СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ…………………………………………………………………3

1 Краткая характеристика предприятия…………………………………..5

2 Структура управления предприятием…………………………………..7

3 Технология производства и характеристика выпускаемой продукци..8

4 Историческая справка…………………………………………………..11

5 Анализ объема и ассортимента выпуска хлебопродукции…………..13

ЗАКЛЮЧЕНИЕ…………………………………………………………...15

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ………………………….16

 ВВЕДЕНИЕ

 Учебная  практика (практика по получению первичных  профессиональ­ных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) является неотъемлемой частью учебного процесса. В ходе ее прохождения студент получает углубление и  закрепле­ния знаний и профессиональных навыков, полученных в процессе обучения на основе изучения практических ситуаций.
 Целью данной практики является не только изучение практических ситу­аций, но и сбор и анализ материала для отчета. Базой учебной практики мною было выбрано предприятие АО «Анапский Хлебокомбинат».
 Задачами учебной практики является:
 — ознакомление с организацией: его структурой, основными функци­ями управленческих и производственных подразделений;
 — непосредственное участие в текущей деятельности предприятия;
 — подбор и систематизация материалов для выполнения отчета учеб­ной практики.
 Профессиональное управление финансами неизбежно требует глубо­кого анализа, позволяющего более точно оценить неопределенность ситуа­ции с помощью современных количественных методов исследования. В связи с этим существенно возрастает приоритетность и роль финансового анализа, основным содержанием которого является комплексное системное изучение финансового состояния предприятия и факторов его формирования с целью оценки степени финансовых рисков и прогнозирования уровня до­ходности капитала. Именно поэтому в прохождении учебной практики в ка­честве индивидуального задания было выбрано изучение вопроса проведения финансового анализа предприятия, т. к. данная тема актуальна, необхо­дима для изучения и, на мой взгляд, интересна.
 В ходе прохождения практики были пройдены такие основные этапы как:
 — получение инструктажа по технике безопасности, получение индиви­дуального задания;
 — ознакомление с инструктивным материалом, отделами предприятия;
 — сбор материалов, предусмотренных заданием по практике;
 В данной работе были использованы следующие внутренние матери­алы:
 — устав АО «Анапский хлебокомбинат»;
 — статистические данные;
 — специальные печатные издания;
 — бухгалтерская отчетность за 2015 – 2017 гг.
 В ходе подготовки данной работы изучены исторические,  теоретиче­ские разработки, статистические источники, официальные документы,  зако­нодательные акты.
 Структура отчета состоит из введения, 2 основных глав, заключения, списка использованной литературы.
 Информационную базу составляют данные бухгалтерского баланса и отчетности предприятия, законы Российской Федерации, постановления Правительства, материалы, опубликованные в периодической и специальной литературе, внутренние документы предприятия.

   1 Краткая характеристика предприятия

 АО "Анапский Хлебокомбинат" зарегистрирована по адресу: 353451, Краснодарский кр, город Анапа, район Анапский, улица Астраханская, 102. Генеральный Директор - Ендовицкий Сергей Анатольевич. Основным видом экономической деятельности является "производство хлеба и мучных конди­терских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения". Количество учредителей 87. Уставной капитал – 19 тыс. Численность персонала – 240 че­ловек. Также АО "АНАПСКИЙ ХЛЕБОКОМБИНАТ" работает еще по 10 направлениям. Организация насчитывает 0 филиалов. Имеет 4 лицензии. Ак­ционерное Общество "Анапский Хлебокомбинат" присвоен ИНН 2301018284, КПП  230101001, ОГРН 1022300516831, ОКПО 349228.
 Действует с 24.06.1996.
 Предприятия находящиеся рядом с АО «Анапский  Хлебокомбинат»:
ООО «Чоа», ООО «Лионс», РО общество мусульман г-к Анапа, ООО " Пита-хлеб".
      Дополнительные виды деятельности по ОКВЭД 2:

|  |  |
| --- | --- |
| 10.72 | Производство сухарей, печенья и прочих сухарных хлебобулочных изделий, производство мучных кондитерских изделий, тортов, пи­рожных, пирогов и бисквитов, предназначенных для длительного хранения |
| 46.38 | Торговля оптовая прочими пищевыми продуктами, включая рыбу, ракообразных и моллюсков |
| 46.90 | Торговля оптовая неспециализированная |
| 47.24 | Торговля розничная хлебом и хлебобулочными изделиями и конди­терскими изделиями в специализированных магазинах |
| 55.10 | Деятельность гостиниц и прочих мест для временного проживания |
| 55.90 | Деятельность по предоставлению прочих мест для временного про­живания |
| 56.10.1 | Деятельность ресторанов и кафе с полным ресторанным обслужива­нием, кафетериев, ресторанов быстрого питания и самообслужива­ния |
| 56.29 | Деятельность предприятий общественного питания по прочим ви­дам организации питания |
| 68.20 | Аренда и управление собственным или арендованным недвижимым имуществом |
| 77.39.11 | Аренда и лизинг прочего автомобильного транспорта и оборудова­ния |

 Это самостоятельный хозяйственный субъект. С правом юридического истца, действующий на принципах хозрасчета и самофинансирования, кото­рый на основе использования трудовым коллективом имущества производит и реализует хлебобулочную продукцию, выполняет работы, оказы­вает услуги.
 Главными задачами предприятия являются удовлетворение обществен­ных потребностей в его продукции, работах, услугах и реализации на основе полученной прибыли социальных и экономических интересов собствен­ника имущества предприятия.
 Предприятие самостоятельно планирует свою деятельность и опреде­ляет перспективы развития исходя из спроса на производимую продукцию, работы и услуги. Исходя из наличия производственных мощностей, заказов потребителей и заключенных договоров о поставках, предприятие устанав­ливает объем производства продукции по номенклатуре в натуральном вы­ражении2Структура управления предприятием

 Отдел снабжения обеспечивает хлебокомбинат бесперебойным снабже­нием сырья, материалов, топлива и т. д., обеспечивает их хранение, контро­лирует и регулирует состояние запасов материалов. Главными задачами от­дела снабжения является ускорение оборачиваемости материальных ресур­сов, улучшение организации складского хозяйства, организация централизо­ванного завода сырья и материалов.


 Рисунок 1 — Структура управления предприятия

 Отдел сбыта занимается улучшением спроса и поиском рынка сбыта на продукцию через радио, телевидение, печать. Начальник отдела сбыта при­нимает непосредственное участие в заключении договоров на поставку про­дукции, осуществляет контроль за реализацией своевременных поставок продукции в торговлю в заказанном ассортименте и объеме, за соблюдением действующих условий поставки продукции. Начальник отдела сбыта контро­лирует работу склада готовой продукции — экспедиции.
 Планово-экономический отдел совместно с бухгалтерией и другими под­разделениями разрабатывает мероприятия по повышению эффективности производства, экономически обосновывая их целесообразность. В центре внимания планово-экономического отдела находятся вопросы по организа­ции труда и управления: внедрение типовых проектов рабочих мест, опреде­ление норм выработки и расценок, калькуляция продукции, контроль расхо­дования ФЗП и материальное поощрение, правильность применения форм и систем зарплаты.
 Учет использования средств предприятия осуществляет бухгалтерия. Этот отдел ведет работу в области финансовых взаимоотношений с постав­щиками сырья и материалов, потребителями заводской продукции и финан­совыми органами.
 Непосредственная связь между юридическим отделом и всеми другими отделами осуществляется через разработку документов правового характера и правовую помощь. Юрист предприятия участвует в рассмотрении вопросов дебиторской и кредиторской задолженности, принимает меры для ее ликви­дации.
 Мероприятия по охране труда и технике безопасности осуществляет инженер по ТБ и НОТ. Под его руководством разрабатываются проекты пла­нов и мероприятий по улучшению условий труда на рабочих местах.
 Контроль за технически правильную и бесперебойную эксплуатацию оборудования осуществляет механическая служба. Она следит за своевре­менным и качественным ремонтом печей, поточных машин, котлов и т. д., контролирует расход средств на ремонтные работы в соответствии со сме­тами.
 Регулированием хода производства руководит начальник производства. Он обеспечивает ритмичности выпуска продукции в соответствии с заяв­ками, поступающими с экспедиции в ассортименте, согласно заключенных договоров о поставках, контролирует подготовку производства к выпуску новой продукции, состояние и комплектность печей.
 Контроль за качеством готовой продукции ходом всего технологиче­ского процесса осуществляет производственно-техническая лаборатория (ПТЛ). В лаборатории проверяют соответствие стандартам, технологическим условиям, удостоверениям качества поступающего на предприятие и непо­средственно в производство основного сырья (муки) и вспомогательных ма­териалов, определяют влажность и хлебопекарные свойства муки, дают за­ключение о качестве муки и готовой продукции.
 За состоянием трудовой дисциплины и соблюдением работниками пра­вил внутреннего трудового распорядка следит отдел кадров. Отдел также ведет работу по набору рабочей силы, учету и отчетности на хлебозаводе.
 Все отделы подчиняются и согласуют свою работу на прямую с генеральным директором предприятия.

 3 Технология производства и характеристика выпускаем-ой продукции

 Производственный процесс на предприятии — это совокупность действий, в результате которых сырье и материалы (мука, соль, дрожжи и др.) превращаются в готовую продукцию (хлеб и хлебобулочные изделия). Производственный процесс состоит из рабочих процессов, представляющих собой совокупность производственных операций.
 В зависимости от способа выполнения на предприятии различаются следующие операции:
 — машинные, выполняемые машинами под наблюдением рабочих;
 — машинно-ручные, которые выполняются машинами при обязательном непосредственном участии рабочих;
 — ручные, выполняемые рабочими без применения машин.
 В целом по производству структура производственного процесса выглядит следующим образом: на машинные операции приходится около 50% всех операций, а на машинно-ручные и ручные – по 25%.
 Применение того или иного метода организации хлебопекарного производства зависит от объема и номенклатуры ассортимента продукции, уровня специализации производственных участков.
 Специализация деятельности предприятия по выпуску определенной продукции создало предпосылки для разделения труда внутри предприятия, то есть для внутризаводской специализации путем организации специализир-ованных участков и производств.
 На предприятии действует три специализированных цеха по производству продукции, это:
 1. Цех основного производства — по выпечке хлеба.
 2. Цех по производству булочных изделий.
 3. Цех по производству кондитерских изделий.
 Производственный ассортимент АО «Анапский хлебокомбинат» включает следующие группы хлебобулочных изделий:
   —  пшеничные багеты и батоны (5 наименований);
      — пшеничный хлеб и хлебные булочки  (9 наименований);
      — ржаной хлеб и ржаные хлебные булочки (15 наименований);
      — резаные сорта хлебов и батонов  (14 наименований);
      — сдобные булочные изделия (17 наименований);
      —  сухари (2 наименования);
 — новинки (11 наименований);
       — кондитерские изделия (102 наименования).
 Наибольший объем в выпуске продукции занимают кондитерские изделия. Кондитерские изделия предприятия включают: вафли, восточные сладости, печенье, пирожные, рулеты, кексы и торты в ассортименте.
 Производство хлеба осуществляется поточным методом. На линии в течении  суток вырабатывается несколько сортов хлеба.
 Для характеристики уровня организации и культуры производства необходимо знать величину производственного цикла – период времени с момента подготовки основного и дополнительного сырья до сдачи готовой продукции в хлебохранилище.
 Длительность цикла хлебопекарного производства зависит от вырабатываемого ассортимента хлебных изделий, но не превышает 6-8 часов. Основными путями сокращения длительности производственно-го цикла в хлебопечении являются совершенствование технологии, приготовления теста путем ускорения его созревания в результате применения тестомесительных машин интенсивного замеса теста; увеличение дозировки пекарных дрожжей; применение молочной сыворотки, органических кислот, ферментах и других препаратов.
 Для обеспечения выпуска хлебобулочных изделий высокого качества и необходимом количестве и ассортименте, выполнения установленных норм выхода готовых изделий и строгого соблюдения итехнологической дисциплины производства на предприятии производственно технологической лаборато-рией разрабатывается технологический план. При его составлении рассчитывают технологические нормативы по каждому запланированному к выработке сорту изделий и по печам, закрепленным к этим сортам, а также проводят расчеты использования хлебопекарного оборудования (мукопросеивателей, дозировочной аппаратуры, тестомесительных машин с подкатными порционными дежами или тестопригтовительных агрегатов, тестоделительных и тестоформовочных машин, конвейерных шкафов расстойки теста и транспортных механизмов).
 В своей работе лаборатория руководствуется нормативно-технологической документацией: ГОСТами, дополнениями и изменениями к ним.

 4 Историческая справка

  Сегодня  Анапский хлебокомбинат является крупнейшим производителем хлебобулочных изделий в городе–курорте Анапа и на Черноморском побережье Краснодарского края – это современное, технически оснащенное предприятие, которое ежегодно разрабатывает новые рецептуры хлебобулочных изделий, расширяя ассортимент и удивляя новинками не только жителей Анапы, но и всего края. Предприятие является социально значимым, бюджетообразующим, оно входит в число основных налогоплательщиков города.
 В 1989 году построено новое здание комбината, оснащенное оборудованием по производству хлеба мощностью 65 тонн в сутки. В годы перестройки были свои сложности у Анапского хлебокомбината. Постоянная работа над реконструкцией хлебокомбината  вывела его на новый современный уровень.
 В настоящее время прилавки магазинов насыщены таким ассортиментом хлеба, что трудно среди такого изобилия определить, какой же хлеб лучше, но отличить хлеб АО «Анапский хлебокомбинат» можно легко даже по внешним признакам. Он изготовлен не на «быстрых» дрожжах и готовых зерновых смесях, а по старинным рецептам, с применением классической технологии выпечки хлебов.
 Поэтому хлеб АО «Анапский хлебозавод» «живой», отличается румяной, аппетитной  корочкой и устойчивым мякишем. Конечно, хлопот с выпечкой такого хлеба, в котором сохраняются все витамины больше, и он обходится дороже, но покупатели, познав вкус этого хлеба, отдают предпочтение именно ему.  Ассортимент выпускаемой продукции АО «Анапский  хлебокомбинат» очень широк – это и традиционные сорта хлеба – пшеничный высшего и первого сорта, ржано-пшеничный, ржаной, зерновой, большое количество булочных и кондитерских изделий, но есть эксклюзивные сорта хлеба, такие как: заварной ржано-пшеничный хлеб «Горгиппия», который полюбился покупателям за изумительный вкус и аромат. С этим хлебушком анапские пекари стали лауреатом конкурса «100 лучших товаров». «Анапский курортный» из смеси ржаной сеяной, ржаной обдирной и пшеничной муки первого сорта обладает повышенной пищевой и биологической ценностью, сбалансированный аминокислотным составом, пользуется повышенным спросом у анапчан.  Хлеб «Зерно Анапы» и «Анапский лучик» получил наивысшую оценку на ежегодном краевом смотре-конкурсе пекарей и кондитеров, по мнению жюри он отвечает всем требованиям хлебопекарного производства и отличается великолепным вкусом. В 2010г. ржано-пшеничный хлеб «Кубанский Казачий» завоевал бронзовую медаль во Всероссийской агропромышленной выставке — ярмарке «Золотая осень».
 В 2012 году на Всероссийской агропромышленной выставке — ярмарке «Золотая осень» булочка сдобная слоеная «Забава» и печенье сдобное «Кунжутное» получили бронзовую медаль. Булочка «Слойка сдобная с начинкой» и булочка сдобная слоеная «Забава» стали лауреатами конкурса «100 лучших товаров» и «Высококачественные товары Кубани».
 В 2012 году были внедрены в производство лечебно-профилактические сорта хлеба: хлеб «Шотландский» с добавлением тыквенной семечки, семени льна, кунжута, подсолнечника. Хлеб ржано-пшеничный десертный с курагой, черносливом,грецким орехом и изюмом «Боярский».
 Специалисты Анапского хлебокомбината не только выпекают вкусный и полезный хлеб, но названием этих аппетитных булочек пропагандируют и прославляют город-курорт Анапу. Многие отдыхающие в качестве сувениров везут домой анапский хлеб.
 Работает на хлебокомбинате и   кондитерский цех, мощность цеха рассчитана на 3 тонны в день тортов, пирожных, печенья. Качество и искусство оформления тортов и пирожных стало визитной карточкой АО «Анапский хлебокомбинат». Здесь работают профессионалы своего дела. Ежегодно ассортимент кондитерских изделий пополняется новыми названиями тортов, пирожных, печенья и пряников, слоеных изделий.

#

#

 5 Анализ объема и ассортимента выпуска хлебопродукции

 Предприятие АО «Анапский Хлебокомбинат» самостоятельно планирует свою деятельность на основе договоров, заключенных с потребителями продукции и поставщиками материально-сырьевых ресурсов, и определяет перспективы развития исходя из спроса на производимую хлебопродукцию и необходимости обеспечения производственного и социального развития предприятия, повышения личных доходов его работников. Темпы роста объема производства продукции, повышение ее качества непосредственно влияют на величину издержек, прибыль, рентабельность. Анализ динамики выпуска продукции в натуральном и стоимостном выражении.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Период, год | Выпуск продукции, тонн | Абсолютный прирост, тонн | Темп роста, % |
| Цепной | Базисный | цепной | базисный |
| 2015 | 1775,3 |  |  |  |  |
| 2016 | 1419,7 | -355,6 | -355,6 | 79,9 | 79,9 |
| 2017 | 1519,6 | 99,9 | -255,7 | 107,0 | 85,6 |

 Таблица 5. Данные для анализа динамики производства хлебопродукции

 По сравнению с 2015 г. выпуск хлебопродукции в 2016-2017 гг. снизился, соответственно на 20,1 % и 14,4 %. Спад производства хлебопродукции произошел в связи с увеличением конкурентов на рынке сбыта, ростом стоимости реализованной продукции и низкой платежеспособностью населения.
 Наибольший спад производства произошел в 2016 г. В этот период было произведено 1419,7 тонн хлебопродукции, что на 355,6 тонн меньше прошлогоднего выпуска. В последующем году предприятие стало наращивать выпуск продукции, который составил 1519,6 тонн. Рост производства по сравнению с 2016 г. обусловлен главным образом внешними факторами: рост спроса на продукции предприятия, повышение уровня доходов  населения.
 Для обеспечения более полного удовлетворения потребностей населения в хлебопродукции АО «Анапский Хлебокомбинат» выпускает достаточно широкий ассортимент продукции, но хлеб остается доминирующим видом  продукции.
 Как отмечалось ранее, спад производства хлебобулочных изделий произошел в 2016 г. Среди основных причин можно назвать следующие:
 — увеличение затрат на производство продукции;
 — сбои в обеспечении сырьем и материалами;
 — сокращение спроса и снижение эффективности сбыта продукции;
 — рост конкурентов на рынке.

 ЗАКЛЮЧЕНИЕ

  Прохождение учебной практики на АО «Анапский хлебокомбинат» является важным элементом учебного процесса по подготовке специалистов. На предприятии была изучена производственная и управленческая структура. Кроме того, были изучены технико-экономические показатели предприятия. Также было проведено ознакомление с организацией труда на предприятии, также наблюдение за процессом работы производственной лаборатории. Получены практические навыки по работе с первичными документами предприятия. Был изучен ассортимент производимой продукции. Фабрика выпускает 65 наименований тортов и пирожных. Среди них: торты «Адажио», «Аленка», «Блинная симфония», «Валентинка», «Любава» и многие другие. Торты весом от 0,5 до 1,5 килограмма. В результате прохождения учебной практики были выполнены цели задания, которые ставились передо мной программой практики. Приобретен важный профессиональный опыт, который в дальнейшем будет полезен как в учебной, так и в практической деятельности. Успешному прохождению учебной практики способствовало доброжелательное отношение руководителей и сотрудников предприятия, помощь с их стороны. Общее впечатление от пройденной учебной практики – положительное. Считаю, что цель проделанной работы — углубление и расширение теоретических знаний, получение практического опыта — выполнен.

 СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:

 1. Гражданский Кодекс Российской Федерации (часть первая): Федеральный закон №51-ФЗ от 30.11.94 г. (в ред. от 29.12.17 г.) // СПС КонсультантПлюс. — Москва, 2018.
 2. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая): Федеральный закон №117-ФЗ от 05.08.00 г. (в ред. от 23.04.18 г.) // СПС КонсультантПлюс. — Москва, 2018.
 3. О внесении изменений в часть первую Гражданского кодекса Российской Федерации и отдельные законодательные акты РФ: Федеральный зак-он №315-ФЗот 03.07.2016 г.// СПС КонсультантПлюс. — Москва, 2018.
 4. 6. О бухгалтерском учете: Федеральный закон №402-ФЗот 06.12.2011 г.(в ред. от 31.12.2017 г.) // СПС КонсультантПлюс. — Москва, 2018.
 5. Приказ Минфина России от 06.03.2018 N 41н "О внесении изменений в приказ Министерства финансов Российской Федерации от 2 июля 2010 г. N 66н "О формах бухгалтерской отчетности организаций" — Москва, 2018.
 6. *Ефимова*, О. В. Финансовый анализ [Текст] : учеб. пособие / О. В. Ефимова. — М. : Бухгалтерский учет, 2012. — 285 с.
 7. *Видяпина*, В. И. Бакалавр экономики Финансы [Текст] : учебник для вузов / В.И. Видяпина — М., 2013. — 231 с.
 8. Анализ финансового состояния предприятия по данным бухгалтерского баланса // Консультант бухгалтера, 2003 . — № 4. — 9 с.
 9. *Азоев*, Г. Л. Управление организацией [Электронный ресурс] : учеб. для вузов по специальности "Менеджмент орг." / Г. Л. Азоев. — М. : ИНФРА-М, 2014. — 735 с.
 10. Бухгалтерский учет и аудит. Практическое пособие с комментариями. Т1. — С-Пб.: Бухгалтерский учет, 2007. — 458 с.
 11. *Валевич* Р.П., *Давыдова* Г.А. Экономика торгового предприятия. — Мн.: высшая школа, 1996.  — 367 с.
 12. *Ворст* И. *Ревентлоу* Л. Экономика фирмы: Учебник — М.: Высшая школа, 2006. — 430 с.
 13. *Ефимова* О. В. Финансовый анализ. — М.: Бухгалтерский учет, 2006. —315 с.
 14. *Камышанов* Л.И. Практическое пособие по аудиту. — М.: ИНФРА-М, 2006. — 522 с.