

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ НА ПІДПРИЄМСТВІ

Гогусь (Лень) Надія Володимирівна

Науковий керівник:
к. е. н., Богач Ю. А.

Тернопіль - 2015

Актуальність теми

У сучасному світі, що швидко розвивається все більш актуальним стає питання щодо проектування технологічних процесів.

Існує необхідність більш ґрунтовного та комплексного дослідження заходів проектування технологічних процесів та визначення напрямів їх удосконалення.

Метою дипломної роботи є

опрацювання теоретичних основ та розробка практичних рекомендацій щодо удосконалення проектування технологічного процесу на підприємстві

Основні завдання:

- дослідити суть та необхідність організації проектування технологічного процесу;
- проаналізувати етапи та стадії проектування технологічного процесу;
- обґрунтувати організаційне забезпечення проектування технологічного процесу на підприємстві;
- провести аналіз ресурсного забезпечення організації проектування технологічного процесу на підприємстві;
- оцінити результативність проектування технологічного процесу на підприємстві;
- надати практичні рекомендації щодо удосконалення організаційного забезпечення проектування технологічного процесу на підприємстві;
- запропонувати підходи щодо використання інноваційних складових в проектуванні технологічного процесу на підприємстві.

Організаційна структура ТОВ “Микулинецький Бровар”



Асортимент пива ТОВ “Бровар”

Сорти пива	Назва	Густина %	Алк.об %	Світле/темне
Класичне	Микулин	11	4,2	Світле
	Троян	11,5	3,3	Світле
	Українське Темне	13	4,2	Темне
	Дністе	12	5,5	Світле
	Strong	16,5	6,5	Світле
	Микулин-900	12	4,5	Світле
	Микулин Лагер	11	5,2	Світле
Спеціальне	Пшеничне-Біле	11	4,2	Світле
	Медове	15	5,8	Світле
	Тернове Поле	18	7,1	Світле
	Радлер Лимон	12	4,5	Світле
	Kaltenberg Spezial	13,3	5,1	Світле
	Koguna Ceska	12	5,0	Світле
	Микулин 2012	10	4,0	Світле
Преміум клас	Елітне	15	5,9	Світле
	Вища Проба	12	5,2	Світле
	Новорічне	21	9,0	Світле

Продукт	Назва
Віскі	Микулинецьке віскі
Безалкогольні напої	Природна столова вода «Микулинецька кришталева»
	Квас «Микулинецький»
	Напій солодкий «Лимон»
	Напій солодкий «Апельсин»
	Напій солодкий «Яблуко»
	Напій солодкий «Персик»
	Напій «М-Кола»

Макросередовище ТОВ “Микулинецький browар”

Чинники	Складові
Демографічні	чисельність населення; віковий ценз; рівень платоспроможності населення, активного населення.
Природні	наявність природних ресурсів за видами.
Науково-технічні	науково-технічна політика держави.
Економічні	ступінь державного регулювання економіки; система оподаткування; мінімальний розмір заробітної платні і пенсії.
Екологічні	екологічна безпека навколишнього середовища; екологізація виробництва.
Політичні	політична стабільність суспільства, взаємодія виконавчої і законодавчої влади; міжнародне науково-технічне співробітництво; обсяги експорту-імпорту.

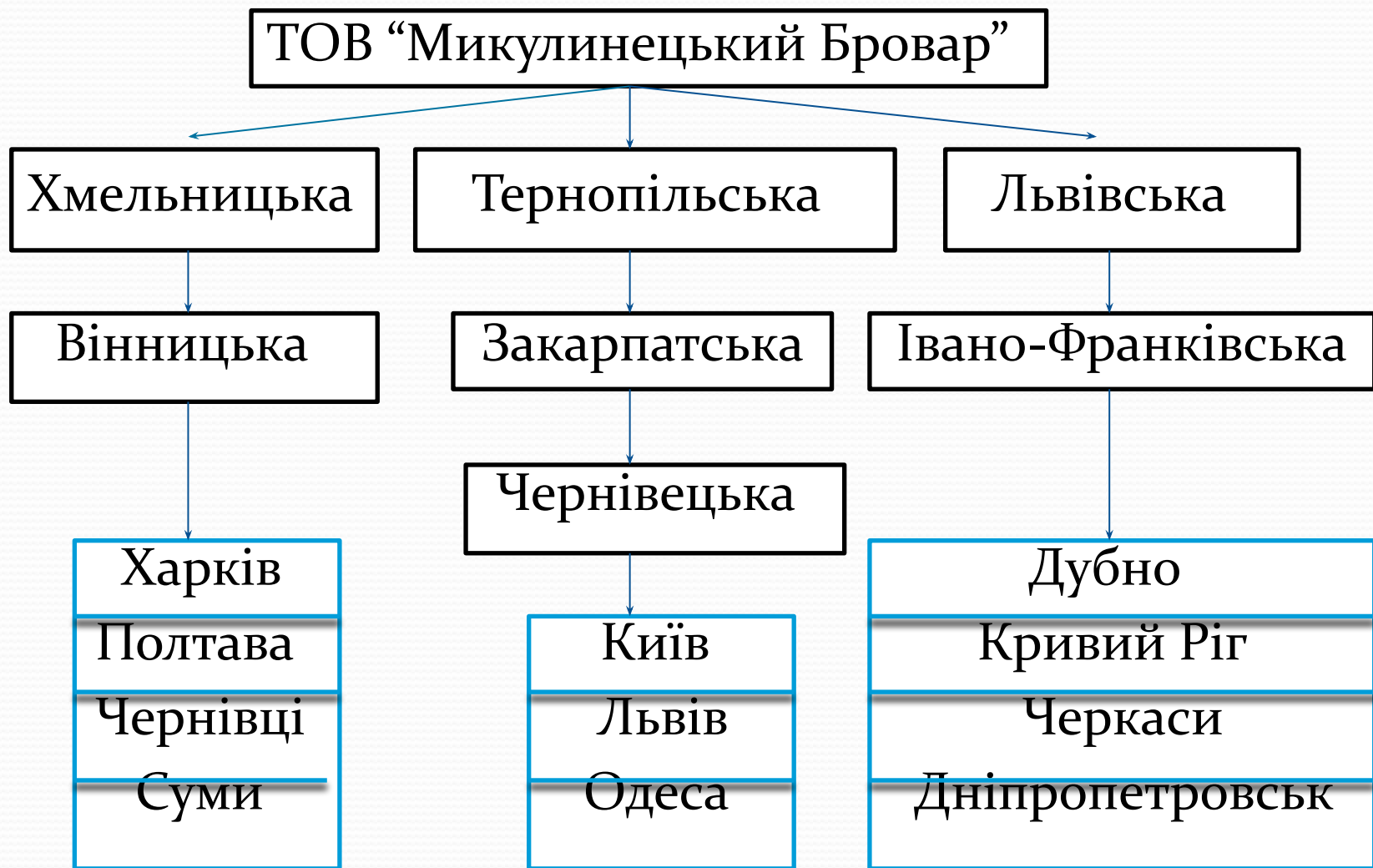
Фактори мікросередовища ТОВ “Микулинецький Бровар”

Фактори	Загрози /Можливості
Конкуренти	
1. вхідні бар'єри на ринок	Загроза виходу нових підприємств на регіональний ринок. Складність охоплення всього ринку
2. товари-замінники	Загроза появи нових слабоалкогольних напоїв. Можливість створення нового товару, що задовольняє аналогічну потребу, але створений на основі інших принципів
3. потенційні конкуренти	Загроза появи нових конкурентів
Постачальники	
1. ціна постачальника	Загроза підвищення ціни на обладнання та інші необхідні матеріали для виробництва пива
2. віддаленість постачальника	Загроза не отримання сировини через неможливість доставки
Споживачі	
1. зміна споживчих смаків	Можливість створення нових видів пива. Загроза відмова споживчих вподобань від «живого» пива
2. рішення про купівлю пива	Загроза обрання покупцем нового виробника. Загроза зменшення попиту
Посередники	
1. збільшення торговельних посередників	Можливість збільшення обсягу продажу
Безпосередньо фірма	
1. наявність фахівців з маркетингу	Можливість покращення збутової і комунікативної політики
2. кваліфікація персоналу	Можливість покращення діяльності фірми на основі навчання та підвищення кваліфікації молодих спеціалістів

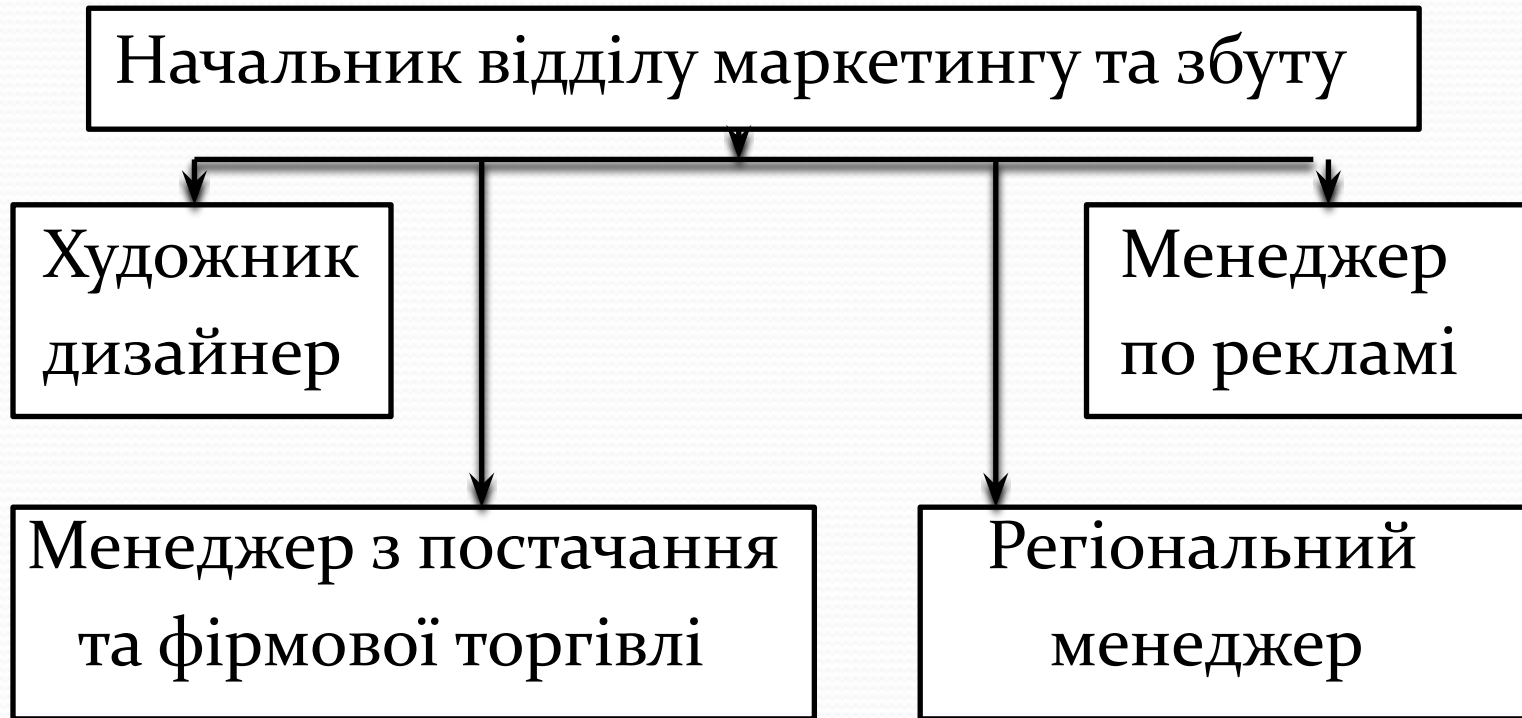
Сильні та слабкі сторони підприємства

Сильні сторони	Слабкі сторони
<ol style="list-style-type: none">1. Підприємство має великий досвід роботи на вітчизняному ринку2. В 2006 році освоєно випуск ще трьох нових сортів пива і відновлено стародавню традицію розливу пива в пляшки з відкидною пробкою.3. На заводі встановлено сучасне обладнання для виробництва саме “живого” пива.4. У 2013 році підприємство збільшило свою виробничу потужність на 34%.5. Продукція підприємства єдина на Україні відзначена вищою європейською якістю.6. Паралельно здійснюється виробництво безалкогольних напоїв.7. У виготовленні продукції використовується в основному власна натуральна і вітчизняних виробників сировина.	<ol style="list-style-type: none">1. На сучасне імпортне обладнання у підприємства бракує коштів.2. Збут продукції здійснюється тільки у межах України.

Мережа збуту продукції ТОВ “Микулинецький Бровар” по областях та містах

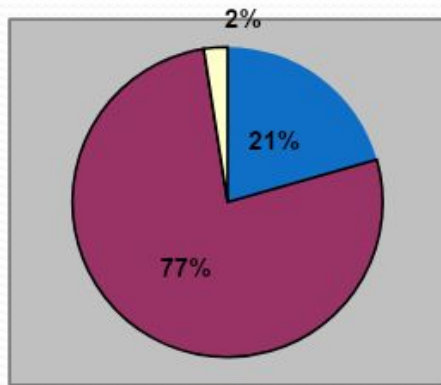


Організаційна структура служби маркетингу на підприємстві

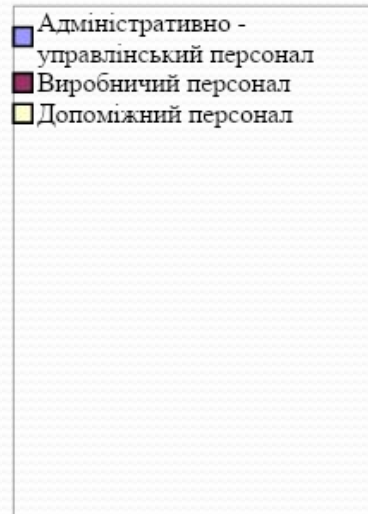
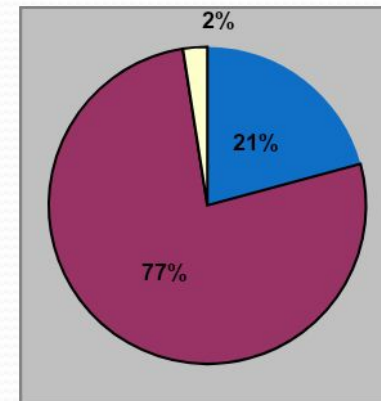


Структура кадрового складу на ТОВ «Микулинецький Бровар»

Структура кадрового складу за 2013 рік



Структура кадрового складу за 2014 рік



Динаміка використання робочого часу на ТОВ «Микулинецький Бровар»

№ п/п	Показник	2013 р.	2014 р.	Відхилення	
				(+/-)	%
1.	Кількість відпрацьованих л/днів всіма робітниками	55751	53871	-1880	-3,37
2.	Кількість відпрацьованих л/год. всіма робітниками.	437130	414968	-22162	-5,07
3.	Середньооблікова чисельність робітників	204	202	-2	-0,98
<i>Показники використання робочого часу</i>					
1.	Середня кількість днів роботи 1-го робітника (п.1/п.3)	273,3	266,7	-6,6	-2,4
2.	Середня тривалість робочого дня, год. (п.2/п.1)	7,84	7,7	-0,14	-1,79
3.	Середня кількість годин роботи 1-го робітника (п.2/п.3).	2142,79	2054,3	-88,49	-4,13

Динаміка показників продуктивності праці та трудомісткості продукції

Показники	2013 р.	2014 р.	Відхилення	
			+,-	%
1. Товарна продукція, тис. грн.	18037,3	18042,9	+5,6	+0,03
2. Середньооблікова чисельність штатних працівників облікового складу, чол.	204	202	-2	- 0,98
3. Середньорічний виробіток одного працюючого, тис. грн., (р.1/р.2)	88,42	89,32	+0,9	+1,02
4. Середня кількість годин роботи одного працівника, год., (р.6/р.2)	2142,79	2054,3	-88,49	-4,13
5. Середньогодинний виробіток одного працюючого, грн., (р.3/р.4)	41,26	43,48	+1,86	+5,38
6. Відпрацьовано всіма працівниками, люд.-год.	437130	41968	-22162	-5,07
7. Питома трудомісткість на 1 тис. грн., год., (р.6/р.1)	24,23	22,99	-1,24	-5,12

Структура запасів підприємства на кінець року

Показники, тис.грн.	2013 р.	2014 р.	Відхилення	
			+, -	%
Виробничі запаси	6273,6	3628,9	-2644,7	-42,1
Незавершене виробництво	263,4	332,3	+68,9	+26,1
Готова продукція	111,9	51,1	-60,8	-54,33
Товари	264,7	178,2	-86,5	-32,68
Всього запасів	6913,6	4190,5	-2723,1	-39,39

Кількість оборотів товарних запасів

$$O_{тз} = \frac{O}{МЗ} ,$$

де O - обсяг продажу;

$МЗ$ - вартість матеріальних запасів.

Оборот товарних запасів у днях

$$ДO_{тз} = \frac{МЗ \cdot 365}{O} ,$$

де $МЗ$ - матеріальні запаси;

O - обсяг продажу.

1. Чи дає новий напрямок (галузь) кращі можливості одержання прибутку в порівнянні з можливостями, наявними в галузі, де вже функціонує фірма?

2. Чи може компанія конкурувати з існуючими компаніями на ринку?

Шляхи вдосконалення виробничої структури на ТОВ “Микулинецький Бровар”

- 1) Укрупнення підприємства і цехів;
- 2) Пошук і реалізацію більш досконалого принципу побудови виробничої структури (для проєктованих підприємств) і використання резервів поліпшення структури (для діючих підприємств);
- 3) Раціоналізацію співвідношення між основними, допоміжними і обслуговуючими цехами;
- 4) Поліпшення планування підприємства;
- 5) Розвиток спеціалізації, кооперування і комбінування виробництва;
- 6) Уніфікацію і стандартизацію процесів і обладнання.

Вимоги генерального плану на підприємстві

Розташування виробничих підрозділів строго по ходу технологічного процесу - склади сировини, матеріалів і напівфабрикатів, заготівельні, обробні, складальні цехи, склади готової продукції

Розміщення допоміжних ділянок, господарств поблизу цехів основного виробництва, які вони обслуговують

Найбільша прямоточність і найкоротші шляхи транспортування сировини, матеріалів, напівфабрикатів та готової продукції

Найбільш доцільні варіанти розташування зовнішніх комунікацій підприємства та приєднання їх до інженерних мереж і т.п.

Розміщення в блоках цехів лабораторій (вимірювальної, хімічної, рентгено-контролю, ультразвуку та ін), які обслуговують їх.

Шляхи вирішення удосконалення збуту на підприємстві

1. Реорганізація відділу постачання та відділу збуту
2. Пошук дистриб'юторів у всіх областях України

Послідовність управління інноваційним проектом

1. Усвідомлення необхідності стратегічної інноватики;
2. Лідер-концепція-команда-повноваження;
3. Стратегічний маркетинг;
4. Інвестиції та ранжирування стратегічних завдань;
5. Якість робіт;
6. Стратегічне партнерство;
7. Організаційно-структурні нововведення;
8. Операційний маркетинг;
9. Операційна інноватика.