

включається виробнича собівартість реалізованої готової продукції, нерозподілені ЗВВ та понаднормові виробничі витрати.

Всі управлінські рішення щодо підвищення ефективності господарської діяльності повинні спиратися на проведений економічний аналіз витрат та собівартості продукції, оскільки від її рівня залежать як рентабельність окремих видів продукції, так і фінансові результати діяльності підприємства в цілому, темпи розширеного виробництва, фінансовий стан суб'єкта господарювання. Саме тому питанням аналізу собівартості продукції необхідно приділяти значну увагу та проводити постійний аналіз з метою оперативного та ефективного управління витратами підприємства в цілому та собівартістю продукції зокрема [4, с. 64].

Розуміння того як здійснюється формування всіх елементів при виробництві конкретної продукції, що складають собівартість дає змогу виявляти недоліки в виробничому процесі і запобігти удорожчання собівартості, або навіть зменшити її.

1. Садовська І. Б. *Бухгалтерський облік [текст] : навч. посіб. / І. Б. Садовська, С 14 Т. В. Божидарнік, К. Є. Нагірська. - К. : "Центр учбової літератури", 2013. - 688 с.*

2. Філінков О.М. *Про співвідношення змісту категорій "витрати виробництва", "затрати", "собівартість" / О.М. Філінков // Економічна теорія. – 2011. – № 4. – С. 12-17.*

3. *Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 „Витрати”. – Затверджено наказом Міністерства України № 304 від 30.11.2000 р.*

4. Морщенок Т.С. *Економічна сутність собівартості продукції та шляхи її зниження / Морщенок Т.С., Біла А.О. // Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії / ред. О. В. Коваленко. - Запоріжжя, 2014. - Вип. № 7. - С. 58 – 65.*

Постова В.В.

Маслюк Ю. В.

Гончарук І.С.

асистент

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

ШЛЯХИ ПОКРАЩЕННЯ МІКРОКЛІМАТУ ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ В ЗРГ

У наш час майже кожен середньостатистичний українець може дозволити собі відвідати ресторан, кафе, бар, фаст-фуд. Ресторанний ринок України пропонує всі можливі формати закладів, де можна смачно та корисно поїсти, провести час, організувати ділову зустріч. Після відвідування закладу ресторанного господарства у відвідувачів складається позитивне враження, бажання відвідати заклад ще раз, розповісти про ресторан знайомим і друзям з'являється тоді, коли відвідувач задоволений не тільки кухнею і обслуговуванням, а й якістю повітря в такому закладі. Суміш вуглекислого газу, диму тютюну, запахів кухні може зіпсувати найкраще враження від якості їжі та обслуговування. Самі працівники закладів працюють набагато ефективніше, коли на робочому місці дотримуються правил з безпеки праці та санітарно-гігієнічних норм. Тому на сьогодні постає питання про пошук шляхів покращення мікроклімату виробничих приміщень в закладах ресторанного господарства.

Більшість власників ЗРГ уже давно розуміють, що їм необхідна правильна вентиляція ресторану і кондиціонування, тому вживають заходів задля отримання необхідних результатів. Питання вже не стоїть перед ними - потрібен чи не потрібен мікроклімат в закладі. Стоїть питання, яку саме вентиляцію або кондиціонування встановлювати, скільки це коштує, яким чином це буде працювати.

Технічне рішення цього питання може бути різним і залежить від багатьох чинників: необхідно враховувати і дизайн, і архітектурні особливості приміщень, вартість кліматичної системи і багато іншого. Все це повинно бути враховано в проекті [1, с. 446].

Для зменшення витрат на систему вентиляції та кондиціонування виробничих приміщень власники закладів об'єднують витяжні системи залів і кухні в одну витяжну

систему. З одного боку - це зменшує кількість витяжних вентиляторів, зменшує кількість повітропроводів. З іншого боку - це робити категорично заборонено. По-перше, це суперечить існуючим будівельним нормам і правилам, по-друге це неправильно з точки зору проектування. У повітроході будуть змішуватися два потоки повітря з різними характеристиками, що спричинить виникнення конденсату. Також таке рішення викличе перетікання запахів з кухні в зал і навпаки [2, с. 38].

Типовою помилкою є зменшення витрат на очистку повітря і необхідної холодопродуктивності через велику ціну вирішення даної проблеми. Все має свою ціну, і якість повітря тут не виняток. Однією з найбільш суттєвою складовою витрат на систему вентиляції є головне кліматичне обладнання. В Україні існує дуже багато брендів кліматичного обладнання в різному ціновому діапазоні [1, с. 448].

Також варто звернути увагу на пропоновану схему вентиляції і кондиціонування. Можливо, її можна значно спростити, застосувати інші підходи до проектування. У виборі кліматичного обладнання слід звернути увагу на запропонований переліком кліматичних компаній, у проектувальників і менеджерів цих компаній можуть бути інші погляди на вентиляцію закладу. Рішення про застосування тієї чи іншої схеми вентиляції і кондиціонування має прийматися на підставі техніко-економічного обґрунтування, враховуючи особливості приміщень, вимоги замовника, архітектора [2, с. 39].

Вирішення проблеми мікроклімату виробничих приміщень має свої особливості взимку. Саме тоді для ефективної роботи системи вентиляції необхідні певні параметри теплоносія (електрика або підведення гарячої води), яких просто немає в будівлі закладу і не буде. У цьому випадку може бути тільки один вихід: використовувати рекуперацію тепла, яка дозволить знизити необхідну потужність теплоносія для вентиляції як мінімум удвічі [3, с. 109].

Так, застосування рекуперації понесе за собою підвищення ціни основного обладнання та системи автоматики, але в даній ситуації це єдиний вихід. Для роботи вентиляції взимку та її якісної роботи, необхідний постійний підігрів повітря, яке надходить [1, с. 451].

Отже, задля покращення мікроклімату виробничих приміщень не слід економити на системі вентиляції та кондиціонування. Оптимальні умови праці та належний стан робочих місць працівників сприяють підвищенню ефективності праці і зниженню витрат.

1. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства (за ред. проф. П'ятницької Н.О.). – Підручник для ВУЗів. : ВЦ КНТЕУ. – 2005, 632 с.

2. Берсуцкий Я. Г., Дугинская И. А., Дугинский Б. Л. Анализ хозяйственной деятельности предприятия: Учеб. пособ. – Донецк: ДИЭХП, 2000. – 180 с.

3. Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства: Опор. конспект лекцій / Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2010. – 204 с.

Пошивалова О.В.

к.ф.м.-н., доцент

Хроленко Н.Л.

Прохватило О.О.

студентки

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

АНАЛІЗ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКИХ ПІДПРИЄМСТВ

Рівень економічного розвитку промисловості, природних економічних зон, сільсько-господарського ринку виражається не одним, а цілою системою показників. Економічна життєздатність сільськогосподарських підприємств залежить від багатьох факторів: землі і її продуктивності, активів, продуктивності, заробітної плати, витрат на виробництво тощо.