**Экономический анализ предприятия**

**2011**

**Введение**

В условиях рыночной экономики экономическим субъектам необходимо оперативно реагировать на быстроменяющуюся среду и успешно руководить трудовыми, техническими, финансовыми и другими процессами производственной деятельности. Поэтому необходимо более детально и подробно изучать используемые при анализе методы оценки хозяйственной деятельности. Особое внимание уделяется проблеме применения системы производственного учета к проблемам производительности и эффективности труда.

**Вернуться в каталог готовых дипломов и магистерских диссертаций –**

[**http://учебники.информ2000.рф/diplom.shtml**](http://учебники.информ2000.рф/diplom.shtml)

Обобщающим показателем результативности труда является его производительность, характеризующая объемы выпущенной продукции или произведенных услуг на единицу затрат труда.

Каждое предприятие отличается определенным уровнем производительности труда, который может повышаться или понижаться в зависимости от различных факторов. Непременным условием развития производства служит рост производительности труда. Он является выражением экономического закона, экономической необходимостью развития общества независимо от господствующей в нём системы хозяйствования [16, 134].

С народохозяйственной точки зрения повышение производительности труда означает:

а) рост валового внутреннего продукта и национального дохода

б) рост фонда накопления и фонда потребления

в) основу для расширенного воспроизводства

г) основу для повышения уровня жизни граждан страны и решения социальных проблем

д) основу для развития страны и роста экономического могущества государства

|  |
| --- |
| [Вернуться в библиотеку по экономике и праву: учебники, дипломы, диссертации](http://учебники.информ2000.рф/index.shtml)  [Рерайт текстов и уникализация 90 %](http://учебники.информ2000.рф/rerait-diplom.shtml)  [Написание по заказу контрольных, дипломов, диссертаций. . .](http://учебники.информ2000.рф/napisat-diplom.shtml) |

Из вышесказанного можно сделать вывод, что показатель производительности труда, а также факторы, влияющие на его рост, являются актуальным вопросом для изучения и анализа не только для предприятия, отрасли, региона, но и для всей страны в целом [21, 225].

Целью работы является изучение производительности труда, как показателя эффективности трудовой деятельности, анализ факторов влияющих на изменение производительности, а также пути её повышения. Исходя из поставленных целей, можно сформулировать следующие задачи: раскрыть теоретические и методологические аспекты производительности труда; проанализировать факторы изменения производительности труда; а также изыскать резервы роста производительности труда.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

 провести обзор литературных источников по проблеме исследования;

 дать характеристику предприятия и технологии производства;

 представить анализ маркетинговой среды;

 проанализировать финансово-хозяйственную деятельность предприятия;

 разработать проект по внедрению прогрессивного оборудования в ОАО «Дятьково-Хлеб» и рассчитать его экономическую эффективность.

При написании дипломного проекта были использованы литературные источники, материалы периодической печати, бухгалтерская отчетность предприятия, годовые отчеты о производственно-хозяйственной деятельности предприятия, технико-экономические показатели работы предприятия, статистические данные.

**1. Теоретические аспекты изучения производительности труда**

**.1 Понятие и сущность производительности труда**

Труд - целесообразная деятельность человека, которая направлена на производство материальных и духовных благ, удовлетворяющих человеческие потребности.

Эффективность труда характеризуется его производительностью, которая измеряется соотношением количества выпущенной продукции или услуг к затратам труда, т.е. выработкой на единицу затрат труда. Производительность труда является показателем экономической эффективности трудовой деятельности работников. От его уровня и динамики зависят развитие общества и уровень благосостояния всех его членов. Более того, уровень производительности труда определяет и способ производства, и даже общественно - политический строй [4, 143].

На различных ступенях развития общества темпы роста производительности труда неодинаковы. В период первобытнообщинного строя развитие производительных сил происходило медленно. Большая часть этого времени приходится на каменный век с его примитивными и малопроизводительными каменными орудиями труда. Около 7-6 тыс. лет назад начали появляться металлические орудия. Переход от каменных орудий к металлическим сопровождался ускорением темпов роста производительности. Но и после этого производительность труда росла медленно. Это объясняется тем, что основной базой производства ещё долгое время оставался ручной труд. Ускорение роста производительности труда началось с переходом от ручных орудий труда к машинам. Появление парового двигателя вызвало промышленный переворот, революцию в производстве, которая в свою очередь сопровождалась повышением темпов роста производительности труда.

Производительность труда в рыночной экономике рассматривается как часть общего понятия производительности, которая представляет собой отношение общего объема продукции к затраченным ресурсам на его производство, в то время как производительность труда представляет собой отношение общего объема продукции к количеству затраченного на его производство труда [35, 465].

Производительность труда можно рассматривать на трех уровнях (макроуровень, уровень предприятия, уровень отдельного работника), каждый из которых имеет свои проблемы и свои решения этих проблем.

На макроуровне конкурентоспособность и эффективность национальной экономики нельзя рассматривать как простую сумму производительности, а тем более производительности труда на предприятиях страны. Национальная производительность имеет и другие критерии оценки и формируется под влиянием многих политических, экономических, социальных и культурных сил, находящихся как под контролем государства, так и вне него.

На уровне предприятий рост производительности труда зависит от экономического положения предприятия и политики его руководства в отношении распределения прибыли, идущей на накопление и потребление. Действуя самостоятельно в экономическом пространстве, предприятие само определяет социальную и техническую политику, но его выбор не свободен от воздействия внешних факторов: конкуренции, изменений цен и др.

Существует определение производительности труда в узкой технической и в широкой общественной концепции. Производительность в узкой технической концепции рассчитывается по формуле (1.1) как отношение выводимой продукции к вводимым ресурсам.

 (1.1)

Этот показатель выражает степень эффективности использования ресурсов.

Под производительностью в широкой общественной концепции понимается, прежде всего, то, что производительность - это умственная склонность человека к постоянному поиску возможности усовершенствования того, что существует.

Она требует постоянно совершенствовать экономическую деятельность с учетом меняющихся условий общества.



Рис. 1.1 - Уровень производительности труда

В условиях уже сформировавшихся рыночных отношений следует различать отношение к процессам изменения производительности с общественной точки зрения и с точки зрения частного владельца - фирмы, предприятия (рис 1.1).

Производительность труда является важнейшим показателем экономического роста, т.е. показателем, обеспечивающим рост реального продукта и дохода. Рост реального продукта приводит к увеличению валового национального продукта. Так реальный ВНП определяется по формуле (1.2) как трудозатраты умноженные на производительность труда.

 (1.2)

Величина трудозатрат зависит от численности занятых и от уровня их квалификации. Как показано на рисунке 1.2, взаимосвязь между повышением уровня квалификации и производительностью труда довольно сложна. Но, тем не менее, часть роста производительности труда зависит от уровня квалификации. Этому относительному приросту производительности соответствует определенная часть общего прироста валового национального продукта.



















Рис. 1.2 - Влияние квалификации на производительность труда и увеличение ВНП

В производстве любого продукта участвует живой труд, т.е. труд, затраченный рабочими непосредственно в самом процессе производства данного продукта, и труд прошлый, затраченный другими работниками на предыдущих стадиях производства и овеществленный в орудиях труда, зданиях, сооружениях, сырье, материалах, топливе, энергии. Соответственно этому при характеристике производительности труда используются понятия производительности индивидуального и общественного труда.

Производительность индивидуального труда - результативность живого труда, как отдельного работника, так и коллектива. При оценке результативности живого труда коллектива иногда употребляют понятие локальной производительности труда, т.к. понятие индивидуальной производительности труда естественнее отождествлять с понятием производительности отдельного работника, а не коллектива.

Производительность общественного труда - результативность, эффективность живого и овеществленного труда, отражающая полные (совокупные) затраты труда в сфере материального производства. По мере развития производительных сил живой труд становится все более и более продуктивным за счет того, что он приводит в действие все большую массу общественного труда [26, 423].

Повышение производительности труда во многом предопределяет изменение всех качественных показателей, характеризующих эффективность производства - прибыль, рентабельность, себестоимость, материалоемкость и др.

Производительность общественного труда планируется и учитывается в целом по народному хозяйству. По отдельным объединениям, предприятиям, структурным подразделениям, отдельным работникам исчисляется индивидуальная производительность труда, отражающая затраты только живого труда.

Для измерения производительности труда в промышленности используются два основных показателя: выработка и трудоемкость.

Выработка измеряется количеством продукции, произведенной в единицу рабочего времени или приходящейся на одного среднесписочного работника. Выработка определяется по формуле (1.3):

 (1.3)

Преимущество показателя трудоемкости состоит в том, что он позволяет судить об эффективности затрат живого труда на разных стадиях изготовления конкретного вида продукции.

Трудоемкость - это затраты рабочего времени на производство единицы продукции. В зависимости от состава включаемых в неё трудовых затрат различают следующие виды трудоемкости:

) технологическая трудоемкость - затраты труда основных рабочих (Ттех)

) трудоемкость обслуживания производства - затраты труда вспомогательных рабочих (Тоб).

) трудоемкость управления производством - затраты труда руководителей, специалистов и служащих (Ту).

) производственная трудоемкость - рассчитывается по формуле (1.4), как сумма затрат основных и вспомогательных рабочих (Тпр):

Тпр = Т тех + Тоб. (1.4)

) полная трудоемкость - затраты труда всех категорий промышленно-производственного персонала [21, 226].

Полной трудоемкость единицы продукции определяется по формуле (1.5) и понимается сумма всех затрат живого труда на изготовление единицы продукции, измеряемая в человеко-часах:

 (1.5)

Эти показатели и их динамика достаточно точно отражают характер процесса повышения производительности труда на предприятии. Измерить производительность труда можно по формуле (1.6), исходя из количества продукции произведенной в единицу времени, затраченного на производство единицы продукции:

 (1.6)

где N - количество продукции, произведенной в единицу времени (смену, месяц, год);

ППП - численность промышленно-производственного персонала, обеспечивающего выпуск продукции.

Исходя из изложенной выше сущности производительности труда можно сказать, что на уровне предприятия её рост найдет проявление в:

а) увеличении массы продукции, создаваемой при использовании единицы ресурса труда;

б) снижении затрат труда (трудоемкости) на единицу продукции;

в) снижении затрат заработной платы на один рубль продукции;

г) снижении доли затрат на оплату труда в себестоимости продукции;

д) повышении качества продукции;

е) сокращении времени производства и обращения товаров;

ж) увеличении массы и нормы прибыли.

Рост производительности труда обуславливает снижение издержек и получение прибыли, необходимой для развития производства. Наряду с этим рост производительности является основой повышения реальной заработной платы и доходов работников; только при этом условии они могут возрастать без увеличения издержек на единицу продукции [33, 208].

Таким образом, можно сделать вывод о двойственной сущности производительности труда, как характеристики его продуктивности и эффективности его использования. В силу этого, рассчитывая показатель производительности труда как один из показателей, характеризующих результативность производства, следует иметь в виду, что не только труд является источником принимаемой в расчет произведенной продукции [24, 284].

**1.2 Факторы роста и методы измерения производительности труда**

Решение многообразных проблем ускорения социально-экономического развития страны выдвинуло на первый план обеспечение устойчивых темпов роста производительности труда. Это вызвало необходимость углубленного исследования процесса формирования затрат и результатов труда, разработки комплекса важнейших практических рекомендаций по повышению производительности труда, рассмотрения всех факторов её роста.

На современном этапе развития производства объективно усиливается роль организации труда, что объясняется более высоким уровнем обобществления труда и производства, качественными изменениями в рабочей силе и средствах производства в период научно-технической революции. НТП вызывает потребность в более прогрессивных способах соединения вещественного и личного факторов производства, соответствующих интенсивному типу развития (рис 1.3) [32, 62].

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Человеческий фактор производства (труд) | Качественная сторона | Производительная сила живого труда |
|  | Количественная сторона | Интенсивность труда |
| Производительность | | |
| Вещественный фактор производства (капитал) | Качественная сторона | Реальная степень использования вещественного фактора производства |
|  | Количественная сторона | Потенциальная отдача вещественного фактора производства |

Рис. 1.3. - Факторы, определяющие уровень производительности

Среди обстоятельств, влияющих на уровень производительности труда, можно выделить факторы роста производительности труда. Факторы роста производительности труда многообразны, и поэтому для удобства расчетов они сведены в несколько основных групп.

Первая группа - **структурные сдвиги в производстве.**

В эту группу факторов включают изменение удельного веса отдельных видов продукции или производства в общем объеме продукции.

Вторая группа - **повышение технического уровня производства.**

Сюда относятся все мероприятия по механизации и автоматизации производства, внедрению передовой технологии, модернизации оборудования, изменению конструкций и технологических характеристик продукции, повышению её качества, экономии сырья и внедрению новых, более эффективных видов материалов и энергии.

Третья группа - **улучшение организации производства, труда, управления.**

В эту группу включаются мероприятия по изменению специализации, не связанные с внедрением новой техники, повышению удельного веса кооперированных поставок, совершенствованию управления производством: мероприятия по научной организации труда, сокращению потерь рабочего времени, потерь от брака и др.

Четвертая группа - **изменение объема производства продукции.**

Здесь учитывается изменение численности условно-постоянного персонала в результате изменения объема производства продукции.

Пятая группа - **изменение природных условий и способов добычи полезных ископаемых.**

Эта группа факторов учитывает изменения геологических условий, залегания пород и другого сырья, способов добычи полезных ископаемых.

Шестая группа - **отраслевые и прочие факторы.**

В последнюю группу включаются изменения за счет освоения новых производств, и их территориального размещения [27, 314].

Наиболее общая классификация факторов и условий, влияющих на производительность труда, может быть проведена на основе элементов общественно-экономической формации. Исходя из этого, факторы и условия, влияющие на уровень производительности труда в обществе, можно объединить в четыре группы: технико-организационные; социально-экономические; социально-психологические; природно-климатические.

**Технико-организационные факторы** связаны с развитием производительных сил общества. Ведущим фактором данной группы выступает научно-технический прогресс, который представляет собой взаимосвязанное совершенствование науки и техники, составляющие потенциальную основу для повышения производительности труда. Научно-технический прогресс приводит к изменениям в применяемых средствах и предметах труда, в технологии производства, к замене ручного машинным. Особое место в группе технико-организационных факторов принадлежит автоматизации, как социально-ориентированному направлению повышения эффективности человеческой деятельности [7, 43].

Важнейшим фактором роста производительности труда является совершенствование технологии производства. Она включает в себя технические приемы изготовления продукции, производственные методы, способы применения технических средств, приборов и агрегатов.

Основными направлениями совершенствования технологии производства в современных условиях является:

а) сокращение длительности производственного цикла;

б) снижение трудоемкости продукции;

в) предметное построение структуры производственных процессов, др.

Таким образом, данная группа факторов оказывает прямое воздействие на качество продукции и производительность труда, а также на продуктивность использования материальных ресурсов. Вместе с тем следует отметить их влияние на экономию топливно-энергетических ресурсов, использование и развитие эксплуатационных возможностей имеющихся технических ресурсов, повышение качества продуктивности используемых природных ресурсов, рациональное использование финансовых ресурсов, за счет высокой эффективности средств, вкладываемых в освоение конкурентоспособной продукции, новой технологии и оборудования [10, 12].

В условиях рыночной экономики значительно возрастает роль **социально-экономических факторов**, воздействующих на рост производительности труда. Социально-экономические условия представляют собой всю систему производственных отношений общества, опосредствующих собой технико-организационное взаимодействие средств производства и рабочей силы. К важнейшим из низ относятся:

а) повышение культурно-технического уровня трудящихся;

б) качество подготовки специалистов с высшим и средним образованием;

в) повышение деловой квалификации кадров;

г) рост уровня жизни населения;

д) творческое отношение к труду и др.

Большое значение для роста производительности труда имеют инвестиции, используемые на образование, повышение квалификации, переподготовку кадров, т.е. на улучшение рабочей силы. Нельзя добиться положительных сдвигов в динамике производительности труда, совершенствуя лишь производственную базу экономики. Применение современного технологического оборудования требует высококвалифицированной рабочей силы. По оценкам отечественных и зарубежных специалистов, именно качество рабочей силы обуславливает 10-15% уровня производительности труда.

Значимость человеческого фактора проявляется, прежде всего, на индивидуальном уровне повышения производительности труда работников предприятий и организаций. Это зависит не только от внешних для работников факторов, но и от его личных качеств, как объективных: образования опыта работы, так и субъективных: качества труда, отношения к труду. Сегодня производству нужен работник широкого профиля с опережающей подготовкой по отношению к внедряемой технологии. Качество работы на передовых промышленных предприятиях определяется не просто выработкой продукции за смену, а более широким кругом показателей производительности труда в зависимости от характера работы различных производственных подразделений [5, 341].

На предприятиях зарубежных стран нет деления производственных рабочих на основных и вспомогательных, а эффективность труда рассчитывается по всем производственным и непроизводственным подразделениям в совокупности. Но каждый работник, выполняя свою работу, имеет свои показатели качества труда. Подобный расчет дает возможность учитывать производительность труда для занятых неполное рабочее время, т.е. простаивающих не по своей вине.

Также влияние данных факторов на производительность труда отражается в потерях рабочего времени, в оплате сверхурочных работ, расходах на охрану труда, технику безопасности, улучшение условий труда и компенсационные выплаты работникам.

**Социально-психологические условия -** это условия, лежащие на уровне надстройки и влияющие на уровень производительности труда через сознание работника (например, культура, мораль, идеология) или путем взаимодействия с производством в целом (наука, политическая система, государство, право и др.). Кроме того, производительность труда обусловлена качеством трудовых коллективов, их социально-демографическим составом, дисциплинированностью, трудовой активностью, творческой инициативой работника, системой ценностных ориентаций, стилем руководства в структурных подразделениях и на предприятии в целом.

**Природно-климатические** факторы обусловлены, в первую очередь, размещением предприятия относительно расположения мест добычи сырья, материала, полезных ископаемых [6, 154].

Все вышеперечисленные факторы имеют влияние на процесс измерения производительности труда. В практике наиболее разработанными и широко используемыми являются три метода измерения производительности: нормативный метод, многофакторная модель измерения производительности и многокритериальный метод.

**Нормативный метод** - это организационный метод измерения производительности, ориентированный на развитие системы измерения и основанный на активном участии персонала.

Нормативный метод стал широко использоваться с созданием и развитием компьютерно-информационных служб. Этот метод пригоден для более мелких единиц анализа, например, для рабочих групп или отделов. Поэтому его применение можно считать децентрализованным подходом к измерению производительности. Вместе с тем нормативный метод можно использовать и для более крупных единиц анализа, при этом применяют:

а) выборочное представительство;

б) дельфийский метод;

в) объединение различных систем измерения.

Нормативный метод используется не только при разработке систем измерения производительности труда, но и в стратегическом планировании, перспективном решении проблем [35, 475].

**Многофакторная модель измерения** производительности в меньшей степени рассчитана на участие работников; она базируется преимущественно на отчетных данных, а не на информации со стороны работников. Процедура работ направлена «сверху вниз», а не «снизу вверх», более последовательно опирается на определение производительности и использует только коэффициенты и индексы для измерения производительности.

Модель можно использовать с целью:

а) получить общий, интегрированный измеритель производительности труда для предприятия;

б) обеспечить аналитическую ревизию динамики показателей продуктивности;

в) оценить и измерить влияние сдвигов в производительности на прибыльность;

г) измерить первоначальное распределение выгод от изменения производительности труда на предприятии и др.

Многокритериальный метод **измерения производительности труда позволяет измерить и оценить результативность и производительность.** **Данный метод тесно связан с предыдущими двумя методами и базируется на их методических расчетах. Опираясь на перечень измерителей результативности, процедура использования многокритериального метода включает следующие стадии работ:**

а) определение и ранжирование критериев, по которым оценивается производительность труда;

б) оценка относительной значимости критериев результативности;

в) объединение графиков результативности со всеми критериями.

Многокритериальный метод позволяет разработать наглядную и эффективную систему измерения и оценки производительности и результативности. Она является эффективным инструментом увязки плана повышения и измерения производительности труда [28, 473].

В зависимости от того, в каких единицах измеряется объем продукции, производимой на предприятии, применяются различные способы измерения производительности труда: натуральный, условно-натуральный, трудовой и стоимостной.

Наиболее наглядно и объективно характеризует производительность труда показатель выработки в **натуральном выражении** - в штуках, килограммах, метрах и.т.д. Достоинство этого способа заключается в том, что он дает более точный и объективный результат о производительности труда. Недостаток в том, что он может быть применен только на предприятиях, выпускающих однородную продукцию.

**Условно-натуральный метод** измерения объема производства продукции, основанный на приведении разных изделий к одному измерителю. Область применения этого метода также ограничена лишь некоторыми отраслями народного хозяйства.

**Трудовой метод** определения выработки называют еще методом нормированного рабочего времени. Выработка при этом определяется в нормо-часах. Данный метод применяется преимущественно на отдельных рабочих местах, участках и цехах при выпуске разнородной продукции, но требует строгой обоснованности используемых норм [14, 62].

Наибольшее распространение получил **стоимостной метод** определения выработки**.** В денежном выражении выработку можно рассчитывать как по товарной и валовой продукции, так и по нормативной чистой продукции. Исчисление производительности труда по валовой продукции не достаточно полно характеризует её действительный уровень, т.к. зависит от объема незавершенного производства, от стоимости материалов, не связанных с производительностью труда. Исчисление производительности труда по товарной продукции отражает её действительный уровень и не зависит от объема незавершенного производства, но зависит от стоимости материалов.

При неизменных затратах на эти статьи расходов и при исчислении производительности труда по товарной продукции, выраженной в натуральных единицах, этот показатель правильно отражает производительность труда, если её расчет ведется в натуральных единицах [18, 168].

Таким образом, правильный выбор метода измерения производительности, оценка факторов, повышающих или понижающих её рост, являются главными определяющими условиями уровня показателя производительности труда. Особое значение для его положительной динамики на предприятии имеют внутренние регулируемые факторы и неиспользованные возможности сокращения затрат труда.

**1.3 Резервы роста производительности труда на предприятии**

Повышение результативности работы предполагает выпуск продукции при наименьших затратах живого и овеществленного труда. Поэтому возникает необходимость сравнения возможного влияния факторов роста производительности труда и фактического их воздействия, т.е. выявление резервов, которые и образуются в связи с действием этих факторов.

Неиспользованные возможности повышения труда в связи с действием определенных факторов являются резервами ростапроизводительности труда. Более полное использование производительной силы труда, всех факторов повышения его производительности возможно за счет совершенствования техники, технологии, улучшения организации производства, труда и управления.

Каждый резерв можно рассматривать относительно определенного фактора, а всю совокупность резервов целесообразно классифицировать. Такая классификация даст возможность наиболее полно выявить состав и структуру резервов, провести комплексный анализ при их оценке, установить основные причины и наметить конкретные пути устранения потерь и непроизводительных затрат труда [33, 231].

Существует несколько классификаций резервов роста производительности труда.

Во-первых, все они делятся на две большие группы: резервы улучшения использования живого труда (рабочей силы) и резервы более эффективного использования основных и оборотных фондов.

К первой группе относятся все резервы, связанные с организацией условий труда, повышением дееспособности работающих, структурой и расстановкой кадров, созданием организационных условий для бесперебойной работы, обеспечением достаточно высокой материальной и моральной заинтересованности работников в результатах труда. Вторая группа включает резервы лучшего использования основных производственных фондов (машин, механизмов, аппаратуры и проч.) по мощности и по времени, а также резервы более экономного и полного использования сырья, материалов, топлива, энергий и других оборотных фондов.

Во-вторых, по признакам возможностей использования резервов их делят на резервы запаса и резервы потерь. Например, недоиспользование оборудования по мощности или по сменности работы, изученные, но еще не внедренные передовые методы труда - это резервы запаса. Потери рабочего времени, брак, перерасход топлива относятся к резервам потерь.

В состав первой группы включаются: снижение трудоемкости изготовления продукции, рациональное использование рабочего времени и совершенствование структуры кадров. Эти факторы влияют на рост производительности живого труда, а через него на экономию рабочей силы. Экономический эффект может проявиться в экономии живого труда (абсолютном его сокращении) без изменения норм трудовых затрат на единицу продукции, снижении расходов на оплату труда за счет высвобождения работников, а также в увеличении объема производства, обусловливающем снижение условно-постоянных расходов, т.е. относительную экономию овеществленного труда.

Вторая группа резервов роста производительности труда связана с более эффективным и рациональным использованием материально-вещественных составляющих процесса производства.

Резервы экономии живого и овеществленного труда следует рассматривать на трех уровнях: непосредственно на рабочем месте (индивидуальное, коллективное); вторичном трудовом коллективе (участок, цех); на уровне предприятия. [33, 232].

В понятие «резервы» включаются производственные потери рабочего времени и непроизводительные затраты труда. Производственные потери времени - это внутрисменные и целодневные простои, прогулы и все непредусмотренные планом неявки на работу. Непроизводительные затраты труда - это излишние по сравнению с плановыми затратами труда вследствие нерационального использования орудий и предметов труда, нарушений установленного технологического процесса.

По месту выявления и использования резервы подразделяются на общегосударственные, региональные, межотраслевые, отраслевые, внутрипроизводственные.

Общегосударственные резервы оказывают влияние на рост производительности во всей экономике. Это резервы, связанные с размещением предприятий, рациональным использованием занятого населения, комплексным использованием природных ресурсов и др.

Региональные резервы - это возможности лучшего использования производительных сил, имеющихся в данном регионе.

Межотраслевые резервы связаны с возможностью улучшения связей между предприятиями разных отраслей, укрепления их договорной дисциплины.

К отраслевым относятся резервы, использование которых повышает производительность труда работников отрасли в целом. Это специализация предприятий, концентрация и комбинирование производства, совершенствование техники и технологии и т.д.

Внутрипроизводственные резервы роста производительности труда имеют важнейшее значение, так как в конечном счете все их виды выявляются и реализуются непосредственно на предприятиях. Они делятся на две группы: резервы снижения трудоемкости продукции и резервы лучшего использования совокупного рабочего времени.

По времени использования резервы делятся на текущие и перспективные. Первые могут быть реализованы без существенных изменений технологического процесса и дополнительных капиталовложений, вторые - требуют перестройки производства, установки более совершенного оборудования, капитальных затрат и значительного времени на подготовительные работы.

Резервы роста производительности труда можно объединить в следующие группы:

а) резервы, образующиеся в результате недостаточно эффективного использования материально-технической базы производства (материально-технических факторов);

б) резервы, возникающие в результате нерационального соединения материально-технических и личностных факторов (организационных факторов);

в) резервы, связанные с недоиспользованием возможностей личностных факторов (социальных факторов).

Уровень производительности труда определяется количеством продукции, приходящейся на единицу рабочего времени. Если исходные величины выразить во времени, то производительность труда (Пт) рассчитывается по формуле (1.7) как отношение фонда рабочего времени (Фр.в) к трудоемкости продукции (Тп):

(1.7)

Это означает, что выработка продукции прямо пропорциональна количеству времени, затраченному на ее производство, и обратно пропорциональна ее трудоемкости. Если производительность труда растет за счет увеличения фонда рабочего времени, то речь идет об экстенсивном пути ее повышения. Если же ее рост обеспечивается снижением трудоемкости, то говорят об интенсивном пути, так как уменьшение затрат труда на изготовление продукции происходит в результате внедрения новой техники, совершенствования технологии и организации производства, интенсификации производственных процессов [33, 234].

Кроме того, чем выше доля основных рабочих в общей численности промышленно-производственного персонала, тем больше будет выработано продукции, тем выше при прочих равных условиях будет производительность труда.

Следовательно, улучшение использования совокупного рабочего времени может быть достигнуто двумя путями: ликвидацией потерь рабочего времени и улучшением структуры кадров.

**Материально-технические резервы роста производительности труда.**

Материально-технические резервы образуются в результате недостаточно полного использования возможностей материально-технической базы производства.

Выделяют следующие группы резервов:

а) нереализованные возможности полного использования средств труда по времени и техническим параметрам (недостижение проектной производственной мощности установленного технологического оборудования; недоиспользование действующих средств механизации и автоматизации);

б) недоиспользование возможностей применяемой технологии и технологической оснащенности производства (несоответствие фактических технологических параметров нормативным, отклонение уровня технологической оснастки от проектной);

в) нереализованные возможности применяемых предметов труда (недоиспользование технических, технологических возможностей прогрессивных видов сырья, материалов, полуфабрикатов);

г) несоответствие продукта труда требованиям стандарта.

Экономия затрат труда на предприятии в плановом периоде по большинству технико-технологических факторов определяется путем суммирования экономии по мероприятиям организационно-технического плана, сгруппированным по каждому отдельному фактору [33, 237].

**Организационные резервы** **роста производительности труда.**

Сущность организационных резервов заключается в недостаточно полном использовании возможностей рационального соединения материально-технических и личностных факторов производства.

Можно выделить следующие группы организационных резервов:

а) недостатки в оперативном управлении производственным процессом: нарушение сроков запуска в производство тех или иных видов продукции; несвоевременная подача на рабочие места комплектующих изделий и материалов; уменьшение размеров партий изделий, запускаемых в производство;

б) недостаточно рациональная организация производства: расстановка оборудования; организация вспомогательных служб и хозяйств; обслуживание рабочих мест;

в) недостатки в организации труда: недоиспользование возможностей организации многостаночного обслуживания, совмещения профессий и функций; слабое распространение передовых приемов и методов труда и др.

Неполное использование факторов, наличие организационных недостатков отражаются на использовании рабочего времени и через этот показатель на производительности труда. Все потери рабочего времени, вызванные недостатками в организации производства и труда, при прочих равных условиях прямо пропорционально снижают производительность труда [33, 241].

Если потери рабочего времени составляли в базовом периоде *т%, а* в плановом намечено их сократить до *п%,* то рост производительности труда определяется по формуле (1.8) и будет равен:

 (1.8)

**Социальные резервы роста производительности труда**

Более полное применение накопленных знаний и опыта, личных возможностей и способностей работников является одним из резервов повышения эффективности производства, снижения трудоемкости продукции, а, следовательно, и роста производительности труда.

Изменения свойств и качеств работников под влиянием развития материально-технической базы производства и совершенствования производственных отношений образуют социальные резервы роста производительности труда. Они включают следующие группы:

а) недоиспользование в процессе труда потенциальных свойств и качеств работников (уровня квалификации, профессиональной подготовки);

б) нереализованные возможности полного использования индивидуальных способностей и качеств работников (недостатки в организации материального и морального стимулирования, организации соревнования, повышения уровня социально-психологических отношений);

в) недоиспользование творческих возможностей и способностей работников; недостаточно высокие уровень дисциплинированности и степень удовлетворенности трудом [33, 247].

Трудовая активность работника - это степень реализации им своих физических и умственных способностей, знаний, умений при выполнении конкретного вида деятельности. Влияние этой формы отношения к труду на его производительность проявляется в стремлении рабочих под воздействием прогрессивных норм труда, форм и систем его оплаты труда достигнуть более высоких результатов, чем это предусмотрено нормами, планами, заданиями.

**2. Оценка производственного потенциала предприятия**

**.1 Краткая характеристика предприятия**

*Полное название объекта:* открытое акционерное общество «Дятьково-Хлеб»

*Сокращенное название объекта:* ОАО «Дятьково-Хлеб».

*Юридический адрес:* РОССИЯ 242600, Брянская обл., г. Дятьково, ул. Крупской, 4.

ОАО «Дятьково-хлеб» является юридическим лицом, имеет самостоятельный баланс, расчетные счета банка, логотип и действует на основе хозяйственного расчета и самофинансирования.

Основным видом деятельности ОАО «Дятьково-хлеб» является производство хлебобулочных изделий, кондитерских изделий и сухарной продукции. Для осуществления своей деятельности предприятие располагает цехом основного производства, котельной, кондитерским цехом, автотранспортом, складом сырья и материалов.

Предприятие является акционерным обществом с 24.01.1997 г. Уставный капитал составляет 2629 рублей. Держателями акций ОАО «Дятьково-хлеб» в основном являются рабочие предприятия, но контрольный пакет акций (51%) принадлежит Комитету по имуществу г. Брянск.

Среднесписочная численность работающих на предприятии составляет 202 человека.

История ОАО «Дятьково-хлеб» уходит в далекие 30-e годы. Тогда это был завод с небольшим количеством персонала и маленькой выработкой, вся работа осуществлялась вручную. Датой образования завода считается 1933-1934 гг.

Во время войны в период оккупации г. Дятьково работа была приостановлена и возобновлена после освобождения в ноябре 1943 г. при численности 37 рабочих. Работа была тяжелой; замес теста, разделка, выпечка осуществлялись в основном вручную. В последствие, уже в 1951 году Дятьковский хлебобулочный завод первый в районе приобрел печь, которая работала на угле, это была печь ФТЛ-2. На этой печи вырабатывалось 13 тонн хлеба в сутки.

В 1967 г. в Дятьково был построен новый хлебозавод и оснащен новым оборудованием: 2 хлебные печи ХПА-40 (мощностью 40 тонн в сутки каждая) и 3 печи ФТЛ-2 для выработки булочных изделий. Печи были оснащены расстойно-печными агрегатами, делителями раскладчиками, что существенно снизило долю ручного труда. Мука доставлялась на предприятие бестарным способом в муковозах. Улучшились условия труда, увеличилась заработная плата. Расширился ассортимент выпускаемой продукции, улучшилось качество, уменьшилось издержки производства, вследствие чего произошло значительное снижение себестоимости продукции и увеличения прибыльности и рентабельности предприятия. За 1967 г. было выпущено 15 тыс. тонн хлеба и 2 тыс. тонн булочных изделий и баранок, 1,2 тонны кондитерских изделий. Работало 250 человек, средняя зарплата составляла 69 рублей.

На протяжении почти 20 лет не менялся тоннаж выпуска хлебобулочных изделий, а кондитерских изделий выпускали уже до 40 тонн в год. В 1986 г. на предприятии, была проведена реконструкция, одна из печей ФТЛ-2 заменена на ХПА-40. Возросшие мощности не обеспечивались складскими помещениями для хранения сырья и готовой продукции. Подлежало замене, в связи с износом, морально устаревшее технологическое оборудование. Реконструкция позволила увеличить приемку муки муковозами за счет реконструкции склада БХМ и строительства дополнительного склада БХМ открытого типа. На производство мука подается аэрозольтранспортом, учет муки осуществляется с помощью автоматических порционных весов, что обеспечивает более полный контроль над использованием сырья в производстве. Было расширено остывочное помещение и помещение экспедиции. На хлебозаводе действует установка для получения мочки, которая позволяет перерабатывать бракованную продукцию и использовать полученное сырьё при производстве хлебобулочных изделий.

За счет реконструкции значительно расширился ассортимент и увеличился выпуск мелкоштучных булочных и сдобных изделий, улучшилось качество изделий за счет применения молочной сыворотки и пищевых добавок. Это в значительной степени повлияло на спрос, но он уменьшился по отношению к хлебу из ржаной муки (второй сорт), и увеличился по отношению к хлебу улучшенных сортов (из пшеничной муки - первый и высший сорт) и к хлебу из смешанной муки (первого и высшего сорта). Больше стали пользоваться спросом сдобные изделия. С 1986 г. по 1994 г. выпуск хлеба уменьшился до 10 тыс. тонн в год, а булочных изделий вырабатывали не больше 2-х тыс. тонн.

Для обеспечения выполнения заявок потребителей, автомашины арендовали в автотранспортном предприятии. Позже завод получил отказ в аренде машин, из-за этого заводу пришлось создавать свой автопарк.

В 1993 г. начали осваивать кремовые изделия: торта, пирожные. Из-за постоянного снижения объемов выпуска хлеба (в 1997 году изготовили только 4,2 тыс. тонн хлеба), стал вопрос о сокращении рабочих. Раньше работа велась круглосуточно, то теперь выпечка хлеба проводилась только в две смены или одну ночную. Предприятию, пришлось перейти на работу с неполным рабочим днем. Для того чтобы не производить сокращение, стали организовывать новые производства. В 1999 г. приобрели оборудование и освоили выпуск сдобных и панировочных сухарей, пряников, мармелада. В 2001 г. с помощью лизинговой компании приобрели и установили ротационную печь Муссон-ротор и более современное оборудование для булочной линии. С 2004 г. освоено производство изделий из слоеного теста. В 2006 г. была куплена установка для приготовления лепешек для пиццы. В 2007 г. предприятие начало осуществлять упаковку продукции в термопленку. Это позволяет продлить срок реализации изделий и соответствовать уровню гигиенических запросов потребителей. С 01.03.2007 г. предприятие продолжило свое развитие путем приобретения резательной машины и в настоящее время покупателю предлагается широкий ассортимент нарезанной и упакованной продукции, что, несомненно, пользуется высоким спросом. Все время руководство завода заботится о том, чтобы оборудование было современным. Ведь именно от этого зависит качество выпускаемой продукции, прибыльность и рентабельность предприятия.

Таблица 2.1. Объем реализации продукции ОАО «Дятьково-хлеб»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Виды продукции (тонны) | 2008 год | 2009 год | 2010 год |
| Хлеб | 2068,8 | 1954,6 | 2202,3 |
| Булочные изделия | 898,0 | 902,1 | 920,1 |
| Сдобные изделия | 263,2 | 243,5 | 265,6 |
| Сухари | 221,0 | 225,2 | 223,2 |
| Кондитерские изделия | 26,2 | 29,5 | 32,5 |
| Пряники | 240,0 | 251,2 | 245,8 |

Далее рассмотрим технологию производства.

**2.2 Технология производства продукции**

Производство хлебобулочных изделий включает несколько стадий технологического процесса: подготовка сырья, его дозирование, замес полуфабрикатов, брожение, разделка в том числе предварительная, окончательная расстойка и отделка, выпечка, укладка, хранение и транспортировка в торговую сеть для реализации.

Основным сырьем для хлебопекарной промышленности является - мука, вода, дрожжи и соль; дополнительно используют - сахар, молоко, яйцо, жиры, пряности и др. Новое в технологии хлебопечения - технология с использованием соевой муки, на основе сокращения контактирования белков различного происхождения и технологии, способствующей усвояемости кальция. Соевый лецитин используется для связывания воды с жиром.

Муку используют пшеничную хлебопекарную и ржаную всех сортов. В небольших количествах применяют муку других видов. Смешивание партий муки позволяет выпекать хлеб высокого качества. После смешивания муку просеивают для отделения примесей, насыщения воздухом, пропускают через магнитоуловитель. Мука должна быть достаточно созревшей. Использование свежемолотой муки приводит к образованию липковатого, мажущегося и быстроразжижающегося при брожении теста. Хлеб при этом имеет расплывшуюся форму, недостаточно развитую пористость, небольшой объемный выход, покрытую мелкими трещинками корку. Мякиш хлеба получается темным и плохо разрыхленным.

Вода должна быть в меру жесткой. Количество ее, добавляемое в муку (на 100 кг) для получения теста, составляет от 50 до 70 кг. Дрожжи - микроорганизмы полезного действия, применяют для разрыхления пшеничного теста, приготовления ржаных заквасок. Их добавляют до 3 кг на 100 кг муки. Прессованные дрожжи должны иметь влажность не более 75%, кислотность (в пересчете на уксусную) - 120-300 мг /%. Подъемная сила должна составлять не более 70 мин. Соль добавляют из расчета 1,2-2,5 кг на 100 кг муки.

**Дополнительное сырье.** Сахар вводят в улучшенные (3 - 6%) и сдобные (до 30%) изделия из пшеничной муки. Он является активизатором дрожжей, снижает влажность продукта. В диабетические изделия добавляют ксилит и сорбит. Жир добавляют для повышения энергетической ценности и улучшения вкуса изделий. Из растительных масел применяют горчичное, подсолнечное, хлопковое, соевое, маргарин, масло сливочное. Жир используют для улучшенных сортов хлебобулочных изделий в количестве до 5, в сдобных до 25%. Жир делает изделия эластичными. Вводят жир в виде жироводной эмульсии.

Молочные продукты - молоко обезжиренное и не-обезжиренное, творожная и подсырная масса. Яичные продукты - яйца свежие куриные, меланж, сухой яичный порошок. Яичные продукты придают изделиям пористость. Используют также солод белый и красный, отруби пшеничные и ржаные (в диетический хлеб), пряности, изюм, цукаты, орехи (для сдобных изделий).

Для приготовления хлеба сырье дозируют по массе (мука, солод) или объему водных растворов. Растворы обязательно фильтруют. Замес - это смешивание муки и всех компонентов до исчезновения комков и образования однородной по составу опары. При соприкосновении с водой частицы муки быстро ее впитывают, набухают и склеиваются, образуя связанное тесто, состоящее из трех фаз - твердой, жидкой и газообразной. Твердая фаза состоит из нерастворимых белков и крахмала, дрожжевых клеток. Жидкая фаза представляет собой растворенные минеральные органические вещества - соль, сахар и растворимые белки. Газообразная фаза образуется из воздуха, попадающего в тесто при замешивании и образующегося при молочнокислом и спиртовом брожении теста.

Пшеничное тесто приготавливается в основном опарным и безопарным способами. Опарный способ осуществляют в два этапа - сначала из 5%муки, всех дрожжей и воды готовят опару 50%-ной влажности. Опара созревает 3-4,5 ч при температуре 27-29°С. В созревшую опару добавляют остальное сырье, замешивают тесто, которое дополнительно бродит 1-1,5 ч. В течение этого времени тесто 1-2 раза обминают (месят). Данный способ длительный и экономически не выгоден.

**Безопарный способ.** Предусматривает однократный замес всего сырья, предусмотренного рецептурой. Весь процесс приготовления хлеба составляет 4,5-5 ч, но качество хлеба хуже, чем опарного. Улучшает качество хлеба добавление молочной сыворотки, применение жидкой окислительной фазы (полуфабрикатов), модифицированного крахмала, ферментных препаратов, картофельного сока и др. При созревании теста за счет микробиологических, биохимических, коллоидных, физических процессов тесто становится таким, что из него получается хорошо разрыхленный, с румяной корочкой, эластичный, с выраженным вкусом и ароматом хлеб. Ржаное и ржано-пшеничное тесто готовят на соответствующей муке. Ржаная мука имеет особенность образовывать вязкие коллоидные растворы, поэтому приготовление ржаного теста отличается от приготовления теста пшеничного. Ржаное тесто готовят на заквасках густых (влажность 50%), менее густых (влажность более 50%) и жидких (влажность 70-80%).

Густые закваски применяют для приготовления ржаного теста из обойной и обдирной муки. Закваски удобны для перекачивания насосами, что позволяет готовить тесто непрерывным способом и применять для всех сортов ржаного и ржано-пшеничного хлеба. В данном случае легко регулировать кислотность закваски. Для закваски применяют старую закваску или чистые культуры дрожжей и молочнокислых бактерий определенных рас. В последние годы применяют лактобактерии - высушенные чистые молочнокислые культуры. Для простых сортов ржаного и ржано-пшеничного хлеба тесто готовят безопарным способом в две фазы: закваска и тесто. Брожение закваски 4- 5 ч, теста 1-1,5 ч.

Заварные сорта хлеба требуют более длительного срока созревания. Для ржаного и ржано-пшеничного из обдирной муки хлеба применяют в процессе закваски сыворотку молочную сгущенную сквашенную. В этом случае время брожения сокращается до 2 ч.

Контроль готовности теста проводят на основании показаний титруемой кислотности, которая должна быть ненамного выше кислотности готового хлеба. Созревшее тесто разделяют на куски, чтобы придать изделиям нужную форму. Куски теста для формового хлеба округляют и помещают в формы, а для круглого подового - укладывают на металлические листы, затем изделия направляют на расстойку для снятия внутренних напряжений в тесте, возникающих при округлении и разделке.

Расстойка является важной частью процесса приготовления теста. При делении теста на куски и его формовке теряется пористость за счет удаления части диоксида углерода. Расстойка убыстряется при температуре 35-40°С; через 50-120 мин после того, как тесто добродило, насытилось газом, его исподьзуют для выпечки. Длительные сроки брожения и дображивания (при расстойке) ухудшают качество хлеба.

Выпечка является завершающим этапом приготовления хлеба, от нее зависит качество готовых изделий. После помещения теста в печь начинается прогрев тестовой заготовки, когда к концу выпечки температура на поверхности изделия достигает 140-180°С, а в мякише 98°С. Тесто сначала увеличивается в объеме, затем к середине процесса выпечки объем стабилизируется. Важный процесс при выпечке - образование корочки, чтобы замедлить процесс ее образования, в печь подается пар. Клейстеризация крахмала делает корочку гладкой и блестящей.

Мякиш образуется за счет изменения коллоидного состояния белков и крахмала. Крахмал клейстеризованный прилегает к белковому каркасу теста и закрепляет поры, создавая пористость. Аромат хлеба и вкус создаются за счет более 300 веществ, образующихся в хлебе при брожении теста, его расстойке и особенно при выпечке. Во время выпечки наблюдается уменьшение массы хлеба. Разность между массой теста и массой полученного из него хлеба называют упеком, и она составляет 6-14%. Усушка хлеба при его остывании после выпечки составляет 2,5-3,5%.

При расчете расхода основного и дополнительного сырья определяют выход хлеба - это отношение массы выпеченного охлажденного хлеба к массе основного сырья (кроме воды), выраженное в процентах. Выход хлеба получается от 130% (для мелкоштучных изделий) до 158% (ржаной хлеб из обойной муки).

Укладывают хлеб после выпечки на чистые, сухие, без постороннего запаха лотки в один ряд - на нижнюю или боковую сторону, стараясь его не смять. Количество изделий на лотке зависит от их массы и формы, но должно быть определенным для каждого сорта. Лотки помещают в контейнеры или вагонетки для доставки потребителям.

**Ассортимент хлеба**

Хлебные изделия в зависимости от вида муки могут быть пшеничными, пшенично-ржаными, ржаными, ржано-пшеничными. По рецептуре - простые, улучшенные и сдобные (только пшеничные). По способу выпечки - подовой и формовой. Назначение хлеба зависит от сорта муки, особенностей рецептуры, традиций, направления использования. Простой хлеб - это хлеб, изготовленный из муки, воды, соли и дрожжей. В состав улучшенного хлеба входят жир, молоко, сахар. Сдобные изделия готовят на основе большого количества жира, сахара, яиц. В хлеб ржаной вводят патоку, солод, кориандр, тмин, сахар. Соевый лецитин используют в хлебопекарном производстве для связывания воды с жиром.

Хлеб ржаной выпекают из обойной, обдирной и сеяной муки. Простой ржаной хлеб из обойной муки выпекают формовым и подовым. Он имеет влажность 46-53%, кислотность 7-13°С, пористость 44% (не менее). Это самая низкая пористость среди хлебных изделий. Хлеб из ржаной обдирной муки выпускают под названием Прибужский. В его состав входят, кроме основного сырья, пюре картофельное, тмин или кориандр. Хлеб из ржаной сеяной муки вырабатывают весовым или штучным массой более 0,5 кг. Хлеб Приднепровский изготовляют из муки ржаной обдирной и ржаной сеяной в виде формового и подового массой более 0,5 кг. Влажность его 48-50%, кислотность 9-10°С, пористость не менее 54-55%.

Хлеб Витебский заварной готовят из ржаной обдирной и ржаной сеяной муки с добавлением солода и тмина, а улучшенные сорта хлеба готовят на заварках.

Хлеб Заварной готовят на заварках с добавкой солода, сахара, пряностей - тмина, кориандра. Заварной и Московский хлеба выпекают из обойной муки с добавлением ржаного красного солода и тмина. Цвет Московского темнее Заварного и имеет более выраженные вкус и аромат. Московский выпекают только в формах. Житный хлеб готовят из обдирной муки с добавлением патоки. Влажность улучшенных сортов ржаного хлеба 50-51%, кислотность до 1ГС (Троицкий).

Хлеб ржано-пшеничный и пшенично-ржаной готовят из соответствующих видов муки. Простой ржано-пшеничный хлеб готовят из муки обойной ржаной (55-65%>), пшеничной (35-45%) и пшенично-ржаной (70-30%). Хлеб Белорусский выпекают из ржаной обдирной и пшеничной муки 1-го или 2-го сорта. Выпекают подовым или формовым, массой не менее 0,5 кг. Влажность 49-50%, кислотность 9-9,5°С, пористость 55-56%, цвет светло-коричневый. Хлеб Дарницкий выпекают из ржаной обдирной и пшеничной муки 1-го и 2-го сортов, влажность 44-48,5%, кислотность 8°С, пористость 57-59%.

Срок реализации в розничной сети с момента выемки из печи хлеба без упаковки из ржаной сеяной муки и смеси ее с сортовой пшеничной 24 ч, остальных видов хлеба без упаковки - не более 36 ч.

Хлеб пшеничный готовят из муки высшего, 1-го, 2-го и обойных сортов массой более 0,5 кг, формовым или штучным. Хлеб простой пшеничный из обойной муки выпекают подовым, формовым. Хлеб имеет темную корку и светло-коричневый цвет мякиша, вкус кисловатый.

Улучшенные сорта пшеничного хлеба выпекают из муки высшего и 2-го сорта с введением в рецептуру сахара и маргарина. К улучшенному хлебу относят Городской (с сахаром, маргарином, патокой), Молочный (с молоком, патокой), Белорусский, Горчичный 1-го сорта (с молоком, горчичным маслом), Красносельский (с сахаром), Чайный (с солодом, патокой и кориандром), Ромашка (с подсолнечным маслом) и др. Хлеб Витязь готовится из проростков злаковых культур - пшеницы, кукурузы, овса, тритикале, ячменя, риса.

При его производстве используют не термофильные, а пивные дрожжи. Хлеб помогает похудению, предотвращает развитие злокачественных опухолей в кишечнике.

Булочные изделия готовят из муки пшеничной высшего, 1-го и 2-го сортов. К простым изделиям относят батоны простые (мука 1-го и 2-го сортов), Столичные и Городские (мука высшего сорта), к улучшенным - батоны: Студенческий 1-го сорта (сахар), Нарезные (сахар и маргарин), Столовые (сахар, изюм и маргарин), Подмосковные с изюмом (сахар и маргарин). Масса батонов от 0,4 до 0,5 кг. Изделия из муки высшего сорта имеют более светлый и пористый мякиш, чем из муки 1-го и 2-го сортов.

Халы плетеные получают из 4-6 жгутов теста, поверхность которых смазана яйцом, разновидность хал - плетенки с маком. Булки имеют круглую или продолговатую форму. Выпускают булки Городские высшего и 1-го сортов с косым надрезом, Русские с маком, с изюмом, Черкизовские, Московские. В рецептуру этих мучных изделий входят мука пшеничная высшего и 1-го сортов, сахар, жир, патока, изюм, мак. Отличаются они и внешним видом - формой, цветом, состоянием поверхности. В рецептуру Саек высшего сорта входят сахар, маргарин, горчичное масло. По форме Сайки напоминают булки, но не имеют боковых корочек.

Рожки и рогалики высшего и 1-го сортов имеют слоистое строение. Калачи и Ситнички московские выпекают из простого теста, массой 0,2 кг. Форма Калача - кольцо, Ситничка - круглая. Подковки, гребешки, розанчики, булочки с маком. Калачи Ленинградские составляют особую группу (булочная мелочь). Их готовят с использованием сахара и маргарина, масса 0,1 и 0,2 кг.

Сдобные изделия готовят из муки высшего сорта с добавлением жира, сахара, яиц, изюма и др. Масса изделий 0,2 кг. Выпекают сдобу обыкновенную (плюшки, улитки и др.), Выборгскую простую и фигурную.

Детскую фигурную (грибки, зайцы и др.), Любительские изделия высшего сорта (рожки, булочки витые и др.), хлеб сдобный формовой (0,5 кг), лепешки ржаные сдобные. Изделия из слоеного теста готовят из муки высшего сорта» с добавкой сахара, яиц, молока, масла сливочного (для слоения), ванилина. Вафельный хлеб представляет собой тонкие хрустящие пластинки, выпекаемые из двух сортов муки с добавлением растительных и молочных жиров. Он не содержит дрожжей.

Разработаны и выпускаются новые виды хлебобулочных изделий: Хлебцы гомельские (с натуральной сывороткой), булка Могилевская, Рожки яблочные высшего сорта, булка Лянок, хлеб Борисовский (смесь ржаной обдирной и пшеничной муки 2-го сорта), подовый и формовой (0,8 - 0,9 кг), Двинский (смесь ржаной сеяной и пшеничной муки высшего сорта с добавлением сухого неферментативного солода и патоки), Лидский (смесь ржаной обдирной и пшеничной муки 2-го сорта с добавлением солода и кориандра), Нарочанский (смесь ржаной сеяной и пшеничной 1-го сорта с добавлением солода, картофельной крупки и патоки), Духмяны (смесь ржаной обдирной и пшеничной муки первого сорта с добавлением - солода, сахара, тмина, кориандра), Августовский (мука ржаная сеяная и ржаная обдирная), каравай Гродненский (мука высшего сорта, маргарин, яйца, молоко, ванилин) и др.

Диетические хлебные изделия предназначены для людей пожилого возраста, страдающих определенными заболеваниями. Для людей, страдающих сахарным диабетом, ожирением, ревматизмом, готовят хлеб Белково-отрубной, Белково-пшеничный. Булочки с сорбитом 1-го сорта предназначены для диабетиков.

Ахлоридный хлеб (бессолевой) предназначен для лиц, страдающих заболеванием почек или повышенным кровяным давлением. Готовят его на сыворотке, без соли, из муки 1-го сорта. Хлеб обдирный бессолевой выпекают из муки ржаной обдирной и пшеничной 1-го сорта. Выпускают также сушки, сухари ахлоридные, высшего и 1-го сортов. Предприятия России выпекают хлеб Молочно-отрубной, массой 0,3 кг, содержащий 35% пшеничных отрубей и 6% сухого цельного молока. Рекомендуется для больных диабетом, людей с избыточным весом. Повысить пищевую ценность хлеба можно за счет обогащения хлеба недостающими веществами, особенно в сочетании с продуктами животного происхождения или белков растительных продуктов (бобовых, сои), добавления обезжиренного молока, молочной сыворотки; солей кальция и фосфора, синтетических витаминов (В2, В6, РР), глюкозно-белкового концентрата, соевой муки, солодовых и ферментативных препаратов, бромата калия.

Украшают вкусовые достоинства хлеба добавки тыквенно-паточная, яблочно-паточная, морковно-паточная. Эти добавки помогают интенсифицировать газообразование и увеличить объем хлеба.

**Требования к качеству** хлеба. Хлеб принимают партиями. Качество проверяют осмотром 10% продукции с каждой полки. Хлеб, поступающий в розничную торговую сеть, осматривают, обращая внимание на внешний вид, состояние корок и мякиша, при необходимости определяют вкус, запах, влажность, кислотность, пористость мякиша, наличие посторонних включений, болезней и примесей.

Хлебные изделия должны иметь свойственную им форму, быть немятыми и без боковых наплывов. На поверхности допускается шероховатость с наличием неглубоких трещин (шириной не более 1 см) и надрывов. Цвет корочки может быть от золотисто-желтого до темно-коричневого, толщиной не более 3-4 мм. Отклонения от нормы по внешнему виду возможны при несоблюдении режимов расстоики, продолжительности выпечки, несоблюдении температурного режима при выпечке, использовании муки со слабой клейковиной (расплывчатость формы) и др. Мякиш доброкачественного хлеба должен быть хорошо пропеченным, не влажным и не липким, эластичным, иметь хорошую пористость. Не допускается наличие пустот, крошливость, непромес, закал. Хлеб с равномерной пористостью пышнее, лучше усваивается организмом. Для каждого вида и сорта хлеба характерны определенные вкус и запах. Доброкачественный хлеб должен иметь приятный, обусловленный добавками вкус. Не допускаются в хлебе ощущения пресного, пересоленного, излишне кислого и горького вкуса, наличие хруста.

Помещения для хранения хлеба и хлебобулочных изделий должны быть оборудованы контейнерами открытого и закрытого типа, тарой-оборудованием, передвижными этажерками или стационарными полками. Помещения для хранения хлеба и хлебобулочных изделий должны подвергаться ремонту с побелкой или окраской стен, потолков - по мере необходимости. Помещения не реже одного раза в год дезинфицируют. В помещениях, предназначенных для хранения хлеба и хлебобулочных изделий, не разрешается держать иные товары и продукты, которые могут передать изделиям несвойственным им запах. При хранении хлебобулочных изделий укладывают: формовой хлеб в один или два ряда на боковую или нижнюю корку; подовый хлеб и хлебобулочные изделия - в один ряд на нижнюю или боковую корку; мелкоштучные - на нижнюю корку в 1-2 ряда, а изделия с отделкой - в один ряд; гренки, сухари - насыпью. При транспортировке лотки, ящики и корзины устанавливаются друг на друга так, чтобы при ходе автомобиля они не двигались с места и не деформировали изделия.

Дефекты и болезни хлеба. Дефекты хлеба вызываются нарушением технологии приготовления и небрежным отношением после выпечки. К дефектам внешнего вида относят неправильную форму, дефекты поверхности и окраски. Неправильная форма хлеба возникает при использовании муки из зерна, пораженного клопом-черепашкой, морозобойного, проросшего, не созревшего, при излишней влажности теста, длительности брожения и расстойки. Форма может быть нарушена при небрежной разделке теста. Дефекты поверхности - отсутствие корки (при плотной посадке теса в печь), крупные трещины (появляются на поверхности при недостаточной расстойке и отсутствии пара), мелкие трещины (мука из пораженного вредителями зерна); отслоение корки (при недобродившем тесте); темная корка (мука из проросшего зерна, излишнего брожения). Морозобойное зерно дает хлеб низкого качества, так как оно содержит мало клейковины. Хлеб имеет заминающийся мякиш и сладковатый солодовый вкус.

Дефекты мякиша - непромес (комочки муки), закал, липкий и темный мякиш. Непромес возникает при нарушении режима замеса. Закал - отстаивание хлеба на холодной поверхности при посадке его в недостаточно нагретую печь. Липкий мякиш бывает при использовании муки из проросшего и морозостойкого зерна, малого срока выпечки. При этих же условиях может получиться и темный мякиш хлеба. К дефектам вкуса и аромата относят наличие хруста при разжевывании, посторонние примеси (полынь, горох), использование перебродившего теста. Черствение хлеба начинается через 10-12 ч после выпечки. Если его хранят при температуре свыше 20°С. При этом мякиш теряет эластичность, исчезает свойственные хлебу вкус и аромат. Это объясняется тем, что крахмал из аморфного состояния переходит в кристаллическое, отдавая влагу. При этом между белками хлеба и кристаллами крахмала появляются воздушные прослойки и мякиш становится крошливым.

Болезни хлеба. Хлеб из-за высокой влажности быстро портится, является благодатной средой для развития микроорганизмов. Плесневение хлеба после выпечки возникает при неправильном хранении и недостаточной кислотности. При плесневении поверхность хлеба покрывается налетом различного цвета и неприятного вкуса. Некоторые плесени являются ядовитыми. Развивается плесень в местах обнажения мякиша. Для предупреждения ее образования хлеб рекомендуется хранить при невысокой температуре и влажности.

Картофельная болезнь вызывается бактериями картофельной палочки. Оптимальная температура ее развития 36-40°С, т.е. в жаркое время года. картофельная палочка чаще поражает хлеб пшеничный. Ржаной хлеб устойчив к этому заболеванию, так как его мякиш является кислым. Проявляется болезнь в виде желтизны мякиша и наличия тянущихся нитей. Меловая болезнь наблюдается при хранении хлеба в целлофановых пленках. Проявляется в виде сухих белых пятен, похожих на меловые отложения. Такой хлеб для пищевых целей не используется.

Кровавая болезнь хлеба появляется чаще в жаркое время года и при высокой влажности воздуха. Вызывают ее дрожжи, образующие на поверхности хлеба слизистые пятна ярко-красного цвета. Такой хлеб имеет неприятный запах и вкус. К порокам хлеба относятся также наличие минеральных примесей (хруст), очерствение (начинается через 5-10 ч). Хранение хлеба в полиэтиленовых упаковках или его замораживание замедляет очерствение, уменьшает усушку.

Транспортировка и хранение хлеба. Хлебобулочные изделия перевозят в  
специализированном транспорте, оборудованном полками-угольниками, в  
лотках или контейнерах. В торговой сети из-за быстрого усыхания,  
очерствения и возможной микробиологической порчи хлебобулочные из  
делия хранят непродолжительное время. Хлеб из ржаной и обдирной муки  
хранят 36 ч, сортовой - 24 ч, сдобные изделия - 16 ч. -

Помещение для хранения хлеба должно быть чистым, сухим, проветриваемым, температура 20-25°С (не ниже), относительная влажность воздуха не более 75%. Хлеб укладывают на стеллажах, полках или лотках на расстоянии не менее 50 см от пола. Формовой хлеб укладывают в один или два ряда на боковую или нижнюю корку; подовый и булочные изделия - в один ряд на нижнюю или боковую корку с уклоном к стенке лотка.

Хлебные изделия хранят отдельно от продуктов, имеющих резкие и сильные запахи (рыба). До начала торговли хлебные изделия выкладывают в местах, удобных для реализации. Для отбора хлеба используют специальные вилки. По требованию покупателя, если ему были проданы недоброкачественные хлебобулочные изделия, магазин обязан безоговорочно обменять их на доброкачественные или возвратить деньги.

**Бараночные и сухарные изделия**

Сырьем для производства бараночных изделий служат пшеничная мука, вода, дрожжи, соль, жиры, сахар. Промышленность вырабатывает следующие изделия: сушки, баранки и бублики. Различаются они по массе, диаметру, толщине кольца и влажности (табл. 3.2.1).

Изготавливают бараночные изделия из крутого дрожжевого теста по рецептуре простого и улучшенного теста, опарным или безопарным способами. В состав простого теста входят мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, дрожжи, соль, сахар. Брожение проводят в две фазы; до натирки и после нее. По окончании первой фазы брожения тесто режут на куски по 10 кг, затем подают на натирочную машину с рифлеными вальцами. После натирки куски теста переносят на столы для дополнительного брожения (отлежка). Готовое тесто разделывают на делительно-закаточных машинах с учетом величины упека и усушки. Сформованные тестовые заготовки расстаиваются в контейнерных шкафах: для бубликов 40-70, сушек

-20 мин. Затем изделия подают на паровую камеру для отпарки (2- 4 мин). Выпечку проводят в печах при температуре 200±20°С в течение 15±3 мин. Готовые сушки и баранки перевязывают шпагатом, упаковывают в ящики, а бублики - в лотки. Бублики - изделия штучные, а баранки и сушки - весовые.

Сушки вырабатывают по рецептуре простые и улучшенные. К простым относят сушки, приготовленные из муки пшеничной высшего сорта.

Улучшенные сушки с маком, ванильные, горчичные содержат сахар, растительное масло и животный жир. В 1 кг изделий должно содержаться не менее 50 сушек простых и 60-70 сушек улучшенных.

Нити теста пропускают через ванну с горячим 1%-ным раствором соды, затем выпекают. Поверхность соломки соленой перед выпечкой посыпают солью, Киевской - маком. Выпекают также соломку Ванильную. Хлебные палочки готовят из муки высшего сорта с добавкой сахара, маргарина и растительного масла. Тесто раскатывают в тонкую ленту, разрезают. Вырабатываются баранки Простые сахарные, Горчичые, Молочные, Детские, Лимонные, Яичные, Ванильные, Розовые (с кармином). Киевские (сахарные с маком) и др. В России изготавливают бублики Молодежные, Городские, Сушки обычные. Они содержат до 11% белка, до 2% жира и до 75% крахмала. В торговую сеть поступают бублики Украинские с маком, Лимонные с тмином, Молочные, Горчичные, Донские и др. Их выпекают из муки 1-го сорта. Бублики сдобные, Особые с Тхмином готовят из муки высшего сорта и жира.

К бараночным изделиям относят соленую и сладкую соломку (длина 10-28 см, влажность 10-11%). Готовят соломку продавливанием броженого теста через матрицу формирующей машины на полоски нужных размеров и выпекают. Палочки более рыхлые, чем соломка.

**Требования к качеству бараночных изделий.** Качество этой группы изделий оценивают по внешнему виду, вкусу, запаху, набухаемости и хрупкости (для баранок и сушек), состоянию мякиша, влажности и кислотности. Доброкачественные бараночные изделия имеют правильную форму: не более двух небольших притисков; плоскую поверхность на стороне, лежавшей на поду; глянцевитую без вздутий и трещин поверхность; на одной стороне могут быть отпечатки сетки; небольшие трещины не более чем на 1/3 поверхности; равномерную окраску; цвет от светло-желтого до коричневого; допускается более темный слой на стороне, лежавшей на поду; они должны быть пропечены; отсутствие следов непромеса, посторонних привкусов, запахов и плесени. В фасованных сушках массой 0,2-0,5 кг допускается 1-5 изделий лома. Кислотность нз более 3-3,5°С. Коэффициент набухания для сушек не менее 2. Сушки должны быть хрупкими, баранки - ломкими, бублики - мягкими.

**Хранение бараночных изделий.** Хранят в сухих, чистых помещениях, имеющих температуру 20-25°С, относительную влажность воздуха 50-70%. Тару с бараночными изделиями размещают на стеллажах и полках. Срок хранения бубликов 12-16 ч, баранок и сушек - не более 1,5 мес., сушек фасованных в полиэтиленовые пакеты - 15 сут.

Сухари. Вырабатывают сухари простые и улучшенные (сдобные). Сухари сдобные готовят из сортовой муки, жира, сахара, яиц; простые - из простого хлеба, пшеничного и ржано-пшеничного. Тесто для сухарного простого хлеба готовят путем брожения, но влажность уменьшают на 2-3%. Кроме того, тесто должно быть хорошо выброженным. Выпекают в формах массой 1,5-2 кг, после остывания нарезают ломтиками, сушат при температуре 70-80°С до влажности 10%. Сухари сдобные готовят из дрожжевого теста. Посыпают сдобные сухари пряностями, орехами и т.д. Для сдобных сухарей тесто ставят опарным способом, жир и сахар вводят при последней обминке. После нарезки теста сухари-полуфабрикаты расстаивают, смазывают яичной болтушкой и сушат при температуре 160-220°С. Целесообразно использование фасовки и упаковки, так как сухари очень хрупки. Сухари сдобные выпекают следующих наименований: Сливочные, Ванильные, Славянские, Любительские, Ореховые, Лимонные, Горчичные, Молочные, Детские, Школьные, Осенние и др. Ароматом отличаются сухари Ванильные, Лимонные, Горчичные; сахаром посыпана поверхность сухарей Осенних, дроблеными орехами - Любительских.

Панировочлые сухари выпускают высшим и 1-м сортом (влажность не более 10%, кислотность не более 7°С). При оценке качества сдобных сухарей обращают внимание на внешний вид, форму, цвет, вкус, запах, количество в кг Ванильных сухарей должно быть 90-105, Дорожных 35 - 15 шт.), влажность (до 14%), кислотность (не более 4°С).

Сухари простые (армейские) готовят из специально приготовленного хлеба (из низких сортов пшеничной и ржаной обойной муки). Сухари должны быть правильной формы, от светло-желтого до коричневого цвета, определенного размера, без посторонних вкуса и запаха. Количество гухарей в одном килограмме не менее 50 шт. Форма полуовальная, продолговатая, полуцилиндрическая, прямоугольная, соответствующая виду сухарей. Поверхность без сквозных трещин и пустот, с достаточно развитой пористо-тью. Верхняя корка в зависимости от способа разделки и формирования сухарей гладкая или рельефная, допускаются наколы. Количество, сухарей уменьшенного размера, прилегающих к горбушкам, не должно превышать 8%, лома - не более 5, для сухарей высшего сорта, кроме Детских. - не более 7%. В фасованных пакетах - не более 1-2шт. на пакет. Влажность не более 11-12% (в зависимости от муки), кислотность 4-5°С. Сухари должны иметь полную набухаемость при температуре 50°С в течение не более 2 мин.

Сухари хранят в сухих вентилируемых помещениях при температуре воздуха 18-25°С и относительной влажности 60-70%, предохраняют от поражения вредителями. Срок хранения в полиэтиленовых пакетах не более 30 сут.

Сухари-гренки готовят из ржаного, ржано-пшеничного и пшеничного хлеба. Готовят их с добавлением сухих ароматических приправ. Ассортимент - острые (чеснок, перец, паприка); копченые (шашлык, бекон, салями, копчености); сырные (чеддер, начо, копченый); зеленые (зелень, чеснок с укропом, петрушка, лук); слоеные (кетчуп, аджика, пицца, кари) и оригинальные (сальса-кетчуп, соус-чили, мексиканский соус), т.е., различных вкусов (срок хранения 1 мес).

Для продления сроков хранения сухариков, выпускаемых в упаковке, используют пальмовое масло и обрабатывают их антиокислителями,

К чаю, кофе, молоку, безалкогольным напиткам выпускают сухарики сладкие (обсыпанные сахарным песком), с ароматизаторами (корица, орех, цитрусы). Ассортимент: «сухари ржаные с дымком», с ароматом копчения «Фута-ром», «Три корочки».

**3. Анализ товарного рынка**

**.1 Анализ состояния и перспектив развития отрасли**

Хлеб и хлебобулочные изделия относятся к продуктам повседневного спроса. В настоящее время хлебопекарный бизнес располагает большими возможностями для увеличения количества предприятий, создания развитой конкурентной среды, новых рабочих мест.

Хлебопечение является социально значимой отраслью экономики. Большинство хлебозаводов, выпускающих основные сорта хлеба, решают важную стратегическую задачу обеспечения дешевым хлебом как можно большего количества человек.

По данным Института питания РАМН, уровень потребления этого важного продукта питания в нашей стране в разные годы был неодинаков и зависел, в первую очередь, от экономической ситуации в стране и уровня доходов населения.

Известно, что современный россиянин потребляет в среднем около 100 кг хлеба в год, при этом потребления хлеба и хлебобулочных изделий по регионам значительно колеблется. Так, для Москвы этот показатель составляет, от 70 до 90 кг в год, в то время как в других российских регионах (Тамбовская, Ульяновская область) достигает 260 кг. При этом стоит отметить, что физиологическая норма потребления, установленная Институтом питания Академии медицинских наук России, составляет 135 кг/год.

Объем производства хлеба и хлебобулочных изделий в России за 2010 год оценивается в 7 702 тыс. тонн или 4,5 млрд долл. в стоимостном выражении. В последние 5 лет в России наблюдается тенденция к снижению объемов производства хлеба. По оценкам экспертов, производство хлебобулочной продукции в России ежегодно сокращается на 5-7%, по данным Росстата, начиная с 2005 года производство хлеба в стране падает каждый год в среднем на 3,8%. За период с 1996 по 2008 гг. объемы производства хлеба и хлебобулочных изделий в России снизились на 23%. Промышленное производство хлеба на душу населения с 1996 по 2010 г. по России снизилось на 20%, в Брянской области - на 11%.

Среди основных причин сокращения рынка следует отметить снижение численности населения, а также изменение в структуре потребления: сейчас происходит уменьшение потребления хлеба и хлебобулочных изделий, вызванное ростом доходов. По официальным данным, реальные располагаемые денежные доходы россиян в 2010 году по сравнению с 2008 годом увеличились на 12,3%, поэтому все больший процент населения имеет возможность существенно разнообразить продуктовый ряд.

По результатам исследования компании «АМИКО», для рынка хлеба и хлебобулочных изделий характерны сезонные колебания объемов производства, что связано с неравномерностью спроса на хлеб: он имеет сезонные, недельные и праздничные колебания. Так, спрос падает летом: в это время года россияне съедает в два раза меньше хлебобулочных изделий, чем во все остальные сезоны. В течение недели спрос также подвержен колебаниям: он значительно возрастает в будние дни, а в выходные потребление хлеба падает почти в два раза. Возрастает спрос на хлеб также в праздничные дни.

На рынке хлеба и хлебобулочных изделий России присутствует как отечественная, так и зарубежная продукция, доля которой, однако, невелика. По данным ИАЦ «Информкондитер», объем импорта хлеба и хлебобулочных изделий в 2010 году составил 20,1 млн. $ в денежном выражении. Наибольшая доля ввезенного в нашу страну хлеба в денежном выражении принадлежит Финляндии, которая в 2008 году ввезла хлеба на сумму 6,9 млн. $, что составило 34,5% от общего объема импорта (рисунок 3.2.), на втором месте находится Литва -3,3 млн. $ или 16,3%. Доли Германии, Франции и Украины в 2008 году составили 9,6%, 9,4% и 9,3% соответственно.

По оценкам экспертов, производством хлебобулочных и кондитерских изделий в России занимаются 16-20 тысяч предприятий. Хлебная отрасль в России представлена, в основном, предприятиями малого и среднего бизнеса.

Особенностью рынка является то, что зерно - сырьевая база хлебопекарной отрасли - является объектом государственного управления с точки зрения ценообразования. По данным Российского зернового союза, в июле 2008 года цена на хлеб составляла 26 руб./кг. Зерновая стоимостная составляющая в хлебе составляет 18-20%, расход зерна на 1 кг хлеба составляет 800 гр. По данным Российского зернового союза, цены на зерно выросли с 1 июня 2007 г. по 1 июня 2008 г. с 4 тыс. руб./т до более чем 6 тыс. руб./т. На сегодняшний день в ряде регионов России, таких как Центральная Россия, Поволжье и ряд южных регионов, цены на зерно начали падать. По оценкам Российского зернового союза, запасы зерна в России сегодня составляют 9 млн. тонн.

По данным «Института Аграрного Маркетинга», средняя цена на весь ассортимент продукции хлебобулочных предприятий в России в 2008 году составляла 32,6 руб./кг, а наибольшую среднюю цену имела сдобная и мелкоштучная хлебобулочная продукция.

Наиболее распространенной сегментацией на рынке хлебобулочных изделий является сегментация по категориям: хлеб (стандартный ассортимент, 20-25 позиций), батоны (5-6 позиций), нетрадиционные сорта с полезными добавками (порядка 10), мелкоштучные и сдобные изделия (более 20 позиций).

Данный принцип делит рынок на две ниши:

 хлебобулочные изделия массового спроса, так называемый «социальный» хлеб, который составляет основную часть ассортимента производителей хлебобулочных изделий, а его цена составляет 10-15 руб. за единицу товара;

 нетрадиционные хлебобулочные изделия - низкокалорийный хлеб, различные виды хлеба с добавками и выпечка из слоеного теста.

По мнению экспертов, сегодня развитие рынка хлебобулочных изделий происходит в основном за счет нетрадиционных сортов, растет спрос на новые сорта хлеба с более сложной рецептурой и сдобу, в то время как потребление «социального» хлеба достаточно стабильно на протяжении уже нескольких лет - его доля составляет около 50%. Тем не менее, спрос на качественный хлеб премиальной категории пока не стал массовым, для большинства россиян хлеб по-прежнему остается «социальным» продуктом. Потребители, в том числе и с достатком, находятся в плену «национального» стереотипа и не готовы к тому, что хлеб может быть дорогим продуктом. Этот стереотип несколько задерживает развитие рынка в целом, тормозя рост сегмента более дорогого брендированного хлеба.

Подобным образом сложилось и деление потребителей хлеба и хлебобулочных изделий:

 Потребители с уровнем дохода ниже среднего, которые по данным ФСГС, 21% месячных затрат тратят на продукты питания. Для них основной критерий выбора - цена, при повышении которой они перейдут на более дешевый продукт.

 Потребители с уровнем дохода выше среднего, тратящих на продукты питания 12% месячных затрат. Хлеб занимает в структуре их ежедневного потребления небольшую долю, а затраты на продукты питания перераспределяются в пользу таких продуктов как фрукты, овощи. Эта группа потребителей проявляет интерес к продуктам для здорового образа жизни и экологически чистым продуктам.

По результатам исследования «Института Аграрного Маркетинга», среди важных критериев выбора при покупке хлебобулочных изделий потребителями были названы свежесть изделия, цена, упаковка и внешний вид. Исследование также выявило, что при совершении покупки потребители на известность производителя не ориентируются, наличие торговой марки для них также не обязательно, однако покупатель хочет быть осведомлен о производителе покупаемой продукции.

Основными критериями выбора места покупки хлеба и хлебобулочных изделий является близость торгового предприятия к месту проживания или работы, а также возможность покупки других продуктов питания в одной точке. По данным компании «АМИКО», почти половина покупок хлебобулочных изделий совершается в продуктовых магазинах, еще четверть - в супермаркетах.

В связи с тем, что последними тенденциями на рынке стали рост спроса на свежевыпеченный горячий хлеб, рост популярности хлеба с добавками злаков, диетического и диабетического, участники рынка значительно расширяют ассортимент хлебобулочных изделий, стремятся производить качественную продукцию и при этом быть «ближе» к покупателю.

Так в крупных городах стали развиваться форматы, располагающие собственными мини-пекарнями. С их развитием усилилось влияние розничных операторов на структуру рынка в целом, поскольку собственное производство ритейлеров учитывает интересы потребителей премиальной категории хлеба - одной из наиболее перспективных. Кроме того, они выдерживают политику низких цен, что в свою очередь означает снижение прибыли для ряда производителей.

В качестве наиболее эффективных форматов для продвижения хлебобулочных изделий эксперты называют дискаунтеры и гипермаркеты. Так, каждый из трех гипермаркетов сети «Мосмарт» имеет пекарню. За сутки одной пекарней выпускается более тысячи килограммов хлебобулочных изделий. Соотношение ассортимента хлебобулочных изделий между поставщиками хлебобулочных изделий и собственным производством сети - примерно 50 на 50. В марте 2007 года в пекарнях сети «Мосмарт» производилось 62 наименования хлебобулочных изделий. Ассортимент изделий собственного производства включает следующие сорта хлеба: ржано-пшеничный («Сергеевский», «Мариинский»), пшеничный из муки высшего сорта («Арбатский»), со злаками («8 Злаков»), с добавками сушеных овощей («Чипполино» с жареным луком), хлебобулочные изделия с пряностями, булки сдобные (сдоба «Разгуляй» с изюмом, маком, корицей), пончики («Нежные», «Домашние» с конфитюром, «Любительские» с кремом). Ассортимент традиционного хлеба формируется в «Мосмарте» из продукции московских производителей - 27 наименований хлеба и 40 наименований мелкоштучных изделий. В дальнейшем компания намерена увеличивать долю ассортимента продукции собственных пекарен.

В универсамах сети «Патэрсон» соотношение между собственной и поставляемой продукцией в среднем 70 к 30, таким образом, собственное производство хлеба является приоритетным. Объем выпуска пекарен «Патэрсон» составляет в среднем 300-600 кг в смену (12 часов). Весь ассортимент хлебобулочных изделий, представленный в сети, включая продукцию от производителей, составляет порядка 150 наименований. В сети «Патэрсон» представлены следующие категории: пшеничные, ржаные, ржано-пшеничные диетические, зерновые, сдобные, слоеные, сезонные (куличи, праздничные пироги) изделия. По мнению экспертов рынка, изделия мини-пекарен при розничных сетях никогда не вытеснят с прилавков супермаркетов продукцию крупных производителей, которые предлагают более дешевый ассортимент традиционных хлебобулочных изделий.

Из новейших тенденций развития хлебного рынка эксперты называют рост интереса к производству обогащенных и лечебно-профилактических продуктов, интерес к которым возрастает с каждым годом. Несмотря на это, сейчас производство хлеба и хлебобулочных изделий с полезными добавками, в том числе и «премиум» сортов, в нашей стране развито недостаточно. Однако, потенциал элитного сегмента подтверждается, как результатами исследований потребителей, так и удачным опытом на других продуктовых рынках, таких как молочная продукция, продукты быстрого приготовления, соки, полуфабрикаты. Эксперты считают, что в течение пяти лет произойдет более четкая сегментация рынка, в результате которой в нижнем ценовом сегменте останутся так называемые традиционные виды хлеба с одновременным ростом премиального сегмента - брендированного хлеба и хлеба только из натуральных ингредиентов. При этом ожидается, что доля нижнего сегмента продолжит сокращаться, а премиальный будет активно формироваться.

Таким образом, современный рынок хлеба и хлебобулочных изделий диктует жесткие требования производителю. Для того чтобы быть успешным на рынке, недостаточно производить только массовые сорта хлеба и хлебобулочных изделий, необходимо выпускать широкий ассортимент изделий, уделять особое внимание качеству своей продукции, а также учитывать специфику и привычки потребителей.

**3.2 Анализ рынка хлеба и хлебобулочных изделий Дятьковского района**

На территории Дятьковского района функционируют следующие производители хлебной продукции: ОАО «Дятьково-Хлеб», ОАО «Бежицкий хлебокомбинат», ООО «Дема», ОАО «Хлебогор». Доли на рынке хлеба распределяются следующим образом: на долю ОАО «Дятьково-Хлеб» приходится 50% рынка, ОАО «Бежицкий хлебокомбинат» занимает 27% рынка, ООО «Дема» - 18%, ОАО «Хлебогор» - 5%.

Как видно, лидером в производстве хлеба является ОАО «Дятьково-Хлеб» который специализируется на выпуске хлеба 1 и 2 сортов, хлеба ржаного, выпечке кондитерских изделий и разнообразного ассортимента продукции. Предприятие имеет развитую сеть дистрибьюции, созданная на предприятии компьютеризированная система заказов позволяет оперативно работать с клиентами.

Таблица 3.1. Структура продаж на рынке хлеба и хлебобулочных изделий Дятьковского района, 2010 год

|  |  |
| --- | --- |
| **Предприятие** | **Доля на рынке, %** |
| ОАО «Дятьково-Хлеб» | 50 |
| ОАО «Бежицкий хлебокомбинат» | 27 |
| ООО «Дема» | 18 |
| ОАО «Хлебогор» | 5 |

Основным конкурентом ОАО «Дятьково-Хлеб» является ОАО «Бежицкий хлебокомбинат». Данное предприятие обладает большим ассортиментом хлебной продукции, высокое качество которой не раз было отмечено различными премиями в области качества (Премия «Лучшие сто товаров»). Не высокий удельный вес ОАО «Бежицкий хлебокомбинат» на рынке является следствием территориальной удаленности от рынка и отсутствием развитой сети дистрибьюции.

ООО «Дема» является маленьким предприятием с небольшим парком оборудования, рассчитанное на выпуск небольшого объема продукции. Изделия «Дема» реализуются непосредственно в основном через сеть гипермаркетов, по достаточно низким ценам. Это является главным конкурентным преимуществом мини-пекарни «Дема».

В состав ОАО «Хлебогор» входят семь хлебозаводов: Жуковский хлебозавод, Карачевский хлебокомбинат, Новозыбковский хлебокомбинат, Почепский хлебокомбинат, Севский хлебокомбинат, Суражский хлебозавод, Сельцовский хлебозавод, Фокинский хлебокомбинат. Низкая доля данной компании во многом связана с политикой холдинга направленную на закрытие нерентабельных производств, в частности Фокинский хлебокомбинат являющий главным поставщиком хлеба на рынке Дятьковского района подлежит закрытию.

Важным моментом при анализе рынка является исследования потребительских предпочтений. В ходе нашего исследования нами выяснено, что наиболее важными критериями при покупке хлеба являются: свежесть (25%), вкус (18%), внешний вид (17%), полезность (16%), цена (15%), упаковка (9%)

Что касается предпочтений покупателей по видам хлебобулочных изделий, то наибольшей популярностью пользуются: формовой белый - 26%, батоны и горбулки - 25%, булочки и сдоба 13%, круглый белый - 5%, диетический зерновой - 3%.

Динамика изменения потребления хлебной продукции (диаграмма 3.2.) подтверждает рост популярности подового, батонов и горбулок, формового белого хлеба, а также незначительный (+3%) прирост потребления диетического зернового хлеба (видимо, ввиду увеличения количества людей с заболеваниями желудочно-кишечного тракта и эндокринной системы). На 4% меньше стали употреблять сдобы вследствие более высоких цен на такие изделия и на 5% меньше стали покупать белого формового хлеба.

Что касается кондитерских изделий, наибольшим предпочтением пользуются:

1. Пряники (до 32%).

2. Изделия из слоёного теста - 20%.

. Овсяное печенье, завоевавшее 19% голосов.

. 16% покупателей предпочитают бисквиты, рулеты, кексы.

. 13% голосов отдано изделиям из песочного теста.

Проблема насыщения потребительского рынка хлеба и хлебобулочных изделий так же имеет большое значение.

В результате проведённого опроса покупателей установлена высокая насыщенность рынка хлебобулочными изделиями в 2008 г. - большинство опрошенных потребителей оценивают насыщенность рынка хлеба как достаточную (9%) и высокую (90%).

Оценка покупателями широты ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий свидетельствует о высокой степени их удовлетворенности предлагаемыми видами и сортами хлеба: 62% опрошенных считают представленный ассортимент широким, еще 17% - очень широким, столько же потребителей считают этот же ассортимент ограниченным и только 4% - узким. Следовательно, при благоприятной в целом ситуации по ассортименту представленных на рынке хлеба и хлебобулочных изделий 21% опрошенных потребителей считают необходимым его дальнейшее расширение.

Что касается предпочтения места покупки, опрос покупателей дал следующий результат:

 63% покупателей предпочитают покупать хлеб в магазинах;

 29% покупателей покупает хлеб в гипермаркетах;

 остальная часть населения приобретает хлеб на рынке (6%) и в других местах (2%).

Выбор места покупки хлеба и хлебобулочных изделий объясняется потребителями в основном (65% опрошенных) близостью торгового предприятия к месту проживания или работы. Второй по значимости фактор (32%) - свежесть и ассортимент хлеба и только 4-6% выбора места потребления обусловлено уровнем цен. Таким образом, преобладающее значение имеет время, затрачиваемое на приобретение хлеба. Следует отметить, что для части потребителей (16-20%) не имеет значения, где приобретать хлеб и хлебобулочные изделия.

Анализируя частоту совершения покупок хлеба и хлебобулочных изделий, необходимо отметить, что большая часть опрошенных потребителей делали покупки ежедневно (56%), еще 31% один раз в два дня и только 8% - один раз в три дня и реже. Предлагаемый сегодня производителями развес хлеба и хлебобулочных изделий удовлетворяет только 50% опрошенных покупателей, для 30% вес не имеет значения, а 20% - он не удовлетворяет. Следовательно, производителям хлеба необходимо обратить внимание на выбор оптимального развеса хлеба в соответствии с запросами потребителей.

Изучение мнения покупателей по поводу приобретения хлеба в герметичной упаковке показало, что большая часть опрошенных (68%) желала бы приобретать хлеб именно в такой упаковке, что обеспечивает более высокую гигиеничность и дольше сохраняет свежесть, а, следовательно, и высокое качество продукта. Подобное положение подтверждает необходимость и перспективность развития производства хлеба в герметичной упаковке (хлебопродукты в герметичной упаковке пользуются достаточно устойчивым покупательским спросом, что способствует увеличению объемов реализации данных продуктов).

При дальнейшем исследовании, нами была проведена демографическая сегментация рынка хлебобулочных изделий по возрастному признаку отдельно для каждой цены, представленной в таблице 3.2.

Согласно данным, большая часть покупателей в торговых предприятиях с основными и повышенными ценами относится к трудоспособному населению, с пониженными и низкими ценами - к пенсионному возрасту.

Таблица 3.2.Демографическая сегментация рынка хлебобулочных изделий

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Категория населения | Повышенная цена | | Основная цена | | Пониженная цена | | Низкая цена | |
|  | Кол-во покупок | Удельн. вес в % к итогу | Кол-во покупок | Удельн. вес в % к итогу | Кол-во покупок | Удельн. вес в % к итогу | Кол-во покупок | Удельн. вес в % к итогу |
| Трудоспособное население | 416 | 84,04 | 435 | 75,00 | 214 | 37,02 | 100 | 22,03 |
| Пенсионеры | 69 | 13,94 | 122 | 21,03 | 347 | 60,03 | 340 | 74,89 |
| Не достигшие трудоспособного возраста | 10 | 2,02 | 23 | 3,97 | 17 | 2,94 | 14 | 3,08 |
| Итого | 495 | 100,00 | 580 | 100,00 | 578 | 100,00 | 454 | 100,00 |

По результатам проведенного анализа можно сделать следующие выводы:

Хлеб и хлебобулочные изделия относятся к товарам первой необходимости, а хлебопечение является социально значимой отраслью экономики: выпуская традиционные сорта хлеба, предприятия обеспечивают дешевым хлебом большое количество человек.

На рынке хлеба Дятьковского района присутствуют основные виды хлеба (черный, белый, круглый, батон и буханка), и формирующаяся премиальная категория (хлебобулочные изделия с ограниченным сроком хранения, содержанием минералов и органических элементов, низкокалорийные сорта и прочее).

Рынок хлебобулочных изделий Дятьковского района в настоящее время характеризуется высокой насыщенностью, однако, несмотря на это, существует неудовлетворённый спрос на хлебобулочные изделия, доступные по цене для категорий населения с низкими доходами.

В настоящее время зафиксировано снижение потребления, которое происходит не только из-за медленной переориентации покупателей с традиционных хлебобулочных изделий на более дорогие виды хлеба, но и за счет повышения благосостояния населения. Тенденцией последних нескольких лет является общее снижение потребления хлеба при одновременном ежегодном росте интереса к продуктам класса «премиум».

Важнейшими критериями выбора при покупке хлебобулочных изделий потребителями являются свежесть изделия, цена, упаковка и внешний вид. Основными критериями выбора места покупки хлеба и хлебобулочных изделий является близость торгового предприятия к месту проживания или работы, а также возможность покупки других продуктов питания в одной точке, поэтому три четверти покупок хлебобулочных изделий приходится на магазины и супермаркеты.

На фоне снижения потребления хлеба в последние годы производители отмечают усиление влияния сетевой розницы, проводящей политику низких цен и активно развивающей собственное производство хлебобулочных изделий в мини-пекарнях. Эти предприятия создают серьезную конкуренцию хлебокомбинатам, предлагая широкий ассортимент свежевыпеченной продукции, однако полного вытеснения изделиями мини-пекарен при розничных сетях традиционных хлебобулочных изделий.

**4. Анализ производственно-хозяйственной и финансовой деятельности предприятия ОАО «Дятьково-Хлеб»**

Для проведения экономического анализа работы ОАО «Дятьково-Хлеб» рассмотрим основные технико-экономические показатели деятельности предприятия за анализируемый период

производительность труд финансовый

#### Таблица 4.1. Экономические показатели работы ОАО «Дятьково - хлеб»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Основные показатели | 2008 | 2009 | 2010 |
| 1. Объем продукции в стоимостном выражении, тыс. руб. | 82729 | 85880 | 81654 |
| 2. Объем реализации продукции в стоимостном выражении, тыс. руб. | 82575 | 85687 | 81460 |
| 3. Себестоимость реализованной продукции, тыс. руб. | 68613 | 70743 | 68464 |
| 4. Полная себестоимость, тыс. руб. | 77083 | 81326 | 78402 |
| 5. Среднесписочная численность работающих, чел. | 205 | 207 | 202 |
| 6. Производительность труда, тыс. руб./чел. | 403,6 | 414,9 | 404,2 |
| 7. Среднегодовая стоимость основных средств, тыс. руб. | 18861,5 | 21523 | 24138 |
| 8. Фондоотдача, руб./руб. | 4,4 | 4,0 | 3,4 |
| 9. Прибыль от продаж | 5524,0 | 4455,0 | 2759,0 |
| 10. Затраты на 1 рубль товарной продукции, руб. | 0,93 | 0,95 | 0,96 |
| 11. Прибыль до налогообложения, тыс. руб. | 4491 | 3569 | 1820 |
| 12. Чистая прибыль, тыс. руб. | 3270 | 2776 | 1369 |
| 13. Рентабельность продукции, % | 8,1 | 6,3 | 4,0 |
| 14. Рентабельность совокупных активов, % | 15,5 | 11,7 | 5,7 |
| 15. Рентабельность текущих активов, % | 31,70 | 30,50 | 13,4 |
| 16. Коэффициент текущей ликвидности | 2,6 | 3,4 | 3 |
| 17. Коэффициент обеспеченности собственными средствами | 0,37 | 0,5 | 0,49 |

Из таблицы 4.1 следует то, что в 2010 году наблюдается снижение объема производства продукции на 4226 тыс. руб. по сравнению с 2009 г., при этом существенно сократилась прибыль от продаж на 1749 тыс. руб. Также сократились основные показатели эффективности использования основных средств. Все показатели доходности предприятия снизились, так в 2010 г. объем производства продукции снизился на 5%, чистая прибыль - на 40%. Наряду с этим снизились и показатели рентабельности. Положительным моментом является увеличение основных средств на 12%.

**.1 Анализ состояния и использования основных фондов предприятия**

Основные средства составляют наибольший удельный вес в общей сумме основного капитала предприятия. От их количества, стоимости, технического уровня во многом зависят конечные результаты деятельности предприятия: выпуск продукции, ее себестоимость, прибыль, рентабельность, устойчивость финансового состояния.

Проанализируем объем основных средств, их динамику и структуру.

Таблица 4.2. Анализ состава и динамики основных фондов

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | 2008 | 2009 | Изменения | 2010 | Изменение |
| Земельные участки и объекты природоиспользования | - | - | - | - | - |
| Здания | 8435 | 8389 | -46 | 8389,0 | 0,0 |
| Сооружения | 571 | 571 | 0 | 571,0 | 0,0 |
| Машины и оборудование | 7260 | 10046 | 2786 | 12294,0 | 2248,0 |
| Транспортные средства | 3775 | 3775 | 0 | 4017,0 | 242,0 |
| Производственный и хоз. инвентарь | 63 | 63 |  | 63,0 | 0,0 |
| Продуктивный скот |  |  |  |  | 0,0 |
| Прочие основные средства | 49 | 49 |  | 49,0 | 0,0 |
| Итого основные средства в том числе | 20153 | 22893 | 2740 | 25383 | 2490,0 |
| активная часть | 11098 | 13884 | 2786 | 16374 | 2490,0 |
| Пассивная часть | 9055 | 9009 | -46 | 9009 | 0,0 |

Данные таблицы свидетельствуют о том, что стоимость основных производственных фондов увеличилась на 2490 тыс руб. в 2010 г. Положительным моментом является рост активной части основных производственных фондов на 5,6%.в 2009 г. и на 3,9% в 2010 г.

Таблица 4.3. Анализ структуры основных фондов

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Уд. вес, % | | Изменение | Уд. вес, % | Изменение |
|  | 2008 | 2009 |  | 2010 |  |
| Земельные участки и объекты природоиспользования |  |  |  |  |  |
| Здания | 41,9 | 36,6 | -5,2 | 33,0 | -3,6 |
| Сооружения | 2,8 | 2,5 | -0,3 | 2,2 | -0,2 |
| Машины и оборудование | 36,0 | 43,9 | 7,9 | 48,4 | 4,6 |
| Транспортные средства | 18,7 | 16,5 | -2,2 | 15,8 | -0,7 |
| Производственный и хоз. инвентарь | 0,3 | 0,3 | 0,0 | 0,2 | 0,0 |
| Продуктивный скот |  |  | 0,0 |  | 0,0 |
| Прочие основные средства | 0,2 | 0,2 | 0,0 | 0,2 | 0,0 |
| Итого основные средства в том числе | 100 | 100 | 0,0 | 100 | 0,0 |
| активная часть | 55,1 | 60,6 | 5,6 | 64,5 | 3,9 |
| Пассивная часть | 44,9 | 39,4 | -5,6 | 35,5 | -3,9 |

Наибольший удельный вес в структуре основных фондов занимают машины и оборудование. В отчетном периоде произошло увеличение удельного веса машин и оборудования. Повышение удельного веса активной части основных средств способствует технической оснащенности и увеличению возможности организации для получения дополнительных доходов.

Значительное внимание в процессе анализа должно быть уделено анализу движения основных средств, что позволяет оценить политику организации в отношении их поступления и выбытия. К наиболее важным показателям, характеризующим движение основных средств, относятся следующие:

Коэффициент обновления 

Коэффициент выбытия 

Коэффициент замены 

Для оценки технического состояния основных средств используют коэффициент износа и коэффициент годности.

Коэффициент износа (Киз.) характеризует долю стоимости основных средств, списанных на затраты в предшествующих периодах и рассчитываются по состоянию на отчетную дату следующим образом:



Расчет коэффициентов приведем в таблице 4.4.

Таблица 4.4. Анализ технического состояния основных фондов

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | 2008 | 2009 | Изменения | 2010 | Изменения |
| Сумма износа, тыс. руб. | 7907 | 9406 | 1499 | 10972 | 1566 |
| Стоимость на начало года, тыс. руб. | 17570 | 20153 | 2583 | 22893 | 2740 |
| Стоимость на конец года, тыс. руб. | 20153 | 22893 | 2740 | 25383 | 2490 |
| ОФ, поступившие в отчетном году, тыс. руб. | 2877 | 2815 | -62 | 2829 | 14 |
| ОФ, выбывшие в отчетном году, тыс. руб. | 294 | 75 | -219 | 339 | 264 |
| Коэффициент износа ОФ, % | 38,7 | 41,0 | 2 | 42,7 | 1,7 |
| Коэффициент обновления ОФ, % | 14,3 | 12,3 | -2 | 11,1 | -1,2 |
| Коэффициент выбытия ОФ, % | 1,7 | 0,4 | -1 | 1,5 | 1,1 |
| Коэффициент замены ОФ, % | 0,1 | 0,0 | 0 | 0,1 | 0,1 |

Сумма износа возросла на 16,6% в 2010 г. Значение коэффициента износа менее чем 50% считается допустимым.

Уровень использования ОПФ определяется такими показателями, как фондоотдача и фондоемкость, Сопоставление этих показателей в динамике позволяет сделать вывод об улучшении или ухудшении использования основных фондов.

- фондорентабельность (отношение прибыли от основной деятельности к среднегодовой стоимости основных средств);

- фондоотдача ОПФ (отношение стоимости произведенной продукции к среднегодовой стоимости ОПФ);

фондоотдача активной части ОПФ (отношение стоимости произведенной продукции к среднегодовой стоимости активной части ОПФ);

фондоемкость (отношение среднегодовой стоимости ОПФ к стоимости произведенной продукции за отчетный период);

фондовооруженность труда (отношение к среднесписочной численности работающих);

техническая вооруженность труда (отношение среднегодовой стоимости активной части ОПФ к среднесписочной численности работающих).

Таблица 4.5. Показатели эффективности и интенсивности использования основных производственных фондов

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | 2008 | 2009 | Изменения | 2010 | Изменения |
| Товарная продукция, тыс. руб. | 82729 | 85880 | 3151 | 81654 | -4226 |
| Среднегодовая стоимость ОС, тыс. руб. | 18861,5 | 21523 | 2662 | 24138 | 2615 |
| Среднегодовая стоимость активной части ОС, тыс. руб. | 9817,5 | 12491 | 2674 | 15129 | 2638 |
| Прибыль до налогообложения, тыс. руб. | 4491 | 3569 | -922 | 1820 | -1749 |
| Среднесписочная численность персонала, чел. | 205 | 207 | 2 | 202 | -5 |
| Фондоотдача, руб./руб. | 4,4 | 4,0 | 0,4 | 3,4 | -1 |
| Фондоотдача активной части ОС, руб./руб. | 8,4 | 6,9 | -2 | 5,4 | -1 |
| Фондоемкость, руб./руб. | 0,2 | 0,3 | 0,1 | 0,3 | 0 |
| Фондовооруженность, тыс. руб./чел. | 92,0 | 104,0 | 12 | 119,5 | 16 |
| Техническая вооруженность труда, тыс. руб./чел. | 47,9 | 60,3 | 12 | 74,9 | 15 |
| Фондорентабельность, % | 23,8 | 16,6 | -7 | 7,5 | -17 |

Фондоотдача в отчетный период снизилась на 1 руб./руб. в 2010 г., т.е. на каждый рубль основных средств приходилось меньше произведенной продукции в среднем на 1 руб.

Рост показателя фондоемкости характеризует расход труда, вложенного в основные средства, участвующие в процессе производства.

Повысился уровень оснащенности труда основными средствами о чем свидетельствуют показатели фондовооруженности и технической вооруженности труда.

Показатель фондорентабельности снизился из-за сокращения прибыли предприятия.

**.2 Анализ использования материальных ресурсов**

При работе предприятий в условиях рыночных отношений особое значение для них приобретает обеспеченность оборотными средствами и их рациональное использование. Анализ целесообразно начинать со структуры оборотных фондов и оборотных средств на начало и конец года.

Анализ оборотных средств предполагает и выявление факторов, которые повлияли на их изменение.

Таблица 4.6. Структура оборотных средств

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Актив | на начало года | | на конец года | | изменение | |
|  | тыс. руб. | % | тыс. руб. | % | тыс. руб. | % |
| Оборотные активы | 10462 | 100 | 10032 | 100 | -430 | 0 |
| Запасы в том числе | 3950 | 37,76 | 5128 | 51,12 | 1178 | 13,36 |
| сырье, материалы и др. анал. ценности | 3364 | 85,16 | 4570 | 89,12 | 1206 | 3,95 |
| затраты в незавершенном производстве |  |  |  | 0,00 | 0 | 0,00 |
| готовая продукция и товары для перепродажи | 193 | 4,89 | 194 | 3,78 | 1 | -1,10 |
| расходы будущих периодов | 393 | 9,95 | 364 | 7,10 | -29 | -2,85 |
| НДС по приобретенным ценностям | - | - | - | - | - | - |
| Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются более чем через 12 месяцев после отчетной даты) | - | - | - | - | - | - |
| Дебиторская задолженность (платежи по которой ожидаются в течение 12 месяцев после отчетной даты) | 3893 | 37,21 | 4260 | 42,46 | 367 | 5,25 |
| Краткосрочные финансовые вложения | 1900 | 18,16 |  | 0,00 | -1900 | -18,1 |
| Денежные средства | 719 | 6,87 | 644 | 6,42 | -75 | -0,45 |

Изменения в структуре оборотных средств произошли из - за роста дебиторской задолженности и роста запасов. Общая стоимость оборотных средств ОАО «Дятьково-хлеб» на конец года по сревнению с началом уменьшилась на 430 тысю руб.

1. *Коэффициент оборачиваемости оборотных средств:*

Коб о.а.=Выр./(ОАн. г. +ОАк. г) /2

где: *Выр* - реализованная продукция, тыс. руб., (ОАн. г. +ОАк. г) /2- среднегодовой остаток оборотных средств, тыс. руб.

Коэффициент оборачиваемости с одной стороны показывает, какое количество реализованной продукции приходится на 1 руб. оборотных средств. С другой - какое количество полных кругооборотов совершили оборотные средства.

1. *Коэффициент закрепления* - величина обратная Коб - показывает количество оборотных средств, необходимых для выпуска единицы продукции.
2. *Длительность оборота* - число дней, в течение которых оборотные средства совершают полный кругооборот:

Д о=360 / Коб о.а

4. *Сумма средств дополнительно вовлеченных в оборот* (или  
отвлеченных из оборота), рассчитывается по формуле:

Соб = (До2-Д01)\*М2

До2, До1 - длительность оборота в днях соответственно в отчетном и базисном периодах,

М2 - однодневный фактический оборот в отчетном периоде, тыс. руб.

М=Выр/360

Рассчитанные показатели сведем в таблицу.

Таблица 4.7. Показатели использования оборотных средств

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | 2008 | 2009 | 2010 |
| Среднегодовой остаток оборотных средств | 9097,5 | 10301 | 10247 |
| Реализованная продукция, тыс. руб. | 82575 | 85687 | 81460 |
| Коэффициент оборачиваемости | 9,08 | 8,32 | 7,95 |
| Коэффициент закрепления | 0,11 | 0,12 | 0,13 |
| Однодневный оборот, тыс. руб. | 229,38 | 238,02 | 226,28 |
| длительность оборота, дн. | 39,66 | 43,28 | 45,29 |
| Сумма дополнительно вовлеченных в оборот (или отвлеченных из оборота) средств |  | 860,64 | 454,16 |

Произошло снижение коэффициента оборачиваемости в 2010 году, что привело к увеличению длительности оборота на 2 дня. Наименьшая длительность оборота наблюдается в 2008 году, что говорит о более эффективном использовании оборотных средств. Предприятию в большей степени необходимо обратить внимание на сокращение времени нахождения средств в дебиторской задолженности.

Важнейшими показателями уровня использования материальных ресурсов являются материалоемкость продукции и, кроме того, обратный показатель - материалоотдача, которые определяются из выражений:

Ме = Мз/ТП,

Мо = 1 / Ме = ТП / Мз,

где Me - материалоемкость продукции; Мз - стоимость всех материальных ресурсов, израсходованных на выпуск товарной продукции в анализируемом году; ТП - объем выпуска товарной продукции в анализируемом году; Мо - материалоотдача.

Для того чтобы на основе показателя Мо сделать вывод об улучшении использования материальных ресурсов, необходимо сопоставить величины этого показателя в движении.

Прибыль на рубль материальных затрат - наиболее обобщающий показатель эффективности использования материальных ресурсов; определяется делением суммы полученной прибыли от основной деятельности на сумму материальных затрат.

Коэффициент соотношения темпов роста объемов производства и материальных затрат определяется отношением индекса объема производства продукции к индексу материальных затрат. Он характеризует в относительном выражении динамику материалоотдачи и одновременно раскрывает факторы ее роста.

Удельный вес материальных затрат в себестоимости продукции - исчисляется отношением суммы материальных затрат к полной себестоимости произведенной продукции. Динамика этого показателя характеризует изменение материалоемкости продукции.

Таблица 4.8. Анализ использования материальных ресурсов

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | 2008 | 2009 | Изменения | 2010 | Изменения |
| Материальные затраты, тыс. руб. | 41815 | 37686 | -4129 | 35724 | -1962 |
| Объем производства продукции, тыс. руб. | 82729 | 85880 | 3151 | 81654 | -4226 |
| Прибыль от продаж, тыс. руб. | 5524 | 4455 | -1069 | 2759 | -1696 |
| Прибыль на рурль материальных затрат, руб./руб. | 0,13 | 0,05 | -0,08 | 0,03 | -0,02 |
| Материалоотдача, руб./руб. | 1,98 | 2,28 | 0,30 | 2,29 | 0,01 |
| Материалоемкость продукции, руб./руб. | 0,51 | 0,44 | -0,07 | 0,44 | 0,00 |
| Индекс производства продукции |  | 1,038 |  | 0,95 | -0,09 |
| Индекс материальных затрат |  | 0,90 |  | 0,95 | 0,05 |
| Коэффициент соотношения темпов роста объемов производства и материальных затрат |  | 1,2 |  | 1,0 | -0,15 |
| Себестоимость продукции, тыс. руб. | 77083 | 81326 | 4243 | 78402 | -2924 |
| Удельный вес материальных затрат в себестоимости продукции, % | 54,25 | 46,34 | -7,91 | 45,57 | -0,77 |

Как следует из таблицы 4.6., значение коэффициента соотношения темпов роста объемов производства и материальных затрат свидетельствует о более интенсивном росте материальных затрат, что можно объяснить опережающим ростом цен на материальные ресурсы в сравнении с ростом цен на продукцию предприятия. Растет материалоотдача продукции, за счет чего в 2010 году организация имела экономию материальных ресурсов.

**.3 Анализ трудовых ресурсов**

Основным источником повышения эффективности производства и работы предприятия в целом является рост производительности труда. Производительность труда на предприятиях рассчитывается как отношение объема продукции и среднесписочной численности промышленно-производственного персонала (ППП) или рабочих.

В таблице 4.9.представлены данные о численности предприятия.

Таблица 4.9. Категории работников ОАО «Дятьково-хлеб»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Категория персонала | 2008 | 2009 | Изменение | 2010 | Изменение |
| Рабочие | 163 | 164 | 1 | 160 | -4 |
| Руководители и специалисты | 36 | 36 | 0 | 32 | -4 |
| Служащие | 12 | 12 | 0 | 13 | 1 |
| Всего ППП | 211 | 212 | 1 | 205 | -7 |

Таблица 4.10. Структура кадров ОАО «Дятьково-хлеб»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Категория персонала | 2008 | 2009 | 2010 |
| Рабочие | 77,3 | 77,4 | 78,0 |
| Руководители и специалисты | 17,1 | 17,0 | 15,6 |
| Служащие | 5,7 | 5,7 | 6,3 |
| Всего ППП | 100 | 100 | 100 |

Из таблицы 4.9 4.10 видно, что в 2009 году численность персонала увеличилась и составила 212 человек в основном за счет увеличения удельного веса рабочих в структуре кадров предприятия., но уже в 2010 году произошло сокращение численности персонала и на конец года она составила 205 человек.

Динамику кадров на предприятии рассчитаем с помощью следующих показателей:

*1. Коэффициент текучести:*

Ктек=(Чув.с.ж. - Чув.тр. д.)/Чсп\*100**,** %, где

Чув.с.ж. - число уволенных по собственному желанию, чел.

Чув.тр. д. - число уволенных в связи с нарушением дисциплины, чел.

Чсп - среднесписочная численность персонала, чел.

*2*. *Коэффициент приема:*

Кпр=Чпр / Чсп\*100, %, где

Чпр - численность принятых на работу человек.

*3. Коэффициент выбытия:*

Квб=Чув / Чсп\*100, %, где

Чув - численность уволенных с работы человек.

*4. Общий коэффициент оборота:*

Кобщ=(Чпр+Чув)/Чсп\*100, %.

Представим анализ динамики кадров в виде таблицы.

Таблица 4.11. Движение кадров ОАО «Дятьково-хлеб»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель | 2008 | 2009 | Изменение | 2010 | Изменение |
| Численность на начало года, чел. | 210 | 211 | 1 | 212 | 1 |
| Принято | 47 | 24 | -23 | 23 | -1 |
| Уволено | 46 | 20 | -26 | 30 | 10 |
| собственному желанию | 44 | 21 | -23 | 26 | 5 |
| за нарушение трудовой дисциплины | 1 | 1 | 0 | 2 | 1 |
| Численность на конец отчетного периода, чел. | 211 | 212 | 1 | 205 | -7 |
| Среднесписочная численность, чел. | 205 | 207 | 2 | 202 | -5 |
| Коэффициент текучести кадров, % | 22,0 | 10,6 | -11,3 | 13,9 | 3,2 |
| Коэффициент оборота по приему, % | 22,9 | 11,6 | -11,3 | 11,4 | -0,2 |
| Коэффициент оборота по выбытию, % | 22,4 | 9,7 | -12,8 | 14,9 | 5,2 |
| Коэффициент общего оборота кадров, % | 45,4 | 21,3 | -24,1 | 26,2 | 5,0 |

Из таблицы 4.11. видно, что коэффициент текучести кадров повысился, это связано с сокращением численности рабочих на предприятии.

Основным источником увеличения национального дохода страны является рост производительности труда. Поэтому очень важно выявить резервы роста производительности труда на каждом предприятии и каждом рабочем месте на основе снижения трудоемкости изделий, сокращения потерь рабочего времени, внедрения новейшей техники и технологии, укрепления трудовой и производственной дисциплины, роста культуры производства, развития творческой инициативы.

Источником информации служит форма 2-Т статистической отчетности «Отчет промышленного предприятия по труду за год».

Эффективное использований рабочего времени и производительности труда рабочих оказывает непосредственное влияние на объем выпуска продукции

Для оценки уровня производительности труда применяют систему показателей. Наиболее обобщающим показателем производительности труда является среднегодовая выработка продукции одним работающим (рабочим).

### Таблица 4.12. Анализ использования трудовых ресурсов

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель | 2008 | 2009 | Изм-ние | Темп пр-та | 2010 | Изм-ние | Темп пр-та |
| Среднесписочная численность работающих человек, чел. | 205 | 207 | 2 | 101,0 | 202 | -5 | 97,6 |
| Среднесписочная численность рабочих человек, чел. | 163 | 164 | 1 | 100,6 | 160 | -4 | 97,6 |
| Объем производства продукции, тыс. руб. | 82729 | 85880 | 3151 | 103,8 | 81654 | -4226 | 95,1 |
| Среднегодовая выработка одного работающего, тыс. руб./чел. | 403,6 | 414,9 | 11,3 | 102,8 | 404,2 | -10,7 | 97,4 |
| Среднегодовая выработка одного рабочего, тыс. руб./чел. | 507,5 | 523,7 | 16,1 | 103,2 | 510,3 | -13,3 | 97,5 |

Производительность труда одного работающего (рабочего) найдем по формуле:

Пт = Объем товарной продукции в стоимостном выражении/ среднесписочная численность работающих (рабочего).

Данные таблицы 4.12. свидетельствуют о спаде показателей производительности в 2010 году (это связано с уменьшением объема производства продукции в 2010 году).

Анализ использования трудовых ресурсов на предприятии, уровня производительности труда необходимо рассматривать в тесной связи с оплатой труда. С ростом производительности труда создаются реальные предпосылки для повышения уровня его оплаты. При этом средства на оплату труда нужно использовать таким образом, чтобы темпы роста производительности труда опережали темпы роста его оплаты. Только при таких условиях создаются возможности для наращивания темпов расширенного воспроизводства.

Распределение фонда оплаты труда в динамике, темпы роста производительности труда и заработной платы рассмотрим в таблице 4.13.

Таблица 4.13. Показатели использования фонда оплаты труда (тыс. руб.)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Категория персонала | 2008 | 2009 | +/- | % 2009 к2008 | 2010 | +/- | % 2010 к2009 |
| Фонд оплаты труда работающих | 25249 | 30419 | 5170 | 120,5 | 30042 | -377 | 98,8 |
| Среднесписочная численность работающих человек, чел. | 205 | 207 | 2 | 101,0 | 202 | -5 | 97,6 |
| Среднемесячная зарплата одного работающего, руб. | 10,26 | 12,24 | 1,98 | 119,3 | 12,39 | 0 | 101,2 |

Как видно из таблицы, темпы роста зарплаты растут. Соотношение между темпами роста производительности труда и заработной платы характеризует коэффициент опережения, рассчитываемый следующим образом:

Коп = Индекс изменения производительности труда / Индекс изменения заработной платы

Он должен быть равен или больше 1.

Таблица 4.14. Анализ коэффициента опережения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатель | 2009 | 2010 |
| Индекс изменения среднегодовой оплаты труда работающего, Изп | 1,19 | 1,01 |
| Индекс производительности труда, Ипт | 1,03 | 0,95 |
| Коэффициент опережения Коп | 0,9 | 0,9 |

Приведенные данные показывают, что на анализируемом предприятии в 2009 и 2010 году темпы роста производительности труда отстают от темпов роста оплаты труда. Коэффициент опережения равен 0,9.

**.4 Анализ себестоимости продукции**

Одна из актуальных проблем повышения эффективности производства - снижение себестоимости продукции. Источником информации для анализа себестоимости служат: ф. №5-3 и ф. №6 стат. отчетности калькуляции отдельных изделий в данных бухгалтерского учета.

Основным обобщающим показателем, характеризующим уровень себестоимости, является показатель затрат на 1 руб. товарной продукции (работ и услуг), представляющий собой отношение полной себестоимости товарной продукции к стоимости продукции в оптовых ценах. Затраты на 1 руб. товарной продукции необходимо проанализировать в динамике и сделать выводы о тенденции изменения этого показателя.

Важнейший из указанных факторов - себестоимость продукции - должен быть проанализирован более детально.

В процессе анализа себестоимости необходимо рассчитать структуру затрат предприятия по элементам и динамике и сделать выводы о направлениях изменения структуры затрат. Особое внимание при дальнейшем анализе следует обратить на те виды затрат, которые занимают наибольший удельный вес в себестоимости продукции.

Выявление причин перерасхода себестоимости отдельных видов продукции и разработка мер по устранению перерасходов и непроизводительных затрат будут способствовать снижению затрат на предприятии и увеличению прибыли.

Подробный анализ состава структуры и динамики затрат представлен в теблицах 4.15, 4.16.

По данным таблицы 4.15 можно сделать следующие выводы:

- в 2010 году произошло уменьшение доли материальных затрат на 5,2% наибольший удельный вес в структуре затрат составляют материальные затраты (45,6%), вторую позицию занимают затраты на оплату труда;

Таблица 4.15. Анализ состава и динамики затрат

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | 2008 | 2009 | 2010 | Темп роста, % 2009 к 2008 | Темп роста, % 2010 к 2009 |
| Затраты на производство и реализацию продукции | 77083 | 81326 | 78402 | 101,7 | 96,4 |
| материальные затраты | 41815 | 37686 | 35724 | 90,1 | 94,8 |
| затраты на оплату труда | 25249 | 30419 | 30042 | 120,5 | 98,8 |
| отчисления на социальные нужды | 6488 | 7738 | 7680 | 119,3 | 99,3 |
| амортизация основных средств | 1211 | 1508 | 1855 | 124,5 | 123,0 |
| прочие затраты | 2320 | 3975 | 3101 | 171,3 | 78,0 |

Таблица 4.16. Анализ структуры затрат

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Удельный вес, % | | | Изменение 2009 к2008 | Изменение 2010 к 2009 |
|  | 2008 | 2009 | 2010 |  |  |
| Затраты на производство и реализацию продукции | 100 | 100 | 100 | - | - |
| материальные затраты | 54,2 | 46,3 | 45,6 | -7,9 | -0,8 |
| затраты на оплату труда | 32,8 | 37,4 | 38,3 | 4,6 | 0,9 |
| отчисления на социальные нужды | 8,4 | 9,5 | 9,8 | 1,1 | 0,3 |
| амортизация основных средств | 1,6 | 1,9 | 2,4 | 0,3 | 0,5 |
| прочие затраты | 3,0 | 4,9 | 4,0 | 1,9 | -0,9 |

Основным обобщающим показателем, характеризующим уровень себестоимости, является показатель затрат на 1 руб. товарной продукции, представляющий собой отношение полной себестоимости товарной продукции к объему производства в натуральном выражении. Они представлены в таблице 4.17.

Таблица 4.17. Затраты на один рубль товарной продукции

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Показатель | 2008 | 2009 | 2010 |
| 1 | Объем производства продукции | 82729 | 85880 | 81654 |
| 2 | Себестоимость продукции | 77083 | 81326 | 78402 |
| 3 | Затраты на рубль товарной продукции | 0,93 | 0,95 | 0,96 |

На основании приведенных данных можно сделать вывод, что затраты на рубль товарной продукции на анализируемом предприятии растут. Это является отрицательным моментом в работе предприятия

Изменение уровня затрат на 1 руб. товарной продукции происходит под влиянием следующих факторов:

структуры и ассортимента выпускаемой продукции;

себестоимости отдельных изделий;

цен и тарифов на потребленные материальных ресурсов;

оптовых цен на готовую продукцию.

**4.5 Анализ качества продукции**

В условиях рыночных отношений качество продукции является основой финансового благополучия предприятия. Поэтому без анализа качества продукции, ее конкурентоспособности невозможно объективно определить деловую активность и финансовое положение предприятия.

Наличие замкнутого цикла производства позволяет контролировать качество работы на всех этапах: от замеса до реализации готовой продукции. Качество продукции выпускаемой ОАО «Дятьково-Хлеб» соответствует нормативно-технической документации существующей на предприятии, т.е. ГОСТ, временным техническим условиям. Контроль качества продукции осуществляется на производстве службами ОТК и лаборатории, ИТР производственных цехов.

Все производственные подразделения обеспечены измерительными приборами, технической документацией.

Продукция предприятия периодически исследуется областной сантехнической санэпидемстанцией.

В целях повышения качества выпускаемой продукции на предприятии проводится работа:

 силами РМЦ осуществляется текущий и капитальный ремонт оборудования;

 организационно-техническими мероприятиями предусмотрена работа по повышению качества готовой продукции и полуфабрикатов;

 ведется претензионная работа по качеству сырья, поступающего на завод;

 случаи выпуска бракованной продукции рассматриваются на заседаниях комиссии по непроизводительным расходам.

**4.6 Анализ прибыли и рентабельности**

Эффективность производственной, инвестиционной и финансовой деятельности предприятия выражается в достигнутых финансовых результатах. Общим финансовым результатом является валовая (балансовая) прибыль.

Оценка прибыльности предприятия проводится также с помощью показателей рентабельности, в частности показателей рентабельности предприятия и рентабельности продукции.

Рассмотрим показатели отчета о прибылях и убытках ОАО «Дятьково-хлеб».

Таблица 4.18. Анализ доходов и расходов организации

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | 2008 | 2009 | 2010 |
| Выручка от продажи продукции | 82575 | 85687 | 81460 |
| Себестоимость проданных товаров, продукции, работ, услуг | 68613 | 70743 | 68464 |
| Валовая прибыль | 13962 | 14944 | 12996 |
| Коммерческие расходы | 8438 | 10489 | 10237 |
| Управленческие расходы |  |  |  |
| Прибыль(убыток) от продаж | 5524 | 4455 | 2759 |
| Проценты к получению |  |  | 76 |
| Проценты к уплате | 143 | 256 | 205 |
| Прочие доходы | 316 | 367 | 292 |
| Прочие расходы | 1206 | 997 | 1102 |
| Прибыль (убыток до налогообложения) | 4491 | 3569 | 1820 |
| Отложенные налоговые активы |  |  |  |
| Отложенные налоговые обязательства | 96 | 25 | 57 |
| Текущий налог на прибыль | 1125 | 768 | 501 |
| Иные аналогичные обязательные платежи в том числе: налог на прибыль прошлых лет |  |  | 7 |
| Чистая прибыль(убыток) отчетного года | 3270 | 2776 | 1369 |

Из таблицы 4.16. следует, что за анализируемый период финансовые результаты снизились. Это объясняется снижением выручки от продажи продукции.

Дальше проанализируем рентабельность предприятия.

*Рентабельность -* это относительный показатель, определяющий уровень доходности бизнеса. Показатели рентабельности характеризуют эффективность работы предприятия в целом, доходность различных направлений деятельности (производственной, коммерческой, инвестиционной и т.д.).

Они более полно, чем прибыль, характеризуют окончательные результаты хозяйствования, потому что их величина показывает соотношение эффекта с наличными или потребленными ресурсами.

Обычно рассчитывают следующие виды рентабельности:

1. Рентабельность продукции (коэффициент окупаемости затрат) исчисляется путем отношения прибыли от продаж к сумме затрат по реализованной продукции.

,

где ПП - прибыль от продаж,

С / Спр - себестоимость реализованной продукции.

. Рентабельность продаж показывает, сколько прибыли приходится на единицу реализованной продукции:

,

где ВП - выручка от продаж.

. Рентабельность производства показывает, насколько велика отдача от использования в производстве основных и оборотных средств:

\*100,

где ЧП - чистая прибыль,

Сос - среднегодовая стоимость основных средств,

СОбС - среднегодовой остаток оборотных средств.

. Рентабельность совокупных активов показывает, какую прибыль получает предприятие с каждого рубля, вложенного в активы:

,

где СовА - совокупные активы.

. Рентабельность собственного капитала отражает долю прибыли в собственном капитале:

,

где СК - собственный капитал.

Таблица 4.19. Исходные данные для расчета показателей рентабельности

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование показателя | Порядок расчета | 2008 | 2009 | 2010 |
| 1 | Чистая прибыль | ЧП | 3270 | 2776 | 1369 |
| 2 | Прибыль от продаж | ПП | 5524 | 4455 | 2759 |
| 3 | Выручка от продаж | Выр. | 82575 | 85687 | 81460 |
| 4 | Прибыль до налогообложения | П до Н | 4491 | 3569 | 1820 |
| 5 | Собственный капиталл | СК | 16940 | 18733 | 19363 |
| 6 | Среднегодовая стоимость активов | Акт | 21036 | 23637 | 24215,5 |
| 7 | Себестоимость проданных товаров, продукции, работ, услуг | С | 68613 | 70743 | 68464 |
| 8 | Среднегодовая стоимость основных средств | ОС | 18861,5 | 21523 | 24138 |
| 9 | Совокупный капитал | Сов.К. | 23304 | 23970 | 24461 |
| 10 | Среднегодовая стоимость текущих активов | Тек Акт | 10301 | 9097,5 | 10247 |

Таблица 4.20. Оценка показателей рентабельности (%)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование показателя | Порядок расчета | 2008 | 2009 | 2010 |
| 1 | Рентабельность продаж по прибыли от продаж | ПП / Выр. | 6,7 | 5,2 | 3,4 |
| 2 | Рентабельность продукции | ПП / Себ. | 8,1 | 6,3 | 4,0 |
| 3 | Рентабельность продаж по чистой прибыли | ЧП / Выр. | 4,0 | 3,2 | 1,7 |
| 4 | Рентабельность активов по прибыли до налогообложения | П до Н / Акт | 21,3 | 15,1 | 7,5 |
| 5 | Рентабельность производственных фондов по прибыли до налогообложения | Пдо Н/ОС | 23,8 | 16,6 | 7,5 |
| 6 | Рентабельность собственного капитала по чистой прибыли | ЧП/СК | 19,3 | 14,8 | 7,1 |
| 7 | Рентабельность совокупного капитала | ЧП / Сов.К. | 14 | 11,6 | 5,6 |
| 8 | Рентабельность совокупных активов | ЧП / Акт | 15,5 | 11,7 | 5,7 |
| 9 | Рентабельность текущих активов | ЧП/ТекАкт | 31,7 | 30,5 | 13,4 |

Как следует из приведенных выше расчетов, динамика показателей рентабельности отрицательна. Это свидетельствует о снижении эффективности деятельности предприятия.

**.7 Анализ показателей деловой активности и оборачиваемости средств**

Деловые партнеры постоянно следят за движением рабочего капитала (переменного). Он представляет собой текущие активы, постоянно пребывающие в состоянии метаморфоз в рамках общего операционного цикла. Замедление оборачиваемости текущих активов в форме готовой продукции свидетельствует о затруднениях в сбыте по причине низкой конкурентоспособности, а увеличение времени пребывания активов в производственных запасах и незавершенном производстве - о снижении эффективности их промышленной переработки.

Текущее расходование денежных средств и их поступления, как правило, не совпадают во времени - в результате у предприятия возникает потребность в большем или меньшем объеме финансирования в целях поддержания платежеспособности. Чем ниже скорость оборота оборотных активов, тем больше потребность в финансировании.

Оборачиваемость средств, вложенных в имущество, может оцениваться следующими основными показателями: скорость оборота (количество оборотов, которое совершают за анализируемый период капитал предприятия или его составляющие) и период оборота - средний срок, за который возвращаются вложенные предприятием в производственно - коммерческие операции денежные средства.

Как следует из таблицы 4.21 в отчетном году произошло замедление оборачиваемости капитала. Снизился коэффициент оборачиваемости совокупного капитала, увеличилась продолжительность одного оборота.

Таблица 4.21. Анализ оборачиваемости активов

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование показателя | Порядок расчета | 2008 | 2009 | 2010 |
| 1. | Оборот за год, т. р. (выручка) | Выр. | 82575 | 85687 | 81460 |
| 2. | Среднегодовая величина совокупного капитала, т. р. | (Итог бух. бал. на н. г. +к. г) /2 | 21045 | 23637 | 24215,5 |
| 3. | Коэффициент оборачиваемости совокупного капитала | Коб сов. к.=Выр/(Итог бух. бал. на н. г. +к. г) /2 | 3,9 | 3,6 | 3,4 |
| 4. | Продолжительность одного оборота совокупного капитала, дн. | 360 / Коб сов. к | 91,7 | 99,3 | 107,0 |
| 5. | Среднегодовая величина собственного капитала, т. р. | (СКн. г. +СКк. г) /2 | 15275,5 | 17836,5 | 19048 |
| 6. | Коэффициент оборачиваемости собственного капитала | Коб с.к.=Выр/(СКн. г. +СКк. г) /2 | 5,4 | 4,8 | 4,3 |
| 7. | Продолжительность одного оборота собственного капитала, дн. | 360 / Коб с.к | 66,6 | 74,9 | 84,2 |
| 8. | Среднегодовая величина заемного капитала, т. р. | (ЗКн. г. +ЗКк. г) /2 | 5769 | 5800,5 | 5167,5 |
| 9. | Коэффициент оборачиваемости заемного капитала | Коб з.к.=Выр/(ЗКн. г. +ЗКк. г) /2 | 14,3 | 14,8 | 15,8 |
| 10. | Продолжительность одного оборота заемного капитала, дн. | 360 / Коб з.к | 25,2 | 24,4 | 22,8 |
| 11. | Среднегодовая величина оборотных активов, т. р. | (ОАн. г. +ОАк. г) /2 | 9097,5 | 10301 | 10247 |
| 12. | Коэффициент оборачиваемости оборотных активов | Коб о.а.=Выр./(ОАн. г. +ОАк. г) /2 | 9,1 | 8,3 | 7,9 |
| 13. | Продолжительность одного оборота оборотных активов, дн. В том числе: | 360 / Коб о.а | 39,7 | 43,3 | 45,3 |
| 14. | Однодневный оборот, т. р. | Выр./360 | 229,4 | 238,0 | 226,3 |

**4.8 Анализ финансовой устойчивости предприятия**

Финансовое состояние предприятия, его устойчивость и независимость во многом зависят от оптимальности структуры источников капитала (соотношения собственных и заемных средств) и оптимальности структуры активов и в первую очередь от соотношения основных и оборотных средств, а также от уравновешенности активов и пассивов предприятия по функциональному признаку.

Для оценки структуры капитала и его источников используются следующие показатели:

*коэффициент автономии* (коэффициент независимости) показывает, в какой степени используемые предприятием активы сформированы за счет собственного капитала. Чем выше его значение, тем устойчивее финансовое состояние предприятия.





*коэффициент финансовой зависимости* (коэффициент финансирования) показывает, в какой степени предприятие зависит от внешних источников финансирования:



*коэффициент равновесия -* отношение собственного капитала к заемному:



*коэффициент финансового риска -* отношение заемного капитала к собственному:



*коэффициент финансовой устойчивости -* отношение постоянного капитала (суммы собственного и долгосрочного заемного капитала) общей валюте баланса:

- *коэффициент долгосрочного привлечения заемных средств* показывает долю долгосрочных заемных средств в постоянном капитале и отражает степень финансовой зависимости предприятия от внешних инвесторов и кредиторов при финансировании капиталовложений:



*коэффициент мобильности* показывает, какая часть совокупного капитала предприятия находится в мобильной форме, позволяющей относительно свободно маневрировать этими средствами:



Основное назначение данных коэффициентов состоит в том, чтобы охарактеризовать степень защиты интересов кредиторов и финансовую устойчивость организации.

Расчет показателей финансовой устойчивости предприятия представим в таблице ниже.

Таблица 4.22. Исходные данные для расчета финансовых коэффициентов

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование показателя | Порядок расчета | 2008 | 2009 | 2010 |
|  |  |  |  |  |  |
| 1 | Собственный капитал | СК | 16940 | 18733 | 19363 |
| 2 | Совокупный капитал | Сов.К. | 23304 | 23970 | 24461 |
| 3 | Заемный капитал | ЗК | 6364 | 5235 | 5098 |
| 4 | Постоянный капитал | ПК | 19478 | 20896 | 21069 |
| 5 | Долгосрочный заемный капитал | ДЗК | 2538 | 2163 | 1706 |
| 6 | Валюта баланса | ВБ | 23304 | 23970 | 24461 |
| 7 | Оборотные активы | ОбА | 10140 | 10462 | 10032 |
| 9 | Внеоборотные активы | Вн.А | 13164 | 13508 | 14429 |

Таблица 4.23. Финансовые коэффициенты

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование показателя | Порядок расчета | 2008 | 2009 | 2010 | Нормативное значение |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Коэффициент автономии | СК / Сов.К | 0,73 | 0,78 | 0,79 | >=0,5 |
| 2 | Коэффициент финансовой зависимости | ЗК / Сов.К | 0,27 | 0,22 | 0,21 | <=0,5 |
| 3 | Коэффициент равновесия | СК/ЗК | 2,66 | 3,58 | 3,80 | >=1 |
| 4 | Коэффициент финансового риска | ЗК/СК | 0,38 | 0,28 | 0,26 | <=1 |
| 5 | Коэффициент финансовой устойчивости | ПК / Сов.К | 0,84 | 0,87 | 0,86 | >0,5 |
| 6 | Коэффициент долгосрочного привлечения заемных средств | ДЗК/ПК | 0,13 | 0,10 | 0,08 |  |
| 7 | Коэффициент мобильности | ОбА / Сов.К | 0,60 | 0,56 | 0,52 |  |
| 8 | Коэффициент маневренности | ОбА/СК | 1,59 | 2,00 | 1,97 |  |
| 9 | Индекс постоянного актива | Вн.А/СК | 0,78 | 0,72 | 0,75 | <=1 |

Из оценки финансовых коэффициентов видно, что они находятся в пределах нормативных значений, что с свою очередь свидетельствует об устойчивом финансовом положении предприятия.

**4.9 Оценка платежеспособности на основе показателей ликвидности**

*Ликвидность баланса* - возможность субъекта хозяйствования обратить активы в наличность и погасить свои платежные обязательства, а точнее - это степень покрытия долговых обязательств предприятия его активами, срок превращения которых в денежную наличность соответствует сроку погашения платежных обязательств. Она зависит от степени соответствия величины имеющихся платежных средств величине краткосрочных долговых обязательств.

Баланс предприятия считается абсолютно ликвидным, если выполняются следующие неравенства:

***А1>=П1; А2>=П2; А3>=П3; А4<=П4***

Для оценки ликвидности все активы и пассивы предприятия объединяются по четырем группам.

Все активы предприятия в зависимости от степени ликвидности объединяются в следующие группы:

Наиболее ликвидные активы (А1) - денежные средства и краткосрочные финансовые вложения;

Быстрореализуемые активы (А2) - дебиторская задолженность со сроком погашения до 12 месяцев и прочие оборотные активы

Медленно реализуемые активы (А3) - дебиторская задолженность со сроком погашения более 12 месяцев, запасы и НДС по приобретенным товарно-материальным ценностям;

Трудно реализуемые активы (А4) - внеоборотные активы

Пассивы предприятия в зависимости от степени нарастания сроков погашения обязательств объединяются в следующие группы:

наиболее срочные обязательства (П1) - кредиторская задолженность и прочие пассивы;

краткосрочные пассивы (П2) - краткосрочные кредиты и займы;

долгосрочные пассивы (П3) - долгосрочные кредиты и займы;

постоянные пассивы (П4) - капитал и резервы.

Оценку ликвидности баланса дадим в таблице 4.24.

Таблица 4.24. Исходные данные для расчета ликвидности

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель | Порядок расчета | 2008 | 2009 | 2010 |
| Активы |  |  |  |  |
| Наиболее ликвидные активы-**А1** | стр. 250 + стр. 260 | 2885 | 2619 | 644 |
| Быстрореализуемые активы-**А2** | стр. 240 + стр. 270+стр. 214 + стр. 215 | 3464 | 4086 | 4454 |
| Медленнореализуемые активы-**А3** | стр. 210 + стр. 230 - стр. 214 - стр. 215 | 3774 | 3757 | 4934 |
| Труднореализуемые активы - **А4** | стр. 190 + стр. 220 | 13180 | 13508 | 14429 |
| **Пассивы** |  |  |  |  |
| Наиболее краткосрочные обязательства-**П1** | стр. 620 | 3826 | 3074 | 3392 |
| Среднесрочные обязательства - **П2** | стр. 610 + стр. 630+стр. 660 | 0 | 0 | 0 |
| Долгосрочные пассивы - **П3** | стр. 590 | 2538 | 2163 | 1706 |
| Постоянные пассивы - **П4** | стр. 490 + стр. 640+стр. 650 | 16940 | 18733 | 19363 |

Итак:

**А1 < П1;**

**А2 > П2;**

**А3 > П3;**

**А4 < П4**

Так как А 1 < П 1, нельзя говорить об абсолютной ликвидности баланса.

Наряду с абсолютными показателями для оценки ликвидности и платежеспособности предприятия рассчитывают относительные показатели: коэффициент абсолютной ликвидности, коэффициент быстрой ликвидности, коэффициент текущей ликвидности.

*Коэффициент абсолютной ликвидности* - это отношение наиболее ликвидных активов к сумме наиболее срочных и краткосрочных обязательств; он показывает, какая часть срочных обязательств может быть погашена наиболее мобильными оборотными средствами.

*Коэффициент быстрой (срочной) ликвидности* - это отношение суммы денежных средств, краткосрочных финансовых вложений и дебиторской задолженности к сумме краткосрочной кредиторской задолженности.

*Коэффициент текущей ликвидности* - это отношение суммы наиболее ликвидных, быстро реализуемых и медленно реализуемых активов к сумме наиболее срочных и краткосрочных обязательств. Этот коэффициент является одним из основных показателей, так как он показывает, в какой степени краткосрочные обязательства предприятия покрываются его оборотными активами, способными превратиться в денежную форму в сроки, совпадающие с погашением долгов.

Анализ платежеспособности представим в таблице 4.25.

## Таблица 4.25. Показатели ликвидности предприятия

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель | Порядок расчета | 2008 | 2009 | 2010 | Нормативное значение |
| Коэффициент текущей ликвидности | Ктл=(А1+А2+А3)/(П1+П2) | 2,6 | 3,4 | 3,0 | >=2 |
| Коэффициент абсолютной ликвидности | Кал=А1/(П1+П2) | 0,8 | 0,9 | 0,2 | > 0,2 - 0,7 |
| Коэффициент критической(быстрой) ликвидности | Ккл=(А1+А2)/(П1+П2) | 1,7 | 2,2 | 1,5 | 0,7 - 1,0 |
| Чистые оборотные активы | Оборотные активы - краткосрочные обязательства | 6314 | 7388 | 5772 |  |

Для анализа текущей платежеспособности очень важной является динамика показателя, характеризующего разность оборотных активов и краткосрочных обязательств. Данный показатель получил название чистых оборотных активов. Полученное значение чистых активов свидетельствует о наличии собственного оборотного капитала.

По данным таблицы 4.25. можно сделать выводы о том, что за анализируемый период произошли существенные изменения в соотношениях оборотных активов и краткосрочных обязательств. Высокие значения практически всех рассмотренных коэффициентов позволяют предположить, что предприятие располагает достаточным объемом средств для обеспечения погашения своих обязательств.

Таким образом, ОАО «Дятьково - хлеб» находится в устойчивом финансовом положении. Предприятие обеспечено финансовыми ресурсами. Все коэффициенты ликвидности соответствуют нормативным значениям и активы предприятия ликвидны.

**Заключение**

Производительность труда - основной показатель экономической эффективности производства отрасли и каждого предприятия.

При анализе и планировании производительности труда важнейшей задачей является выявление и использование резервов ее роста, то есть конкретных возможностей повышения производительности труда. Резервы повышения производительности труда - это такие возможности экономии общественного труда, которые хотя и выявлены, но по разным причинам еще не использованы. Взаимодействие факторов и резервов состоит в том, что если факторы представляют собой движущие силы, то использование резервов - это непосредственно процесс реализации действия тех или иных факторов. Степень использования резервов определяет уровень производительности труда на данном предприятии.

*Каждое предприятие отличается определённым уровнем производительности труда, который может повышаться или понижаться в зависимости от различных условий.*

Повышение производительности труда имеет существенное значение как фактор увеличения выпуска продукции, снижения издержек и повышения нормы и массы прибыли, обеспечения благосостояния работников, повышения конкурентоспособности фирмы, а на макроуровне - как определяющий фактор экономического роста и повышения уровня жизни населения.

Анализ деятельности ОАО «Дятьково-Хлеб» показал, что на сегодняшний день акционерное общество является одним из самых важных предприятий района. Основными видами деятельности завода является производство хлебобулочной продукции.

Анализ производственно-хозяйственной деятельности ОАО «Дятьково-Хлеб» выявил следующие результаты:

1. за период с 2008 по 2010 годы произошел спад производства - на 6%, в то же время рентабельность производства упала на 2,3%;
2. что касается использования основных фондов, то можно отметить высокую степень их изношенности - коэффициент износа составляет 0,42;
3. в отношении трудовых ресурсов численность работников на предприятии постоянно падает, так в 2010 году численность работающих составила всего лишь 96,6% к 2009 году;
4. на предприятии остается высокий уровень себестоимости продукции, что отражается на показателе затрат на 1 рубль товарной продукции, который в 2010 году составил 96 копеек на 1 рубль товарной продукции;
5. в целом предприятие обеспечено финансовыми ресурсами. Все коэффициенты ликвидности соответствуют нормативным значениям.

В целях повышения производительности труда нами был разработан проект по усовершенствованию технологии производства хлеба - заморозка хлеба, которая существенно снизит затраты на производство и увеличит производительность труда.

Оценка экономической эффективности подтвердила его инвестиционную привлекательность:

- Интегральный экономический эффект от внедрения составляет - 1293,95 тыс. руб.;

внутренняя норма доходности проекта - 70,95%;

индекс доходности - 2,74;

срок окупаемости - 1,52.

|  |
| --- |
| [Вернуться в библиотеку по экономике и праву: учебники, дипломы, диссертации](http://учебники.информ2000.рф/index.shtml)  [Рерайт текстов и уникализация 90 %](http://учебники.информ2000.рф/rerait-diplom.shtml)  [Написание по заказу контрольных, дипломов, диссертаций. . .](http://учебники.информ2000.рф/napisat-diplom.shtml) |

|  |  |
| --- | --- |
| [**КНИЖНЫЙ МАГАЗИН**](http://учебники.информ2000.рф/chitai.shtml) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| [**ТОВАРЫ для ХУДОЖНИКОВ и ДИЗАЙНЕРОВ**](http://учебники.информ2000.рф/kar.shtml) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| [**АУДИОЛЕКЦИИ**](http://учебники.информ2000.рф/lectr.shtml) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| [**IT-специалисты: ПОВЫШЕНИЕ КВАЛИФИКАЦИИ**](http://учебники.информ2000.рф/otu.shtml) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| [**ФИТНЕС на ДОМУ**](http://учебники.информ2000.рф/fit1.shtml) |  |