності;
- доходи від цінних паперів; кредити банків і інших кредиторів;
- капітальні вкладення та дотації з бюджетів;
- надходження від роздержавлення та приватизації власності;
- безоплатні або благодійні внески підприємств, організацій і громадян і інші джерела.

Підприємство користується і розпоряджається майном за своїм розсудом: продає, передає безоплатно, обмінює або здає в оренду.

Узагальнюючим показником фінансових результатів господарської діяльності підприємства згідно із Господарчим кодексом України є прибуток (дохід), порядок використання якого визначає власник.

Підприємство самостійне визначає фонд оплати праці без обмеження його росту з боку державних органів, мінімальний розмір оплати праці найманих робітників (не може бути менше ризи малозабезпеченості, встановленої законодавством України), установлює форми, системи й розміри оплати праці й інші види доходів працівників.

Підприємство самостійно здійснює планування діяльності і визначає перспективи розвитку, виходячи з попиту на вироблену продукцію. Основу планів складають договори, укладені зі споживачами продукції, робіт, послуг, і постачальниками матеріально-технічних ресурсів.

Підприємство реалізує свою продукцію за цінами і тарифами, встановленими самостійно або на договірній основі. У розрахунках із закордонними партнерами застосовуються контрактні ціни відповідно до умов і цінами світового ринку.

Питання соціального розвитку, включаючи поліпшення умов праці, життя й здоров'я членів трудового колективу і їх родин, вирішуються трудовим колективом за участю власника відповідно до статуту підприємства, колективним договором і законодавчими актами України.

Держава гарантує дотримання прав і законних інтересів підприємства: забезпечує йому рівні правові й економічні умови господарювання, незалежно від форм власності; сприяє розвитку ринку й регулює його за допомогою економічних законів і стимулів, реалізує антимонопольні заходи; забезпечує пільгові умови підприємствам, що впроваджують прогресивні технології, що створюють нові робочі місця.

Підприємство відповідає за порушення договірних зобов'язань, кредитно-розрахункової й податкової дисципліни, вимог до якості продукції, за забруднення навколишнього середовища. Підприємство повинне забезпечувати

безпеку виробництва, санітарно-гігієнічні норми та вимоги з захисту здоров'я його працівників, населення й споживачів продукції.

Контроль над окремими сторонами діяльності підприємства здійснюють: державна податкова адміністрація, податкова поліція та державні органи, на які покладений нагляд за безпекою виробництва, праці, протипожежної й екологічної безпеки, інші органи, визначені законодавством України.

Підприємство діє на підставі Статуту, який затверджується власником майна, а для державних підприємств - також при участі трудового колективу.

У статуті підприємства визначаються: власник і повне найменування підприємства, його місцезнаходження, предмет і цілі діяльності, органи керування і порядок їх формування, компетенція та повноваження трудового колективу і його виборних органів, порядок утворення майна, умови реорганізації і припинення діяльності підприємства.

У статут можуть включатися положення: про трудові відносини; про повноваження, порядок створення і структуру ради підприємства; про товарний знак та ін.

Класифікація підприємств може бути дана з використанням ряду ознак [7, с.39-42].

По меті та характеру діяльності можна виділити два види підприємств: підприємницькі (комерційні) і непідприємницькі (некомерційні), існування яких забезпечується бюджетним фінансуванням держави.

Відповідно до форм власності, установленими Законом України про власність, можуть діяти підприємства наступних видів:

- індивідуальні підприємства, засновані на особистій власності фізичної особи й винятково його праці;
- приватні підприємства, засновані на власності окремого громадянина, із правом наймання робочої сили;
- сімейні підприємства, засновані на власності й праці членів однієї родини;
- державні підприємства, засновані на загальнодержавній власності;

- колективні підприємства, засновані на власності трудового колективу підприємства;

- спільні підприємства, засновані на базі об'єднання майна різних власників.

У числі їх засновників можуть бути іноземні юридичні особи й громадяни;

- орендні підприємства, засновані на договірному тимчасовому володінні й використанні майна, яке необхідно орендареві для здійснення підприємницької діяльності. Об'єктами оренди можуть бути цілі майнові комплекси підприємств, їх структурних підрозділів або окремі одиниці майна.

Підприємства різняться за ознакою належності капіталу: національні, закордонні (капітал є власністю іноземних підприємців, що контролюють їхню діяльність) і змішані.

За формою господарювання виділяють господарські товариства, що представляють об'єднання підприємців.

Вид підприємства можуть визначати технологічна (регіональна) цілісність і ступінь підпорядкованості. За цією ознакою відрізняються головні й дочірні підприємства і їх філії. Головні підприємства контролюють діяльність дочірніх і філій.

Дочірнє підприємство є юридично самостійним і організаційно відособленим, самостійно здійснює комерційні операції й становить звітний баланс, але контрольний пакет акцій належить головному підприємству.

На відміну від дочірніх підприємств філія не користується юридичною й господарською самостійністю, не має власного статуту й балансу, діє від імені й з доручення головного підприємства. Майже весь акціонерний капітал філії належить головному підприємству.

По функціонально-галузевому виду діяльності виділяють наступні види підприємств: промислові, сільськогосподарські, транспортні, торговельні, виробничо-торговельні, торговельно-посередницькі, будівельні, інноваційно-впроваджувальні, лізингові, банківські, страхові, туристичні, підприємства зв'язку й т.п.

Відповідно до обсягів господарського обороту підприємства й чисельності його працівників підприємство може бути віднесене до малих, середніх і великих.

Підприємства можуть поєднуватися в:

- асоціації - договірні об'єднання, створені з метою постійної координації господарської діяльності, але лише в тій області, до якої має відношення асоціація;

- корпорації - договірні об'єднання, створені на основі комбінації виробничих, наукових і комерційних інтересів, з делегуванням окремих повноважень централізованого регулювання діяльності кожного з учасників;

- консорціуми - тимчасові статутні об'єднання промислового й банківського капіталу для досягнення загальної мети. Після виконання завдань консорціум припиняє своє існування;

- концерни - статутні об'єднання підприємств промисловості, наукових організацій, транспорту, банків, торгівлі і т.д. на основі повної фінансової залежності від одного або групи підприємців;

- картелі - договірні об'єднання підприємств однієї галузі для здійснення спільної комерційної діяльності;

- синдикати - різновид картельної угоди, що припускає реалізацію продукції через єдиний спільний збутовий орган або вже наявну збутову мережу одного з учасників об'єднання;

- трести - монополістичне об'єднання підприємств, що раніше належали різним підприємцям, у єдиний виробничо-господарський комплекс. Оскільки тут інтегруються всі напрямки діяльності, такі підприємства повністю втрачають свою юридичну і господарську самостійність;

- холдинги - специфічні організаційні форми об'єднання капіталів. Подібні об'єднання утворюються, коли акціонерне товариство само безпосереднє не займається виробничою діяльністю, а лише використовує свої фінансові кошти для придбання контрольних пакетів акцій інших акціонерних фірм із метою фінансового контролю над їхньою роботою й одержання доходу на вкладений в акції капітал;

- фінансові групи (фінансово-промислові групи) - об'єднання юридично і економічно самостійних підприємств різних галузей народного господарства, при формуванні яких у якості головних ставиться завдання об'єднання банківського капіталу та виробничого потенціалу. Фінансову групу очолюють один або кілька банків, які розпоряджаються капіталом підприємств, що входять в об'єднання, координують усі сфери їх діяльності. При цьому основним доходом діяльності банку повинні бути дивіденди від підвищення ефективності роботи підприємств, а не відсоток на кредит.

## 1.2. Роль планування в забезпеченні ефективності підприємницької діяльності

Досвід багатьох процвітаючих компаній промислово розвинених країн показує, що в умовах ринку з його жорсткою конкуренцією планування господарсько-виробничої діяльності є найважливішою умовою їхнього виживання, економічного росту і процвітання, успішної реалізації прийнятої стратегії розвитку підприємства [28, с.112-136]. І насправді, якщо стратегія підприємства є принциповою установкою його розвитку на майбутнє, то планування являє собою визначення оптимальних шляхів виробництва і реалізації продукції, оскільки в ньому здійснюється як ув'язування ресурсів, потенціалу підприємства із цілями його розвитку в часовому періоді, так і зі способами їх досягнення. Більше того, в умовах невизначеності економічного розвитку, наявності ризиків і твердої конкуренції, яка властива ринковій системі господарювання, воно стає практично єдиною умовою, що вносить певну стійкість при здійсненні виробничо-господарської діяльності підприємства. Саме воно дозволяє підприємству на основі наявних внутрішніх можливостей спроектувати потрібну організацію виробництва і реалізації продукції з урахуванням змін, що відбуваються в господарському середовищі.

Суть планування проявляється у:



- конкретизації цілей розвитку всієї фірми та кожного підрозділу окремо на певний період;

- визначенні господарських завдань, засобів їх досягнення, термінів та послідовності реалізації;

- виявлення матеріальних, трудових та фінансових ресурсів, які необхідні для вирішення поставлених завдань.

У процесі уточнення завдань і досягнення цілей виникає низка проблем, розв'язання яких становить основний зміст планування діяльності підприємства. Класична схема цього процесу є досить формалізованою. Послідовність можна подати у вигляді шести основних фаз.

Перша фаза – постановка проблеми. Сутність її полягає у визначенні завдання, що вимагає вирішення (проблеми). Для цього порівнянням фактичного стану з бажаним виявляють проблему; аналізують причини, що її викликали; з'ясовують і визначають загальні цілі, що є значущими для постановки проблеми на рівні підприємства, а також деталізовані задачі та підзадачі для її розв'язання з урахуванням наявних обмежень.

Друга – пошук альтернативних рішень. На цій фазі визначають можливі дії (альтернативи): підбирають варіанти можливих рішень; формують уявлення про вплив чинників за кожною з альтернатив і спільних для них усіх; вибирають ті альтернативи, що підлягають докладному вивченню.

Третя фаза – оцінювання. Тут оцінюють альтернативи за критерієм досяжності ними найважливіших цілей; оцінюють альтернативи в аспекті їхнього впливу на досягнення цілей за умов передбачуваності, а також за умов неоднозначних очікувань майбутньої ситуації в зовнішньому середовищі; моделюють наслідки реалізації альтернатив за умови зміни самих цілей та обмежень.

Четверта – прийняття рішення. На цій фазі вибирають альтернативу, що підлягатиме реалізації: зіставляють і аналізують оцінені альтернативи, ураховують результати моделювання; вибирають для реалізації одну з альтернатив, що забезпечує досягнення мети найбільшою мірою.

П'ята – реалізація. Для здійснення обраної альтернативи докладно розробляють план реалізації; віддають розпорядження про реалізацію, і вона розпочинається.

Шоста – контроль. На цій фазі з'ясовують успіх реалізації: визначають результати виконання плану; порівнюють фактичні результати із запланованими; аналізують результати відхилень; у разі потреби приймають рішення про новий цикл розгляду проблеми.

Планування – це розроблення і встановлення керівництвом підприємства системи кількісних і якісних показників його розвитку, в яких визначаються темпи, пропорції і тенденції розвитку підприємства як у поточному періоді, так і на перспективу.

Разом з тим планування буде діючим тільки в тому випадку, якщо воно буде відповідати наступним вимогам:

По-перше, планування повинне відповідати на запитання: що, коли і як може відбутися?

По-друге, реалізацію обраної альтернативи майбутнього розвитку необхідно здійснювати на основі рішень, прийнятих сьогодні.

По-третє, планування є безперервний процес прийняття рішень, у ході якого встановлюються і уточнюються за часом мети і завдання розвитку підприємства у зв'язку зі змінами, що відбуваються довкола нього, і визначаються ресурси для їхнього виконання.

По-четверте, планування слід здійснювати за принципом, згідно з яким функціонування підприємства повинне бути рентабельно і забезпечувати грошові надходження і прибуток в обсязі, що задовольняє зацікавлені в результатах роботи підприємства групи осіб (власників, засновників, колективів акціонерів, державу і т.п.).

У п'ятих, у силу відмінностей у характері проявлення факторів виробництва і завдань, що впливають із окремих напрямків діяльності підприємства, планування підрозділяється на довгострокове і короткострокове. Так, питання, пов'язані із придбанням устаткування і характером його використання, кадровою

політикою, визначенням асортиментів продукції і ринку збуту вимагають їхнього розгляду на тривалий період. У той же час питання, що стосуються поточного забезпечення підприємства сировиною і матеріалами, плати за енергію, воду, необхідно розглядати на короткостроковий період.

Реалізація цих вимог передбачає, що планування в процесі свого здійснення повинне дотримуватися наступних принципів [26, с.48-49]:

- гнучкість, що передбачає постійну адаптацію до змін середовища функціонування підприємства. Його дотримання вимагає коректування плану при різних змінах зовнішнього і внутрішнього середовища;
- безперервність, що передбачає змінний характер планування, насамперед у частині систематичного перегляду планів, «зрушуючи» період планування {наприклад, після завершення звітної місяця, кварталу, року);
- комунікативність, під якою розуміється координація і інтеграція зусиль (або принцип холізму по Р.Акофу). Усе повинне бути взаємопов'язане і взаємозалежне;
- участь, що передбачає важливість залучення в нього всіх можливих учасників процесу функціонування підприємства;
- адекватність, тобто відображення реальних проблем і самооцінки в процесі планування. Адекватність передбачає, що, процеси які реально відбуваються з раціональною точністю повинні моделюватися при розробці плану підприємства;
- комплексність як взаємозв'язок і відображення в плані всіх напрямків фінансово-господарчої діяльності підприємства;
- багатоваріантність, що дозволяє вибрати найкращу з альтернативних можливостей досягнення поставленої мети. Дотримання цього принципу вимагає розробки різних сценаріїв майбутнього розвитку підприємства виходячи з імовірнісних сценаріїв розвитку навколишнього середовища;
- ітеративність, що передбачає неодноразове ув'язування вже складених розділів плану (ітерації). Це обумовлює творчий характер самого процесу планування.

Найважливішими цілями, які переслідуються в плануванні на підприємстві, як правило, є: обсяг продажів товарної маси, прибуток і доля ринку.

У виробничій діяльності підприємств застосовуються наступні види планування.

Залежно від тривалості планового періоду виділяють перспективне (довгострокове і середньострокове) і поточне (короткострокове) планування.

Довгострокове планування зазвичай охоплює трирічний або п'ятирічний періоди і визначає загальну стратегію підприємства в рамках « продукт-ринку». При розробці плану вивчаються варіанти розширення виробництва і зниження витрат. Прогнозуються зміни в номенклатурі продукції і уточнюється політика у функціональних сферах. Результатом цього плану є формулювання довгострокових цілей, складання довгострокових проектів і прийняття довгострокової політики в основних галузях.

Середньострокове планування ( від 2 до 3-х років) ураховує можливості всіх підрозділів на основі їх власної оцінки. Розробляється план підприємства з маркетингу, план виробництва, план по праці і фінансовий план.

Поточне планування зазвичай розраховане на рік, півроку, квартал, місяць і включає обсяг виробництва, план по праці і заробітній платі, планування матеріально-технічного забезпечення, собівартості, прибутку, рентабельності і т.д.

Бізнес-планування є однією з форм планування розвитку організації.

Мета розробки бізнес-плану – спланувати господарську діяльність фірми на найближчі і віддалені періоди відповідно до потреб ринку і можливостей отримання необхідних ресурсів.

При всьому різноманітті форм ринкового підприємництва існують ключові положення, застосовні практично у всіх сферах комерційної діяльності, для різних підприємств і організацій, необхідні для того, щоб своєчасно підготуватися, усунути потенційні труднощі, небезпеки і тим самим зменшити ризик в досягненні поставлених цілей. Розробка стратегії і тактики виробничо-господарської діяльності фірми є найважливішою задачею для будь-якого бізнесу.

По-перше, планування є ключем до процвітання в бізнесі. Успіх підприємницької діяльності визначається трьома чинниками:

- правильним розумінням реальної ситуації в даний момент.
- чіткою, постановкою цілей, яких хоче досягти підприємець.
- якісним плануванням процесів переходу з одного стану в інший.

План з його конкретною комерційною метою і програмою дій щодо їх досягнення виконує роль гіда, що веде бізнес лабіринтом економіки. Іншими словами, бізнес-план – це засіб, за допомогою якого підприємець може управляти своїм бізнесом.

По-друге, розробка бізнес-плану примушує підприємця моделювати ситуації і розглядати проблеми, які можуть перешкоджати успіху підприємницького почину. Це дозволяє попередити багато ускладнень або (в крайньому випадку) краще підготуватися до труднощів, наперед намітити шляхи їх подолання.

По-третє, бізнес-план – це засіб залучення позикового капіталу, необхідного для розвитку бізнесу. Цей план забезпечує не тільки виробничу, ринкову і організаційну, але і фінансову інформацію про майбутню фірму. Ця інформація дозволяє визначати, скільки необхідно стартового капіталу, як він буде витрачений на погашення кредитів, який ступінь ризику бізнесу і т.п. Таким чином, бізнес-план – це основа конструктивних відносин з потенційними інвесторами, тобто з тими, хто займатиме гроші для реалізації проекту.

По-четверте, на початковому етапі бізнес-план служить основним інструментом комунікацій між підприємцем і зовнішнім світом. План повинен переконати майбутніх постачальників, продавців і найнятих робітників у тому, що підприємницька ідея є приваблива, обґрунтована і реальна для здійснення плану.

По-п'яте, в процесі складання бізнес-плану розвиваються здібності підприємця як менеджера – набувається досвід оцінки умов конкуренції, способів просування товарів на ринок, використання переваг бізнесу, фінансового планування, розробки різних сценаріїв діяльності. Складаючи бізнес-план, підприємець-менеджер ретельно аналізує всі економічні аспекти своєї ідеї,

перевіряє її на раціональність і реалістичність. Можливо, в результаті підготовки бізнес-плану з'ясується, що перешкоди на шляху до реалізації підприємницького задуму не можуть бути усунені. Такі висновки краще зробити в проекті, а не тоді, коли на створення фірми вже витрачені час, гроші і зусилля підприємця.

До найважливіших функцій бізнес-планування відносяться [12, с.16] :

- ініціювання (активізація, стимулювання й мотивування планованих дій, реалізація проектів і окремих заходів);

- прогнозування (передбачення й обґрунтування ідеального стану організації на основі аналізу та урахування факторів зовнішнього і внутрішнього середовища);

- оптимізація (забезпечення вибору найбільш ефективного варіанта розвитку організації в умовах впливу конкретних факторів);

- координація і інтеграція (визначення взаємозв'язків і взаємозалежності всіх структурних підрозділів організації: орієнтацією їх на досягнення єдиної мети);

- безпека управління (забезпечення інформацією про існуючі ризики для своєчасного вживання заходів по зниженню їх негативного впливу);

- упорядкування (створення єдиного порядку для успішної роботи та відповідальності за прийняті рішення);

- контроль (оперативне відстеження виконання плану, виявлення помилок і можливостей його коректування);

- виховання й навчання (безперервний процес навчання співробітників при реалізації бізнес-плану розвитку організації, у тому числі й на власних помилках, сприяє підвищенню ефективності їх роботи);

- документування (подання спланованих дій у вигляді єдиного документа, який дозволяє судити про успішність або помилковість дій менеджерів організації)

Крім того, бізнес-план як результат процесу бізнес-планування сприяє залученню інвестиційних ресурсів (банківських кредитів, коштів іноземних інвесторів, бюджетних і інших коштів).

Для підвищення ефективності бізнес-планування розвитку організації необхідні як мінімум чотири складові:

- 1) методична й методологічна основа бізнес-планування;
- 2) інформаційна основа бізнес-планування (результати діагностики умов розвитку організації);
- 3) організаційна основа бізнес-планування (організаційна структура та структура управління організації повинні відповідати вимогам бізнес-плану розвитку організації);
- 4) програмно-технологічна основа бізнес-планування.

При розробці до вмісту бізнес-планів пред'являються наступні вимоги.

Бізнес-план орієнтовно повинен займати 40-50 сторінок, для більш масштабних проектів допускається обсяг до 80 сторінок [9, с. 20].

Бізнес-план починається з титульного аркуша, потім іде зміст, далі – основні розділи й додатки.

На титульному аркуші бізнес-плану звичайно представляється наступна інформація: найменування проекту й короткий виклад його сутності; назва й організаційно-правова форма підприємства, що реалізує проект; короткі відомості про авторів проекту (прізвище, ініціали, посада й контактна інформація); вартість проекту; вимоги конфіденційності.

Зміст являє собою перерахування розділів бізнес-плану із вказівкою сторінок. У ньому виділяють найбільш важливі пункти залежно від вимог конкретного проекту.

Пропонована приблизна структура бізнес-плану включає наступні розділи [13, с. 95]:

- 1) Резюме;
- 2) Характеристика продукції, що випускається, і надаваних послуг;
- 3) Оцінка ринку збуту;
- 4) План маркетингу;
- 5) План виробництва товарів;
- 6) Організаційний план;
- 7) Потенційні ризики;

8) Фінансовий план;

9) Додатки.

При розробці можна дотримуватися будь-якої структури бізнес-плану, відповідної до загальновизнаних стандартів.

В «Резюме» віддзеркалюють основну ідею проекту й узагальнюють висновки по розділах бізнес-плану, а також приводять результати розрахунків економічної ефективності реалізації даного бізнес-плану. При складанні «Резюме» слід дати відповіді на наступні питання: для чого й у якому обсязі потрібні інвестиції, у чому суть проекту і які основні параметри проекту?

У розділі «Опис бізнесу» бізнес-плану дається загальний опис компанії, характеристика товарів і послуг, які організація пропонує або має намір запропонувати ринку. Також, у цьому розділі дається аналіз галузі в цілому, і формулюються мети компанії.

Розділ бізнес-плану «Аналіз ринку» пов'язаний з вивченням ринку збуту, визначенням попиту на продукцію, аналізом конкурентів і дозволяє підприємцеві чітко представити, хто, чому й у яких кількостях купує або буде купувати продукцію даної організації.

Слабке знання ринку є однією з основних причин невдачі багатьох комерційних проектів.

У розділі «План маркетингу» приводять інформацію про маркетингову стратегію (стратегічне планування) і маркетинговий комплекс та програму дій (тактичне планування) організації. Найважливіше місце тут займають аспекти, пов'язані зі створенням конкурентоспроможної пропозиції і його постійним відновленням. Вихідним моментом є визначення потреб цільових покупців і ефективне задоволення їх за допомогою продуктів ринкової новизни.

У розділі «План виробництва» указують місце виробництва продукції, приводять програму виробництва й реалізації продукції із вказівкою обсягів виробництва, необхідних виробничих потужностей (будинків, споруджень, технологій, устаткування, задіяних у виробництві і реалізації продукції), умов їх придбання і потреби у відновленні. Стратегія матеріально-технічного забезпечення програми виробничої діяльності включає розрахунки потреби в матеріальних ресурсах і обґрунтування вибору постачальників ресурсів виходячи



з їхньої репутації, досвіду роботи з ними, умов поставок, орієнтовних цін, а також можливі альтернативні джерела постачання ресурсами.

У розділі бізнес-плану «Організаційний план» наводять дані про керівництво (власниках) організації (раді директорів, вищому керівництві, а також менеджерах, що відіграють важливу роль у реалізації бізнес-плану).

У розділі «Потенційні ризики» указують фактори, що впливають на величину конкретних видів ризиків, пов'язаних з реалізацією проекту (технологічний, організаційний і управлінський ризик, ризик матеріально-технічного забезпечення, фінансовий, економічний і екологічний ризик). Проводиться аналіз імовірних ризиків та пропонуються заходи щодо їхнього зниження.

Розділ «Фінансовий план» повинен містити прогноз руху грошових потоків від реалізації бізнес-плану (надходження і виплати по операційній фінансовій і інвестиційній діяльності) і опис поточного фінансового стану організації. Крім того, представляють план доходів і витрат, у який включають прогноз обсягу продажів і оцінку всіх статей витрат, а також дані про передбачуваний обсяг інвестицій по проекту із вказівкою джерел фінансування.

Закінчується бізнес-план «Додатками», куди можуть входити деякі фінансові розрахунки, не наведені в розділі «Фінансовий план», документи, що підтверджують та роз'яснюють відомості, що наведені в бізнес-плані, рекламний матеріал і т. і. Крім того, додатки можуть містити додаткову інформацію, що представляється розроблювачем за своїм розсудом.

Зведемо склад та зміст бізнес-плану у табл.1.1.

Таблиця 1.1.

Склад і зміст бізнес-плану

№ п/п	Розділ	Зміст
1	2	3
1	Резюме	<ul style="list-style-type: none"><li>- ціль плану;</li><li>- потреба у фінансах і їх призначення;</li><li>- короткий опис бізнесу і його цільового клієнта;</li><li>- що робить ваш бізнес несхожим на бізнес ваших конкурентів;</li><li>- що повинне викликати довіру до вашого бізнесу;</li><li>- виписки з основних фінансових пропозицій</li></ul>

1	2	3
2	Ціль і завдання	- аналіз ідеї; - основні напрямки й ціль діяльності; - характеристика виду економічної діяльності.
3	Продукт (послуга)	- ознайомлювальний опис продукції (послуги) і їх застосування; - специфіка продукції (послуги), відмінності або унікальність; - технологія й кваліфікація, необхідні у вашому бізнесі; - ліцензії/патентні права ( якщо буде потреба); - майбутній потенціал продукту ( послуги).
4	Аналіз ринку	- покупці; - конкуренти (їх сильні й слабкі сторони); - сегменти ринку, його розмір і можливості росту; - склад вашої клієнтури; - вплив конкуренції.
5	План маркетингу	- маркетингове розміщення (забезпечення конкурентоспроможності продукції (послуг) - основні характеристики продукції (послуг) у порівнянні з конкуруючими; - ціноутворення; - схема поширення товарів; - методи стимулювання продажу.
6	План виробництва	- розташування приміщень; - устаткування; схема розповсюдження продукції;
7	Персонал	- планування потрібної кількості персоналу; - характеристика персоналу; - методи стимулювання.
8	Обсяг необхідних засобів	- собівартість продукції, - обсяги продажу, прибутки; - ризики.
9	Детальний фінансовий план (бюджет)	- прогнозування обсягу продажу; - оцінка прибутку; - аналіз обігу засобів; - таблиця річного балансу.

Таким чином, у бізнес-плані повинні бути відображені місткість і перспектива ринку продукції, дана оцінка передбачуваних витрат на виробництво

і реалізацію продукції, співставлені витрати із прогнозованим рівнем прибутку та визначена доцільність розвитку виробництва в існуючих економічних умовах.

## РОЗДІЛ 2

### ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ І ОБГРУНТУВАННЯ БІЗНЕС-ІДЕЇ

#### 2.1. Аналіз хлібопекарного ринку України

В Україні, а також у багатьох народів інших країн світу хліб належить до основних продуктів харчування. В різних країнах його споживають від 90 до 400г. на добу або 32-146 кг на рік залежно від економічних факторів, характеру праці, національних особливостей.

Хлібопекарська промисловість України є однією з основних галузей харчової промисловості, яка за виробничими потужностями, механізацією технологічних процесів, асортиментом спроможна забезпечити населення різними видами хлібних виробів, що має важливе значення для підтримки соціальної стабільності в суспільстві.

Стан і розвиток вітчизняних підприємств хлібопекарської галузі безпосереднім чином впливає на життя і здоров'я населення України. Підприємства промисловості виробляють різні сорти хліба і хлібобулочних виробів (булки, пиріжки, бублики, сушки, здобні і прості сухарі, борошняні кондитерські вироби).

У цілому весь асортимент хлібобулочної продукції слід розділити на хліб масових сортів, нетрадиційні хлібобулочні вироби й борошністі кондитерські вироби. До нішевих продуктів відносяться нетрадиційні хлібобулочні вироби, доля яких на ринку не перевищує 3%, а в асортиментах провідних виробників коливається в діапазоні 2-5%. У першу чергу до нішевих хлібобулочних виробів слід віднести продукцію з так званими додатковими корисними властивостями, а саме: вітамінізований хліб, хліб грубого помелу, зерновий хліб. Як правило, така продукція виробляється переважно з високоякісних натуральних інгредієнтів і коштує досить дорого.

Якщо узагальнити дані щодо структури ринку хлібобулочних виробів за асортиментом у період 2017-2021 рр., які були представлені у [ 4 ], (рис. 2.1) стане

очевидним зменшення частки хліба та постійного збільшення частки іншої продукції, категорії пироги, піріжки, пончики та вироби пониженої вологості.

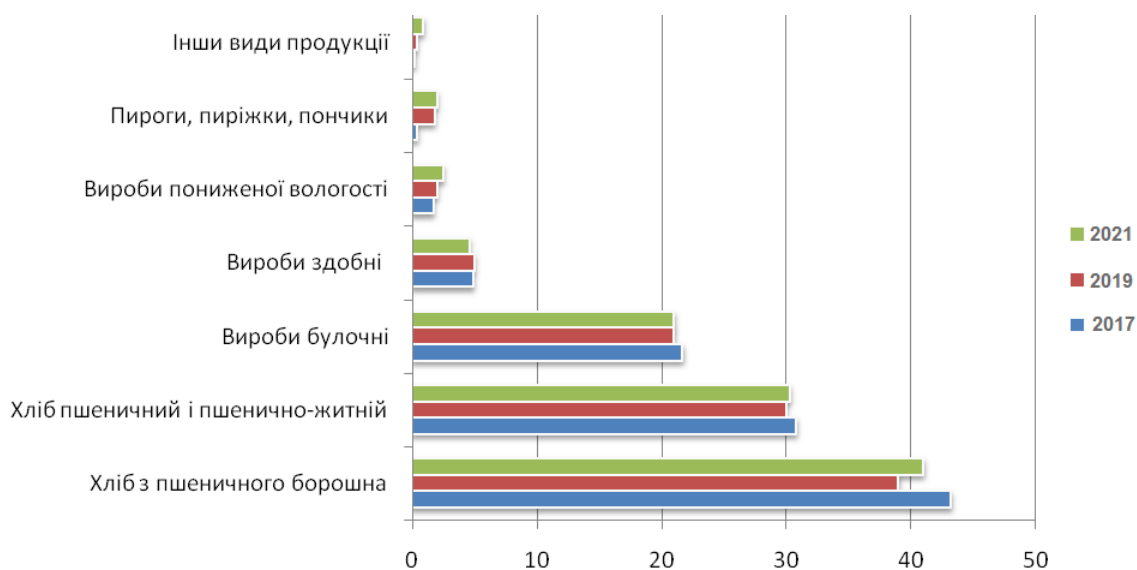


Рис. 2.1. Структура ринку хлібобулочних виробів за групами у 2017-2021 рр.

Нині ринок хлібопродуктів, як і раніше, має розгалужену територіальну й регіональну охопленість – хлібопекарські підприємства функціонують в усіх областях України, зокрема за рахунок великих холдингів, які географічно розширюють розміщення своїх потужностей та мережу збуту. Водночас процеси перерозподілу власності, конкурентна ринкова боротьба й кризові явища в країні призвели до зменшення кількості промислових підприємств з виробництва хлібобулочної та борошняної продукції. При цьому чисельність виробничого персоналу також скоротилася на третину.

Географію підприємств хлібобулочного виробництва визначають декілька факторів. Серед них головним є обмежений термін зберігання свіжого хліба. Для розміщення виробництва хлібопекарної промисловості важливими факторами також є висока транспортабельність борошна і мала транспортабельність готової продукції.

Хлібопекарна промисловість України характеризується високою територіальною концентрацією виробництва. Сьогодні найбільші виробничі

потужності хлібопекарської промисловості також головним чином зосереджені в найбільших промислових містах, включаючи Київ, і в обласних центрах.

Кількість і потужність підприємств галузі залежить від чисельності населення того чи іншого міста. У великих містах працює декілька потужних хлібокомбінатів і хлібозаводів. Для районного центру з населенням 12-15 тис. чоловік достатньо одного хлібозаводу, селище міського типу або групи сіл може обслуговувати одна пекарня.

Хлібопекарська галузь у продовольчій системі України є однією з небагатьох галузей, яка забезпечує виробництво продукції на рівні фізіологічних норм споживання. Слід зазначити, що сформована нині структура операторів ринку хліба й хлібобулочних виробів – надто диференційована. Промислове виробництво продукції в цій структурі становить не більше 40%. Близько 50–60% ринку поділяють між собою приватні міні-пекарні та пекарні торговельної мережі, близько 7–12% – припадає на цехи підприємств громадського та швидкого харчування. Значна частка продукції галузі не обліковується державною статистикою й розрахувати її можливо лише орієнтовно, виходячи з кількості наявного населення в країні та середньозваженої норми споживання. Розрахунки структури та ємності ринку хлібобулочних виробів представлено в табл. 2.1. Результати дослідження вказують на зменшення фізичних обсягів промислового виробництва хлібобулочних виробів за 2014–2021 рр. в 1,7 раза (до 1050 тис. т), однак за цей період на 75,4% підвищилися вартісні обсяги їх реалізації (до 17,1 млрд грн), що в структурі сукупних доходів від реалізації продукції харчової промисловості займали 3,8%. Натомість частка «сірого» ринку постійно зростала.

Стабільність роботи галузі, зокрема щодо підвищення якості хліба і хлібобулочних виробів, нині гальмується рядом проблем.

По-перше, на внутрішньому ринку зберігається тенденція щорічного зменшення частки продовольчої пшениці з борошномельними властивостями, придатної для використання у хлібопеченні.

Таблиця 2.1.

## Розрахунок ємності ринку хлібобулочних виробів, 2014-2021 рр.

Показник ємності ринку	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2021 до 2014,%
Кількість наявного населення, млн. осіб	45,87	45,63	45,55	45,49	43,00	42,84	42,67	42,4	92,4
Вироби хлібобулочні									
за середньозваженою нормою споживання, тис. т	4330,1	4307,5	4299,9	4294,3	4059,2	4044,1	4028,0	4002	92,4
за виробництвом промислової продукції, тис. т	1808	1763	1686	1561	1356,7	1231	1160	1050	58,1
за обсягами реалізації продукції промисловими підприємствами, млн грн	9636	11183	12007	12038	9611	13177	14917	17098	177,4
Обсяг ринку, що не обліковується статистичною звітністю, %									
відносно середньозваженої норми споживання хлібобулочних виробів, %	58,2	59,1	58,0	58,9	66,6	69,6	71,2	73,8	-

Джерело: Сформовано за даними Держстату України.

По-друге, не сприяє підвищенню якості хлібопекарської продукції чинний державний стандарт на пшеницю (ДСТУ 3768–2010), в якому істотно занижені вимоги до вмісту білка та інші параметри. Слід зазначити, що з 1990 року цей стандарт переглядався кілька разів і щоразу показники якості змінювалися в гірший бік. Тобто свідомо було знижено якісні характеристики.

По-третє, окремою проблемою продовольчої системи України є недостатня пропозиція вітчизняного жита для хлібопечення. Низькі врожайність та рентабельність вирощування жита призвели до скорочення площ посівів і, відповідно, до зменшення обсягів його виробництва всередині країни. В Україні також повністю відсутнє виробництво твердих сортів пшениці для виготовлення макаронних виробів.

По-четверте, проблеми оновлення матеріально-технологічної бази хлібопекарського виробництва України актуальні як з погляду забезпечення якості хлібобулочної продукції, її конкурентоспроможності, так і енергоефективності.

На цей час в умовах України найважливішими напрямками розвитку хлібопекарської промисловості є:

- впровадження раціональних ресурсо- і енергозберігаючих технологій виробництва хліба як в умовах висококомеханізованих підприємств, так і в умовах пекарень;
- технічне переоснащення діючих підприємств, оснащення сучасним обладнанням нових виробництв, що створюються на хлібзаводах, а також пекарень різних форм власності;
- покращення якості сировини, розширення сировинної бази за рахунок використання нетрадиційних видів сировини. Забезпечення виробництва високо корисними культурами молочнокислих бактерій і хлібопекарськими дріжджами з високою бродильною активністю.;
- підвищення споживчої цінності хлібних виробів, наданням їм властивостей функціонального продукту шляхом використання нетрадиційної сировини і біологічно активних добавок;
- удосконалення асортименту продукції. Розширення виробництва поліпшенням видів житньо-пшеничного хліба, створення і впровадження у виробництво хлібних виробів для оздоровчого, профілактичного і дієтичного харчування;
- забезпечення необхідної якості продукції, що виготовляється з борошна із зниженими хлібопекарськими властивостями;
- подальше вирішення проблем подовження терміну зберігання свіжості виробів, випікання хлібних виробів із заморожених тістових заготовок, захисту їх від мікробіологічного псування, захворювання на картопляну хворобу, пліснявіння;
- розширення асортименту, зокрема: виробництво заварних видів житнього хліба, розробка технологій виробництва хліба з використанням натуральних харчових добавок та хлібобулочних виробів функціонального призначення для людей зі специфічними захворюваннями (див. рис. 2.2).



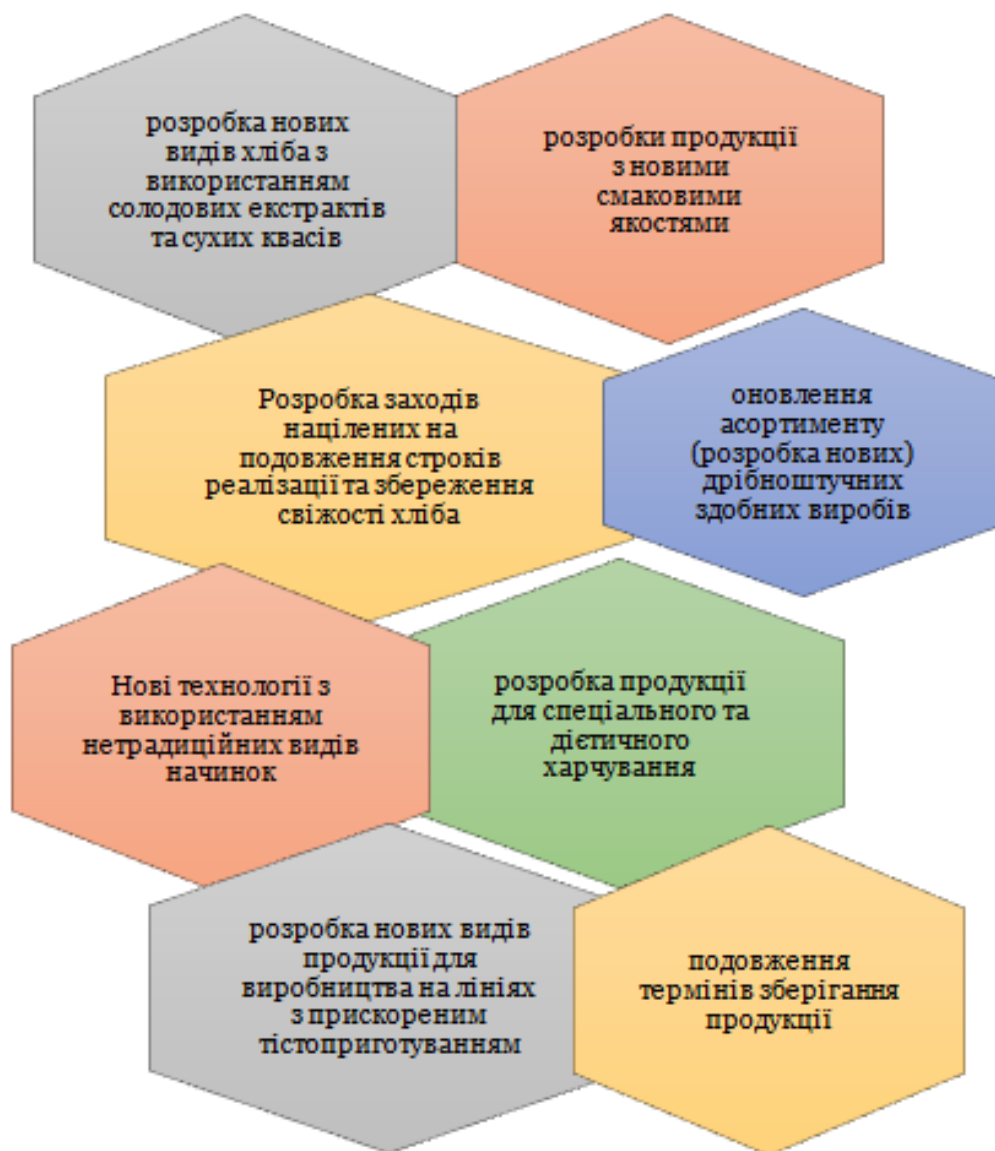


Рис. 2.2. Основні напрямки розширення асортименту хлібопекарної продукції

## 2.2. Обґрунтування бізнес-ідеї і організаційно-правової форми підприємства

Поступові зміни в раціоні харчування населення зумовлюють перерозподіл у виробництві окремих видів хлібобулочних виробів. Хлібопекарна промисловість України випікає до 300 видів хлібобулочних виробів. Ріст міського населення в країні, необхідність покращення якості продукції стимулювали поглиблення спеціалізації цієї галузі харчової промисловості. У великих містах створено спеціалізовані хлібозаводи-автомати по випуску певних видів продукції

або відкрито відповідні спеціалізовані цехи. Галузь систематично оновлюється, розширюється, покращується асортимент і харчові якості хлібобулочних виробів.

Також збереглася тенденція до створення вертикально-інтегрованих компаній із замкненим циклом виробництва – від вирощування зерна до випуску хлібопродуктів. Щодо ж тих підприємств, які усе ще перебувають у комунальній (як ПАТ «Київхліб») або державній власності (підприємства, що ввійшли до складу ГАК «Хліб України» і Держкомрезерву), то, на думку більшості експертів, чим раніше вони будуть приватизовані, тим більше в них шансів залишитися затребуваними на ринку. Це пов'язане з тим, що вся галузь вимагає істотної реконструкції й модернізації, однак фінансові ресурси для цього є не у всіх приватних великих виробників.

Специфіка функціонування хлібопекарських підприємств значною мірою визначається особливостями продукції, що випускається, і галузевого ринку. Хлібобулочна продукція займає ключове місце в раціоні українського населення. У цьому немає нічого дивовижного, оскільки хліб – це один з найважливіших і затребуваних продуктів у світі. Його споживання безпосередньо пов'язане із заповненням життєвих сил людини. Вживання хліба задовольняє 30% потреб у білках і калоріях, на 50% – у вітамінах групи В, а також сприяє забезпеченню організму людини фосфором, залізом і вуглеводами [9, с. 44].

В Україні хліб справедливо вважається продуктом харчування номер один. Його споживають і надалі використовуватимуть у своєму харчовому раціоні люди незалежно від їх рівня доходів. Попит на цей важливий для життя продукт ніколи не впаде. Хліб споживають постійно, отже, щодня витрачаються «живі» гроші на його купівлю. Його ціна і якість завжди будуть знаходитися в центрі пильної уваги населення нашої країни. У цьому сенсі доступність хліба стає запорукою соціальної стабільності українського суспільства.

Згідно з даними компанією GFK Україна, які були оприлюднені на конференції Bakery and Business, у період з 2008 до 2017 роки обсяг ринку хліба в натуральному вираженні зменшився на 13,5%. За останній рік падіння продажів у натуральному вираженні було найбільш істотним – майже на 6%.

Це все-таки не означає, що українці стали витратити менше грошей на покупку хліба. Навпаки, за ті ж чотири роки в грошовому вираженні ринок хліба в Україні виріс на 45%.

Такі тенденції експерти ринку пояснюють переорієнтацією споживача на більш дорогі сорти хліба. Згідно даним GFK Україна, тільки за 2015 рік споживання соціальних, тобто найдешевших, сортів хліба знизилося на 11%. При цьому преміальний сегмент показав істотний ріст – +28% (у натуральному вираженні).

Так, якщо в 2008 році на соціальні сорти хліба доводилося 88% від усієї зробленої продукції, то в 2017 році – 69%. Середньоціновий сегмент хлібобулочної продукції виріс із 11% до 24%, а преміальний – з 1% до 7%.

Логічно, що на преміальні сорти хліба переходять споживачі з більш високим рівнем доходів. Приміром, у родинах, у яких на одну людину доводиться більш 3,5 тис. грн. доходу, споживання соціального хліба знизилося з 80% до 56%. При цьому в родинах з доходом на одну людину в 1,2 тис. грн. споживання знизилося з 92% до 74%.

Зниження споживання соціальних сортів хліба багато в чому пов'язане з погіршенням його якості. Згідно з результатами опитування GFK, кожний третій українець помітив погіршення якості хлібобулочної продукції. Споживачі з високим рівнем доходів більше інших респондентів відзначили погіршення якості хліба – 42%. Це демонструє нестачу якісного хліба саме для споживачів з високими доходами. 22% українських родин постійно купують несоціальні сорти хліба. Взагалі не купує преміальний хліб кожний четвертий українець. Головна причина – висока ціна покупки, що не завжди виправдовує якість.

Вітчизняні виробники хліба слідом за очікуваннями споживачів скорочують виробництво соціальних сортів хліба й нарощують долю більш преміальних.

Багато в чому соціальна значущість цього продукту є рушійним мотивом держави в проведенні особливої політики на хлібному ринку України, яка проявляється в досить жорсткому регулюванні цін на хліб [10]. Дії держави на хлібному ринку в основному зводяться до адміністративних методів регулювання

і контролю, при цьому пріоритетним завданням державних органів стає підтримка мінімального рівня роздрібних цін. Створенню ж ринкових механізмів розвитку хлібопекарської промисловості практично не приділяється належної уваги. Застосування адміністративних методів в кризовій ситуації вважається виправданим, але в умовах ринкового середовища, що розвивається, вони стають серйозною перешкодою для подальшого розвитку суб'єктів господарювання, оскільки порушують функціонування соціально-економічної системи і гальмують дії законів розвитку.

Для організації виробничого процесу у хлібопекарні потрібне технологічне, допоміжне й транспортує обладнання для внутрішньозаводського переміщення сировини, напівфабрикатів, і готової продукції.

До технологічного обладнання відносяться машини та апарати, призначені для переробки борошна і додаткової сировини в продукт споживання, тобто хлібні вироби. Залежно від призначення все технологічне обладнання можна об'єднати в наступні сім груп:

1. Устаткування для зберігання та обліку сировини і підготовки його до виробництва. До цієї групи належать застосовувані для зберігання сировини ємності (силоси, бункери, цистерни); контрольно – вимірювальні прилади, устаткування для обліку сировини, що надходить у склади та відпускається у виробництво; просіювачі та апарати для видалення ферродомішок; жиророзтоплювачі, розчинники солі, цукру.

2. Устаткування для дозування сировини. До цієї групи належать: дозатори борошна періодичної і безперервної дії; дозуючі станції періодичної дії; змішувачі й дозатори води; дозатори дріжджового, сольового й цукрового розчинів; дозатори заквасок і опари.

3. Устаткування для готування тіста. До цієї групи відносяться: усі машини та апарати для періодичного та безперервного замісу опари і тіста; ємності для бродіння опари та тіста; машини і механізми для перевантаження опари в тістомісильні машини й тіста в тістороздільне встаткування.

4. Устаткування для ділення, формування й розстоювання тіста. До цієї групи належать: машини для ділення й формування тіста; установки для попереднього розстоювання тестових заготівок; механізми для розкладки тістових заготівок, на форми, на листи; механізми для надрізання й наколки тістових заготівок.

5. Печі. До цієї групи ставляться: усі хлібопекарські печі зі стаціонарними, конвеєрними люлечно-подиковими і стрічковими подами; механізми для регулювання тривалості випічки; механізми для вивантаження готових виробів; контрольно-вимірювальні прилади для визначення температури і вологості середовища й регулювання теплового й вологісного режимів пекарної камери; прилади та механізми для спалювання палива.

6. Устаткування хлібосховищ і експедицій. До цієї групи відносяться механізми та установки для переміщення й остигання готової продукції, сортування й укладання її в тару та контролю відпустки в торговельну мережу.

7. Устаткування для виробництва спеціальних сортів хлібних виробів. До цієї групи належать машини і апарати для приготування тіста, його оброблення й формування бубличних і сухарних виробів, пиріжків, солоної й солодкої соломки й борошняних кондитерських виробів.

До допоміжного устаткування відносяться машини і механізми, застосовувані для виконання операцій по очищенню й змащенню форм листів, для санітарної обробки хлібних лотків, для пакування хлібних виробів і т.п.

До транспортуючого обладнання відносяться машини і механізми, призначені для переміщення усередині комбінату сировини, напівфабрикатів, готової продукції.

Розглянемо технологічний процес виробництва хлібобулочних виробів.

Для забезпечення нормального ведення процесу приготування тіста роблять відповідну підготовку сировини, яка полягає у виконанні операцій змішування, просівання, видалення ферродомішок, розчинення, доведення до заданої температури, дозування.

Борошно – це продукт із різним ступенем дисперсійності, одержуваний шляхом подрібнювання зерна різних злакових культур, гречки, бобових.

Процес підготовки борошна полягає в змішуванні різних партій борошна і його просіювання. Метою просіювання є відділення від борошна сторонніх домішок (волокон від мішків, борошняних шкідників). Крім того, у процесі просіювання борошно розпушується, що позитивно впливає на шумування тіста, вихід і якість хлібобулочних виробів.

У якості додаткової сировини, у хлібопекарському виробництві застосовуються сіль, цукор, жир, дріжджі, різні покращувачі. Для рівномірного розподілу використовуються в рідкому виді: сіль і цукор розчиняються, пресовані дріжджі розпускаються й розмішуються, а жир розтоплюється.

Дозування борошна є однією з найважливіших операцій у процесі приготування тіста. Основною вимогою при дозуванні є точність, від якої залежить дотримання встановленої рецептури й відповідно якість виробів, що випускаються. Дозатори борошна працюють по об'ємному й ваговому принципу, і застосовуються для готування тесту потоковим і порціонним способом. Основною вимогою, пропонованою до дозаторів незалежно від конструкції, є точність дозування. У цей час на хлібопекарських комбінатах застосовується велика кількість дозаторів.

Для зручності дозування деякі сипучі матеріали переводяться в розчини, емульсії, суспензії. Вони готуються згідно з рецептурою і у виробництві дозуються за об'ємом.

Тверді жири – маргарин, кондитерський жир, вершкове масло і т.д. при безперервному виробництві дозуються в рідкому виді, для чого вони або розправляються або приготівляються у вигляді водно – жирової емульсії.

Найголовнішою ланкою в технологічній схемі виробництва хліба є готування тіста. Рецептури тіста приводяться в технологічних інструкціях. У них передбачені норми витрати основної й додаткової сировини розраховуючи на 100 кг. борошна.

Технологічний процес приготування тіста містить наступні операції:

- заміс тесту
- бродіння
- обминання тіста
- бродіння
- розподіл тіста на шматки
- округлення шматків
- попередня розстойка
- формування тістових заготовок
- остаточна розстойка
- випічка
- охолодження та зберігання хліба

Після випічки хлібні і булочні вироби надходять у хлібосховище для остигання, зберігання і фасовки. Мінімальний строк зберігання для всіх видів виробів не менш 1 години, а максимальний не більш 6 годин.

На більшості існуючих хлібопекарських комбінатів внутрішньозаводське транспортування готових виробів у хлібосховищах і експедиціях здійснюється на лоткових або поличних вагонетках з ручним укладанням продукції в лотки й перевантаженням їх у спеціалізовані фургони автомашини.

Хлібосховища повинні бути чистими та світлими. У них не можна зберігати інші продукти та матеріали.

Умови укладання, зберігання й відпустки хліба в торговельну мережу встановлені спеціальними ДСТУ. Хлібні вироби зберігають і доставляють у торговельну мережу в лотках певних розмірів. Хлібобулочні вироби укладаються в лотки на бічну або нижню кірку. Перевезення й зберігання навалом не допускається. Лотки щодня миють гарячим лужним розчином і обполіскують чистою водою.

При створенні нового підприємства потрібно обрати його організаційно - правову форму. Перелічені у ст. 68 Господарського кодексу України види підприємств можуть діяти в різних організаційно-правових формах. До них,

зокрема, належать:

- державні та комунальні унітарні підприємства;
- господарські товариства;
- виробничі кооперативи;
- підприємства споживчої кооперації, підприємства об'єднань громадян чи релігійних організацій;
- приватні підприємства;
- фермерські господарства.

При виборі організаційно - правової форми підприємства з виробництва хлібобулочних виробів доцільно обрати приватне підприємство.

Приватне підприємство діє на основі приватної власності одного або кількох громадян, іноземців, осіб без громадянства та його (їх) праці чи з використанням найманої праці. Приватним є також підприємство, що діє на основі приватної власності суб'єкта господарювання - юридичної особи.

Тобто, приватне підприємство створюється виключно на основі приватної власності однієї або кількох фізичних осіб чи юридичної особи.

Виходячи з того, що на сьогодні закон, який регулює порядок створення та діяльності приватних підприємств, відсутній, такі підприємства діють на загальних підставах відповідно до ЦК та ГК України.

Приватні підприємства можуть бути утворені за рішенням власника (власників) майна або уповноваженого ним (ними) органу, а у випадках, спеціально передбачених законодавством, також за рішенням інших органів, організацій і громадян шляхом заснування нового, реорганізації (злиття, приєднання, виділення, поділу, перетворення) діючого (діючих) суб'єкта господарювання з додержанням вимог законодавства, зокрема антимонопольно-конкурентного законодавства.

Приватні підприємства можуть створюватись як для здійснення підприємництва, так і для некомерційної господарської діяльності.



Для створення приватного підприємства його учасники (засновники) розробляють установчі документи, які викладаються письмово і підписуються всіма учасниками (засновниками).

В установчих документах повинні бути зазначені найменування підприємства, мета і предмет господарської діяльності, склад і компетенція його органів управління, порядок прийняття ними рішень, порядок формування майна, розподілу прибутків та збитків, умови його реорганізації та ліквідації.

Установчими документами приватного підприємства є рішення про його утворення або засновницький договір, а також статут (положення) підприємства.

У засновницькому договорі засновники зобов'язуються утворити приватне підприємство, визначають порядок спільної діяльності щодо його утворення, умови передачі йому свого майна, порядок розподілу прибутків і збитків, управління діяльністю підприємства та участі в ньому засновників, порядок вибуття та входження нових засновників, інші умови діяльності підприємства, а також порядок його реорганізації та ліквідації відповідно до закону.

Найменування приватного підприємства має містити інформацію про його організаційно-правову форму, тобто містити слова “приватне підприємство”.

Законодавство не містить будь-яких обмежень щодо розміру статутного фонду приватного підприємства. Під час формування статутного фонду приватного підприємства слід виходити лише з принципу “достатності для здійснення господарської діяльності”.

Приватне підприємство підлягає державній реєстрації у порядку, визначеному Законом України «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців». [3]

Статут приватного підприємства повинен містити відомості про його найменування, мету і предмет діяльності, розмір і порядок утворення статутного та інших фондів, порядок розподілу прибутків і збитків, про органи управління і контролю, їх компетенцію, про умови реорганізації та ліквідації підприємства, інші відомості, що не суперечать законодавству. Статут (положення)

затверджується власником майна (засновником) підприємства чи його представниками, органами або іншими суб'єктами відповідно до закону.

Приватне підприємство має певні переваги та складності по відношенню до інших організаційно-правових форм.

До переваг належить:

1. За вартістю відкриття ПП набагато дешевше, оскільки немає ніяких вимог до статутного капіталу;

2. Внутрішні питання приватного підприємця не врегульовані законодавством, тому вони регулюються положенням засновницьких документів підприємства. Законодавство не передбачає яких-небудь додаткових або специфічних вимог до статуту ПП.

3. Засновники приватного підприємства відповідають перед кредиторами за своїми зобов'язаннями в межах майна свого підприємства.

4. Приватне підприємство - це повноправна юридична особа. Його засновниками, згідно чинного законодавства може бути як одна особа, так і декілька.

Складностями є наступне:

1. Певні складності реєстрації підприємства, фіксації господарських операцій і ведення звітності.

2. Необхідність оформлення статутних документів підприємства.

Для керівництва господарською діяльністю приватного підприємства власник (власники) або уповноважений ним орган призначає (обирає) керівника підприємства. У разі найму керівника підприємства з ним укладається договір (контракт), в якому визначаються строк найму, права, обов'язки і відповідальність керівника, умови його матеріального забезпечення, умови звільнення його з посади, інші умови найму за погодженням сторін. Керівник підприємства без доручення діє від імені підприємства, представляє його інтереси в органах державної влади і органах місцевого самоврядування, інших організаціях, у відносинах з юридичними особами та громадянами, формує адміністрацію

підприємства і вирішує питання діяльності підприємства в межах та порядку, визначених установчими документами.

## РОЗДІЛ 3

### БІЗНЕС-ПЛАН СТВОРЕННЯ НОВОГО ПІДПРИЄМСТВА

#### 3.1 Резюме

Мета даного бізнес-плану - обґрунтувати ефективність організації ТОВ «Хліб».

Дане підприємство розташоване в с. Калинівка Миколаївського району Миколаївської області.

Підприємство пропонує виготовляти хлібобулочні вироби.

У майбутньому даний асортимент продукції буде розширений, з урахуванням смаків потенційних споживачів. Технологія виробництва використовує спеціальні рецепти та новітнє обладнання.

Підприємство розташоване у орендованому приміщенні, яке має площу 80м<sup>2</sup>. До нього входять – склад з морозильною камерою для зберігання сировини, приміщення для готової продукції та офіс.

Конкурентами є хлібзаводи та пекарні, які розташовані у м.Миколаїв, але вони знаходяться на великій відстані, тому ця продукція буде доставлятися уже не дуже свіжою.

Витрати на організацію підприємства складають 283 967,5грн.

Місячний обсяг виробництва складатиме 42600 шт.

Чистий прибуток за місяць – 26 406,54 грн.

#### 3.2 Опис продукту

Хліб — це основа основ. В нашій країні його присутність на столі завжди була ознакою добробуту. А у будь-якій пекарні хліб — це обличчя підприємства, це перше, що купує клієнт і по чому судить про решту продукції

Підприємство буде займатися виробництвом і реалізацією хлібобулочних виробів. При виробництві не будуть використовуватися консерванти і концентрати. У будь-який час року - лише свіжі продукти. Вироби будуть завжди якісними і свіжими.

В даний час покупець став набагато розбірливим, ніж раніше. Це одна з якостей на які розраховуємо ми відкриваючи закусочну

Проектована хлібопекарня буде випускати такі види хлібобулочних виробів:

- Пшеничний із борошна вищого сорту;
- Формовий із оббивного борошна;
- Житній із сіяного борошна;
- Батон нарізний з борошна вищого сорту;
- Здоба звичайна із борошна вищого сорту.

Хлібобулочні вироби випікаються за різною рецептурою, різні за смаком і вазі. У 100 г. продукту міститься: білків - 7,7 г, жирів - 1,6 г, вуглеводів - 49,1 г. Енергетична цінність: 205 ккал.

Продукція характеризується наступними важливими особливостями:

- висока якість ;
- традиційна рецептура;
- свіжість;
- прекрасні смакові якості ;
- низька ціна;
- приємним ароматом;
- легкістю засвоєння.

Однак і ціна за прекрасну якість буде досить невисока.

Наш продукт є товаром першої необхідності, так як ми дбаємо про повноцінне харчування людей. І тому в нашій булочній завжди можна купити хлібобулочні вироби вищої якості, тільки свіжі, навіть теплі, смачні і незвично ароматні.

У пекарні встановлений режим роботи таким чином, що асортимент залишається завжди дуже різноманітним.

Ми цінуємо час людей і обслуговуємо споживачів у своїй хлібопекарні якісно і швидко.

### 3.3 Маркетинговий план

Виробнича програма підприємства повинна базуватися на потребах ринку та можливостях виробництва. Потреби ринку визначаються після його дослідження та складання плану маркетингу.

С. Калинівка - невеликий сільський центр з чисельністю населення близько 3400 осіб., проте навколо цього селища знаходиться майже 10 сільських околиць, де є проблеми з доставкою хлібобулочних виробів.

На створення хлібопекарні мене спонукало:

по-перше - у с. Калинівка немає хлібопекарні;

по-друге - хлібобулочні вироби завезені з інших регіонів мають високу ціну та не дуже добру якість.

Створена хлібопекарня матиме виробництво хліба та хлібобулочних виробів у розрахунку на 1 особу - 300-330 грамів на добу, що забезпечуватиме потребу населення на 80-90%.

Наявні конкуренти знаходяться на великій відстані, що свідчить про уже не дуже свіжий хліб та відповідно високу ціну в порівнянні з місцевою новоствореною хлібопекарнею.

Потенційні клієнти - мешканці села Калинівка, а також мешканці інших довколишніх сіл, які не мають своєї хлібопекарні.

### 3.4 Виробничий план

У даному розділі описується всі виробничі аспекти, зокрема місце розташування, режим роботи, потрібне обладнання, обсяг випуску і інші моменти, пов'язані з виробництвом.

Розглянемо організацію виробництва хліба на ПП «Хліб». Підприємство буде працювати в одну зміну з 18.00 до 6.00, 7 днів на тиждень, 30 змін в місяць. В таблиці 3.1 перерахуємо обладнання необхідне для виробництва хліба. (табл.3.1)

Таблиця 3.1

Характеристика виробничого обладнання

№	Обладнання	Кільк.	Ціна за 1 шт (грн.)	Вартість (грн.)	Термін служби, років	Амортизаційні відрахування (грн./місяць)
1	2	3	4	5	6	7
1	ТММ140: тістоміс, 330 кг / год, 1,87 кВт	1	28 000,00	28 000,00	10	233,33
2	МПМВ-250: Борошнопросіювачі, 600 кг / год, 0,12 кВт	1	7 687,50	7 687,50	10	64,06
3	ПХП-64: Піч хлібопекарська, ротаційна, 110 кг / год, 49,5 кВт	1	80 800,00	80 800,00	10	673,33
4	ШРЕ-2.1: Шафа розстосєчних, 144 форми, 1,6 кВт	1	8 600,00	8 600,00	10	71,66
5	ТД-30: тістоділитель, 13-28 шт / хв, 1,1 кВт	1	13 000,0	13 000,0	10	108,33

Продовження табл. 3.1.

1	2	3	4	5	6	7
6	ТЛН-14: Візок накопичувальний для зберігання хліба в лотках	6	2 645,00	15 870,00	10	132,25
7	Форма № 7: Форма хлібна	300	20,00	6 000,00	10	50,00
8	Лоток для хліба	200	10,00	2000,00	5	16,60
9	Ваги	2	850,00	1 700,00	5	14,16
10	Стіл	2	1000,00	2000,00	10	16,67
11	Каструлі і ін. інструменти	-	-	5 500,00	5	45,8
12	Холодильна камера, 1,5 кВт	1	13 500,00	13 500,00	10	112,5
	Разом:	-	-	184 657,5	-	1538, 81
13	Вантажна машина «Газель»	1	87 000,00	87 000,00	5	895,83
	Всього	-	-	271 657,5	-	2434,64

Для транспортування продукції буде потрібна вантажна машина «Газель», спеціально обладнана під лотки з хлібом.

В табл.3.2 надається перелік обладнання, яке необхідне для організації роботи офісу підприємства.

Вартість всього обладнання склала: 283 967,5 грн. Амортизаційні відрахування всього: 2 545,56 грн. Висота виробничих приміщень 3 метри. Оздоблення стін керамічною плиткою на висоту 1,7 метра, інші стіни і стеля побілені. Підлоги з керамічної плитки. Окремий склад з холодильною камерою для зберігання сировини, приміщення для готової продукції. Площа виробничого приміщення повинна бути приблизно 50 м<sup>2</sup>, приміщення для готової продукції - 20 м<sup>2</sup>, офіс - 10 м<sup>2</sup>. Отже, потрібно приміщення загальною площею 80 м<sup>2</sup>. Оренда



приміщення за 125 грн за 1 кв. м складе 10 000 грн. в місяць. В табл. 3.3 та 3.4 наведено вартість сировини та витрати на одну одиницю продукції.

Таблиця 3.2

Обладнання для офісу

№	Обладнання	К-ть, шт.	Ціна за 1 шт., грн.	Вартість, грн.	Термін служби	Амортизаційні відрахування, грн. / місяць
1	Комп'ютер	2	18000	36000	5 років	300
2	МФП (Принтер / сканер / копір)	1	3000	3000	5 років	25
3	Стіл комп'ютерний	2	2400	4800	10 років	20
4	Стілець	6	440	2640	5 років	22
5	Сейф	2	3400	6800	10 років	56,68
	Разом:			53240		423,68

Таблиця 3.3

Вартість сировини (ресурсів)

Найменування	Од. виміру	Ціна, грн
Електроенергія	1 кВт	3,50
Вода	1 куб	34
Бензин	1 л	50
Борошно	1 кг	18
Дріжджі	1 кг	100
Сіль	1 кг	20
Олія соняшникова	1 л	50,00

## Витрата сировини на 0,5 кг хліба

№	Сировина	Витрата сировини (гр.)	Вартість сировини (грн.)
1	борошно	360	6,48
2	вода	100	3,4
3	сіль	5	0,1
4	дріжджі	11	1,1
5	олія соняшникова	30	1,5
	Разом:		12,58

Процес виробництва на ПП «Хліб» складається з наступних операцій:

- 1) приймання сировини;
- 2) просіювання борошна за допомогою Борошнопросіювача (продуктивність 600 кг / год) - 10 хв;
- 3) заміс тіста в тістомісильній машині (продуктивність 550 кг / год) - 30 хв;
- 4) завантаження тіста в тістоділитель (продуктивність 1200 шт / год) - 20 хв;
- 5) розстойка тіста в шафі розстоєчній (продуктивність 144 форми) - 30 хв;
- 6) випікання (продуктивність печі - 110 кг / год) - 60 хв;
- 7) охолодження, відстойка.

Перша випічка хліба - 150 хв, наступні випічки хліба становлять 90 хв. За зміну 12:00 отримаємо 7 випічок хліба (по 110 кг - одна випічка) в кількості 770 кг хліба (1540 шт).

У табл. 3.5 наведені основні характеристики виробництва ТОВ «Хліб».

## Основні характеристики виробництва

№	Показник	Величина
1	Кількість хліба на годину	220 шт
2	Тривалість робочої зміни	12 год
3	Кількість змін за робочий день	1
4	Кількість робочих днів на місяць	30
5	Кількість хліба за зміну	1540 шт
6	Маса хліба	0,5 кг
	Разом: (кількість хліба на місяць)	46 200 шт

На місяць буде вироблятися 46 200 шт. хліба.

## 3.5. Організаційний план

Для організації виробництва необхідно найняти наступних працівників, і відповідно забезпечити виплату певного розміру. Дані про працівників та розмір зарплати наведені в табл.3.6.

Таблиця 3.6

## Трудові ресурси

Персонал	Кількість осіб	Оклад, грн.	Зарплата за міс., грн.
1	2	3	4
Керуючий виробництвом	1	16000	16000
Бухгалтер	1	13000	13000
Технолог	2	12000	24000

1	2	3	4
Пекар	6	8400	50400
Водій-вантажник	1	8400	8400
Всього:	11	57800	111800

### 3.6 Фінансовий план

Проведемо розрахунок собівартості хліба.

Собівартість продукції - сукупність прямих витрат, пов'язаних з виробництвом виробу, всі види витрат, понесених при виробництві та реалізації певного виду продукції.

Собівартість включає в себе:

- Постійні витрати (амортизаційні відрахування, оренда, позика, зарплата);
- Змінні витрати (сировина, електроенергія, вода, транспортні витрати).

Розрахуємо загальні витрати виробництва на місяць (табл. 3.7).

Таблиця 3.7

#### Загальні витрати виробництва

№	Витрати	Розрахунок	Вартість (грн. / міс.)
1	2	3	4
Постійні витрати			
	Амортизація	амортизаційних відрахувань на місяць	2858,32
	Оренда	125,00 грн. * 80 кв.м.	10000
	Заробітна плата	Загальна заробітна плата	111800
	Разом: постійні витрати		124658,32

1	2	3	4
Змінні витрати			
	Сировина:		
	Борошно	0,36 кг * 46200 шт * 18 грн.	299376
	Вода	0,1 кг * 46200 шт * 34 грн.	157080
	Дріжджі	0,011 кг * 46200 шт * 100 грн.	50820
	Сіль	0,005 кг * 46200 шт * 20 грн.	4620
	Вартість сировини:		511896
	Електроенергія	100 кВт * 30 змін * 3,5 грн.	10500
	Бензин	20 л * 30 змін * 50 грн.	30000
	Разом: змінні витрати		40500
	Разом: загальні витрати		552396

Підрахуємо собівартість однієї булки хліба. Випуск в перший місяць виробництва складе 46 200 шт. хліба. На його виробництво встановлені загальні витрати (таблиця 3.7) – 552 396 грн. Таким чином, собівартість 1 шт = загальні витрати / обсяг виробництва = 11,96 грн.

Система ціноутворення на продукцію полягає в наступному. Розраховується собівартість готової продукції та додається бажаний прибуток з кожного хліба. Ціна хліба залежить від витрат на виготовлення продукції і може змінюватися. Дані розрахунку ціни наводяться нижче. При зміні цін на змінні витрати вартість хліба буде змінюватися.

Собівартість	11,96 грн.
Ціна 1 булки хліба встановлюється	13,50 грн.
Прибуток з одніє булки хліба складе	1,54 грн.
Загальний прибуток в місяць складе	$1,54 * 46\ 200 = 71\ 148$ грн.
Податок на прибуток	$18\% * 71\ 148 = 12\ 806,64$ грн.
Чистий прибуток в місяць складе	$94\ 248 - 12\ 806,64 = 58\ 341,36$ грн.
Чистий прибуток за рік складе	$58\ 341,36 * 12 = 700\ 096,32$ грн.
Період окупності склад	$e\ 337\ 207,5 / 700\ 096,32 = 0,48$ р.

### 3.7 Юридичний план

При виборі організаційно - правової форми було обране приватне підприємство.

Приватним підприємством згідно зі статтею 113 Господарчого Кодексу визнається підприємство, що діє на основі приватної власності одного або кількох громадян, іноземців, осіб без громадянства та його (їх) праці чи з використанням найманої праці. Приватним є також підприємство, що діє на основі приватної власності суб'єкта господарювання – юридичної особи. Порядок організації та діяльності приватних підприємств визначається цим Кодексом та іншими законами.

Наведемо статут, на основі якого діє приватне підприємство.

#### Стаття 1. Загальні положення

1.1. Приватне підприємство «Хліб» далі - ПП «Хліб», створено згідно з рішенням Засновника.

1.2. Підприємство у своїй діяльності керується чинним законодавством України, зокрема:

- Господарським кодексом;
- Законом України «Про власність»;

- даним Статутом та розпорядженнями Засновника.

1.3. Повне найменування Підприємства:

Українською мовою - Приватне підприємство «Хліб»;

Скорочена назва:

Українською мовою - ПП «Хліб»;

1.4. Місцезнаходження: Миколаївська обл., Миколаївський р-н, с.Калинівка, вул.Набережна 27.

1.5. Підприємство є юридичною особою з моменту його державної реєстрації.

Підприємство вправі від свого імені вчиняти правочини, придбавати майно і особові немайнові права, нести зобов'язання, бути позивачем та відповідачем в суді.

Підприємство має круглу печатку, кутовий штамп, фірмові бланки, торговельну марку та емблему, самостійний баланс, рахунки в установах банків у відповідності із чинним законодавством.

1.7. Підприємство не несе відповідальності по зобов'язаннях Засновника.

1.8. Засновник несе ризик втрати свого вкладу до Статутного фонду Підприємства.

1.9. Підприємство створено з метою одержання прибутку шляхом здійснення господарської діяльності, не забороненої чинним законодавством.

1.10. Підприємство здійснює свою діяльність шляхом проведення будь-яких операцій, за винятком заборонених законодавством, зокрема шляхом:

а) здійснення науково-дослідної та впроваджувальної діяльності, виробництва продукції і надання послуг на замовлення юридичних осіб і громадян на підставі укладених договорів або в ініціативному порядку з їх реалізацією на умовах згідно з домовленістю сторін;

б) продажу, обміну, здачі в оренду, позики, позички юридичним або фізичним особам належних їм фондів, сировини, готової продукції, фінансових ресурсів та майна на умовах, згідно з домовленістю;

в) поставки продукції, виконання робіт, надання послуг, в тому числі у кредит, надання фінансової або іншої допомоги згідно з домовленістю сторін;

г) участі у діяльності інших юридичних осіб;

д) ведення у встановленому порядку зовнішньоекономічної діяльності, створення господарських формувань з іноземними юридичними та фізичними особами.

1.11. Предмет діяльності Підприємства:

- торговельна діяльність у сфері оптової, роздрібної, комісійної торгівлі та громадського харчування щодо реалізації продовольчих і непродовольчих товарів, алкогольних напоїв, тютюнових виробів;

Види діяльності, які потребують ліцензування, здійснюються Підприємством за умови одержання відповідних ліцензій (дозволів).

## Стаття 2. Майно, фонди, прибуток

2.1. Підприємство є власником майна, переданого йому Засновником, продукції, виробленої внаслідок господарської діяльності, одержання прибутків, а також іншого майна, придбаного їм на інших підставах, незаборонених чинним законодавством.

2.2. Майно Підприємства становлять виробничі і невиробничі фонди, а також інші цінності, вартість яких відображається в самостійному балансі Підприємства.

2.3. Джерела формування Підприємства:

- грошові та матеріальні вклади Засновника;

- інші джерела, не заборонені законодавством України.

2.4. У Підприємстві можуть створюватися фонди, зокрема:

- фонд виробництва;

- фонд соціального розвитку;

- резервний фонд.

Резервний фонд утворюється у розмірі 25 % від суми Статутного капіталу.



Утворення резервного фонду здійснюється шляхом щорічних відрахувань 5 % чистого прибутку.

За рішенням Засновника в Підприємстві можуть формуватись також інші фонди.

Порядок формування фондів та їх використання визначаються Засновником.

2.5. Основним узагальнюючим показником діяльності Підприємства є прибуток, що формується у відповідності до чинного в Україні законодавства.

З доходу, отриманого внаслідок фінансово-господарської діяльності, Підприємство:

- здійснює обов'язкові платежі у бюджет;
- сплачує за трудові ресурси;
- розраховується з контрагентами по договорах;
- формує фонди.

Залишок чистого прибутку залишається в розпорядженні Засновника.

Фінансовий рік Підприємства співпадає з календарним.

### Стаття 3. Органи управління та контролю

3.1. До виключної компетенції Засновника відноситься:

- визначення головних напрямків діяльності Підприємства, затвердження його планів та звітів про їх виконання;
- призначення та звільнення Директора, визначення порядку розподілу прибутку та покриття збитків;
- заснування, реорганізація та ліквідація філіалів та представництв, визначення їх повноважень;
- винесення рішень про притягнення до матеріальної відповідальності посадових осіб Підприємства;
- прийняття рішень про припинення діяльності Підприємства, призначення ліквідаційної комісії;
- затвердження річних балансів.

3.2. У Підприємстві діє одноособовий виконавчий орган - Директор.

Директор вирішує усі питання діяльності Підприємства, окрім віднесених до виключної компетенції Засновника.

Директор призначається Засновником, підзвітний йому та організовує виконання його рішень.

Окремі взаємовідносини особи, яка призначається на посаду Директора Засновником, регламентуються трудовим договором.

Директор діє від імені Підприємства без довіреності в межах, встановлених цим Статутом та рішеннями Засновника.

Рішення Директора проваджуються в життя, як правило, наказами.

Директор Підприємства керує діяльністю Підприємства і несе особисту відповідальність в межах, передбачених трудовим договором та чинним законодавством за виконання покладених на нього завдань.

Для організації діяльності Підприємства та виконання покладених на нього завдань Директор здійснює:

- а) представництво Підприємства в Україні та за її межами;
- б) оформлення усіх документів, необхідних для забезпечення діяльності Підприємства;
- в) видачу наказів, розпоряджень і доручень з питань діяльності Підприємства;
- г) розпорядження, у відповідності з чинним законодавством, майном і коштами Підприємства, вчинення правочинів в межах своїх повноважень;
- д) розроблення та затвердження штатного розкладу Підприємства;
- е) прийняття на роботу і звільнення з роботи працівників Підприємства, встановлення посадових окладів, заохочення працівників, які відзначились, накладення дисциплінарних стягнень;
- і) розроблення та затвердження Положення про структурні підрозділи Підприємства;
- к) розподіл обов'язків між заступниками Директора.

Директор має право підпису будь-яких документів, стосовно діяльності Підприємства, по взаємовідносинах з банківськими установами, державними

органами, а також інших документів, необхідних для забезпечення фінансово-господарської діяльності Підприємства без окремої довіреності.

Директор має право без попереднього погодження з Засновником укласти договори з третіми особами на надання послуг, придбання та реалізацію матеріальних цінностей на суму, що не перевищує Статутний капітал Підприємства.

Директор Підприємства здійснює і інші функції за дорученням Засновника.

Директор може доручати вирішення окремих питань, що входять в його компетенцію, своїм заступникам, керівникам структурних підрозділів та іншим працівникам Підприємства.

3.3. Контроль за роботою Підприємства здійснюється ревізійною комісією, яка утворюється в порядку, визначеному Засновником.

Ревізійна комісія складає висновок по річних звітах та балансах.

#### Стаття 4. Фінансово-кредитні відносини, господарська та економічна діяльність

4.1. Підприємство самостійно планує свою діяльність, виходячи з попиту на роботи, послуги, необхідності забезпечення виробничого та соціального розвитку Підприємства, підвищення особистого прибутку працівників.

Основу планів складають договори зі споживачами та постачальниками.

4.2. Підприємство реалізує свою продукцію та послуги по цінах і тарифах, встановлених самостійно або на договірній основі.

4.3. Підприємство здійснює оперативний і бухгалтерський облік результатів своєї праці, веде статистичну звітність за формою, встановленою органами державної статистики і несе відповідальність за її достовірність.

4.4. Підприємство самостійно визначає фонд оплати праці, а також інші види оплати для працівників.

4.5. Соціальна діяльність регламентується чинним законодавством.

Тривалість і розпорядок трудового дня, порядок надання вихідних днів, відпусток, в тому числі додаткових, прийом та звільнення працівників, їх права та

зобов'язання визначаються у відповідності із чинним в Україні трудовим законодавством Правилами внутрішнього розпорядку та трудовими договорами.

Підприємство вживає заходи щодо охорони праці та забезпечення техніки безпеки.

Підприємство гарантує робітникам забезпечення соціальних гарантій та пільг, передбачених чинним законодавством.

## Стаття 5. Зовнішньоекономічна діяльність

5.1. Зовнішньоекономічна діяльність здійснюється на підставі Закону України «Про зовнішньоекономічну діяльність», міжнародних договорів та інших актів.

5.2. Зовнішньоекономічна діяльність Підприємства будується на підставі валютної самоокупності, взаємовигідності та партнерства.

5.3. Підприємство має право:

- самостійно встановлювати зв'язки з юридичними та фізичними особами інших країн, безпосередньо укладати договори з закордонними партнерами;
- проводити експортно-імпорتنі операції, експортувати різноманітні розробки, роботи, вироби та послуги в рамках своєї основної діяльності, обумовленої Статутом, імпортувати сировину, матеріали, комплектуючі вироби, машини, обладнання для потреб власного виробництва;
- брати участь у діяльності міжнародних асоціацій, об'єднань, закордонних торгах, виставках-продажах, конкурсах, ярмарках, аукціонах;
- направляти на роботу та стажування своїх спеціалістів за кордон.

5.4. Кількість, ставки, порядок проведення відрахувань з валютної виручки регламентується чинним законодавством.

## Стаття 6. Реорганізація і ліквідація

6.1. Підприємство може бути ліквідовано або реорганізовано (зливо, приєднано, поділено, перетворено) за рішенням Засновника та у випадках, передбачених законодавством України.

6.2. Ліквідація виконується ліквідаційною комісією, яка утворюється ініціатором ліквідації.

З моменту призначення комісії, до неї переходять повноваження по керівництву справами Підприємства.

Ліквідаційна комісія діє згідно з порядком, передбаченим чинним законодавством, зокрема:

- оцінює наявне майно;
- проводить розрахунки з бюджетом;
- складає ліквідаційний баланс та подає його на затвердження Засновнику

або органу, що призначив ліквідаційну комісію.

6.3. Майно та кошти Підприємства, що залишилися після передбачених законодавством розрахунків, передаються Засновнику.

6.4. Майно, передане Засновником Підприємству у користування, повертається Засновнику.

#### Стаття 7. Порядок внесення змін та доповнень статуту

7.1. Зміни та доповнення до Статуту затверджуються Засновником та вносяться на реєстрацію до відповідного державного органу.

7.2. У частині, не передбаченій даним Статутом, Підприємство керується чинним законодавством України.

7.3. Підприємство вважається реорганізованим або ліквідованим з моменту внесення відповідного запису до державного реєстру.

Підпис \_\_\_\_\_

Зазначене підприємство має право створювати філії, представництва, відділення та інші відокремлені підрозділи, погоджуючи питання про розміщення таких підрозділів підприємства з відповідними органами місцевого самоврядування в установленому законодавством порядку. Такі відокремлені

підрозділи не мають статусу юридичної особи і діють на основі положення про них, затвердженого підприємством.

Припинення діяльності приватного підприємства здійснюється шляхом його реорганізації (злиття, приєднання, поділу, перетворення) або ліквідації – за рішенням власника (власників) чи уповноважених ним органів, за рішенням інших осіб – засновників суб'єкта господарювання чи їх правонаступників, а у випадках, передбачених законами, – за рішенням суду.

Приватне підприємство визнається таким, що припинилось, з дня внесення до єдиного державного реєстру запису про його припинення.

### 3.8 Оцінка ризику

У процесі практичної реалізації бізнес-плану ПП «Хліб» вкрай важливо враховувати можливість виникнення кількох критичних ситуацій, котрі можуть справити негативний вплив на ефективність започаткованої хлібопекарні. Серед них можна назвати: ризик погіршення кон'юнктури місцевого ринку хлібобулочних виробів; ризики втрати часу й невиконання власних зобов'язань, пов'язані зі зниженням дієздатності засобів праці й персоналу, заміною постачальників; ризик втрати власних майна й грошових коштів; фінансові ризики (передовсім інфляційно-дефляційний та інвестиційний); політично-інституційний ризик.

Найбільш ймовірні ризики у сфері хлібобулочного виробництва й необхідні заходи для мінімізації (нейтралізації) негативного впливу на започаткованій хлібопекарні наведемо в табл. 3.8.

Ймовірні ризики й практичні заходи для зменшення їхнього впливу на  
хлібопекарні «Хліб»

Види ризиків	Заходи для зменшення негативного впливу ризиків на хлібопекарний бізнес
1	2
1. Ризик появи нових прямих конкурентів, часткової втрати своєї ринкової ніші	1.1 Пошук нової ринкової ніші в інших районах 1.2 Запровадження цінової конкуренції 1.3 Здійснення позавартісних методів ринкової конкуренції
2. Загроза появи залишків нереалізованої продукції в день її випікання	2.1 Пошук оптових покупців у сфері громадського харчування 2.2 Вечірня виїзна торгівля у багатолюдних місцях міста 2.3 Застосування достатньо ефективної технології утилізації черствих хлібобулочних виробів
3. Ризик можливої зміни постачальників сировини через зниження її якості, підвищення цін на сировину	3.1 Розрив укладених угод з неконкурентоспроможними постачальниками сировини та термінове встановлення зв'язків із надійними постачальниками 3.2 Обґрунтоване підвищення продажних цін на хлібобулочні вироби
4. Вихід з ладу (поламка) технологічного устаткування та автотранспорту	4.1 Готовність терміново скористатися послугами ремонтно-профілактичних фірм 4.2 Наявність коштів для придбання нового автотранспорту
5. Ризик можливого звільнення персоналу і неналежного виконання ним службових обов'язків	5.1. Здійснення медичного страхування та підвищення рівня основної чи додаткової заробітної плати персоналу фірми 5.2. Організація підвищення кваліфікації персоналу товариства 5.3. Примусове звільнення недбайливих працівників і прийняття на роботу нових найманих робітників

1	2
6. Ризик втрати майна та грошових коштів через навмисний підпал і крадіжку	6.1. Страхування майна придбанням страхового полісу з конкретною умовою відшкодування заподіяної шкоди 6.2. Уведення посади платного охоронця з виконанням відповідних функцій у неробочий час 6.3. Облаштування приміщень надійними засобами пожежогасіння

Таким чином, усі ризики мають бути передбачені та заздалегідь попереджені.



## РОЗДІЛ 4

### ОХОРОНА ПРАЦІ

Громадяни України мають конституційне право на охорону їх життя і здоров'я в процесі трудової діяльності. Реалізацію цього права забезпечують: Кабінет Міністрів; Державний комітет України по нагляду за охороною праці; міністерства та інші центральні органи державної виконавчої влади (Державний комітет України з ядерної та радіаційної безпеки, органи державного пожежного нагляду управління пожежної охорони Міністерства внутрішніх справ України, санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України, прокуратура України); місцева державна адміністрація, місцеві ради народних депутатів.

Згідно з Законом України “Про охорону праці”, на підприємствах, в установах, організаціях незалежно від форм власності та видів їх діяльності для організації виконання правових, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних, соціально-економічних і лікувально-профілактичних заходів, спрямованих на запобігання нещасним випадкам, професійним захворюванням і аваріям у процесі трудової діяльності створюється служба охорони праці.

Під час виробничої діяльності людина за допомогою знарядь виробництва впливає по заданій технології на об'єкт виробництва. Всі елементи трудової діяльності людини є потенціальними джерелами небезпеки. Їх класифікація наведена в ДСТУ “Шкідливі та небезпечні виробничі фактори. Класифікація.”

Відповідно до цього документа всі небезпечні й шкідливі фактори підрозділяються на чотири групи:

- фізичні – рухомі машини і механізми, вироби, падаючі предмети, підвищене або понижене значення температури, вологості, швидкості, іонізації повітря, барометричного тиску, підвищений рівень шумові, вібрації, іонізуючих, лазерних, електромагнітних, інфрачервоних, світлових, ультрафіолетових випромінювань, електричний струм, гострі краї обладнання, робота на висоті тощо;

- хімічні – хімічні речовини;
- біологічні – бактерії, віруси, гриби;
- психофізіологічні – статичні й динамічні фізичні навантаження, нервово-психічні перевантаження (перенапруження аналізаторів, монотонність праці, емоційні перенавантаження).

На робочому місці експерта-оцінювача можуть виникати шкідливі чинники, пов'язані з недопустимими значеннями метеорологічних параметрів, шумові, виробничого освітлення.

Основними метеорологічними факторами, що впливають на працездатність людини, є температура, вологість і швидкість повітря. Оптимальні значення параметрів метеорологічних (мікрокліматичних) факторів забезпечують почуття комфорту та передумови для високого рівня працездатності.

Тепловий обмін організму із зовнішнім середовищем може здійснюватися шляхом тепловипромінювання, конвекції (втрата чи отримання теплоти тілом від повітряного чи водного потоку, який обтікає тіло) та випаровування поту.

При фізичному навантаженні людини вироблення теплоти в її організмі та його теплообмін з навколишнім середовищем підвищуються. Робота, за якої енерговитрати не перевищують 2500 ккал за добу, оцінюється як легкий. Робота з енерговитратами організму близько 5000 ккал за добу – дуже важка.

Комфорт температурних умов здорової людини оцінюється залежно від умов мікроклімату та інтенсивності праці (а також від кліматичних умов місцевості, властивостей одягу та функціонального стану людини).

Для нормальної роботи експертів-оцінювачів відчуття теплового комфорту відбувається за температури близько 21°C, відносній вологості близько 60% і швидкості повітря не більше 0,2 м/с.

Низька температура повітря також може призвести до порушень термічної рівноваги організму. При зниженні температури тіла з'являється слабкість, гальмується рухливість рук, підвищується ймовірність простудних та інфекційних захворювань. Робота в умовах пониженої температури повітря, особливо при підвищеній вологості і швидкості руху, призводить до переохолодження тіла, що

супроводжується виникненням простудних хвороб, а при тривалій дії цих факторів – до виникнення таких хвороб, як радикуліт, невралгія, загострення ревматизму, бронхіту, запалення дихальних шляхів. Від'ємна температура повітря призводить до обморожування, що розглядається як виробнича травма.

Оптимальні метеорологічні умови – сукупність параметрів мікроклімату, які при тривалій і систематичній дії на людину забезпечують зберігання нормального функціонального і теплового стану організму без напруження реакції терморегуляції. Вони забезпечують відчуття теплового комфорту і створюють передумови для високого рівня працездатності.

Температуру, відносну вологість і швидкість повітря беруть на теплий і холодний періоди року, враховуючи категорію важкості роботи згідно з табл. 4.1.

Таблиця 4.1

Оптимальні значення параметрів мікроклімату

Період року	Категорія робіт	Температура повітря, °C	Відносна вологість повітря, %	Швидкість руху повітря, м/с
Холодний (середньодобова температура нижча +10°C)	I а	22-24	40-60	0.1
	I б	21-23	40-60	0.1
	II а	18-20	40-60	0.2
	II б	17-19	40-60	0.2
	III	16-18	40-60	0.3
Теплий (середньодобова температура +10°C і вище)	I а	23-25	40-60	0.1
	I б	22-24	40-60	0.2
	II а	21-23	40-60	0.3
	II б	20-22	40-60	0.3
	III	18-20	40-60	0.4

Для нормалізації мікроклімату і попередження надходження надлишкового тепла і вологи в повітрі виробничих приміщень застосовують теплоізоляцію нагрітого обладнання і комунікацій (температура на поверхні теплоізоляції не винна перевищувати 45°C, а для обладнання, всередині якого температура дорівнює або нижча за 100°C, - не більше 35°C). Якщо неможливо досягти такої

температури поверхонь, ті слід передбачити інші заходи: вентиляція, кондиціонування, повітряні душі, екранування, кабіни радіаційного охолодження, приміщення для відпочинку. Повітряні душі влаштовують на робочих місцях, де теплове опромінення перевищує  $350 \text{ Ут/м}^2$ . Більш ефективні водоповітряні душі, у яких у струмені повітря розбризкується вода. Температура повітря ( $18\text{...}24\text{...}24\text{...}24^\circ\text{C}$ ) і швидкість рухові повітря в душі ( $0,5\text{...}3,5 \text{ м/с}$ ) устанавлюється санітарними нормами залежно від інтенсивності теплового випромінювання, категорії роботи за важкістю і періодом долі.

Під шумом розуміють усі неприємні та небажані звуки їх сукупність, які заважають нормально працювати, сприймати подібні звукові сигнали, відпочивати. Нині добрі відомо, що шуми шкідливо впливають на здоров'я людей, знижують їх працездатність, викликають захворювання органів слуху (глухоту), ендокринної, нервової, серцево-судинної систем (гіпертонія).

Під час впливу шумів на організм одночасно діють фізіологічні та психологічні фактори. Серед фізіологічних основну роль відіграють реакції слухового аналізатора (вплив акустичної енергії на вестибулярний апарат, механорецептори тіла, нервову систему, сон, емоції).

У нас рівні шумів визначають за ДСТУ “Система стандартів безпеки праці. Шум. Загальні вимоги безпеки”. Як допустимі норми встановлено такі рівні шуму, які, діючи протягом тривалого часу, не викликають зниження гостроти сприймання звуку і забезпечують задовільну розбірливість мови на відстані 1,5 м від того, хто говорить. Допустимі межі сили звукові в різних мовах становлять 45-85 дб, больовий поріг – 140 дб. У разі постійного шумового тлу 70 дб виникає розлад ендокринної та нервової систем, 90 дб – порушується слух, 120 дб – з'являється фізичний біль, який стає нестерпним.

Рекомендовані діапазони шумів усередині приміщень різного призначення такі:

для сну, відпочинку – 30-45 дб;

для розумової праці – 45-55 дб;

для лабораторних досліджень, роботи з ЕОМ тощо – 55-65 дб;

для виробничих цехів, гаражів, магазинів – 56-70 дБ.

Рекомендований рівень звуку в приміщеннях для приміщень роботи експерта-оцінювача – 50 дБ.

Нормами встановлено допустимі норми вібраційних навантажень в октавних смугах від 2 до 2000 Гц для коливальних швидкостей від 0,45-1,12 до 4 дів/с. Рівень коливань швидкості при зазначених параметрах змінюється від 99 до 120 дБ.

Сприятливі умови здорової роботи забезпечують як високу продуктивність праці, так і позитивно впливають на психологічний стан людини, на її працездатність і здоров'я. Особливо важливе біологічне і гігієнічне значення для людини має природне освітлення, тому при проектуванні підприємств важливо передбачити природне освітлення згідно з діючими нормами. Виробниче освітлення поділяється на природне, суміщення і штучне.

Природне освітлення може здійснюватися через вікна або світлові відчини в стінах – бокове освітлення (однобічне або двобічне), через світлові ліхтарі в даху (верхнє освітлення) або може бути комбінованим, тобто обома способами одночасно. Освітлення класифікують залежно від джерела світла і функціонального призначення, комбіноване освітлення найбільш рівномірно освітлює всю площу приміщення.

Рівень освітлення робочих поверхонь визначається густиною світлового потоку, тобто відношенням світлового потоку, який визначається в люменах (лм), до площі поверхні ( $m^2$ ), на якові він спрямований. Це відношення називається люксом (лк).

Природне освітлення будь-якої точки в приміщенні характеризується коефіцієнтом природної освітленості (КПО), який являє собою виражене у відсотках відношення освітленості в будь-якій точці всередині приміщення до одночасного значення зовнішнього горизонтального освітлення, що утворюється світлом відкритого небосхилу:

Штучне освітлення за функціональним призначенням поділяється на: робоче, аварійне, евакуаційне (тобто аварійне освітлення для евакуації) і

охоронне. Частина світильників може застосовуватися для чергового освітлення. Штучне освітлення проектується з трьох систем: загального (рівномірне і локалізоване), місцевого і комбінованого (до загального освітлення додається місцеве).

Серед факторів зовнішнього середовища, що впливають на організм людини в процесі праці, світло займає одне з перших місць. Адже відомо, що майже 90% всієї інформації про довкілля людина одержує через органи зору. Під час здійснення будь-якої трудової діяльності втомлюваність очей, в основному, залежить від напруженості в процесі, що супроводжують зорове сприйняття. До таких процесів відносяться адаптація, акомодация та конвергенція.

Адаптація – пристосування ока до зміни умов освітлення (рівня освітленості).

Акомодация – пристосування ока до зрозумілого бачення предметів, що знаходяться від нього на неоднаковій відстані за рахунок зміни кривизни кришталика.

Конвергенція – здатність ока при розгляданні близьких предметів займати положення, при якому зорові осі обох очей перетинаються на предметі.

Світло впливає не лише на функції органів зору, а й на діяльність організму в цілому. При поганому освітленні людина швидко втомлюється, працює менш продуктивно, зростає потенційна небезпека помилкових дій. Погане освітлення може призвести до професійних захворювань, наприклад, таких як робоча міопія (короткозорість), спазм акомодации.

Для створення оптимальних умов зорової роботи слід враховувати не лише кількість та якість освітлення, а й кольорове оточення. Так, при світлому пофарбуванні приміщення завдяки збільшенню кількості відбитого світла рівень освітленості підвищується на 20-40% (при тій же потужності джерел світла), різкість тіней зменшується, покращується рівномірність освітлення.

При надмірній яскравості джерел світла та оточуючих предметів може відбутись засліплення працівника. Нерівномірність освітлення та неоднакова яскравість оточуючих предметів призводять до частой переадаптації очей під час

виконання роботи і, як наслідок цього – до швидкого втомлення органів зору. Тому поверхні, що добре освітлюються і знаходяться в полі зору, краще фарбувати в кольори середньої світлості, коефіцієнт відбивання яких знаходиться в межах 0,3-0,6, і, бажано, щоб вони мали матову або напівматову поверхню.

Залежно від джерел освітлення може бути 3х видів:

- природне – це пряме або відбите світло сонця (небосхила), що освітлює приміщення через світлові прорізи в зовнішніх відгороджуючи конструкціях;
- штучне – здійснюється штучними джерелами світла (лампами розжарювання або газорозрядними) і призначене для освітлення приміщень у темні години, або таких приміщень, які не мають природного освітлення;
- сполучене (суміщене) – одночасне поєднання природного і штучного освітлення.

У бухгалтерії мається захисне заземлення, що усуває небезпеку ураження людей електричним струмом з появою напруги на конструктивних частинах електроустаткування, тобто при замиканні на корпусі, а також пристрої захисного відключення, що забезпечує автоматичне відключення небезпечної ділянки ланцюга.

Застосування автоматичних засобів виявлення пожеж є однією з основних умов забезпечення пожежної безпеки, тому що дозволяє сповістити черговий персонал про пожежу і місце її виникнення. Також встановлені теплові оповіщувачі, що спрацьовують при певній максимальній температурі.

Серед гігієнічних проблем сучасності проблеми гігієни праці користувачів ПЕОМ відносяться до числа найбільш актуальних, оскільки беззупинно розширюється коло задач, розв'язуваних ПЕОМ, і обчислювальна техніка використовується все ширше.

Дослідження вчених за останні 20 років показали, що електромагнітні поля, створені технічними системами, навіть у сотні разів слабші природного поля Землі, можуть бути небезпечними для здоров'я людини. Якщо не змінити принципи побудови електронних та радіотехнічних систем, то тенденція їх

розвитку і негативний вплив на біологічні системи на рівні дії полів можуть призвести до катастрофічного, за своїми наслідками, впливу на біосферу та людину.

Павутиння проводів електропостачання в будинках та в службових приміщеннях оточують людину. Людина знаходиться тривалий час під дією штучних полів, створених електронними системами та системами електропостачання.

Сьогодні у всьому світі комп'ютери займають важливе місце у роботі людей. Одним із шкідливих апаратних забезпечень ЕОМ для людського організму є дисплеї. Дисплеї, сконструйовані на основі електронно-променевої трубки, є джерелами електростатичного поля, м'якого рентгенівського, ультрафіолетового, інфрачервоного, видимого, низькочастотного, над низькочастотного та високочастотного електромагнітного випромінювання (ЕМВ). Вплив комплексу ЕМВ чи окремих його видів на виникнення різних захворювань почали вивчати з моменту їх використання.

Було встановлено, що випромінювання низької частоти, в першу чергу, негативно впливають на центральну нервову систему викликаючи головні болі, запаморочення, нудоту, депресію, безсоння, відсутність апетиту, виникнення синдрому стресу, причому нервова система реагує навіть на короткі за тривалістю впливу щодо слабких полів частоти: змінюється гормональний стан організму, порушуються біоструми мозку. Все це відображається на процесах навчання і запам'ятовування.

Низькочастотне електромагнітне поле може стати причиною шкірних захворювань (вугрева сип, себороїдна екзема, рожевий лишай тощо), хвороб серцево-судинної системи та кишково-шлункового тракту, воно впливає на білі кров'яні тільця, що призводить до виникнення пухлин, у тому числі й злоякісних. Отримано дані про підвищений рівень онкологічних захворювань.

Особливу увагу медики приділяють дослідженням впливу електромагнітних випромінювань на жінок в період вагітності. Статистичні дані свідчать про те, що робота за ПК порушує нормальний хід вагітності, часто є причиною появи на світ



дітей із вродженими вадами, з яких найпоширенішими є дефекти розвитку головного мозку. Тому необхідно, щоб керівництво своєчасно переводило вагітних жінок на роботу, не пов'язану з використанням моніторів.

Захворювання опорно-рухового апарата пов'язані зі змушеною робочою позою, гіподинамією в сполученні з монотонністю праці. Часто на робочих місцях відсутні спеціалізовані меблі і з ергономічних позицій організація робочих місць незадовільна. Характерною рисою роботи за ПК є необхідність виконання точних зорових робіт на екрані в умовах перепаду яркостей у полі зору, наявності блимаць, нестійкості і нечіткості зображення. Об'єкти зорової роботи знаходяться на різній відстані від очей користувача (від 30 до 70 см) і доводиться часто переводити погляд у напрямках екран-клавіатура-документація (згідно з хронометражними даними від 15 до 50 разів у хвилину). Часта переадаптація ока до різних яскравостей і відстаней є одним з головних негативних факторів при роботі з дисплеями. Неприятливим фактором світлового середовища є невідповідність нормативним значенням рівнів освітленості робочих поверхонь столу, екрана, клавіатури. Нерідко на екранах спостерігається дзеркальне відображення джерел світла і навколишніх предметів. Усе це ускладнює роботу і призводить до порушень основних функцій зорової системи.

Праця оператора ПЕОМ відноситься до форм праці з високою нервово емоційною напругою. Це обумовлено необхідністю постійного спостереження за динамікою зображення, розрізнення тексту рукописних і друкованих матеріалів виконанням машинописних і графічних робіт. У процесі роботи потрібно постійно підтримувати активну увагу.

Приміщення для роботи з візуальними дисплейними терміналами (ВДТ) ЕОМ повинні мати природне та штучне освітлення. Приміщення повинні обладнуватись шафами для зберігання документів, магнітних дисків, полицями, стелажми, тумбами. У приміщеннях з ВДТ слід щоденно робити вологе прибирання. Приміщення мають бути оснащені аптечками першої медичної допомоги.

Обладнання і організація робочого місця з ВДТ мають забезпечувати відповідність конструкції всіх елементів робочого місця та їх взаємного розташування ергономічним вимогам з урахуванням характеру і особливостей трудової діяльності.

Конструкція робочого місця користувача ВДТ має забезпечити підтримання оптимальної робочої пози.

Робочі місця з ВДТ слід так розташовувати відносно світових прорізів, щоб природне світло падало збоку, переважно зліва.

При розміщенні робочих столів з ВДТ слід дотримуватись таких відстаней: між бічними поверхнями ВДТ – 1,2м; від тильної поверхні одного ВДТ до екрана іншого – 2,5м.

Екран ВДТ має розташовуватися на оптимальній відстані від очей користувача, що становить 600-700мм, але не ближче ніж за 600мм з урахуванням розміру літерно-цифрових знаків і символів.

Розташування екрана ВДТ має забезпечувати зручність зорового спостереження у вертикальній площині під кутом  $+30^\circ$  до нормальної лінії погляду працюючого.

Клавіатуру слід розташовувати на поверхні столу на відстані 100-300мм від краю, звернутого до працюючого.

Для забезпечення захисту і досягнення нормованих рівнів комп'ютерних випромінювань необхідно застосовувати при екранні фільтри, локальні світлофільтри (засоби індивідуального захисту очей) та інші засоби захисту, що пройшли випробування в акредитованих лабораторіях і мають щорічний гігієнічний сертифікат.

Зараз вже очевидно, що комп'ютерні технології, будучи великим досягненням людства, мають негативні наслідки для здоров'я людей. Сьогодні постає задача зниження шкоди заподіяної здоров'ю. Для цього необхідно дотримуватись встановлених гігієнічних вимог до режимів праці й організації робочих місць. Професійні користувачі ПЕОМ повинні проходити обов'язкові попередні (при прийнятті на роботу) і періодичні медичні огляди. Вагітні жінки

не допускаються до виконання робіт пов'язаних з ПЕОМ. Необхідно використовувати вже наявні розробки по профілактиці порушень у стані здоров'я працюючих.

На робочому місці операторів можуть мати місце шум, порушений іонний режим, параметри, що не відповідають нормам мікроклімату.

Шум може бути зовнішнім (шум машин, гул людей під вікнами), а також внутрішнім (шум принтерів, телефонні розмови, розмови співробітників).

До сучасного виробничого освітлення пред'являються високі вимоги як гігієнічного, так і техніко-економічного характеру. Правильно спроектоване і виконане освітлення забезпечує високий рівень працездатності, справляє позитивний психологічний вплив на працюючих, сприяє підвищенню продуктивності праці.

До систем освітлення висувають наступні вимоги:

- відповідність рівня освітленості робочих місць характеру виконуваної зорової роботи;
- досить рівномірний розподіл яскравості на робочих поверхнях і в навколишньому просторі;
- сталість освітленості в часі;
- оптимальна спрямованість випромінюваного освітлювальними приладами світлового потоку;
- довговічність, економічність, електро- та пожежобезпечність, естетичність, зручність та простота експлуатації.

У тих випадках, коли тільки природного освітлення в приміщенні не достатньо, створюють сполучене освітлення. При цьому додаткове штучне освітлення застосовують не тільки в темний, але й у світлий час доби.

По конструктивному виконанню штучне освітлення може бути загальним і місцевим. При загальному освітленні всі робочі місця одержують освітлення від загальної освітлювальної установки. Комбіноване освітлення поряд із загальним включає місцеве освітлення, яке зосереджує світловий потік безпосередньо на робочих місцях. Застосування тільки місцевого освітлення неприпустимо, тому

що виникає необхідність частішої адаптації зору, створюються глибокі і різкі тіні та інші несприятливі чинники. Для штучного освітлення приміщень використовують люмінесцентні лампи, у яких висока світлова віддача і тривалий термін служби.

Розрахунок штучного освітлення будемо виконувати методом коефіцієнта використання світлового потоку.

Розрахуємо потрібну кількість світильників для приміщення з комп'ютерами при загальному рівномірному освітленні.

Довжина приміщення  $A=7\text{м}$ .

Ширина приміщення  $B=5\text{м}$ .

Висота приміщення  $H=3\text{м}$ .

Висота робочої поверхні  $h_p=1\text{м}$ .

Стеля буде обладнана світильниками з люмінесцентними лампами денного світла ЛД40.

Коефіцієнт відбиття стелі  $S_n=70\%$ , стін  $S_c=50\%$ , робочої поверхні  $S_p=10\%$ .

Напруга мережі 220В.

Відстань від стелі до робочої поверхні:

$$H_o=H-h_p=3-1=2\text{м}.$$

Відстань від стелі до світильника:

$$h_c=0,2*H_o=0,4\text{м}.$$

Висота підвісу світильника над освітлюваною поверхнею:

$$h=H_o-h_c=2-0,4=1,6\text{м}.$$

Висота підвісу світильника над підлогою:

$$H_n=h+h_p=1,6+1=2,6\text{м}.$$

Для досягнення найбільшої рівномірності освітлення приймаємо відношення  $L/h=1,5$ .

Тоді відстань між центром і світильником:

$$L=1,5* h=1,5*1,6=2,4\text{м}.$$

Потрібна кількість світильників:

$$N=S/L^2=(7*5)/2,4^2=6,076 \text{ світильників}.$$

Приймаємо 6 світильників (2 ряди по 3 світильники).

Індекс приміщення:

$$i=(A*B)/(h*(A+B))=(7*5)/(1,6(7+5))=1,82.$$

По таблиці коефіцієнтів використання світлового потоку при  $i=2$ ,  $S_n=70\%$ ,  $S_c=50\%$ ,  $S_p=10\%$  для світильника типу «ЛД» коефіцієнт використання світлового потоку  $\eta=0,59$ .

Світловий потік однієї лампи:

$$\Phi=(E_{\min}*S*K_z*Z)/(N*\eta)=(100*35*1,5*1,1)/(6*0,59)=1631 \text{ лм},$$

де  $K_z$  – коефіцієнт запасу, який враховує запилення світильників і знос джерел світла в процесі експлуатації; для приміщень, освітлюваних люмінесцентними лампами  $K_z=1,5$  за умови чищення світильників не рідше двох разів на рік;

$Z$  – коефіцієнт нерівномірності освітлення ( $Z=1,1$ ).

По знайденому значенню світлового потоку кожної лампи з таблиці, при напрузі мережі 220В, визначаємо її потужність, що має світловий потік 2340 лм, найбільш близькій до розрахункового. При цьому фактична освітленість  $E_f$  дорівнює:

$$E_f = E_{\min}(\Phi_l/\Phi_p)=100*(2340/1631)=143 \text{ лк}.$$

Загальна потужність:

$$P_{\text{общ.}}=P_l*N=40*6=240\text{Вт}.$$

Відповідно до «Закону про охорону праці» роботодавець зобов'язаний забезпечити:

- безпеку працівників при експлуатації устаткування;
- застосовування засобів індивідуального захисту працівників;
- відповідні вимоги охорони праці, умови праці на кожному робочому місці;
- дотримання режиму праці і відпочинку працівників;
- навчання безпечним методам і прийомам виконання робіт;
- інструктаж з охорони праці;
- організацію контролю за станом умов праці на робочих місцях;

- проведення атестації робочих місць за умовами праці;
- інформування працівників про умови і охорону праці на робочих місцях, про існуючий ризик ушкодження здоров'я і компенсаціях при ушкодженні та засобах індивідуального захисту.

Вимоги до освітлення. У приміщеннях, де експлуатуються комп'ютери, штучне освітлення повинне бути загальним і рівномірним. Однак, якщо співробітники працюють переважно з документами, то допускається застосувати комбіноване освітлення: крім загального устанавлюються світильники місцевого освітлення, які не повинні створювати відблисків на поверхні екрана і збільшувати його освітленість більш 300 лк. Освітленість поверхні столу в зоні розміщення робочого документа повинна становити 300-500 лк.

Джерела освітлення варто встановлювати таким чином, щоб вони не осліплювали, при цьому яскравість світних поверхонь (вікна, світильники та ін.), які розташовуються в полі зору, повинна бути не більш 200 кд/м<sup>2</sup>.

В якості джерела світла при штучному освітленні повинні застосовуватися переважно люмінесцентні лампи типу ЛБ. При пристрої відбитого освітлення допускається застосування металогенних ламп потужністю до 250Вт, а у світильниках місцевого освітлення – ламп накаливання.

Для забезпечення нормованих значень освітленості в приміщеннях необхідно не рідше двох разів на рік чистити скло, віконні рами і світильники та вчасно замінити перегорілі лампи.

Робочі місця повинні розташовуватися таким чином, щоб природне світло падало збоку, переважно ліворуч.

Для внутрішньої обробки приміщень повинні використовуватися дифузійно-відбиваючі матеріали, з коефіцієнтом відбиття від стелі – 0,7-0,8; для стін – 0,5-0,6; для підлоги – 0,3-0,5. Полімерні матеріали для внутрішньої обробки повинні бути дозволені для застосування органами й установами Держсанепіднагляду.

Поверхня підлоги в приміщеннях повинна бути рівною, без вибоїн, неслизькою, зручною для очистки і вологого прибирання, мати антистатичні властивості.

Вимоги до кондиціонування. У виробничих приміщеннях, у яких установлені комп'ютери, мікроклімат повинен відповідати наступним санітарним нормам:

- температура повітря в теплий період року – не більш 23°-25°С, у холодний - 22°-24°С;
- відносна вологість повітря – 40-60%;
- швидкість руху повітря – 0,1 м/с.

Для підвищення вологості повітря в приміщеннях варто застосовувати зволожувачі повітря, щодня заправляти їх дистильованою або кип'яченою водою.

Вимоги до розміщення, оснащення й організації робочих місць. Відстань між робочими столами з моніторами (у напрямку тилу поверхні одного монітора та екрана іншого) повинне бути не менш 2 м, а між бічними поверхнями моніторів – не менш 1,2 м.

Віконні отвори повинні бути обладнані регульованими жалюзьями, завісами, зовнішніми навісами та ін.

Бажано, щоб висоту робочої поверхні столу можна було регулювати в межах 680-800 мм, а при відсутності такої можливості вона повинна дорівнювати 725 мм. Модульними розмірами робочої поверхні комп'ютерного столу, на базі яких розраховують конструктивні розміри, варто вважати: ширину 800, 1000, 1200 і 1400 мм; глибину 800 і 1000 мм.

Екран монітора повинен знаходитись від очей користувача на оптимальній відстані 600-700 мм, але не ближче 500 мм з урахуванням розмірів алфавітно-цифрових знаків і символів.

Вимоги до безпеки під час експлуатації й обслуговування ЕОМ. У приміщенні з комп'ютерами повинно проводитися щоденне вологе прибирання. Приміщення повинні оснащатися аптечкою першої допомоги та вуглекислотними вогнегасниками.

При восьмигодинній робочій зміні і роботі на комп'ютері регламентовані перерви варто встановлювати:

- для I категорії робіт – через 2 години від початку робочої зміни і через 2 години після обідньої перерви тривалістю по 15 хв.;

- для II категорії робіт – через 2 години від початку робочої зміни і через 1,5-2 години після обідньої перерви тривалістю по 15 хв. або через кожну годину роботи тривалістю по 10 хв.

Після проведення дослідження щодо відповідності усіх норм та правил, можемо зробити висновок, що робота в приміщеннях відділу з оцінки майна проходить в умовах, які відповідають усім санітарним нормам та техніці безпеки.



## ВИСНОВКИ

Підприємство - це самостійна господарська організація, створена і зареєстрована у встановленому законом порядку для здійснення господарчої діяльності з метою задоволення суспільних потреб у товарі (продукції, роботах, послугах) і одержання прибутку, яка діє на підставі статуту, користується правами й виконує обов'язки щодо своєї діяльності, є юридичною особою, має самостійний баланс, поточний та інші рахунки в банках.

Відправна точка, з якої починається кожне нове підприємство – це ідея, що закладається в його основу («бізнес-ідея»). Така бізнес-ідея може бути як власною, оригінальною, так і запозиченою.

При створенні нового підприємства завжди потрібно проводити техніко-економічне обґрунтування та розробляти бізнес-план реалізації запроваджуваного проекту.

Бізнес-план - це документ, який містить систему ув'язаних у часі та просторі та узгоджених з метою і ресурсами заходів і дій, спрямованих на отримання максимального прибутку внаслідок реалізації підприємницького проекту (угоди).

Найважливішою галуззю, що забезпечує продовольчу безпеку України, є хлібопекарська. Її структуру формують хлібопекарські підприємства, які задовольняють потреби усіх верств населення в хлібобулочній продукції

Хлібопекарна промисловість України характеризується високою територіальною концентрацією виробництва. Сьогодні найбільші виробничі потужності хлібопекарської промисловості також головним чином зосереджені в найбільших промислових містах, включаючи Київ, і в обласних центрах.

Ринок хлібобулочних виробів має такі специфічні ознаки, які повинні враховуватися при його формуванні та прогнозуванні:

— обсяги пропозиції і попиту на хлібобулочні вироби у всіх регіонах традиційно великі, а асортимент товарів є досить широким;

— обсяги попиту на хлібобулочні вироби можуть бути нижчими за потреби споживачів, оскільки в силу національних традицій, низьких доходів і нерозвиненості транспортно-збутової інфраструктури споживачі частково забезпечують свої потреби за рахунок домашньої випічки;

Попит на товар «хлібобулочні вироби» залишається слабо еластичним від розміру середньодушового сукупного доходу споживачів. Це означає, що у міру зростання доходів населення збільшує обсяги придбання хліба промислової випічки.

Дії держави на хлібному ринку в основному зводяться до адміністративних методів регулювання і контролю, при цьому пріоритетним завданням державних органів стає підтримка мінімального рівня роздрібних цін. Створенню ринкових механізмів розвитку хлібопекарської промисловості практично не приділяється належної уваги. Застосування адміністративних методів в кризовій ситуації вважається виправданим, але в умовах ринкового середовища, що розвивається, вони стають серйозною перешкодою для подальшого розвитку суб'єктів господарювання, оскільки порушують функціонування соціально-економічної системи і гальмують дії законів розвитку.

У дипломній роботі пропонується створити приватне хлібопекарське підприємство «Хліб». Воно буде розташоване в с. Калинівка Миколаївського району Миколаївської області, та забезпечуватиме хлібом та хлібобулочними виробами жителів села, а також жителів інших довколишніх сіл, які не мають своєї хлібопекарні.

За результатами розробки та обґрунтування бізнес-плану створення приватного хлібопекарського підприємства видно, що його діяльність буде ефективною. Зокрема, загальний прибуток в місяць складе 71 148грн., чистий прибуток за місяць – 58 341,36 грн., за рік – 70 0096,32 грн. Період окупності проекту складає 0,48 року.

Огляд ринку та існуючи у підприємства резерви підвищення ефективності діяльності дозволили визначити перспективний напрямок подальшого розвитку підприємства. Фінансові показники проекту покращуються з періоду до періоду і

вже до кінця першого півріччя приймають значення близьке до нормативного. Тобто, можна стверджувати, що даний проект добре вплине на фінансовий стан підприємства. Також слід відмітити високий соціальний статус проекту через те, що види продукції, які ми виготовляємо, розраховані на середній та незаможний класи населення, та відповідно створені додаткові робочі місця відіграють значний соціальний ефект у житті суспільства.

У випускній роботі також розглянуті питання охорони праці.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Конституція України //Відомості Верховної Ради (ВВР), 1996, №30, ст.141
2. Господарський кодекс України від 16.01.2003 р. №436 - IVУ/Відомості Верховної Ради (ВВР), 2003, №18, №19 - 20, № 21 - 22, ст. 144
3. ЗАКОН УКРАЇНИ Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань.//Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2003, № 31-32, ст.263 – Режим доступа: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/755-15#Text>
4. Державна служба статистики [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
5. 100 кг хлеба в год [Электронный ресурс] / Интернет-издание FINANCE.UA. – 01.05.2010. – Режим доступа: [//www.news.finance.ua/ru/~1/0/all/2010/05/01/195504](http://www.news.finance.ua/ru/~1/0/all/2010/05/01/195504).
6. Баринов В.А. Бизнес-планирование: Учебное пособие. – М:ФОРУМ:ИНФРА-М, 2013. –272 с.
7. Бизнес-план : Учеб.- практ. пособие / Т. П. Любанова, Л. В. Мясоедова, Т. А. Грамотенко, Ю. А. Олейникова. - М. : Книга сервис, 2008. - 96 с.
8. Бизнес-планирование: Полное руководство / К. Барроу, П. Барроу, Р. Браун ; Пер. с англ. М. Веселковой. - М. : ФАИР-ПРЕСС, 2003. - 400 с. - (Ун-ты бизнеса).
9. В Украине производство хлебобулочных изделий упало на 3,5% [Электронный ресурс]:АГРО / Главные новости / Сайт інформаційного агентства УНІАН. – 19.07.2018. – Режим доступа: [//www.economics.unian.net/rus/detail/53226](http://www.economics.unian.net/rus/detail/53226).
10. Васильченко А. Н. Состояние и перспективы развития хлебопекарной промышленности в Украине / А. Н. Васильченко // Научно-виробничий журнал Харчова наука і технологія. – Одеса: Вид-во Одеської національної академії харчових технологій, 2009. – №1 (6). – С. 5 – 8.

11. Васильченко А. Н. Украинское хлебопечение – состояние и перспективы / А. Н. Васильченко // Хлебопечение России. – 2009. – № 5. – С. 44 – 46.
12. Галенко, В. П. Бизнес-планирование. Создание успешного бизнес-плана на предприятии / В. П. Галенко, Г. П. Самарина, О. А. Страхова. - С.Пб. : Питер, 2014. - 384 с.
13. Горемыкин, В. А. Бизнес-план: Методика разработки. 25 реальных образцов бизнес-плана / В. А. Горемыкин. - 2-е изд. - М. : Ось-89, 2013. - 576 с.
14. Грабовецький, Б. Є. Економічне прогнозування і планування : Навч. посібник / Б. Є. Грабовецький. - К. : Центр навч. літ., 2012. - 188 с.
15. Економічний аналіз. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів спеціальності 7.050106 «облік та аудит» / За ред. д.е.н., проф. Бутинця. Житомир ПП «Рута»,-2014.-680 с.
16. Економічний аналіз: Навч. посібник / М. А. Болюх, В. З. Бурчевський, М. І. Горбаток та ін.; За ред. акад. НАНУ, проф. М. Г. Чумаченка. — Вид. 2-ге, перероб. і доп. — К.: КНЕУ, 2013. — 556 с.
17. Економічний аналіз: Навч. посібник/М. А. Болюх, В. З. Бурчевський, М. І. Державний комітет статистики України [Електронний ресурс]: Офіційний сайт. – 2018. – Режим доступу: [//www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua).
18. Інформаційне забезпечення підготовки бізнес-плану / М. Ю. Куденко, С. М. Осипенко, І. Є. Веремейчик // Вісн. Міжнар. Слов'ян. ун-ту. Серія «Економічні науки». – 2006. – 9, №1. – с.48.
19. Костецька Н. Аналіз діяльності хлібопекарської промисловості у контексті стратегічного розвитку галузі [Електронний ресурс] / Н. Костецька // Вісник ТДЕУ. – 2016. – № 2. – Тернопіль: Видавництво ТДЕУ, 2006. – Режим доступу: [/http://www.library.tane.edu.ua/images/nauk\\_vydannya/LtqHpt.pdf](http://www.library.tane.edu.ua/images/nauk_vydannya/LtqHpt.pdf).
20. Кузьмін О.Є. Теоретичні та прикладні засади менеджменту : навч. посібн. / О.Є. Кузьмін, О.Г. Мельник. – Львів : Вид-во НУ "Львівська політехніка, 2012. – 228 с.

21. Кучеренко В. Р., Карпов В. А., Маркітан О. С. Бізнес-планування фірми. – К.: Знання, 2016. – с.423.
22. Методика написання бізнес-плану. (26.03.2012): [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://korosten.in.ua/index.php?page=1507>.
23. Методичка написання випускної роботи Гурченков О.П., Єфімова Г.В., Майстренко О.М., Терьошкіна Н.Є. - Миколаїв 2011. - 20 с.
24. Нетяжук М. Социальные и экономические аспекты государственного регулирования цен на хлеб / М. Нетяжук // Экономика Украины. – 2015. – № 3. – С. 63 – 68.
25. Основы прогнозирования и планирования в организации : Учеб. пособие / А. А. Лихачев, Н. А. Орехов, Е. В. Ерохина, Э. С. Мамбетшаев. - М. : Изд-во МГТУ им. Н.Э Баумана, 2013. - 304 с
26. Передало Х.С. Планування та мотивування в процесі формування апарату управління організації / Х.С. Передало, Р.З. Дарміць, І.С. Процик // Вісник Національного університету "Львівська політехніка", 2012. – № 466. – С. 97-106.
27. Пивоваров, К. В. Планирование на предприятии : учеб. пособие / К. В. Пивоваров. - М. : Дашков и К, 2012. - 232 с.
28. Планування діяльності підприємства : навч. посібн.. / за ред. В.Є. Москалюка. – К. :Вид-во КНЕУ, 2014. – 252 с.
29. Плотніков М. Ф. Стратегічні орієнтації підприємств хлібопекарської промисловості / М. Ф. Плотніков, В. В. Мосейчук // Економіка АПК. Міжнародний науково-виробничий журнал. – 2017. – №12 (158). – С. 42 – 48.
30. Подготовка технико-экономического обоснования (ТЭО) [Электронный ресурс]: <http://www.ap-group.ru/services/finance-advice/pfs-preparation/#ask>
31. Производство хлеба уходит в тень Бизнес и финансы / Интернет-издание ФОКУС. – 01.02.2018. – Режим доступа: [//www.focus.ua/economy/97188](http://www.focus.ua/economy/97188).
32. Савицкая Г.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия. - М.: ИНФРА-М, 2012 г. - 336 с.

33. Создание технико-экономического обоснования (ТЭО) [Электронный ресурс] <http://in-con.su/business-plans/1/10/229.html>
34. Статистичний щорічник України за 2018 рік / За ред. О.Г. Осауленка; Відповідальний за випуск Н.П. Павленко. – К.: Державний комітет статистики України, 2009. – 566 с.
35. Тарасюк Г.М. Планування діяльності підприємства : навч. посібн. / Г.М. Тарасюк, Л.І. Шваб. – К. : Каравела, 2013. – 432 с.
36. Татаренко Г. М. Не вольные хлеба [Электронный ресурс] / Г. М. Татаренко // Интернет-издание «Бизнес». – 5.12.2018. – Режим доступа: [http://www.business.ua/articles/bread\\_market/2268/](http://www.business.ua/articles/bread_market/2268/).
37. Техничко-економическое обоснование [Электронный ресурс] / <http://dibit.ru/articles/item/feasibility-study.html>
38. Титов В.И. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия: Учебник.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2015.
39. Уразов А. Основи економічної теорії : Навчальний посібник/ Анатолій Уразов, Петро Маслак, Ірина Саух,; Міжрегіон. академія управління персоналом, Житомирський ін-т МАУП . -К.: МАУП, 2015. -323 с.
40. Швайка Л.А. Планування діяльності підприємства : навч. посібн. / Л.А. Швайка. –Львів : Вид-во "Новий світ-2000", 2009. – 268 с.