

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ)
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ
ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

*Рабочая тетрадь
для выполнения практических работ*

Благовещенск
Издательство
Дальневосточного государственного аграрного университета
2019

УДК 658 : 664

ББК

Э40

*Рецензент – Бабухадия Кетеван Рубеновна,
д-р с.-х. наук, доцент, ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ*

Составитель – Кострыкина С.А. , канд. техн. наук, доцент

- Э40** Экономика и управление предприятием по переработке продуктов питания из растительного сырья : рабочая тетрадь для выполнения практических работ / Дальневост. гос. аграр. ун-т ; сост. С. А. Кострыкина. – Благовещенск: Изд-во Дальневост. гос. аграр. ун-та, 2019. – 26, [1] с.

Подготовлена в соответствии с рабочей программой дисциплины «Экономика и управление предприятием по переработке продуктов питания из растительного сырья». Содержит методику расчета затрат на выпуск хлебобулочной продукции.

Предназначена для обучающихся, направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий всех форм обучения. Может использоваться для самостоятельной работы при написании курсовых и выпускных квалификационных работ.

УДК 658 : 664

ББК

Рекомендовано к изданию методическим советом технологического факультета ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ (Протокол № 5 от 30 января 2019 года).

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
Задание № 1 ОБОСНОВАНИЕ МОЩНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ.....	5
Задание № 2 ОБОСНОВАНИЕ ОБЪЕМА И АССОРТИМЕНТА ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ. СОСТАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДПРИЯТИЯ.....	6
Задание № 3 РАСЧЕТ ЗАТРАТ НА СЫРЬЕ	8
Задание № 4 РАСЧЕТ ПЛОЩАДЕЙ СКЛАДИРОВАНИЯ СЫРЬЕВЫХ РЕСУРСОВ	11
Задание № 5 РАСЧЕТ ЗАТРАТ НА ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	12
Задание № 6 РАСЧЕТ ТРАНСПОРТНО-ЗАГОТОВИТЕЛЬНЫХ РАСХОДОВ	13
Задание № 7 РАСЧЕТ ЗАТРАТ НА ЭНЕРГОРЕСУРСЫ	14
Задание № 8 РАСЧЕТ ТРУДОВЫХ РЕСУРСОВ	15
Задание № 9 РАСЧЕТ ЗАТРАТ НА СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНЫХ СРЕДСТВ.....	17
Задание № 10 РАСЧЕТ ОБЩЕЗАВОДСКИХ РАСХОДОВ И ПРОЧИХ ПРЯМЫХ ЗАТРАТ	19
Задание № 11 ОБОСНОВАНИЕ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ.....	21
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	25
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	26

ВВЕДЕНИЕ

Основные задачи дисциплины «Экономика и управление предприятием по переработке продуктов питания из растительного сырья» ознакомить обучающихся 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.

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.

Задание № 1

ОБОСНОВАНИЕ МОЩНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Цель – исходя из численности населения, конкретного населенного пункта, обосновать мощность предприятия по выпуску хлебобулочных изделий.

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	Потребная норма $P_n = N_n \times Ч$, где N_n – 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	Потребление фактическое $P_f = N_f \times Ч$, где N_f – фактическое потребление продукции в год (статистическая информация)	
3. Структура потребления Изделия массой 0,5 кг и выше Баранки Сдобные изделия Диетические изделия	вариант 1 50 5 25 20	
4. Перспективы развития производства х/б изделий (перечисляем наименование изделий в соответствии со структурой потребления табл. 1 п. 3)	$P_n - P_f$	
5. Сегмент рынка, занимаемый предприятием	$S_p = (Сумма отклонений в производстве продукции / P_n) \times 100\%$	
6. Требуемая мощность предприятия, т в сутки	$M_p = (P_n - P_f) / \text{кол-во рабочих смен в год}$ где M_p – мощность предприятия, т/сут; P_n – нормативное потребление; P_f – потребление фактическое.	

Задание № 2

ОБОСНОВАНИЕ ОБЪЕМА И АССОРТИМЕНТА ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ. СОСТАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДПРИЯТИЯ

Цель – обосновать ассортимент и объем выпускаемой продукции предприятия по выработке хлебобулочных изделий. Составить производственную программу предприятия.

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 рационального 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	%	
Изделия массой 0,5 кг и выше	Табл.1 П.4	(Гр.2 табл.2/ итого Гр.2 табл.2) x100 % (или табл.1 П.3)	П.6 табл. 1 x гр.3 табл. 2
Баранки			
Сдобные изделия			
Диетические изделия			
ИТОГО			

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.

Производственная программа предприятия

Ассортимент	Объем производства, тонн			
	В сутки		За год	
	кг	штук	кг	штук
1. Изделия массой 0,5 кг и выше:				
хлеб пшеничный из муки I сорта 0,5 кг				
хлеб столовый 0,5 кг				
2. Баранки:				
сушки горчичные 0,01 кг				
3. Сдобные изделия:				
булочка с маком 0,150 кг				
булочка сдобная 0,150 кг				
4. Диетические изделия:				
хлеб белково-отрубной, 0,4 кг				
булочки диетические с лецитином 0,150 кг				
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.

Задание № 3

РАСЧЕТ ЗАТРАТ НА СЫРЬЕ

Цель – рассчитать затраты на сырье для производства хлебобулочных изделий в соответствии с производственной рецептурой.

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

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
Хлебобулочные изделия массой 0,5 кг и выше						
Хлеб пшеничный 1 сорта 0,5 кг						
мука пшеничная 1 сорта	100,0					
дрожжи прессованные	1,5					
соль поваренная пищевая	1,3					
ИТОГО						
Хлеб столовый 0,5 кг:						
мука ржаная обдирная	50,0					
мука пшеничная 2с	50,0					
соль	1,5					
дрожжи прессованные	0,3					
сахар	3,0					
масло растительное	0,15					
ИТОГО						

Продолжение табл. 4

1	2	3	4	5	6	7
Сдобные изделия:						
Булочка сдобная 0,1 кг						
мука пшеничная высшего сорта	100,0					
соль поваренная пищевая	1,0					
дрожжи прессованные	4,0					
сахар	26,0					
маргарин	15,0					
яйцо шт./кг	400/16					
молоко сухое	15,0					
ванилин	0,05					
масло растительное	0,15					
ИТОГО						
Булочка с маком 0,1 кг						
мука пшеничная 1-го сорта	100,0					
соль	1,5					
дрожжи прессованные	1,5					
сахар	6,0					
маргарин	3,0					
масло растительное	0,15					
мак	0,7					
ИТОГО						
Диетические изделия:						
Хлеб белково-отрубной 0,1 кг						
сырая клейковина из муки пшеничной 1-го сорта	80,0					
отруби пшеничные	20,0					
дрожжи прессованные	4,0					
опара спелая	5,0					
масло животное	3,0					
соль	0,5					
сахарин	0,01					
масло растительное	0,15					
ИТОГО						

Продолжение табл. 4

1	2	3	4	5	6	7
Булочки диетические с лецитином 0,1 кг						
мука пшеничная 1 с.	50,0					
мука соевая дезодорированная	50,0					
дрожжи прессованные	3,0					
сахар	5,0					
пекарский фосфатидный концентрат	15,0					
соль	1,0					
молоко сухое обезжиренное	8,0					
масло растительное	0,15					
ИТОГО						
Баранки:						
сушки горчичные 0,01 кг						
мука пшеничная высшего сорта	100,0					
дрожжи прессованные	1,0					
соль	1,0					
сахар	8,0					
масло растительное	0,25					
масло горчичное	8,0					
ИТОГО						
ВСЕГО						

Задание № 4

РАСЧЕТ ПЛОЩАДЕЙ СКЛАДИРОВАНИЯ СЫРЬЕВЫХ РЕСУРСОВ

Цель – определить количество сырья закладываемого на хранение.

При расчете площадей складирования сырьевых ресурсов необходимо знать:

- наименование используемого сырья;
- правила его складирования и хранения, согласно нормативных документов;
- вид тары или емкостей, в которых сырье поступает и хранится, согласно нормативных документов;
- суточная или сменная, годовая потребность в сырье;
- нормативный срок хранения сырья, согласно нормативной документации.

Используя, выше перечисленные данные, рассчитывается сырьевой (материальный) запас на производстве.

Материальные запасы – это сырье, материалы, находящиеся в обработке сырья и другое, ожидающие вступления в процесс производства. Запасы на предприятии создаются по двум основным причинам:

- несоответствие объемов поставки объемам разового потребления;
- разрыв во времени между моментом поступления материала и его потребления.

Для обеспечения бесперебойной работы предприятие создает нужные ему запасы сырья, материалов. Тот или иной размер материальных запасов существенно влияет на экономические характеристики работы предприятия. Отсюда возникает задача поддержания размера запасов на оптимальном уровне, который обеспечит снабжение производства необходимыми материальными ресурсами при минимальных затратах на содержание запасов. Эту задачу решает система управления затратами на предприятии.

На предприятии выделяются две группы запасов: производственные и товарные. Производственные запасы формируются на предприятии-изготовителе продукции в целях обеспечения бесперебойного хода производственного процесса. Товарные запасы представляют собой запасы готовой продукции у предприятия-изготовителя, запасы на пути следования товара от поставщика к потребителю, запасы на предприятиях оптовой и розничной торговли.

На предприятиях по производству хлебобулочных изделий запасы создаются исходя из сроков хранения сырья и материалов. Излишние запасы требуют дополнительных площадей для хранения.

Выяснив, необходимое количество сырья и материалов для бесперебойной работы предприятия, и зная нормы складирования запасов можно определить площадь складских помещений.

Задание № 5

РАСЧЕТ ЗАТРАТ НА ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Цель – рассчитать затраты на вспомогательные материалы для производства хлебобулочных изделий.

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 x 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	3,0	
дезмон	3,2	
хлорная известь	1,5	
хлорамин	2,5	
2. Стоимость дезинфицирующих и моющих средств, тыс.р.	П.1 x цену x год. объем	
кальцинированная сода	4,0	
дезмон	9,8	
хлорная известь	8,5	
хлорамин	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	

Задание № 6

РАСЧЕТ ТРАНСПОРТНО-ЗАГОТОВИТЕЛЬНЫХ РАСХОДОВ

Цель – рассчитать транспортно-заготовительные расходы на производство хлебобулочных изделий.

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 \times на количество выходных дней): $365 - (12 \times 2) = 341 = 340$ (дней)

Таблица 8

Расчет транспортно-заготовительных расходов

Показатели	Методика	Числовые значения
1. Объем перевозки сырья, тонн	(табл.4 – суточная потребность в данном виде сырья \times 340 дней работы предприятия) /1000	
мука		
соль поваренная		
сахар-песок		
масло растительное		
маргарин		
молоко сухое		
масло животное		
яйцо		
дрожжи прессованные		
другие сыпучие (ванилин, мак, сахарин, пекарский фосфатидный концентрат, масло горчичное)		
Итого (вес нетто), т		
Масса тары, т	5% от массы нетто	
Масса брутто, т	Масса тары + итого	
2. Радиус доставки сырья, км	Средние расстояния перевозки	
3. Стоимость перевозки, тыс.р.	Тариф 1т/км Тариф \times массу брутто \times П.2	
4. Потери сырья в пути в пределах естественной убыли	Масса тары \times 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, тыс.р.	(П.3 + П.5)/мощность	

Задание № 7

РАСЧЕТ ЗАТРАТ НА ЭНЕРГОРЕСУРСЫ

Цель – рассчитать затраты на энергоресурсы для производства хлебобулочных изделий.

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					
1. Годовой выпуск продукции, т	табл.3						
2. Норма расхода воды на 1 т, м ³	справочные данные						
3. Стоимость воды, тыс.р.	тариф х норму (П.2)						
4. Сброс воды в канализацию, м ³	90% от П.2						
5. Стоимость водоотведения, тыс.р.	тариф х П.4						
6. Норма расхода тепловой энергии, ГКал	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, кВтч	Справочные данные						
11. Стоимость электроэнергии, тыс.р.	тариф х П.10						
12. Итого энергоресурсов на 1т х/б изделий, тыс.р.	П. 3+5+7+9+11						
Всего затрат на годовой выпуск продукции, тыс.р.	П.1 х П.12						

Задание № 8

РАСЧЕТ ТРУДОВЫХ РЕСУРСОВ

Цель – рассчитать трудовые ресурсы предприятия.

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, чел.	Основная заработная плата в месяц, тыс.р.	Доплаты и дополнительная заработная плата в месяц, тыс.р.	Годовой фонд основной и дополнительной заработной платы, тыс.р.
1	2	3	4	5
				$((\text{Гр.3} + \text{Гр.4}) \times \text{Гр.2}) \times 12$ 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)).

Задание № 9

РАСЧЕТ ЗАТРАТ НА СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНЫХ СРЕДСТВ

Цель – рассчитать затраты на содержание основных средств.

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 ($H= 200 \text{ м}^2$)	Например, мощность = 1200 кг в смену, тогда $1,2 \times 200=240 \text{ м}^2$
2.Балансовая стоимость здания (Бз), тыс.р.	П.1х стоимость 1 м ²	
3.Стоимость комплекта оборудования, тыс.р.	75% балансовой стоимости здания	
4.Затраты на монтаж и доставку оборудования, тыс.р.	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, тыс.р.	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, тыс.р.	$Bo \times H$, где Bo – балансовая стоимость оборудования; H – норма амортизационных отчислений Bo (Табл.12 П.5)($H=12\%$).	
2. Эксплуатационные расходы по содержанию основных средств, тыс.р.	$Bo \times 1,5\%$	
3. Затраты на текущий ремонт, тыс.р.	$Bo \times 3\%$	
4. Износ малоценных и быстроизнашиваемых предметов(МБП), тыс.р.	1% от Bo	
5. Итого затрат на содержание и эксплуатацию основных средств, тыс.р.	$П.1 + П.2 + П.3 + П.4$	

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

Задание № 10

РАСЧЕТ ОБЩЕЗАВОДСКИХ РАСХОДОВ И ПРОЧИХ ПРЯМЫХ ЗАТРАТ

Цель – рассчитать общезаводские расходы и прочие прямые затраты.

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, тыс.р.	10% от табл.11 гр. 5 ИТОГО	
2.Отчисления в ЕСФ, тыс.р.	Норма отчислений в ЕСФ х П.1	
3.Затраты по ТО и ТБ, тыс.р.	5% от Табл.11 Гр.3	
4.Налог на имущество, тыс.р.	Табл.12 П.6 х ставку по налогу на имущество	
5.Земельный налог, тыс.р.	П.1Табл.12 х ставку земельного налога	
6.Затраты на стандартизацию и рекламу, тыс.р.	0,01% от Табл.11 гр. 5 ИТОГО	
7.Амортизация и содержание зданий, тыс.р.	Бз х 5%	
8.Итого общезаводских расходов, в т.ч. на производство:	Сумма с П.1по П.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 дополнительной оплаты, тыс.р.	Размер прочих прямых затрат, тыс.р.
Виды х/б изделий:	табл.11 гр.5 ИТОГО x % в структуре ассортимента	0,01% x гр.2
ИТОГО		

Задание № 11

ОБОСНОВАНИЕ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Цель – рассчитать производственную себестоимость, отпускную цену выпускаемой продукции. Рассчитать технико-экономические показатели предприятия.

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 также других затрат на её производство и реализацию.

Величина этих затрат зависит от цен на ресурсы, необходимые для производства товаров, а также 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.

Таблица 16

Расчет производственной себестоимости

Статьи затрат, тыс.р.	Методика	Числовые значения						
		1	2	3	4	5	6	7
1. Сырье и материалы	табл.4 гр.7							
2. Вспомогательные материалы	табл.7 П.3 x % в структуре выпускаемого ассортимента							
3. Транспортно-заготовительные расходы	табл.8 П.7 x % в структуре выпускаемого ассортимента							
4. Топливо и энергия	табл.9							
5. Основная и дополнительная оплата	табл.11 гр.5 ИТОГО x % в структуре выпускаемого ассортимента							
6. Отчисления в ЕСФ	табл.11 гр.5 ИТОГО x % отчислений в ЕСФ							
7. Содержание основных средств	табл.13 п.5 x % в структуре выпускаемого ассортимента							
8. Общезаводские расходы	табл.14 п.8							
9. Прочие прямые расходы	табл.15 гр.3							
10. Производственная себестоимость	П.1+П.2+П.3+П.4+П.5+П.6+П.7+П.8 П.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						
		1	2	3	4	5	6	7
1.Мощность, т								
2.Производственная себестоимость, тыс.р.	Табл.6 П.10							
3.Все производственные расходы, тыс.р.	$(0,1\% \times П.2)/100$							
4.Полная себестоимость, тыс.р.	П.2 + П.3							
5.Прибыль, тыс.р.	составляет 15-20% от П.4							
6.Оптовая цена, тыс.р.	П.4 + П.5							
7.НДС, тыс.р.	П.1+П.2+П.3+ П.4+П.5Табл.16 х % отчислений НДС							
8.Отпускная цена, тыс.р.	П.6+П.7							
В т.ч. за 1 т готовой продукции, тыс.р.	П.8/П.1							

Расчет технико-экономических показателей предприятия

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

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

$$Рп = (П/Псб) \times 100\%,$$

где П – прибыль; Псб – полная себестоимость продукции.

Таблица 18

Коммерческий расчет

Показатели	Методика	Сумма, тыс.р.
<u>Доходы</u>		
1.Выручка от реализации продукции, тыс.р.	Табл.17 П.8	
<u>Расходы</u>		
2.Полная себестоимость продукции, тыс.р.	Табл. 17 П.4	
3.НДС, тыс.р.	Табл.17 П.7	
4.Итого расходов, тыс.р.	П.2 + П.3	
5.Налогооблагаемая прибыль, тыс.р.	П.1- П.4	
6.Налог на прибыль, тыс.р.	$(\text{ставка налога} \times П.5)/100\%$	
7.Чистая прибыль, тыс.р.	П.5-П.6	
8.Уровень рентабельности,%	$(П.7/П.2) \times 100\%$	

Таблица 19

Технико-экономические показатели предприятия

Показатели	Методика	Числовые значения
1. Мощность предприятия, т		
2. Стоимость товарной продукции, тыс.р.	Табл.18 П.1	
3. Полная себестоимость продукции, тыс.р.	Табл.18 П.2	
4. Размер требуемых инвестиций, тыс.р.	Табл.12 П.6	
5. Среднесписочная численность рабочих, чел.	Табл.11 гр.2	
6. Чистая прибыль, тыс.р.	Табл.18 П.7	
7. Уровень рентабельности, %	Табл.22 П.9	
8. Фондоёмкость	О.С./мощность	
9. Фондоотдача	Мощность/О.С.	
10. Фондовооруженность	О.С./ численность	
11. Срок окупаемости проекта предприятия, лет	П.4/ П.6	

Срок окупаемости затрат проекта предприятия рассчитываются отношением полной себестоимости к чистой прибыли.

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

$$\text{Кэф.} = \text{К/ЧП},$$

где К – капиталовложения проектируемого предприятия;
ЧП – чистая прибыль предприятия.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Гражданский кодекс Российской Федерации: часть первая, утвержденная Федеральным законодательством от 30.11.1994 № 51-ФЗ; часть вторая, утвержденная Федеральным законом от 26.01.1996 № 14-ФЗ; часть третья, утвержденная Федеральным законом от 26.11.2001 № 146-ФЗ.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации, утвержденный Федеральным законом от 30.12.2001 № 197-ФЗ.
3. Земельный кодекс Российской Федерации, утвержденный Федеральным законом от 25.10.2001 № 136-ФЗ.
4. Налоговый кодекс Российской Федерации: часть первая от 31.07.1998 № 146-ФЗ; часть вторая от 05.08.2000 № 117-ФЗ.
5. Методические указания для выполнения практических занятий по дисциплине «Экономика и организация производства» для студентов технологического института специальности «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий» / О.П. Шарипова. – Благовещенск: ДальГАУ, 2008. – 39 с.
6. Экономика предприятий агропромышленного комплекса: учебник для академического бакалавриата / под ред. Р.Г. Ахметова. М. : Юрайт, 2014.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Численность населения на 01.01.2018 г.

Наименование	Численность, чел
Амурская область	798 424
Архаринский район	14 551
п.г.т. Архара	8 728
Белогорский район	17 647
г. Белогорск	66 183
Благовещенский район	26 835
г.Благовещенск	225 091
Бурейский район	20 341
п.г.т. Буряя	4 214
Завитинский район	14 365
г. Завитинск	10 721
Зейский район	14 649
г. Зея	23 270
Ивановский район	23 912
с. Ивановка	7 156
Константиновский район	12 452
с. Константиновка	5 296
Магдагачинский район	20 234
п.г.т. Магдагачи	10 055
Мазановский район	13 210
Михайловский район	13 685
Октябрьский район	18 284
с. Екатеринославка	9 562
п.г.т. Прогресс	11 788
г. Райчихинск	20 048
Ромненский район	8 103
с. Ромны	2 829
Свободненский район	14 168
г. Свободный	53 678
Селемджинский район	10 260
Серышевский район	24 425
п.г.т. Серышево	9 773
Сковородинский район	27 061
г. Сковородино	9 231
Тамбовский район	21 456
с. Тамбовка	7 322
Тындинский район	13 450
г. Тында	33 061
Шимановский район	5 242
г. Шимановск	18 643
п.г.т. Уруша	3 332
п.г.т. Экимчан	1 033

Учебное издание

ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЕМ
ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

*Рабочая тетрадь
для выполнения практических работ*

Лицензия ЛР 020427 от 25.04.1997 г. Подписано к печати 01.03.2019 г.
Формат 60×90/16. Уч.– изд.л. – 0,7. Усл.– п.л. – 3,5. Тираж 50 экз. Заказ 55.

Отпечатано в отделе оперативной полиграфии
издательства Дальневосточного государственного аграрного университета
675005, г. Благовещенск, ул. Политехническая, 86