

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учрежде-
ние высшего образования
«ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

С.А. Кострыкина

ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЕМ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

*Учебно-методическое пособие
для выполнения курсовой работы*

Благовещенск
Издательство
Дальневосточного государственного аграрного университета
2017

УДК 658+664.6(075.8)
ББК 65.29+36.83

*Рецензент – Ермолаева Анна Владимировна, канд.техн.наук,
доцент кафедры технологии переработки
продукции растениеводства ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ*

К71 Кострыкина, С. А. Экономика и управление предприятием по переработке продуктов питания из растительного сырья : учебно-методическое пособие для выполнения курсовой работы / канд. техн. наук, доц. С. А. Кострыкина. – Благовещенск : Изд-во Дальневосточного гос. аграрного ун-та, 2017. – 39 [1] с.

Пособие предназначено для студентов, обучающихся по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» очной и заочной форм обучения.

УДК 658+664.6(075.8)
ББК 65.29+36.83

Рекомендовано к изданию методическим советом технологического факультета Дальневосточного государственного аграрного университета (Протокол № 2 от 25.10.2017 г.).

Издательство Дальневосточный ГАУ
2017

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| ВВЕДЕНИЕ..... | 4 |
| КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МУКОМОЛЬНО-КРУПЯНОЙ, ХЛЕБОПЕКАРНОЙ, МАКАРОННОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ОТРАСЛЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ..... | 5 |
| СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ..... | 8 |
| ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ | 9 |
| 1 ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ СТРОИТЕЛЬСТВА (РЕКОНСТРУКЦИИ) ПРЕДПРИЯТИЯ | 10 |
| 1.1 Экономико-географическая характеристика района обоснования строительства | 10 |
| 1.2 Обоснование мощности строящегося или реконструируемого предприятия | 10 |
| 1.3 Производственная программа предприятия..... | 12 |
| 2 РАСЧЕТ ЗАТРАТ И ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА | 13 |
| 2.1 Расчет затрат на сырье и вспомогательные материалы..... | 13 |
| 2.2 Расчет транспортно-заготовительных расходов и затрат на энергоресурсы | 15 |
| 2.3 Расчет трудовых ресурсов..... | 17 |
| 2.4 Расчет затрат на содержание основных средств, общезаводских расходов и прочих прямых затрат | 19 |
| 2.4 Расчет производственной себестоимости и обоснование отпускной цены вырабатываемой продукции..... | 22 |
| 2.5 Расчет технико-экономических показателей проекта | 24 |
| СЛОВАРЬ ОСНОВНЫХ ПОНЯТИЙ И ОПРЕДЕЛЕНИЙ..... | 26 |
| ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ..... | 35 |
| СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ..... | 37 |
| ПРИЛОЖЕНИЕ | 39 |

ВВЕДЕНИЕ

Пищевая промышленность страны в целом и ее регионов – один из системообразующих элементов экономики. Стратегическое значение отрасли определяется тем, что потребитель ее продукции – каждый житель страны, поэтому проблема полноценного обеспечения населения продовольствием во многом решается эффективностью развития пищевой промышленности. Именно за счет продукции пищевой промышленности создаются высококачественные продовольственные ресурсы и формируются стратегические запасы продовольствия, обеспечивается продовольственная безопасность регионов в частности и страны в целом. Пищевая промышленность представляет собой одну из крупнейших отраслей промышленности, включая десятки подотраслей, объединенных в четыре блока: пищевкусовая, мясомолочную, рыбную и мукомольно-крупяную, насчитывает в своем составе более 5 тысяч крупных и 15 тысяч малых предприятий, специализирующихся на производстве продовольственных товаров путем переработки сырья растительного и животного происхождения. Без современных предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности становится бессмысленным развитие целых отраслей сельского хозяйства, и в первую очередь, производящих скоропортящуюся продукцию (молоко, мясо, плоды, овощи и др.). Обеспечение эффективного функционирования предприятий и организаций пищевой промышленности требует экономически грамотного управления их деятельностью, овладения современными методами экономических исследований.

В результате усвоения курса студент должен овладеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений, способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МУКОМОЛЬНО-КРУПЯНОЙ, ХЛЕБОПЕКАРНОЙ, МАКАРОННОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ОТРАСЛЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Мукомольно-крупяная отрасль – одна из крупнейших и наиболее старых отраслей пищевой промышленности, производящая муку и крупу. Переработка зерна в муку и крупу осуществляется силами мукомольных и крупяных заводов, при этом основная масса муки вырабатывается из пшеницы и ржи. Мука в России производится более чем на 1,5 тысяч предприятиях различных организационно-правовых форм, из которых около 400 представляют собой крупные производства, а остальные – малые и подсобные предприятия. Следует отметить, что в данном секторе отечественной пищевой промышленности выработка готовых мучных смесей для потребностей промышленного хлебопечения и смесей для выпуска различных мучных кондитерских изделий осуществляется, в отличие от развитых индустриальных стран Европы и США, в недостаточном объеме. Поскольку мука входит в рецептуру большого количества видов пищевых продуктов различных отраслей, потребность в ней постоянно растет. Крупяные заводы вырабатывают ячменную, пшеничную, гречневую, кукурузную, рисовую, перловую и многие другие виды круп. Мукомольные и крупяные заводы отличаются высокой степенью автоматизации основных технологических процессов. Мельницы размещены преимущественно в местах потребления продукции, крупяные заводы – в районах выращивания крупяных культур.

Хлебопекарная – одна из ведущих отраслей пищевой промышленности. Несмотря на общий спад промышленного производства в пищевых отраслях, потребление хлебопродуктов в России на душу населения сохраняется на уровне 120 кг в год, поскольку хлеб и хлебобулочные изделия по-прежнему остаются одним из основных продуктов питания в рационе потребителей. Хлеб, как основной продукт питания, способен удовлетворить до 30% потребности человека в калориях, служит источником белков, витаминов, пищевых волокон и минеральных веществ. Спецификой отрасли является то, что потребители конечной продукции предпочитают традиционные сорта хлеба, производство хлеба локализовано по территориальному признаку, производители ориентированы, как правило, на местные рынки. Несмотря на то, что производственные мощности крупных хлебозаводов

задействованы сегодня не полностью, и позволяют в полном объеме удовлетворить потребность населения в хлебе, в отрасли отмечается увеличение количества малых цехов и пекарен. В последние годы возрастает спрос населения на свежеспеченную, диетическую, лечебно-профилактическую и обладающую функциональными свойствами продукцию. Многие предприятия хлебопекарной отрасли для повышения своей доходности вырабатывают продукцию смежных отраслей, например, кондитерская.

Макаронная отрасль – отмечается значительный рост производства. Макароны изделия, как продукт питания, очень распространены в России и, по экспертным оценкам, занимают весомое место среди продуктов повседневного потребления. Несмотря на большую долю импорта в этом сегменте пищевой продукции в конце 90-х годов двадцатого века, многие отечественные макаронные фабрики после девальвации рубля смогли увеличить объемы производства макаронных изделий, инвестировав средства в реконструкцию предприятий и закупку нового оборудования, что позволило расширить ассортимент и улучшить качество этого пищевого продукта. Расширения ассортимента удалось достичь путем внедрения отечественными предприятиями новых видов смежной продукции, таких, как каши, готовые завтраки, лапша быстрого приготовления и др., представленные изначально на рынке иностранными производителями. Сегодня производство макаронных изделий в России осуществляется более чем на 300 предприятиях, общая мощность которых превышает 1,3 млн. т. макаронных изделий в год, что полностью удовлетворяет потребности отечественного рынка, при этом потребление макаронных изделий в России составляет до 7 кг в год на человека. За последние 5 лет потребление макаронных изделий в России увеличилось примерно на 50%, а потребительские предпочтения сместились в сторону отечественной продукции. Крупнейшими отечественными производителями макаронных изделий являются ОАО «Макфа», группа «Агрос», НПФ «Алтан». Тем не менее, доля импорта по-прежнему высока, в том числе, и из-за недостатка в России основного сырья (муки из твердых сортов пшеницы) для выработки высококачественных изделий. По сравнению с ростом производства в хлебопекарной промышленности, в макаронной промышленности отмечается опережающий рост, что связано, во многом, меньшей эластичностью спроса на хлебобулочные изделия по цене.

Кондитерская отрасль промышленности является высокорентабельной отраслью и входит в десятку бюджетообразующих отраслей пищевой промышленности. Потребление кондитерской продукции в России увеличилось за последние 50 лет в несколько раз и составляет примерно 3,5 кг в год на душу населения. Ежегодно российские граждане потребляют около 500 тыс. т карамели, 770 тыс. т мучных кондитерских изделий и 325 тыс. т шоколада. Кондитерская промышленность является одной из наиболее привлекательных как для российских, так и для иностранных инвесторов, поскольку в России традиционно высок уровень потребления кондитерских изделий.

Ассортимент кондитерской продукции представлен огромным количеством ее видов, среди которых основными являются шоколад и изделия из него, мучные кондитерские изделия, карамель, зефир, пастила, мармелад и др. Кондитерская промышленность является одним из крупнейших потребителей продукции сахарорафинадной и мукомольной промышленности. Проектные мощности российских кондитерских предприятий составляют около 3,5 млн. т продукции в год, однако выпускают примерно в 2 раза меньше из-за большого количества представленной на рынке импортной продукции.

Наиболее остро эта проблема проявляется в таком сегменте кондитерской продукции, как шоколад и изделия из шоколада, при этом совокупная доля отечественных производителей здесь не превышает 35%. Усилившиеся в западных странах тенденции к переходу на здоровое питание, с увеличением в рационе белковых продуктов и снижением углеводосодержащих, заставляют иностранных производителей искать возможности для сбыта своей продукции и организации новых производственных мощностей на территории России. Крупнейшими иностранными поставщиками шоколадной продукции на российский кондитерский рынок являются транснациональные компании «Nestle», «Kraft Foods» и «Mars». Компании «Nestle», при этом, принадлежат контрольные пакеты акций ряда крупных российских производителей кондитерских изделий, на мощностях которых осуществляется производство фирменной продукции компании.

Из российских производителей кондитерской продукции наибольшая доля рынка принадлежит кондитерским фабрикам «Рот Фронт», «Бабаевский», «Красный Октябрь», «Сладко» и др., деятельность которых сегодня характеризуется не только увеличением ассортимента и качества продукции, но и созданием сети собственных фирменных магазинов в ряде крупных городов России.

СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

При изучении курса «Экономика и управление предприятием по переработке продуктов питания из растительного сырья» обучающимися выполняется курсовая работа, цель которой является обоснование работы предприятия в соответствии с законодательными и нормативно-правовыми актами, регламентирующими деятельность предприятия, теоретическими основами экономики предприятия, механизмами рыночного функционирования и экономического поведения производителей, прикладными аспектами развития форм и методов экономического управления предприятием.

Курсовая работа состоит из следующих разделов:

Введение

1 ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ СТРОИТЕЛЬСТВА (РЕКОНСТРУКЦИИ) ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1 Экономико-географическая характеристика района обоснования строительства

1.2 Обоснование мощности строящегося или реконструируемого предприятия

1.3 Производственная программа предприятия

2 РАСЧЕТ ЗАТРАТ И ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА

2.1 Расчет затрат на сырье и вспомогательные материалы

2.2 Расчет транспортно-заготовительных расходов и затрат на энергоресурсы

2.3 Расчет трудовых ресурсов

2.4 Расчет затрат на содержание основных средств, общезаводских расходов и прочих прямых затрат

2.5 Расчет производственной себестоимости и обоснование отпускной цены вырабатываемой продукции

2.6 Расчет технико-экономических показателей проекта
Выводы (заключение)

Список используемых литературных источников

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Обоснование технико-экономических показателей предприятия по выпуску хлебобулочных изделий мощностью 3 тонны в смену готовых изделий.
2. Обоснование технико-экономических показателей предприятия по выпуску хлебобулочных изделий мощностью 2,5 тонны в смену готовых изделий.
3. Обоснование технико-экономических показателей предприятия по выпуску хлебобулочных изделий мощностью 1 тонна в смену готовых изделий.
4. Обоснование технико-экономических показателей предприятия по выпуску кондитерских изделий мощностью 0,5 тонны в смену готовых изделий.
5. Обоснование технико-экономических показателей предприятия по выпуску хлебобулочных изделий мощностью 1,5 тонны в смену готовых изделий.
6. Обоснование технико-экономических показателей предприятия по выпуску макаронных изделий мощностью 1,5 тонны в смену готовых изделий.
7. Обоснование технико-экономических показателей предприятия по выпуску хлебобулочных изделий мощностью 5 тонн в смену готовых изделий.
8. Обоснование технико-экономических показателей предприятия по выпуску хлебобулочных диетических изделий мощностью 0,5 тонны в смену готовых изделий.
9. Обоснование технико-экономических показателей предприятия по выпуску кондитерских диетических изделий мощностью 1 тонна в смену готовых изделий.
10. Обоснование технико-экономических показателей предприятия по выпуску макаронных изделий мощностью 2 тонны в смену готовых изделий.

1 ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ СТРОИТЕЛЬСТВА (РЕКОНСТРУКЦИИ) ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1 Экономико-географическая характеристика района обоснования строительства

При проектировании вновь строящегося предприятия необходимо показать географическое расположение места строительства; охарактеризовать важнейшие отрасли промышленности (хлебопекарную, кондитерскую, макаронную); описать транспортные условия (железные дороги, шоссе, водные пути).

1.2 Обоснование мощности строящегося или реконструируемого предприятия

Для принятия обоснованного решения о строительстве или реконструкции хлебозавода (кондитерской, макаронной) фабрик необходимо исследовать рынок хлебобулочных изделий в зоне размещения проектируемого предприятия, его возможности, определить спрос на хлеб в перспективе и емкость рынка до и после строительства (реконструкции) предприятия.

Спрос на хлебобулочные изделия в регионе определяется исходя из перспективной численности населения и среднедушевой нормы потребления хлеба в сутки.

Перспективная численность населения (N) определяется по формуле:

$$N = A \left(1 + \frac{x}{100} \right)^n,$$

где A – численность населения региона на момент расчета (тыс. чел);

x – среднегодовой прирост населения (%);

n – разница лет (принимается равной пяти годам).

Для определения среднегодового прироста (убыли) населения необходимо привести данные о численности населения за последние три года и рассчитать коэффициенты прироста или убыли. Если наблюдается убыль населения, то необходимо коротко объяснить причины этого явления и предложить мероприятия по улучшению демографической ситуации и на этой основе проектировать значение x на перспективу.

Мощность хлебобулочного предприятия определяется ассортиментом, количеством и технической производительностью установленных хлебопекарных печей. Условной единицей производственной мощности хлебобулочного предприятия является 1 т в сутки штучного формового хлеба массой 1 кг.

Таблица 1
Методика расчета мощности предприятия, тонн в сутки

| Показатели | Методика расчета | Числовые значения |
|--|--|-------------------|
| 1. Нормативное потребление хлебной продукции, тонн | Пн = Нн × Ч, где Нн – норма потребленная на душу населения в пересчете на муку, крупу, бобовые в год – 96 кг. В том числе: хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия из муки – 64 кг; макаронные изделия – 8 кг; Ч – численность населения в зоне размещения предприятия, чел. | |
| 2. Фактическое потребление хлебобулочной продукции | Пф = Нф × Ч, где Нф – фактическое потребление продукции в год (статистическая информация) | |
| 3. Структура потребления (перечисляем группы или наименование изделий) | Указываем процентное соотношение в долях каждое наименование изделий | |
| 4. Перспективы развития производства х/б изделий (перечисляем наименование изделий в соответствии со структурой потребления) | Пн - Пф | |
| 5. Сегмент рынка, занимаемый предпринимателем | Ср = (Сумма отклонений в производстве продукции / Пн) × 100% | |
| 6. Требуемая мощность предприятия, т. в сутки | Мп = (Пн - Пф) / кол-во рабочих смен в год где Мп – мощность предприятия, т/сут; Пн – нормативное потребление; Пф – потребление фактическое. | |

При проектировании предприятий хлебобулочной промышленности необходимо определить ассортимент вырабатываемой продукции с целью:

- наиболее полного удовлетворения потребности населения в разнообразной мучной продукции;
- определения необходимого количества производственных площадей и рационально размещения оборудования;
- выбора наиболее эффективной технологии производства продукции надлежащего качества.

Таблица 2

Расчет объема и ассортимента продукции

| Ассортимент продукции | Структура ассортимента | | Объем производства в сутки, тонн |
|-----------------------|------------------------|---|----------------------------------|
| | тонн | % | |
| 1. | Табл.1 П.4 | (Гр.2 табл.2/ итого | П.6 табл. 1 x гр.3 табл. 2 |
| 2. | | Гр.2 табл.2) x100 % (или табл.1 П.3) | |
| ИТОГО | | | |

1.3 Производственная программа предприятия

Производственным результатом деятельности предприятия (содержанием производственной программы) является выпуск определенного ассортимента и качества в натуральных и стоимостных показателях, ориентированных на достижение целей предприятия.

При составлении производственной программы предприятия учитывают перспективный план выпуска продукции, разрабатываемый по результатам изучения конъюнктуры рынка и сбыта изделий в соответствии с профилированием предприятия, его подразделений и их развитием. Такой подход подразумевает выяснение растущих потребностей населения или организаций-потребителей в выпускаемой продукции.

Таблица 3

Производственная программа предприятия

| Ассортимент | Объем производства, тонн | | | |
|-------------|--------------------------|------|--------|------|
| | В сутки | | За год | |
| | кг | штук | кг | штук |
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| ИТОГО | | | | |

Производственная программа разрабатывается по всем предусмотренным параметрам: объемам, показателям качества, срокам.

Производственная программа является важнейшим этапом проектирования, так как она служит основой дальнейших расчетов по определению:

- материально-техническому обслуживанию;
- труду и заработной плате;
- себестоимости продукции;
- финансовым результатам и показателям.

2 РАСЧЕТ ЗАТРАТ И ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОЕКТА

2.1 Расчет затрат на сырье и вспомогательные материалы

Под сырьевыми ресурсами понимают то количество сырья в физической массе, которым предприятие располагает в определенный период времени в качестве предмета труда.

Сырьевой базой для предприятий хлебобулочной промышленности служит растениеводство.

Затраты на сырье и материалы занимают наибольший удельный вес в структуре себестоимости хлебобулочных изделий. Стоимость сырья и материалов устанавливают по действующим на данный момент ценам на приобретаемое сырье и рассчитанной потребностью в соответствии с рецептурой изготовления сырья.

Таблица 4

Расчет затрат на сырье

| Виды сырья и материалов | Норма расхода на 100 кг муки | Потребность в сырье, кг | | Цена за 1 кг, р. | Стоимость сырья, тыс.р. в сутки | Стоимость сырья, тыс.р. в год |
|---|------------------------------|-------------------------|---------|------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| | | суточная | годовая | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. Мука пшеничная 1 сорта - дрожжи прессованные -соль поваренная пищевая Итого (в.ч. на одно изделие) | | | | | | |

Продолжение табл.4

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--|---|---|---|---|---|---|
| 2. Мука ржаная обдирная -мука пшеничная 2с -соль -дрожжи прессованные -сахар -масло растительное Итого (в т.ч. на одно изделие) | | | | | | |
| ВСЕГО | | | | | | |

В состав вспомогательных материалов входят:

- упаковочные материалы;
- дезинфицирующие и моющие средства;
- износ по возвратной таре.

При расчете стоимость упаковочных материалов оборотных и разового пользования рассчитываются по действующим на данный момент ценам и требуемым количествам упаковок. Стоимость возвратной тары включается в себестоимость продукции по износу.

Таблица 5

Расчет затрат на упакованные материалы

| Показатели | Методика | Числовые значения |
|--|----------------------------|-------------------|
| 1.Объем производства, тонн | Табл.3 (итог) | |
| 2.Стоимость упаковочных материалов, тыс.р. | П.1 х стоимость материалов | |

Таблица 6

Расчет затрат на моющие и дезинфицирующие средства

| Показатели | Методика | Числовые значения |
|--|---|-------------------|
| 1.Норма расхода дезинфицирующих и моющих на 1 т. кг – кальцинированная сода -дезмол -хлорная известь -хлорамин | 3 3,2 1,5 2,5 | |
| 2.Стоимость дезинфицирующих и моющих средств, р. -кальцинированная сода -дезмол -хлорная известь -хлорамин | П.1 х цену х год.объем 4,0 9,8 8,5 12,0 | |
| 3.Итого затрат, в т.ч. на 1 т. готовой продукции, тыс.р. | П.2/годовой объем | |

Таблица 7

Расчет затрат на вспомогательные материалы

| Виды вспомогательных материалов | Методика | Числовые значения |
|--|--------------------------|-------------------|
| 1.Упаковочные материалы, тыс.р. | Табл.5.П.2 | |
| 2.Дезинфицирующие и моющие средства, тыс.р. | Табл.6.П.3 | |
| 3.Всего затрат, тыс.р. в т.ч. на 1т. готовой продукции | (П.1 + П.2)/ мощность | |

2.2 Расчет транспортно-заготовительных расходов и затрат на энергоресурсы

Расчет транспортно-заготовительных расходов включает в себя затраты, связанные с доставкой сырья и материалов на предприятие. Сюда входят затраты на перевозку и стоимость потерь в пути в пределах естественной убыли, наценка базам снабжения, заработная плата работникам, связанным со снабжением.

Транспортно-заготовительные расходы на сырье включаются в калькуляцию себестоимости товарной продукции.

Количество рабочих дней устанавливается при условии двух санитарных дней в месяц и рассчитывается по формуле:

Количество дней года – (количество месяцев х на количество выходных дней)

$$365 - (12 \times 2) = 341 = 340 \text{ (дней)}$$

Таблица 8

Расчет транспортно-заготовительных расходов

| Показатели | Методика | Числовые значения |
|---|--|-------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| 1.Объем перевозки сырья, тонн -мука -соль поваренная -сахар-песок -масло растительное -маргарин -молоко сухое -масло животное -яйца -дрожжи прессованные | (Табл.4 - суточная потребность в данном виде сырья х 340 дней работы предприятия)/1000 | |

Продолжение табл. 8

| 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|
| -др. сыпучие (ванилин, мак, сахарин, пекарский фосфатидный концентрат, масло горчичное) Итого (вес нетто), т Масса тары, т Масса брутто, т | 5% от массы нетто Масса тары + итого | |
| 2. Радиус доставки сырья, км | Средние расстояния перевозки | |
| 3. Стоимость перевозки, тыс.р. | Тариф 1т/км Тариф x массу брутто x П.2 | |
| 4. Потери сырья в пути в пределах естественной убыли | Масса тары x 2% | |
| 5. Стоимость потерь, тыс.р. | $(П.4 \times 1000/0,5) \times 0,5$ | |
| 6. ИТОГО расходов, тыс.р. | $(П.3 + П.5)$ | |
| 7. В т.ч. на 1 т. | $(П.3 + П.5)/\text{мощность}$ | |

Расчет затрат на энергоресурсы предприятия включает только затраты на производство продукции.

Расчет затрат на энергоресурсы производится с учетом объема выпускаемой продукции, норм расхода ресурсов на единицу продукции и действующих тарифов на них.

Расчет ведется по каждому виду продукции. Стоимость натурального топлива определяется умножением его цены на количество.

Результаты расчета по стоимости топлива и электроэнергии на технологические нужды включаются в калькуляцию себестоимости продукции.

Расчет энергетических затрат рассчитывается по ценам, действующим на данный момент.

Таблица 9

Расчет энергетических затрат

| Показатели | Методика расчета | Виды хлебобулочных изделий | | | |
|--------------------------------|------------------|----------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| | | Наименование изделия | Наименование изделия | Наименование изделия | Наименование изделия |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. Годовой выпуск продукции, т | Табл.3 | | | | |

Продолжение табл. 9

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|------------------------------------|---|---|---|---|
| 2. Норма расхода воды на 1 т, куб.м. | Справочные данные | | | | |
| 3. Стоимость воды, тыс.р. | тариф х норму (П.2) | | | | |
| 4. Сброс воды в канализацию, куб.м. | 100% от П.2 | | | | |
| 5. Стоимость водоотведения, тыс.р. | тариф х П.4 | | | | |
| 6. Норма расхода тепловой энергии, рубли | Справочные данные | | | | |
| 7. Стоимость тепловой энергии, тыс.р. | тариф х П.6 | | | | |
| 8. Норма расхода холода, Дж | Справочные данные | | | | |
| 9. Стоимость холода, тыс.р. | тариф х П.8 | | | | |
| 10. Норма расхода электроэнергии | Справочные данные | | | | |
| 11. Стоимость электроэнергии, тыс.р. | тариф х П.10 | | | | |
| 12. Итого энергоресурсов на 1 т х/б изделий, тыс.р. Всего затрат на годовой выпуск продукции, тыс.р. | П. 3+5+7+9+11 П.1 х П.12 | | | | |

2.3 Расчет трудовых ресурсов

Трудовые ресурсы предприятия являются главным ресурсом каждого предприятия, от качества подбора и эффективности использования которого во многом зависят результаты производственной деятельности предприятия.

В состав трудовых ресурсов включены расходы на оплату труда рабочих **непосредственно занятых изготовлением продукции или выполнением работ**, предусмотренных технологией.

При расчете трудовых ресурсов составляют баланс рабочего времени, рассчитывают численность производственных рабочих. Определяют размер основной и дополнительной оплаты труда и отчислений в единый социальный фонд.

Таблица 10

Баланс рабочего времени

| Показатели | Количество дней |
|--|-----------------|
| 1. Календарный фонд работы в году | |
| Выходные и праздничные дни | |
| 2. Номинальный фонд работы в году | |
| Невыходы на работу, всего | |
| в том числе | |
| – очередные и дополнительные отпуска | |
| – неявки по болезни | |
| – отпуска в связи с родами | |
| – отпуска в связи с обучением без отрыва от производства | |
| 3. Эффективный фонд рабочего времени, дней | |

В практике учета и планирования кадров различают явочный, списочный и среднесписочный составы.

Явочный состав – минимально необходимое число работников, которые должны ежедневно являться на работу для выполнения задания в установленные сроки.

Списочный состав – определяется путем суммирования списочного состава на все календарные дни периода, включая выходные и праздничные дни, и деления полученной суммы на полное календарное число дней периода.

Таблица 11

Расчет заработной платы производственных рабочих

| Наименование профессии | Число рабочих | Основная заработная плата в месяц, тыс.р. | Доплаты и доплатительная заработная плата в месяц, тыс.р. | Годовой фонд основной и доплатительной заработной платы, тыс.р. |
|------------------------|---------------|---|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. Пекарь | 2 | | | $((\text{Гр.3} + \text{Гр.4}) \times \text{Гр.2}) \times 12$ месяцев |
| ИТОГО | | | | |

Основная оплата труда и дополнительная оплата труда составляют фонд заработной платы.

Дополнительная оплата труда включает в себя премии, доплаты за вредные условия труда, за работу в ночное время и праздничные дни, надбавки по районному коэффициенту и оплату отпусков.

Фонд заработной платы основных производственных рабочих включается непосредственно в калькуляцию себестоимости продукции по видам, пропорционально объему производства (структуре ассортимента в процентном соотношении (см.табл.2)).

2.4 Расчет затрат на содержание основных средств, общезаводских расходов и прочих прямых затрат

К основным средствам относят все технические средства производства – здания, сооружения, оборудование, станки и инструменты, используемые на законных основаниях в качестве собственности на правах аренды, лизинга или временного пользования.

Экономический смысл основных средств заключается в том, что они переносят свою стоимость на изготавливаемую продукцию частями и возвращаются на предприятие не сразу, а по мере износа в виде амортизационных отчислений.

Таблица 12

Расчет размера основного капитала

| Статьи затрат | Методика | Числовые значения |
|--|---|--|
| 1.Размер общей площади предприятия | $S=M \times H$, где М – мощность, т; Н – норма площади на 1т (Н= 200 кв.м) | Например, мощность = 1800 кг в смену, тогда $1,8 \times 200=360 \text{ м}^2$ |
| 2.Балансовая стоимость здания (Бз), тыс.р. | П.1х стоимость 1 м ² | |
| 3.Стоимость комплекта оборудования | 75% балансовой стоимости здания | |
| 4.Затраты на монтаж и доставку оборудования | 30% стоимости комплекта оборудования | |
| 5.Балансовая стоимость оборудования (Бо), тыс.р. | П.3+П.4 | |
| 6.Размер основного капитала, тыс.р. | Бз + Бо | |
| 7.Удельный размер капиталовложения на 1т суточной мощности | П.6/мощность предприятия, т | |

К смете расходов на содержание основных средств относятся:

- амортизационные отчисления на производственное оборудование и транспортные средства;
- расходы по эксплуатации оборудования, включающие стоимость смазочных, обтирочных и прочих материалов, основную и дополнительную заработную плату с отчислениями в социальные фонды;
- затраты на текущий ремонт оборудования и транспортных средств;
- износ малоценных и быстроизнашивающихся инструментов и инвентаря.

Расходы на содержание и эксплуатацию оборудования отражаются в калькуляции себестоимости товарной продукции.

Таблица 13

Расчет затрат на содержание и эксплуатацию оборудования

| Статьи затрат | Методика | Числовые значения |
|---|---|-------------------|
| 1. Амортизация оборудования | $Bo \times H$, где Bo – балансовая стоимость оборудования; H – норма амортизационных отчислений Bo (Табл. 12 П.5)($H=12\%$). | |
| 2. Эксплуатационные расходы по содержанию основных средств | $Bo \times (1,3-1,5\%)$ | |
| 3. Затраты на текущий ремонт | $Bo \times 3\%$ | |
| 4. Износ малоценных и быстроизнашиваемых предметов (МБП) | 1% от Bo | |
| 5. Итого затрат на содержание и эксплуатацию основных средств, тыс.р. | Сумма ПП.1-4 | |

Затраты на содержание основных средств по различным видам хлебобулочных изделий производятся пропорционально объему производства.

На предприятиях хлебобулочной промышленности цеховые расходы не рассчитывают. Все расходы по управлению производством и

его организации отражают в смете общезаводских расходов, сюда включают административно-управленческие расходы, общепроизводственные расходы, расходы по охране труда, обязательные налоги, сборы и отчисления.

Таблица 14

Смета общезаводских расходов

| Статьи затрат | Методика | Числовые значения |
|---|---|-------------------|
| 1.Зарплата АУП | 10% от Табл.11 гр.ИТОГО | |
| 2.Отчисления в ЕСФ | Норма отчислений в ЕСФ x П.1 | |
| 3.Затраты по ТО и ТБ | 5% от Табл.11 Гр.3 | |
| 4.Налог на имущество | 2% от Табл.12 П.6 | |
| 5.Земельный налог | П.1Табл.12 x ставку зе- мельного налога | |
| 6.Затраты на стандарти- зацию и рекламу | 0,01% от Табл.11 гр.ИТОГО | |
| 7.Амортизация и содер- жание зданий | Бз x 5% | |
| 8.Итого общезаводских расходов, в т.ч. на произ- водство: - наименование изделия - наименование изделия - наименование изделия | Сумма ПП.1-7 Сума/годовой выпуск изделий, тыс.р./т. | |

Смета прочих производственных расходов включает производственные затраты, которые не вошли в предыдущие статьи калькуляции, в частности, затраты и отчисления на централизованную техническую пропаганду(0,01-0,05%).

Таблица 15

Расчет прочих прямых затрат

| Показатели | Сумма основной и до- полнительной оплаты, рубли | Размер прочих прямых затрат, рубли |
|---|---|--|
| Виды изделий -наименование -наименование -наименование | Табл.11 гр.5 ИТОГО x % в структуре ассорти- мента | 0,01% x гр.2 |
| ИТОГО | | |

2.4 Расчет производственной себестоимости и обоснование отпускной цены вырабатываемой продукции

Затраты, которые связанные с выпуском продукции, образуют производственную себестоимость.

Производственная себестоимость представляет собой стоимостную оценку используемых в процессе производства продукции (работ, услуг) природных ресурсов, сырья, материалов, топлива, энергии, основных фондов, трудовых ресурсов, а так же других затрат на её производство и реализацию.

Величина этих затрат зависит от цен на ресурсы, необходимые для производства товаров, а так же от технологии их использования.

При расчете себестоимости приводится расчет суммы затрат, участвующих в выпуске готовой продукции.

Необходимо рассчитать:

- смету расходов на подготовку и освоение новых видов продукции;

- смету расходов на содержание и эксплуатацию оборудования;

- смету общезаводских расходов;

- смету прочих производственных расходов.

Калькуляция себестоимости товарной продукции включает:

- основное сырьё;

- транспортно-заготовительные расходы;

- топливо и энергия на технологические цели;

- основная и дополнительная оплата труда производственных рабочих;

- отчисление в единый социальный фонд;

- расходы на содержание и эксплуатацию оборудования;

- общезаводские расходы;

- прочие производственные расходы.

Итого производственная себестоимость.

- внепроизводственные расходы составляют 0,1-0,5% от производственной себестоимости.

Всего полная себестоимость=производственная себестоимость+внепроизводственные расходы.

Расчет производственной себестоимости

| Статьи затрат, рубли | Методика | Числовые значения | | |
|--|---|----------------------|----------------------|----------------------|
| | | Наименование изделия | Наименование изделия | Наименование изделия |
| 1. Сырье и материалы | Табл.4 гр.7 | | | |
| 2. Вспомогательные материалы | Табл.7П.3 х % в структуре выпускаемого ассортимента | | | |
| 3. Транспортно-заготовительные расходы | Табл.8 П.7 х % в структуре выпускаемого ассортимента | | | |
| 4. Топливо и энергия | Табл.9 | | | |
| 5. Основная и дополнительная оплата | Табл.11 гр.5 ИТОГО х % в структуре выпускаемого ассортимента | | | |
| 6. Отчисления в ЕСФ | (Табл.11 гр.5 ИТОГО х % отчисление в ЕСФ) х % в структуре выпускаемого ассортимента | | | |
| 7. Содержание основных средств | Табл.13 п.5 х % в структуре выпускаемого ассортимента | | | |
| 8. Общезаводские расходы | Табл.14 п.8 | | | |
| 9. Прочие прямые расходы | Табл.15 гр.3 | | | |
| 10. Производственная себестоимость | Сумма ПП.1-9 | | | |
| В т.ч. на 1т готовой продукции | П.10/мощность | | | |

Если цена – это денежное выражение стоимости товара, тогда отпускная цена – это порог, ниже которого предприятие не может осуществлять реализацию своей продукции.

В расчет отпускной цены положен затратный метод планирования производства и реализации продукции.

Таблица 17

Расчет отпускной цены

| Показатели | Методика | Числовые значения | | |
|---|--|----------------------|----------------------|----------------------|
| | | Наименование изделия | Наименование изделия | Наименование изделия |
| 1.Мощность | | | | |
| 2.Производственная себестоимость | Табл.6 П.10 | | | |
| 3.Все производственные расходы | $(0,1\% \times \text{П.2})/100$ | | | |
| 4.Полная себестоимость | $\text{П.2} + \text{П.3}$ | | | |
| 5.Прибыль | $(15-20\% \text{ от } \text{П.4})/100\%$ | | | |
| 6.Оптовая цена | $\text{П.4} + \text{П.5}$ | | | |
| 7.НДС | Сумма ПП.1-5 Табл.16 x 10 % | | | |
| 8.Отпускная цена | Сумма ПП.6-7 | | | |
| В т.ч. за 1 т готовой продукции, тыс.р. | $\text{П.8}/\text{П.1}$ | | | |

2.5 Расчет технико-экономических показателей проекта

Рентабельность производства является важнейшим показателем экономической эффективности предприятия в условиях рыночной экономики.

Общую рентабельность можно рассчитать, как отношение прибыли к полной себестоимости продукта.

$$R_p = (\text{П}/\text{Псб}) \times 100\%,$$

где П – прибыль;

Псб – полная себестоимость продукции.

Таблица 18

Коммерческий расчет

| Показатели | Методика | Сумма, тыс.р. |
|--|----------------------------|---------------|
| -Доходы 1.Выручка от реализации продукции | Табл.17 П.8 | |
| Расходы 2.Полная себестоимость продукции | Табл. 17 П.4 | |
| 3.НДС | Табл.17 П.7 | |
| 4.Итого расходов | Сумма ПП.2-3 | |
| 5.Налогооблагаемая прибыль | Разность П.1-П.4 | |
| 6.Налог на прибыль | (ставка налога x П.5)/100% | |
| 7.Чистая прибыль | Разность П.5-П.6 | |
| 8.Уровень рентабельности,% | (П.7/П.2) x 100% | |

Таблица 19

Технико-экономические показатели проекта

| Показатели | Методика | Числовые значения |
|---------------------------------------|-------------------|-------------------|
| 1.Мощность предприятия | | |
| 2.Стоимость товарной продукции | Табл.18 П.1 | |
| 3.Полная себестоимость продукции | Табл.18 П.2 | |
| 4.Размер требуемых инвестиций | Табл.12 П.6 | |
| 5.Среднесписочная численность рабочих | Табл.11 гр.2 | |
| 6.Чистая прибыль | Табл.18 П.7 | |
| 7.Уровень рентабельности | Табл.18 П.8 | |
| 8.Фондоёмкость | О.С./мощность | |
| 9.Фондоотдача | Мощность/О.С. | |
| 10.Фондовооруженность | О.С./ численность | |
| 11.Срок окупаемости проекта | П.4/ П.6 | |

Срок окупаемости проекта рассчитываются отношением полной себестоимости к чистой прибыли.

В случае необходимости можно рассчитать коэффициент эффективности (величина, обратная сроку окупаемости капитальных вложений), используя формулу

$$Кэф. = К/ЧП,$$

где К – капиталовложения проектируемого предприятия;

ЧП – чистая прибыль предприятия.

СЛОВАРЬ ОСНОВНЫХ ПОНЯТИЙ И ОПРЕДЕЛЕНИЙ

Амортизация это денежное выражение физического и морального

износа основных фондов, которая переносится на себестоимость готовой продукции.

Валовый доход организации – разница между стоимостью валовой продукции и стоимостью материальных ресурсов, израсходованных на ее производства. Представляет собой сумму затрат на оплату труда и чистого дохода.

Внеоборотные активы – капиталобразующие вложения инвестиции (основные средства, нематериальные активы, доходные вложения в материальные ценности, капитальные вложения).

Восстановительная стоимость – затраты на воспроизводство основных фондов в современных условиях (например, во время переоценки фондов).

Вспомогательными называются материалы, которые, не являясь

основной частью вырабатываемой продукции, участвуют в ее образовании, а также используются для технических целей.

Группировка затрат – проводится по следующему признакам: по видам затрат (экономическим элементам), по объектам затрат, по месту возникновения, по центрам ответственности, по объектам выручки.

Денежные средства – это наличные деньги в кассе и на счетах в банках и средства в расчетах.

Затраты – классифицируют по следующим признакам: взаимосвязь с объектом производства (постоянные, переменные и смешанные); отношение к объекту учета затрат в момент возникновения (прямые и косвенные); возможность влияния на затраты руководителей структурных подразделений (регулируемые и нерегулируемые); порядок отнесения затрат на период генерирования прибыли (*на продукт* – затраты, образующие себестоимость продукции, и *на период* – коммерческие и общехозяйственные расходы); по составу (одноэлементные и комплексные).

Мощность предприятия – это вырабатываемое количество готовой продукции за единицу времени (в сутки).

Оборотные активы – активы, характеризующие совокупность имущественных ценностей предприятия, обслуживающих операционную деятельность и полностью потребляемых или реализуемых в течение одного операционного цикла. К оборотным активам относятся:

- запасы: сырье, материалы, топливо и др.; затраты в незавершенном производстве; готовая продукция, товары; расходы будущих периодов;

- чужие обязательства и овеществлённые ценности: дебиторская задолженность; ценные бумаги;

- денежные средства организации: деньги в кассе и на счетах в банках.

Все элементы оборотных активов являются частью непрерывного потока хозяйственных операций, они обусловлены наличием товарного производства и действием закона стоимости. В зависимости от конкретных условий хозяйствования они могут изменять свой объем, но в функционирующей организации никогда неравны нулю.

Чистые оборотные активы - это разница между оборотными активами и краткосрочными обязательствами организации. Если по итогам оценки эффективности запланированного объема оборотных активов получено неудовлетворительное значение оборотных активов, могут быть пересмотрены сроки кредитования покупателей, условия работы с поставщиками и т.д.

Оборотные производственные фонды – это та часть производственных фондов, которая целиком потребляется в каждом производственном цикле, полностью переносит свою стоимость на готовый продукт, изменяя в процессе производства свою натуральную форму. Их вещественным содержанием являются предметы труда: сырье, материалы, топливо, тара, запасные части для ремонта, орудия лова (рыбная промышленность) независимо от стоимости и срока их службы.

Оборотные средства планируют и учитывают в натуральных показателях (тонны, штуки и т.д.), в стоимостном выражении и в днях запаса.

Оборотные производственные фонды подразделяются на следующие группы: **производственные запасы, незавершенное производство и расходы будущих периодов.**

Основными называются **материалы**, которые входят в состав выпускаемой продукции и являются ее основой. На хлебозаводах это мука,

жир, дрожжи и т.д.; на сахаро-песочных - сахарная свекла; на спиртовых картофель, зерно, меласса (отход сахароварения); на рыбо-перерабатывающих предприятиях - рыба-сырец, томат-паста, растительное масло; на сетевязальных фабриках - нитки и т.д.

Первоначальная стоимость – затраты на изготовление или приобретение основных фондов, их доставку и монтаж в ценах на момент их приобретения.

Прибыль организации – разница между стоимостью товарной продукции (выручкой или доходом) предприятие и ее полной (коммерческой) себестоимостью или реализованная часть чистого дохода, т.е. совокупный доход за вычетом произведенных расходов. В прибыли отражается денежная оценка всей деятельности организации.

Основные направления использования прибыли:

- формирования финансовых резервов;
- инвестиционная деятельность;
- формирование фонда потребления (социальная сфера, материальное вознаграждение персонала);
- благотворительная деятельность;
- выплата дивидендов.

Производственные запасы – сырье и материалы, топливо, запасные части, вспомогательные материалы, малоценный инвентарь, тара и тарные материалы, покупные полуфабрикаты.

Производственная программа – это программа по выпуску и реализации продукции определенного ассортимента соответствующего качества в натуральном выражении.

Производственный процесс – это совокупность разнообразных взаимосвязанных частичных процессов труда и естественных процессов, обеспечивающих превращение сырья в готовую продукцию.

Производительность труда – отношение произведенной продукции на 1 среднегодового работника, на 1 человеко-дня и 1 человеко-часа.

Производственный цикл – это суммарная продолжительность всех затрат времени на работу, естественные процессы и перерывы от начала изготовления одного изделия (партии) до окончания, повторяющаяся в полном объеме с каждым новым изделием (партией).

Рабочая сила – это совокупность физических и интеллектуальных способностей человека к труду.

Собственные источники финансовых ресурсов – уставный капитал; нераспределенная прибыль прошлых периодов; прибыль текущего периода; амортизация основных средств и нематериальных активов; финансовые вложения временно свободных денежных средств; резервный капитал; добавочный капитал (прирост стоимости внеоборотных активов после переоценки, дополнительные денежные средства при продаже акций выше номинальной стоимости, безвозмездные поступления, прирост внеоборотных активов за счет прибыли, отражение положительной курсовой разницы по вкладам иностранных инвесторов).

Структура персонала – основной деятельности, не основной деятельности, руководители, специалисты, служащие, рабочие.

Показатели наличия персонала:

1) **среднесписочная численность** – отношение суммы списочного числа работников за каждый день месяца к числу календарных дней в месяце;

2) **среднее явочное число работников** – отношение числа работников, явившихся в каждый рабочий день, к числу рабочих дней в периоде;

3) **среднее число фактически работавших** – отношение числа фактически работавших в каждый рабочий день к числу рабочих дней в периоде.

Показатели движения персонала:

1) **коэффициент оборота по приёму** – отношения числа работников, принятых за период, к среднемесячному числу работников за период;

2) **коэффициент оборота по выбытию** – отношение числа работников, выбывших за период, к среднесписочному числу работников за период;

3) **коэффициент замещения** – отношение разности числа принятых и числа выбывших к среднесписочному числу работников;

4) **коэффициент текучести кадров** – отношение числа работников, выбывших по причинам текучести кадров, к численности работников на конец периода;

5) **коэффициент постоянства кадров** – отношение числа работников, проработавших весь отчётный период, к численности работников на конец периода.

Абсолютные показатели использования рабочего времени:

1) **средняя продолжительность рабочего дня** – отношение отработанных чел.-ч к отработанным чел.-дн;

2) **среднее число рабочих дней одного работника** – отношение отработанных чел.-дн к среднесписочному числу работников;

3) **среднее число рабочих часов одного работника** – отношение отработанных чел.-ч к среднесписочному числу работников.

Сырьевая база – это сфера материального производства, которая служит постоянным источником получения сырья для производства готовой продукции на предприятии.

Труд – процесс реализации физических и умственных способностей людей в производстве продукции, оказании услуг. Различают альфа-труд (труд регламентированный процессом производства, исполнитель не вносит нового) и бета-труд (труд творческий, инновационный).

Трудовые ресурсы – трудоспособная часть населения, совокупность индивидуальных работников. Подразделяются на экономически активное (занятые, безработные) и экономически неактивное население (неработающие пенсионеры и инвалиды).

Трудовые ресурсы – это население в трудоспособном возрасте, обладающие физическими и интеллектуальными способностями, знаниями, практическими навыками для работы на предприятиях и в отрасли. В трудовые ресурсы входят как занятые, так и потенциальные работники. В настоящее время в практике учета к трудовым ресурсам относятся мужчины от 16 до 59 лет, женщины от 16 до 54 лет. Исключения составляют неработающие инвалиды первой и второй групп, и лица, получающие пенсии по старости на льготных условиях.

Трудоемкость – обратный показатель производительности труда.

Финансы – система экономических отношений, посредством которых субъекты хозяйствования формируют и используют фонды денежных средств для осуществления своих экономических, социальных и политических задач.

Финансовые ресурсы – совокупность денежных доходов, поступлений и накоплений под контролем (в собственности или распоряжении) экономического субъекта.

Финансовая система – совокупность финансовых институтов, способствующих образованию и использованию денежных фондов. Основное звено единой финансовой системы государства – финансы предприятия (организаций). Другими звеньями (институтами) являют-

ся: федеральный, региональный и местный бюджеты, внебюджетные фонды, государственный кредит, фонды имущественного и личного страхования, фондовый рынок.

Финансово-устойчивая организация – это организация, у которой собственные источники превышают привлеченные средства.

Финансово-эксплуатационные потребности организации определяются по формулу

$$\text{ФЭП} = \text{ПЗ} + \text{ГП} + \text{ДЗ} - \text{КЗ},$$

Где ПЗ – производственные запасы; ГП – готовая продукция; ДЗ – дебиторская задолженность; КЗ – кредиторская задолженность.

Кредиторская задолженность является привлеченным ресурсом от других организаций, финансовых расчетов приравнивается к «бесплатным» кредитам, поэтому вычитывается из стоимости производственных запасов, готовой продукции и дебиторской задолженности.

Формы привлечения финансовых ресурсов: кредиторская задолженность; банковский кредит; сделки РЕПО; факторинг, выпуск векселей; выпуск облигаций; размещение акций.

Функции финансов – распределительная (формирование и использование доходов) и контрольная (контроль своевременности и правильности образования денежных фондов, соблюдение установленных норм, своевременности расчетов и отчетности).

Функционирующий капитал (чистые мобильные средства, рабочий капитал) – это часть источников финансовых ресурсов организации, не вложенных во внеоборотные активы. Рассчитывается как разность между постоянным капиталом и внеоборотными активами.

Фондовооруженность труда ($\Phi_{\text{тр}}$) определяется отношением среднегодовой стоимости основных производственных фондов $C_{\text{ср}}$ к числу рабочих (Ч):

$$\Phi_{\text{тр}} = C_{\text{ср}} / \text{Ч}$$

Фондоёмкость – величина, обратная фондоотдаче, показывает долю стоимости основных фондов, приходящихся на каждый рубль выпускаемой продукции, и имеет тенденцию к снижению.

Фондоотдача – отношение стоимости произведенной валовой продукции к среднегодовой стоимости основных производственных фондов.

Фонды обращения представляют собой готовую продукцию и денежные средства. Готовая продукция включает готовую продукцию

на складе предприятия и отгруженную, но не оплаченную покупателями.

Функции цены – обеспечение сбалансированности спроса и предложения; планово-учетная (цены на установленную дату); стимулирующая (воздействие на производство и потребление); распределительная; рационального размещения производства.

Чистый доход организации – разница между стоимостью валовой продукции и ее себестоимостью.

Этапы ценообразования – постановка задач ценообразования; определения спроса; определение издержек производства.

Задачи ценообразования – максимизация текущей прибыли; завоевание лидерства на рынке; завоевание лидерства по показателям качества.

Затратная модель ценообразования – отправной точкой при расчете цен являются фактические затраты предприятия на производство и реализацию товаров.

Рыночная модель ценообразования - отправной точкой при расчете цен является систематическая оптимизация соотношений ценность / затраты на продукцию. Базируется на понятии **экономической ценности** – цена лучшего из доступных покупателю альтернативных товаров, которую называют ценой безразличия, увеличенную на ценность для покупателей тех свойств данного товара, который отсутствуют лучшей альтернативы.

Виды цен:

- **оптовая цена изготовителя** (себестоимость производства и реализации + прибыль изготовителя);

- **оптовая цена отпускная** (отпускная цена + издержки посредника + прибыль посредника + НДС посредника);

- **розничная цена** (цена закупки + издержки торговли + прибыль торговли + НДС торговли).

Ценообразование – двуединая задача: ценообразование продуктов предприятия и ценообразование активов предприятия или проблема оценки самого предприятия как система бизнеса.

Ценовая политика – система стандартных принципов и правил формирования цен на товары и услуги предприятия при осуществлении типовых хозяйственных операций: политика монопольных цен, политика стабильных цен.

Ценовая дискриминация – практика продажи идентичных товаров разным покупателям по неадекватным ценам или продажа то-

варов большими партиями по более низким ценам, чем цены малых предприятий. Параметры ценовой дискриминации задаются руководством фирмы: круг покупателей, имеющий право на дополнительные скидки, условия при которых предоставляются скидки: форма платежа; размер партий; срок закупки и т.д.

Типовые стратегии ценообразования:

- **стратегия премиального ценообразования** или стратегия «снятия сливок». Основана на применении более высоких цен путем вычисления узкого сегмента рынка. Преследуется цель достижения высокой удельной прибыльности. Возможность при наличии уникального товара;

- **стратегия нейтрального ценообразования.** Базируется на поддержании цен фирмы на среднерыночном уровне исходя из соотношения цена / ценность, приемлемого для большинства покупателей;

- **стратегия ценового прорыва.** Основана на поддержании цены на более низком уровне с целью захвата большей доли рынка.

Методы ценообразования:

1) **метод стоимости изготовления** учитывает вклад предприятия в наращивание стоимости товара: к полной сумме затрат добавляется сумма (процент, норма прибыли), норма прибыли соответствующая вкладу предприятия формирование стоимости товара. Используется при принятии решений: о наращивании массы прибыли за счет наращивания объема производства; об изменении ассортиментной структуры производства; по индивидуальным заказам;

2) **метод полных издержек** обеспечивает полное закрытие всех затрат и получение планируемой прибыли – к полной сумме затрат добавляется норма прибыли. Используется при принятии решений по ценам на традиционные товары на предприятиях с четко выраженной товарной дифференциацией и по ценам на совершенно новые товары, не имеющие ценовых аналогов;

3) **метод маржинальных издержек** использует категории маржи и маржинальной себестоимости. Маржа (разница между рыночной ценой и переменной себестоимостью) должна возмещать постоянные затраты и приносить прибыль;

4) **метод, основанный на анализе конкурентоспособности,** используют расчет порога рентабельности продукции двух и более конкурирующих предприятиях;

5) **метод определения с учетом франкирования и страхования.** В практике расчетов применяется несколько вариантов установ-

ления цены с той или иной долей участия предприятия в оплате издержек по оплате товара потребителю и его страхованию;

6) метод определения цены с учетом влияния объемов затрат, прибыли основывается на расчетах порога рентабельности по каждому товару и по предприятию в целом. Предприятие достигает порога рентабельности, когда результат по реализованным товарам равен нулю, а сумма маржи с переменной себестоимостью покрывает общую сумму постоянных затрат за соответствующий период;

7) метод ценообразования на продукцию производственно-технического назначения. Ценообразование осуществляется на тендерной основе.

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ

1. Понятие, предмет и задачи дисциплины «Экономика и управление предприятием».
2. Понятие «предприятие» и признаки юридического лица.
3. Основные принципы деятельности предприятия.
4. Основные функции и цели предприятия в условиях рынка.
5. Факторы, влияющие на эффективное функционирование предприятия в условиях рынка.
6. Государственная регистрация, учредительные документы предприятия.
7. Выбор цели деятельности предприятия.
8. Понятие и классификация ресурсов предприятия.
9. Ограниченность и взаимозаменяемость ресурсов предприятия.
10. Экономическая сущность, понятие и состав основных фондов предприятия.
11. Амортизация основных фондов предприятия.
12. Воспроизводство, обеспеченность и эффективность использования основных фондов предприятия.
13. Экономическая сущность, понятие и структура оборотных средств.
14. Эффективность использования оборотных средств предприятия.
15. Пути повышения эффективности использования основных и оборотных средств предприятия.
16. Понятие и экономическая сущность издержек производства.
17. Виды себестоимости продукции предприятия.
18. Планирование и управление издержками на предприятии с целью их минимизации.
19. Производственный процесс и принципы его организации.
20. Типы производств и их технико-экономическая характеристика.

21. Организация поточного производства.
22. Организация автоматизированного производства.
23. Производственный процесс и типы производств
24. Основные пути ресурсосбережения в АПК
25. Ресурсы предприятия. Концепция взаимозаменяемости ресурсов
26. Основные и оборотные фонды предприятия
27. Оценка и износ основных фондов предприятия.
28. Нормирование оборотных средств на предприятии.
29. Издержки предприятия, их сущность и структура
30. Классификация затрат по элементам и статьям.
31. Сущность экономической эффективности производства.
32. Основные виды прибыли предприятия.
33. Распределение и использование прибыли на предприятии.
34. Понятие оценки и контроля деятельности предприятия.
35. Планирование в системе управления предприятием.
36. Методологические основы планирования.
37. Функции и задачи планирования на предприятии.
38. Понятие и классификация функций управления.
39. Организационные структуры управления.
40. Содержание процесса управления.
41. Этапы принятия решений.
42. Понятие, признаки и процедура банкротства.
43. Продукция предприятия. Объем производства и максимизация прибыли.
44. Контроль, анализ и планирование деятельности предприятия
45. Сущность и функции цены
46. Система цен и их классификация.
47. Совершенствование ценообразования в рыночных условиях.
48. Научно-технический потенциал предприятия.
49. Управление, планирование и эффективность инноваций.
50. Эффективность стиля управления.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная учебная литература

1. Агарков, А.П. Экономика и управление на предприятии: Учебник [Электронный ресурс] : учебник / А.П. Агарков, Р.С. Голов, В.Ю. Теплышев. - Электрон. дан. - М. : Дашков и К, 2014. - 400 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56350

2. Магомедов, М.Д. Экономика пищевой промышленности: Учебник [Электронный ресурс] : учебник / М.Д. Магомедов, А.В. Заздравных, Г.А. Афанасьева. - Электрон. дан. - М. : Дашков и К, 2014. - 232 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56353

3. Дубровин, И.А. Экономика и организация пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.А. Дубровин, А.Р. Есина, И.П. Стуканова; под ред. И.А. Дубровина. - 4-е изд., доп. и перераб. - М.: Дашков и К, 2015. - 228 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56348.

Дополнительная учебная литература

4. Арустамов, Э.А. Организация предпринимательской деятельности. Основы бизнеса: практикум / Э.А. Арустамов, Р.С. Андреев. – М.: Дашков и К, 2009. – 142с.

5. Бухалков, М.И. Планирование на предприятии: учебник. – 3-е изд., испр./ М.И. Булгаков. - М.: Инфра-М, 2008. - 416с.

6. Бычин, В.Б. Организация и нормирование труда: учебник/ В.Б. Бычин, С.В. Малинин, Е.В. Шубенкова; под ред. Ю.Г. Одегова. - 4-е изд., перераб. и доп.- М.: Экзамен, 2007. - 637с.

7. Бухалков, М.И. Организация и нормирование труда: учебник/ М.И. Бухалков. - 2-е изд., испр. и доп.- М.: ИНФРА-М, 2008. - 416с.

8. Генкин, Б.М. Организация, нормирование и оплата труда на промышленных предприятиях: учебник / Б.М. Генкин. - 4-е изд., изм. и доп.- М.: НОРМА, 2007. - 464с.

9. Горемыкин, В.А. Планирование на предприятии: учебник. - 4-е изд., перераб. и доп. / В.А. Горемыкин.- М.: Высшее образование, 2007. - 609с.

10. Лапуста, М.Г. Малое предпринимательство: учебник -2-е изд., перераб. и доп. / М.Г. Лапуста. – М.: ИНФРА-М, 2000. - 555с.

11. Новицкий, Н.И. Организация, планирование и управление

производством: практикум. / Н.И. Новицкий. – М.: ИНФРА-М, 2008.

12. Организация, нормирование и оплата труда: учеб. пособие / под ред. А.С. Головачева. - М.: Новое знание, 2007. - 603с.

13. Предпринимательство: учебник/ под ред. В.Я. Горфинкеля, Г. Б. Поляка, В.А. Швандара. - 5-е изд., перераб. и доп.- М.: ЮНИТИ, 2009.

14. Титов, В.И. Экономика предприятия: учебник. /В.И. Титов. – М.: Эксмо, 2007. – 416с.

17. Фатхутдинов, Р.А. Производственный менеджмент: учебник. / Р.А. Фатхутдинов. - СПб.: Питер, 2007.

18. Фатхутдинов, Р.А. Организация производства. / Р.А. Фатхутдинов. –М.: Финансы и статистика, 2010.

19. Экономика предприятий (организаций): Учебник/ под ред. О.К. Филатов, Т.Ф. Рябова, Е.В. Минаева. - 4-е изд.- М.: Финансы и статистика, 2008.

20. Экономика предприятия: учебник / под ред. В.Я. Горфинкеля, В.А. Швандара. – 4-е изд., перераб. И доп. – М.: ЮНИТИ, 2007. - 670 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Численность населения на 01.01.2016 г.
 (<http://www.statdata.ru/naselenie/amurskoi-oblasti>)

| Наименование | Численность, тыс. чел |
|------------------------|-----------------------|
| Амурская область | 809,8 |
| Архаринский район | 15,5 |
| п.г.т. Архара | 9,0 |
| Белогорский район | 18,3 |
| г. Белогорск | 67,6 |
| Благовещенский район | 23,3 |
| г.Благовещенск | 229,5 |
| Бурейский район | 21,7 |
| п.г.т. Буряя | 4,4 |
| Завитинский район | 14,8 |
| г. Завитинск | 11,2 |
| Зейский район | 15,7 |
| г. Зея | 23,9 |
| Ивановский район | 24,4 |
| с. Ивановка | 6,4 |
| Константиновский район | 12,6 |
| с. Константиновка | 5,3 |
| Магдагачинский район | 20,5 |
| п.г.т. Магдагачи | 10,1 |
| Мазановский район | 13,6 |
| Михайловский район | 14,2 |
| Октябрьский район | 18,7 |
| с. Екатеринославка | 9,5 |
| п.г.т. Прогресс | 12,3 |
| г. Райчихинск | 20,6 |
| Ромненский район | 8,6 |
| с. Ромны | 3,1 |
| Свободненский район | 14,8 |
| г. Свободный | 55,2 |
| Селемджинский район | 10,6 |
| Серьшевский район | 24,5 |
| п.г.т. Серьшево | 10,1 |
| Сковородинский район | 27,8 |
| г. Сковородино | 9,2 |
| Тамбовский район | 20,8 |
| с. Тамбовка | 9,0 |
| Тындинский район | 14,2 |
| г. Тында | 33,8 |
| Шимановский район | 5,6 |
| г. Шимановск | 18,9 |
| п.г.т. Углегорск | 6,3 |
| п.г.т. Уруша | 3,5 |
| п.г.т. Экимчан | 1,1 |

Учебное издание

Кострыкина Светлана Александровна

ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЕМ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

*Учебно-методическое пособие
для выполнения курсовой работы*

Лицензия ЛР 020427 от 25.04.1997 г.
Подписано к печати 07.12.2017 г. Формат 60×90/16.
Уч.-изд.л. – 1,8. Усл.-п.л. – 2,5.
Тираж 50 экз. Заказ 410.

Отпечатано в отделе оперативной полиграфии
издательства Дальневосточного ГАУ
675005, г. Благовещенск, ул. Политехническая, 86