### Снижение себестоимости продукции в МП 'Тотемский хлебокомбинат' на основе внедрения инноваций

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИННОВАЦИЙ КАК МЕТОДА СНИЖЕНИЯ СЕБЕСТОИМОСТИ

1.1 Себестоимость продукции: понятие, состав и показатели

.2 Инновации как метод снижения себестоимости продукции предприятия

.3 Анализ основных направлений инновационной деятельности в отрасли хлебопечения

2. АНАЛИЗ СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКЦИИ МП «Тотемский хлебокомбинат»

2.1 Организационно-экономическая характеристика МП «Тотемский хлебокомбинат»

.2 Анализ себестоимости выпускаемой продукции и результатов деятельности МП «Тотемский хлебокомбинат»

2.3 Анализ инновационной деятельности МП «Тотемский хлебокомбинат»

3. Разработка мероприятий по снижению себестоимости продукции МП «Тотемский хлебокомбинат» НА ОСНОВЕ внедрения инноваций

3.1 Направления снижения себестоимости продукции МП «Тотемский хлебокомбинат» на инновационной основе

.2 Снижение себестоимости МП «Тотемский хлебокомбинат» на основе внедрения нового энергосберегающего оборудования

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы исследованияобусловлена тем, что в современных условиях хозяйствования одним из центральных вопросов теории и практики управления предприятием является обеспечение устойчивых темпов роста в краткосрочной и долгосрочной перспективе. Исходя этих данных, первоначальной целью является создание условий, при которых эффективность деятельности предприятий будет возрастать, что послужит основой для их развития.

Себестоимость продукции является одним из наиболее важных показателей, которые отражают эффективность деятельности предприятий и оказывают влияние на состояние и перспективы их развития.

[**Вернуться в каталог дипломов по менеджменту**](http://учебники.информ2000.рф/management3/management3.shtml)

Активное внедрение инноваций в деятельность, совершенствование использования и применение новейших видов сырья и материалов; механизация и автоматизация процессов производства; изменение конструкции и технических характеристик изделий; внедрение инноваций в сфере управления, организации производственного процесса и труда, позволит значительно повлиять на снижение затрат предприятия и, как следствие, повысить его конкурентоспособность.

Цель исследования ***-*** разработать направления снижения себестоимости продукции предприятия на основе внедрения инноваций.

Задачи исследования следующие:

изучить теоретические основы себестоимости продукции: понятие, состав и показатели;

рассмотреть инновации как метод снижения себестоимости продукции предприятия;

проанализировать основные направления инновационной деятельности в отрасли хлебопечения;

дать организационно-экономическую характеристику МП «Тотемский хлебокомбинат»;

проанализировать себестоимость продукции, выпускаемой МП «Тотемский хлебокомбинат»;

провести анализ инновационной деятельности МП «Тотемский хлебокомбинат»;

разработать мероприятия по снижению себестоимости продукции на основе внедрения инноваций в МП «Тотемский хлебокомбинат».

Объект исследования *-* муниципальное предприятие «Тотемский хлебокомбинат», основной деятельность которого является хлебопечение, производство кондитерских изделий и торговля.

Предмет исследования *-* снижение себестоимости продукции на МП «Тотемский хлебокомбинат» на основе внедрения инноваций.

Информационная база:статистическая и бухгалтерская отчетность МП «Тотемский хлебокомбинат», материалы российских и иностранных научно-исследовательских и аналитических организаций, изучающих проблемы инновационного развития, данные официальных сайтов российской статистики.

В качестве источников статистических данных использовалась финансовая и бухгалтерская отчетность МП «Тотемский хлебокомбинат» за 2014 г., 2015 г. и 2016 г.

Методологические аспекты работы реализуются с помощью использования системного, комплексного подхода, логического метода исследования, факторного, сравнительного и ситуационного анализа.

Методическую базу исследования составляют методы финансового анализа: горизонтальный и вертикальный анализ бухгалтерской отчетности; анализ рядов динамики; метод экспертных оценок и другие методы, а также общенаучные и специальные методы исследования, такие как сравнение и аналогии.

Практическая значимость выпускной квалификационной работы заключается в том, что разработанные направления быть использованы при решении задач в области снижения себестоимости продукций МП «Тотемский хлебокомбинат».

Работа состоит из введения, трех глав, заключения, списка использованных источников и приложения.

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИННОВАЦИЙ КАК МЕТОДА СНИЖЕНИЯ СЕБЕСТОИМОСТИ

.1 Себестоимость продукции: понятие, состав и показатели

Существует множество подходов к понятию себестоимости товаров, работ и услуг. Согласно мнению А.Р. Никитиной [45] в основе понятия «себестоимости» лежат совокупные затраты какого-либо предприятия, которые выражаются в денежной форме на производство и сбыт продукции, и без возмещения этих затрат невозможно осуществление простого воспроизводства. Определение, которое приводит указанный автор, является общим и отражает сущность понятия «себестоимость». Себестоимость можно спутать в данном смысле с близким по ним понятием «затраты». Такой автор, как Н.А. Харитонова [66] рассматривает два понятия по отношению к завершенности процесса производства и распространения товаров. По словам Н.А. Харитоновой [66], затраты независимо от степени завершенности и характера связи с производством имеют отношение к данным понятиям, а себестоимость напрямую связана с завершенностью данных процессов.

При исследовании других русскоязычных источников [9;15;21;46] можно сделать вывод, что приведенные определения понятия «себестоимости» в большей мере не отличаются друг от друга. Такие исследователи, как А.С. Бакалаев и П.С. Безруких [6], под себестоимостью понимают «стоимостную оценку использованных в процессе производства продукции, работ, услуг материальных, трудовых и финансовых ресурсов предприятия». Такой автор, как С.Н. Петренко [51] говорит, что себестоимостью называют «выраженные в денежной форме затраты на производство и реализацию продукции».

В иностранных источниках толкование себестоимости значительно не отличается от определений российских авторов. В иностранной литературе можно часто встретить определение себестоимости, как конечной стоимости реализованного товара, за исключением прибыли товаропроизводителя. В то же время, некоторые иностранные авторы [16;37] рассматривают понятие себестоимости с другой стороны, они говорят, что себестоимостью называют стоимость уже реализованного товара, в то время как русскоязычные авторы [25;48;59] в основу данного определения вкладывают непосредственные затраты на товар. В литературе зарубежных авторов редко можно встретить понятие «затраты», а чаще «конечная стоимость» и «прибыль», тем не менее, сущность понятия остается неизменной.

В разных учебниках по экономике можно встретить различные трактовки термина «себестоимость», но как бы ни звучало определение данного термина, его суть от этого не меняется.

На наш взгляд, более подходящее определение понятия себестоимости продукции звучит так: «себестоимость - это сумма всех издержек предприятия, которые оно несет при изготовлении товара и его последующей реализации».

Что касается затрат, то самой распространенная среди исследователей классификация - классификация затрат по элементам, деление всех расходов предприятия на четыре основные группы:

материальные расходы;

расходы на оплату труда;

амортизационные отчисления;

прочие расходы.

Т. Б. Бердникова [11], используя данную классификацию, предлагает в качестве анализа затрат на производство и реализацию продукции ограничиться только анализом структуры и динамики затрат. В работе Т.Б. Бердниковой «Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия» при проведении анализа динамики затрат определяются темпы роста и прироста затрат в отчетном периоде, а также рассчитываются изменения удельного веса статей затрат в их общем объеме. Подобный анализ предлагают провести абсолютно все авторы, в работах которых затрагивается тема анализа затрат.

Очевидно, что анализом структуры и динамики затрат нельзя ограничиваться. В учебнике «Анализ хозяйственной деятельности предприятия» Г.В. Савицкой [57], проводится наиболее подробный анализ. Согласно мнению, которого придерживается данный автор, объектами анализа себестоимости продукции являются такие показатели, как:

полная себестоимость продукции в целом и по элементам затрат;

затраты на рубль продукции;

себестоимость отдельных изделий,

отдельные статьи затрат.

Анализ себестоимости продукции, как правило, начинают изучать с полной себестоимости продукции в целом и по основным элементам затрат. Сюда включается анализ динамики отдельных статей затрат и построение факторной модели анализа общей суммы затрат. Г.В. Савицкая [57] выделяет факторы, которые влияют на изменение полной себестоимости. К ним относятся:

объем выпуска продукции,

структура продукции,

переменные затраты,

постоянные затраты.

Также, помимо деления затрат по элементам затрат, автором предложена новая классификация затрат в зависимости от объема производства. Данная классификация включает в себя:

постоянные затраты (в краткосрочном периоде эти затраты остаются неизменными);

переменные затраты (данные затраты изменяются в зависимости от объема производства).

Исходя из этого указанным автором предложена исходная формула для факторного анализа общей суммы затрат на производство [57]:

Зобщ = ∑ (VBПобщ×Удi×bi) +A, (1.1)

где VВПобщ - объем выпуска продукции в целом по предприятию;

Удi - структура выпуска продукции;i - уровень переменных затрат на единицу продукции;

А - сумма постоянных расходов на весь выпуск продукции.

В основе факторного анализа лежит метод цепных подстановок. В данном методе последовательно на место плановых показателей ставятся фактические показатели. Затем методом вычитания из последующего результата предыдущего находится степень влияния каждого фактора.

Себестоимость продукции, помимо перечисленных факторов, также зависит от роста цен на ресурсы и ресурсоемкости продукции (материалоемкости, трудоемкости, фондоёмкости и т.д.). При анализе себестоимости продукции, согласно мнению Г.В. Савицкой [57], чтобы более объективно оценить деятельность предприятия и в полной мере выявить резервы, необходимо учитывать влияние внешнего инфляционного фактора. При проведении расчетов потребуется перемножить фактическое количество потребленных ресурсов за отчетный период с плановыми ценами или ценами базисного периода. После проведенных расчетов необходимо сравнить с фактическим показателем в отчетном периоде.

В качестве следующего объекта анализа рассмотрим затраты на рубль произведенной продукции. Этот показатель очень универсальный, поскольку может рассчитываться в любой отрасли производства. Затраты на рубль продукции наглядно показывают прямую связь между себестоимостью и прибылью. Чтобы рассчитать данный показатель, необходимо найти отношение общей суммы затрат на производство и реализацию продукции к стоимости произведенной продукции в действующих ценах.

Следующий объект изучения себестоимости - это анализ себестоимости отдельных видов продукции.

Для того, чтобы более глубокого изучить причины изменения себестоимости, анализируют отчетные калькуляции по отдельным изделиям, сравнивают фактический уровень затрат на единицу продукции с плановым и данными за прошлые годы в целом и по статьям затрат. Этого можно достичь при помощи построения факторной модели и отслеживания влияния факторов на изменение уровня себестоимости единицы продукции.

Отдельно по каждому виду продукции производятся расчеты. Если необходимо более детально изучить себестоимость продукции, то проводится анализ влияния факторов на каждый элемент затрат. Для того чтобы рассчитать эти показатели, фактические данные сравнивают с данными за прошлые периоды или плановые данные.

Другой подход к анализу структуры затрат рассматривает В.В. Ковалёв [33]. В своей книге «Анализ хозяйственной деятельности предприятия» автор предлагает проводить анализ структуры расходов по следующим направлениям:

. По статьям расходов (по элементам).

. По изделиям.

. По центрам затрат или видам деятельности.

Указанный автор считает, что анализ может дать наиболее полезную информацию, в том случае, если он ведется одновременно в двух средах: по центрам затрат и в разрезе элементов. Помимо этого, В.В. Ковалев [33] отмечает, если говорить о причинах роста затрат, можно выделить четыре большие группы факторов: объемные, нормативные, ценовые и качественные. Относительно объемных факторов роста затрат, то указанный автор считает, что при росте производства полные затраты предприятия в абсолютном выражении растут.

Возрастать затраты могут также при пересмотре нормативов, которые действуют в производстве продукции. Существует два источника роста: первый из источников связан с изменением норматива расхода любых комплектующих в производстве продукции. В изменении нормативов расхода заложен мощный источник снижения затрат предприятия. Следующим способом изменения затрат является изменение принципов распределения накладных расходов на каждую единицу выпускаемой продукции.

Даже если выпуск не увеличивается, затраты могут расти в абсолютном и относительном выражении. Значимым фактором роста абсолютных и удельных затрат является рост закупочных цен на сырье, материалы и услуги, которые требуются для продолжения производства. Данный рост в особенности заметен при высокой инфляции. Также, кроме ценовых факторов, на затраты могут повлиять качество сырья и материалов, которые закупает предприятие.

В своей работе В.В. Ковалёв [33] проводит оценку влияния объема производства на себестоимость всего выпуска. Автор предлагает это сделать с помощью графического метода, и приводит следующие зависимости. Общие затраты предприятия включают в себя как переменные затраты, которые зависят от объема выпускаемой продукции, так и постоянные. Это можно представить в виде формулы [33]:

ТС = zQ + PC, (1.2)

где ТС- полные затраты предприятия за определённый период;

Q - объём выпуска продукции в штуках или других натуральных единицах;

z - переменные затраты на единицу продукции;

РС - постоянные затраты предприятия за выбранный период.

При росте выпуска и неизменных постоянных затратах полные затраты тоже будут увеличиваться. Также автор отмечает, что на структуру и величину себестоимости могут повлиять различные факторы. Повлиять на себестоимость выпускаемой продукции могут особенности учетной политики, договорная практика предприятия в отношениях с поставщиками и потребителями, а также многие другие факторы. Анализ таких факторов, как правило, достаточно сложен и носит во многом субъективный характер, но в некоторых случаях окупается заметным снижением уровня себестоимости выпускаемого товара и позволяет предприятию показывать наиболее впечатляющие результаты финансовой деятельности.

Несколько иной методики для анализа поведения затрат и изучения взаимосвязи объема производства и себестоимости придерживается А.Д. Шеремет [69] в своей книге «Методика финансового анализа». В своей работе автор рассматривает организацию учета затрат по системе директ-костинг, значение которой возрастает в связи с переходом к рыночной экономике.

Для того чтобы повысить прибыль предприятию требуется стабильный приток оперативной информации. Подобная информация может быть как внешнего характера, например о состоянии рынка, спроса на продукцию, ценах, а также внутреннего, например о формировании затрат на производство продукции. Она базируется на системе производственного учета расходов в местах их возникновения и видам изделий, на выявленные отклонения расхода ресурсов от стандартных норм и смет, на данные о калькуляции себестоимости отдельных видов продукции, на учет результатов реализации по видам изделий. Необходимо отметить тот факт, что в зависимости от того, какая учетная политика проводится на предприятии в области производственного учета, степень детализации учета затрат, а, как следствие, и анализа различны для разных предприятий. Методика анализа прибыли и себестоимости зависит от степени включения затрат в себестоимость, наличия раздельного учета переменных и постоянных затрат.

А.Д. Шеремет [69] особое внимание в системе директ-костинг уделяет особое внимание поведению затрат ресурсов в зависимости от изменения объемов производства, эта зависимость позволяет быстро принять решение по нормализации финансовой ситуации предприятия. Следует отметить важные аналитические возможности системы директ-костинг. Выделяют такие возможности как [69]:

оптимизацию прибыли и ассортимента производимой продукции;

определение стоимости товара на новую продукцию;

расчет вариантов изменения производственной мощности предприятия;

оценка результативности производства или приобретения полуфабрикатов;

оценка эффективности принятия дополнительного заказа, смены оборудования.

Сущность современной системы директ-костинга - это разделение производственных затрат на переменные и постоянные в зависимости от изменений объема производства. Можно отметить, что способ деления затрат на постоянные и переменные несколько условен, ввиду того, что многие виды затрат носят полупеременный или полупостоянный характер. В то же время недостатки условного разделения затрат в большой степени покрываются аналитическими преимуществами системы директ-костинг.

Для того, чтобы построить уравнение общих затрат, и разделить эти затраты на постоянный и переменный части по методу высшей и низшей точки, используется следующий алгоритм:

) из имеющихся данных об объеме производства и затратах в единицу времени за определенный период необходимо выбирать максимальное и минимальное значение;

) необходимо найти разности в уровнях объема производства и затрат;

) далее необходимо определить ставку переменных расходов на одно изделие с помощью нахождения разницы между максимальным и минимальным значениями затрат, затем данный показатель разделить на разницу в уровнях объема производства за аналогичный период;

) затем нужно вычислить общее значение переменных расходов на максимальный (минимальный) объем производства, для этого необходимо перемножить ставку переменных расходов на соответствующий объем производства;

) требуется определить общую величину постоянных расходов, для этого из всех затрат необходимо вычесть переменные расходы;

) составляется уравнение совокупных затрат отражающее зависимость изменений общих затрат от изменения объема производства.

Помимо прочего, А. Д. Шеремет [69] в своей книге уделяет внимание коэффициенту реагирования затрат. Данный показатель показывает степень реагирования издержек производства на изменения объема продукции. Коэффициент реагирования затрат можно рассчитать по формуле [69]:

K = Z / N, (1.3)

где K - коэффициент реагирования затрат на изменения объема производства;

Z - изменение затрат за период, в %;

N - изменение объема производства, в %.

В зависимости от значения коэффициента реагирования выделяют типовые ситуации, которые перечислены в таблице 1.1.

Таблица 1.1 - Значения коэффициента реагирования затрат

|  |  |
| --- | --- |
| Значение коэффициента реагирования затрат | Характер затрат |
| К = 0 | Постоянные |
| 0 < K < 1 | Дегрессивные |
| К = 1 | Пропорциональные |
| К > 1 | Прогрессивные |

По мнению указанного автора, важная особенностью анализа постоянных расходов - это деление их на полезные и бесполезные (холостые). Данное деление связано со скачкообразным изменением большой части производственных ресурсов. Постоянные затраты можно вычислить, найдя сумму полезных затрат и бесполезных, которые не используются в процессе производства.

Чтобы найти значение полезных и бесполезных затрат, необходимо знать данные о максимально возможном и фактическом объеме производимой продукции.

Анализ и оценка бесполезных затрат дополняются исследованием всех непроизводительных расходов предприятия.

Разделение затрат на постоянные и переменные, а постоянных на полезные и бесполезные - это важная особенность системы директ-костинг.

Важность такого разделения заключается в упорядочении учета и повышении оперативности получения информации о прибыли.

Наиболее подробную классификацию расходов рассматривает М.И. Баканов [7]. Исследователь подразделяет расходы на 4 раздела:

переменные (меняются пропорционально изменению объема продукции);

полупеременные;

полупостоянные;

постоянные (не меняются на протяжении отчетного периода).

Перечисленные группы расходов в бухгалтерии разделяются еще на условно-переменные и постоянные. Условно-переменные составляют технологическую себестоимость продукции и относятся к прямым расходам. Переменные и постоянные расходыделятся по источникам возникновения расходов. Переменные характеризуют расходы хозяйственной деятельности, связанной с ростом объема продукции, а постоянные расходы характеризуют такие расходы, которые связаны со способностью хозяйствовать.

При анализе взаимосвязи расходов, объема продукции и прибыли вычисляют точку преломления убытков и прибыли, или порог рентабельности. Эта точка характеризует продажную выручку, когда уже не убытков, но еще нет прибыли.

Также М.И. Баканов [7] упоминает метод директ-костинг. Согласно его мнению, метод директ-костинг основывается на вычитании прямых расходов из продажной выручки и определении предельной прибыли, отличающейся от реальной прибыли на сумму косвенных расходов.

1.2 Инновации как метод снижения себестоимости продукции предприятия

Теория развития инноваций в экономике, которая является одной из важных экономических доктрин современности для немалого количества стран мира, на сегодняшний день находится на стадии формирования и стремительного развития.

Из числа иностранных ученых, которые уделяют внимание теории инновационного развития, можно выделить таких как: Й. Шумпетер, П. Друкер, Г. Менш, Санто, Б. Твисс, М. Портер [70;24;41;58;62;28].

Теорией развития инноваций из отечественных ученых занимались: Н.Д. Кондратьев, В.В. Иванов, Б.Н. Кузык, Л.Э. Миндели, А.А. Румянцева, Р.А. Фатхутдинов [72;27;35;31;56;65].

Понятие «инновация» относится к базовым в теории инновационного развития, в связи с этим следует уделить особое внимание сущности данного понятия, которое обязано следовать ряду требований, а также разграничить понятия «инновация» и «новшество».

Р.А. Фатхутдинов [65] дает определение новшеству как «оформленному результату фундаментальных, прикладных исследований, разработок или экспериментальных работ в какой-либо сфере деятельности по повышению ее эффективности». Под инновацией же автор понимает «конечный результат внедрения новшества с целью изменения объекта управления и получения экономического, социального, экологического, научно-технического или другого вида эффекта».

Новшества могут быть выражены в качестве изобретений; открытий; патентов; документации на новый или усовершенствованный продукт, технологию; товарных знаков; ноу-хау; результатов маркетинговых исследований. Инвестирование в разработку новшества - это не конечный пункт, а всего лишь половина дела. Важным моментом является внедрение новшества, превращение новшества в форму инновации, то есть завершение инновационной деятельности и получение положительного результата.

Австрийский экономист Й. Шумпетер [70] впервые ввел термин «инновация», как новую экономическую категорию.

Согласно мнению указанного автора, инновация - это коммерциализация всех новых комбинаций, которые основываются на изготовлении продукта с новыми свойствами; внедрении какого-либо нового метода или способа производства; выходе на новые рынки сбыта; использовании или поиске новых источников сырья; проведении реорганизации производства.

Другими словами, можно сказать, что инновация - это одновременное проявление двух миров - мира техники и мира бизнеса. По мнению Й. Шумпетера [70], изобретением можно назвать такое явление или процесс, в ходе которого изменение происходит только на уровне технологии. Когда наступает момент, и к изменениям подключается бизнес, они становятся инновациями.

По мнению Б. Санто [58] под инновацией можно понимать общественно-технико-экономический процесс, который в конечном итоге приводит к созданию уникальных или лучших по техническим свойствам изделий или технологий.

П.Ф. Друкер [24] даёт определение инновации, как специфическому инструменту предприимчивости, то есть действию, которое придаёт ресурсам новые возможности создания богатства. Данный автор является приверженцем внедрения социальных инноваций, предполагая, что трудность в их применении выше, чем технических. Согласно мнению ученого, инновация - это не техническое, а скорее экономическое или социальное явление.

П. Н. Завлин, А. К. Казанцев, Л. Э. Миндели, в своей работе «Инновационный менеджмент» [31], трактуют понятие инновации, как использование в различных сферах общества результатов интеллектуальной (научно-технической) деятельности, которая направлена на улучшение процесса деятельности или его результатов.

В Федеральном законе от 23.08.1996 N 127-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О науке и государственной научно-технической политике» [47] прописано такое определение инновации: «введенный в применение новый или существенно усовершенствованный продукт (товар или услуга) или процесс, новый способ продаж или новый организационный метод в деловой практике, организации рабочих мест или во внешних связях».

В таблице 1.2 рассмотрены подходы к содержанию понятия «инновация».

Таблица 1.2 - Подходы к содержанию понятия «инновация»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Классификация | Основное утверждение | Представители |
| как процесс | процесс, при котором изобретение или идея приобретают экономическую содержание | Б. Твисс, Б. Санто, А. Койре |
| как система | новая научно-организационная комбинация факторов производства, которые поддерживаются предпринимательским духом | Й. Шумпетер, Н.И. Лапин |
| как изменение | изменение в первоначальной структуре производственного механизма | Ф. Валента, Л. Водачек, Ю.В. Яковец, |
| как результат | результат научного труда, который направлен на улучшение общественной практики и предназначен для реализации в производстве | А. Левинсон, С.Д. Бешелев, Ф.Г. Гурвич |

Таким образом, обобщив представления разных авторов о понятии «инновация», которые представленные в таблице 1.2, можно сделать вывод о противоречивости суждений. Исходя из перечисленных определений, можно отметить общие свойства, которые связаны с понятием «инновация»:

инновация связана с прогрессом;

существует нужда применять на практике;

коммерческая реализуемость.

Экономический результат использования инноваций приводит к сбережению материальных, трудовых и природных ресурсов, что, как следствие, снижает себестоимость производимой продукции и способствует эффективной работе предприятия.

1.3 Анализ основных направлений инновационной деятельности в отрасли хлебопечения

Пищевая промышленность России объединяет примерно 30 отраслей, которые характеризуются определенными биотехнологиями изготовления продукции и различной организации производства [38]. Здоровье населения, экономическая и продовольственная безопасность и стабильность страны, в большой мере зависят от результатов деятельности предприятий пищевой промышленности.

Хлебопекарная промышленность в России относится к лидирующим пищевым отраслям агропромышленного комплекса и выполняет задачу по выработке продукции первой необходимости. Хлеб в нашей стране является продуктом первой необходимости, этот продукт население покупает ежедневно. Будет ли население снабжено в достаточной мере самым доступным продуктом питания, напрямую зависит от того, как эффективно работают хлебопекарные предприятия, и развивается данная отрасль.

В настоящее время, наиболее важным политическим фактором, влияющим на деятельность предприятий хлебопечения в России, является Отраслевая целевая программа «Развитие хлебопекарной промышленности Российской Федерации на 2014-2016 годы» (Утверждена приказом Минсельхоза России от 19 мая 2014 г. № 83) [54]. Данная программа направлена на реализацию Доктрины продовольственной безопасности России. Главными целями программы является обеспечение населения страны хлебом и хлебобулочными изделиями, расширение ассортимента производимой продукции, повышение уровня конкурентоспособности отечественных предприятий хлебопечения.

Согласно проведенным исследованиям [34], в России существует более 10 тыс. предприятий хлебопечения, из которых около 1,5 тыс. относятся к числу крупных, а также пекарен, все эти предприятия способны вырабатывать около 70 тыс. т. хлеба за сутки. Следует отметить, что приблизительно на 1000 предприятиях сосредоточено около 90% мощностей по производству хлебопекарной продукции. Исходя из этого, можно сделать вывод, что внедрение инноваций играет важную роль при повышении конкурентоспособности предприятия.

Существуют основные направления развития инновационной деятельности на предприятиях хлебопечения и кондитерского производства, к ним относят:

комплексную механизацию и автоматизацию;

химизацию;

электрификацию;

электронизацию;

внедрение новых продуктов;

развитие здорового питания;

освоение новых технологий.

Рассмотрим более подробно вышеперечисленные направления.

Комплексная механизация и автоматизация предприятий хлебопечения и кондитерского производства предполагает процесс внедрения новых видов техники, оборудования, машин и приборов на всех участках кондитерского производства, операциях и видах работ. Она способствует интенсивному росту деятельности предприятий хлебопечения и кондитерского производства. При комплексной механизации и автоматизации предприятий возрастает производительность труда, снижается доля ручного труда при производстве, улучшаются условия труда работников, сокращается трудоемкость производимой продукции. Таким образом, можно сделать вывод о том, процесс механизации вытесняет и облегчает ручной труд, заменяет его машинным трудом в основных и вспомогательных операциях в производственном процессе.

В процессе развития технологий механизация прошла несколько этапов развития[26]: от механизации основных технологических процессов, которые отличаются наибольшим уровнем трудоемкости, до механизации как основных, так и вспомогательных технологических процессов.

Автоматизация на предприятиях хлебопечения и производства кондитерских изделий - это процесс применения технических средств, целью которых является полная или частичная замена человека в процессе производства на различных этапах. Существуют такие виды автоматизации, как [29]:

частичная, охватывающая отдельные операции и процессы;

комплексная, охватывающая весь цикл работ;

полная, при которой автоматизированный процесс реализуется без участия человека.

Химизация предприятий хлебопечения и кондитерского производства подразумевает улучшение производственных процессов, результатами которых является внедрение различных химических технологий, соответствующих материалов, сырья или изделий [50]. Целью данного инновационного направления является расширение ассортимента, получение новых видов продукции и повышения их качества. Химизация предприятий хлебопечения способствует снижению издержек, повышению конкурентоспособности и повышению эффективности деятельности. В качестве примера химизации можно привести смеси для кремов, загустители, консерванты, химические добавки, которые увеличивают срок годности продукции, а также формы для выпечки из материалов нового поколения.

Электрификация предприятий хлебопечения и производства кондитерских изделий [71] - это процесс широкого внедрения электроэнергии как источника питания производственного силового аппарата. На основе электрификации проводится комплексная механизация и автоматизация предприятий, внедряются новые технологии. При помощи электрофизических и электрохимических способов обработки получается продукция сложных геометрических форм. Помимо этого, при электрификации предприятий, появляется возможность использования конвейерных линии высокой мощности с универсальными видами продукции (на одной линии в разное время могут производиться разные виды кондитерских изделий, например, конфеты и зефир).

Важной задачей электронизации производства является обеспечение всех подразделений в организации многофункциональными и современными средствами электроники - от персональных компьютеров до спутниковой системы связи.

На базе электронно-вычислительных машин и микропроцессоров создаются инновационные технические решения, передовые технологические комплексы, современные машины и оборудование, высокотехнологичные измерительные, регулирующие и информационные системы. Вследствие применения новой техники увеличивается производительность труда, сокращается время поступления информации, повышается скорость производственного процесса.

Конкурентоспособность производимой хлебопекарной и кондитерской продукции обеспечивает создание и внедрение новых видов продукции, которая обладает совершенно новыми вкусовыми свойствами, продолжительностью хранения и внешним видом, что, как следствие, положительно отражается на показателях прибыли организации.

При освоении новых технологий появляются пути решения большого количества производственных и экономических проблем. В производственном процессе передовые технологии позволяют повысить объем выпускаемой продукции, без привлечения при этом дополнительных факторов производства [64]. Развитие современных технологий на предприятиях хлебопечения и кондитерского производства поможет решить множество производственных проблем, таких, как нехватку площадей для размещения оборудования, за счет внедрения энергосберегающего оборудования у предприятий возможность сэкономить на электроэнергии, снижается трудоёмкость выполняемых работ.

В период экономических реформ, когда хлебопекарное производство пошло на спад, многие отечественные предприятия столкнулись с важной проблемой в области развития инноваций. Самые главные сложности для предприятий были вызваны вследствие отказа в финансировании НИОКР со стороны государства. После отказа государственного финансирования произошло временное замораживание предприятий хлебопечения [47]. На сегодняшний день многие российские предприятия начали адаптироваться к рыночным условиям, ввиду чего можно наблюдать некоторый подъем отечественной промышленности. Привлечение инвестиций со стороны крупных международных организаций, перевод предприятий на самофинансирование дали новый толчок для развития инновационной деятельности на предприятиях. Помимо этого, управляющие на производстве осознали, что стратегическое планирование в области инновационной деятельности является основным элементом роста эффективности деятельности предприятия в рыночных условиях хозяйствования. Как следствие, часть внутренних средств и прибыли на предприятиях стала вкладываться на развитие инноваций.

Поиски путей для совершенствования имеющихся рецептур, расширение ассортимента выпускаемой продукции, повышение качества продукции, освоение новых технологий, улучшение условий труда, внедрение инновационных технических решений является основным направлением инновационного развития хлебопечения и кондитерского предприятия.

2. АНАЛИЗ СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКЦИИ МП «Тотемский хлебокомбинат»

2.1 Организационно-экономическая характеристика МП «Тотемский хлебокомбинат»

Объектом для исследования в выпускной квалификационной работе выбрано муниципальное предприятие «Тотемский хлебокомбинат». Основной деятельностью данного предприятия является хлебопечение, производство кондитерских изделий и продажа производимой продукции. МП «Тотемский хлебокомбинат» образовано в 1938 году на базе Тотемского «Райпищеснаба». В качестве муниципального предприятия регистрация прошла 6 марта 1992 года.

МП «Тотемский хлебокомбинат» находится в Вологодской области, в г. Тотьма, на ул. Белоусовская, д.74Б и является унитарным муниципальным предприятием, что значить, что это коммерческая организация, которая не наделена правом собственности на закрепленное за ней собственником имущество.

Главная задача предприятия - снабдить население продукцией высокого качества, высоким уровнем обслуживания с целью получения прибыли и последующего развития предприятия.

Предприятие занимается традиционными видами деятельности хлебопечения, производством хлебобулочных и кондитерских изделий, а также торговлей. МП «Тотемский хлебокомбинат» выпускает более, чем 200 наименований продукции.

МП «Тотемский хлебокомбинат» самостоятельно организует производственную и финансовую деятельность.

Проведя анализ основных технико-экономических показателей МП «Тотемский хлебокомбинат», представленных в таблице 2.1, можно сделать вывод, что эффективность деятельности в 2016 г. ниже, чем в 2015г. и 2014г. снизилась. В 2016 г. мы наблюдаем убыток от продаж, который составляет 1 тыс. руб. Также в 2016 г. при сравнении с 2014 годом увеличился размер выручки от продаж на 17,3% , себестоимость продукции повысилась на 4,1 %, среднесписочная численность увеличилась на 2 человека, повысилась и среднемесячная заработная плата персонала на 752,2 руб. (4,7%). Среднегодовая стоимость основных производственных фондов изменилась на 4,7%, фондоотдача выросла на 12,1%.

В 2016 году деятельность МП «Тотемский хлебокомбинат» была не рентабельной. Это может быть связано с изменением структуры ассортимента продаж, снижением цен. (таблица 2.1).

Таблица 2.1 - Основные технико-экономические показатели МП «Тотемский хлебокомбинат»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. | Прирост (снижение), % | | |
|  |  |  |  | 2015 г. к 2014 г. | 2016 г. к 2015 г. | 2016 г. к 2014 г. |
| Выручка от продажи продукции, тыс. руб. | 195299 | 225517 | 229022 | 15,5 | 1,6 | 17,3 |
| Себестоимость продукции, тыс. руб. | 194501 | 221819 | 202385 | 14,0 | -8,8 | 4,1 |
| Среднесписочная численность персонала, чел. | 206 | 209 | 208 | 1,5 | -0,5 | 1,0 |
| Среднемесячная ЗП персонала, руб./чел. | 16149,8 | 16896,3 | 16902 | 4,6 | 0,0 | 4,7 |
| Среднегодовая стоимость ОПФ, тыс. руб. | 46342 | 47975 | 48520 | 3,5 | 1,1 | 4,7 |
| Прибыль (убыток) от продаж, тыс. руб. | 798 | 3698 | -1 | 363,4 | -100,0 | -100,1 |
| Балансовая прибыль, тыс. руб. | -453 | 2463 | 1174 | -643,7 | -52,3 | -359,2 |
| Рентабельность продаж, % | 0,41 | 1,64 | - | 300,0 | - | - |
| Фондоотдача, руб./руб. | 4,21 | 4,7 | 4,7 | 11,6 | 0,4 | 12,1 |

МП «Тотемский хлебокомбинат» осуществляет как производство хлебной продукции и кондитерских изделий, так и торговлю. Денежные средства у предприятия появляются в зависимости от результатов деятельности хлебозавода, мини-пекарни и пекарни в п. Советский, а также от выручки в магазинах, от покупательской способности населения, от спроса на производимую продукцию.

Аппарат управления МП «Тотемского хлебокомбината» сформировался в течение долгих лет, опытные руководители эффективно и грамотно организуют рабочий процесс и работу предприятия в целом. Руководство предприятия обеспечивает постоянное и правильное развитие предприятия и принимает все меры по сохранению его финансового положения.

Организационная структура МП «Тотемский хлебокоминат» представлена на рисунке 2.1.



Рисунок 2.1 - Организационная структура МП «Тотемский хлебокомбинат»

Руководство предприятия осуществляет директор МП «Тотемский хлебокомбинат» - Распутин Андрей Вячеславович. У директора предприятия в подчинении находятся специалисты и руководители различных подразделений, такие как заместитель директора, главный бухгалтера, экономист, главный инженер, главный механик, заведующий хозяйством и товаровед.

В состав предприятия входит завод по производству хлеба и хлебобулочных изделий, мини-пекарня по производству мелкоштучных хлебобулочных изделий и мини-пекарня по производству тортов в п. Советский. Динамика и структура выпуска продукции по цехам и категориям МП «Тотемский хлебокомбинат» представлены на рисунке 2.1 и 2.2.



Рисунок 2.2 - Динамика выпуска продукции по цехам МП «Тотемский хлебокомбинат»

Анализ динамики выпуска продукции, показывает, что за период с 2014 г. по 2016 г. выпуск продукции на хлебозаводе и в мини-пекарне сокращался. Объем выпуска продукции на хлебозаводе в 2016 году по сравнению с 2014 годом упал на 150,1 т., в мини-пекарне на 68 т. Иная ситуация наблюдается при производстве тортов в п. Советский: несмотря на то, что в 2016 г. по отношению к 2015 г. наблюдается некоторый спад производства, по отношению к 2014 г. производство выросло на 1.3 т.



Рисунок 2.3 - Структура выпуска продукции МП «Тотемский хлебокомбинат» по категориям

Согласно представленным данным на рисунке 2.3, мы видим, что структура выпуска продукции МП «Тотемский хлебокомбинат» за три года значительно не изменилась. Производство хлебобулочных изделий занимает около 80% в общем объеме производства, примерно 20% принадлежит кондитерским изделиям.

Основная часть сырья, которое МП «Тотемский хлебокомбинат» при производстве продукции, закупается в Вологодской области, в связи с этим трудностей с доставкой у предприятия не возникает. Транспорт сырья предприятие осуществляет своим транспортом, что существенно снижает расходы. Сырьё для предприятия поставляют одни и те же поставщики, с которыми МП «Тотемский хлебокомбиант» работает на протяжении нескольких лет. Простоев из-за отсутствия сырья на предприятии не возникает. инновация себестоимость хлебопечение энергосберегающий

Основное сырье для предприятия - это мука высшего сорта, мука 1 сорта и ржано-обдирная мука. Всего потребность муки на год составляет более чем 1450 тонн. Помимо этого, требуется довольно большой комплект продовольственных товаров: сахарного песка 125 тонн, маргарина 55 тонн, творога 15 тонн, масла растительного 10 тонн, сгущенного молока 8 тонн, сухого молока 7 тонн, сметаны 5 тонн и другое.

В качестве основных поставщиков предприятия выступают такие компании, как: ПАО «Вологодская сбытовая компания»; ООО «Лукойл»; ООО «Управление оптовой торговли»; ООО «АгроПартнер»; ООО «КТК»; АО «Тарногский маслозавод»; ООО «Тотемский маслозавод»; ООО «ВЦП»; ООО «Торговый Дом КТК»; ООО «Хлебный мастер» и другие.

Основные направления, в которые предприятие развозит хлеб, являются: Тотемский район; Тотьма - Бабушкино - Подболотье; Тотьма - Гремячий; Тотьма - Миньково; Тотьма - Тарнога; Тотьма - Нюксеница; Тотьма - Верховажье; Тотьма - Сокол; Тотьма - Вологда и другие.

МП «Тотемский хлебокомбинат» каждый день развозит хлеб более чем в 260 торговых точек по 12 маршрутам. Для своевременной доставки продукции на МП «Тотемский хлебокомбинат» работает 18 единиц автомобильной техники, из которых 15 грузовых машин с общей грузоподъемностью 56 тонн.

На сегодняшний день МП «Тотемский хлебокомбинат» реализует примерно 55% произведенной продукции в г. Тотьма и Тотемском районе, в том числе собственная реализация составляет 31%. В соседних районах реализуется 45% продукции.

Основными конкурентами МП «Тотемский хлебокомбинат» являются такие компании, как: ООО «Пятовский хлеб», ООО «Торговый Дом Тотьма», Тотемское РайПО, пекарня в п. Бабушкино, ПАО «Славянский хлеб» и ЗАО «Вологодский Хлебокомбинат». Рассматривая конкурентов МП «Тотемскмий хлебокомбинат» можно отметить, что самые крупные конкуренты находятся в большой отдаленности от г. Тотьма, что означает, что при перевозке продукции в Тотемский район, цена на товар конкурентов будет выше, что для большинства производителей является не выгодным. Также следует отметить, что в районе есть достаточно сильные конкуренты, в связи с этим предприятию приходится реализовать свою продукцию в соседних районах.

Результаты деятельности и эффективность работы предприятия определяется тем, какими факторами производства оно располагает. Производственными ресурсами предприятия являются факторы производства, действующие в замкнутом воспроизводственном цикле предприятия, это различного рода средства, запасы, товарно-материальные ценности, которые необходимы для производства товаров, выполнения работ или оказания услуг. К производственным ресурсам относят: основные средства, оборотные средства, а также трудовые и материальные ресурсы.

Основные средства предприятия [4] - это часть имущества предприятия, которая используется неоднократно в качестве средств труда при производстве товара, выполнении работ или же оказании услуг, либо для управленческих нужд организации в течение периода больше 1 года.

Состав и динамика основных средств МП «Тотемский хлебокомбинат» представлена в таблице 2.2.

Таблица 2.2 - Состав и динамика основных средств МП «Тотемский хлебокомбинат»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Группа основных средств | Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб. | | | Прирост (снижение), % | | |
|  | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. | 2015 г. к 2014 г. | 2016 г. к 2015 г. | 2016 г. к 2014 г. |
| Здания | 11887 | 11887 | 11884 | 0,00 | -0,03 | -0,03 |
| Сооружения и передаточные устройства | 983 | 983 | 983 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Машины и оборудование | 24820 | 26119 | 26166 | 5,23 | 0,18 | 5,42 |
| Транспортные средства | 5013 | 5364 | 5753 | 7,00 | 7,25 | 14,76 |
| Производственный и хоз. инвентарь | 96 | 96 | 96 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Другие виды осн. средств | 3543 | 3526 | 3638 | -0,48 | 3,18 | 2,68 |
| Итого основных средств | 46342 | 47975 | 48520 | 3,52 | 1,14 | 4,70 |

Согласно данным, представленным в таблице 2.2, можно сделать вывод, что значительных изменений в составе основных средств предприятия за исследуемый период не произошло. В 2015 году по сравнению с 2014 годом мы наблюдаем незначительное снижение среднегодовой стоимости зданий на 0,03%, на 14,76% произошло увеличение стоимости транспортных средств, на 5,42% увеличилась стоимость машин и оборудования.

На рисунке 2.4 представлена структура основных средств МП «Тотемский хлебокомбинат» с 2014 г. по 2016 г. в наглядном виде.



Рисунок 2.4 - Структура основных средств МП «Тотемский хлебокомбинат»

Следует отметить, что за исследуемый период структура основных фондов предприятия значительных изменений не претерпела. Из данных, представленных на рисунке 2.4, мы наблюдаем, что в 2016г. наибольшую часть структуры основных средств составляют машины и оборудование (53,9%), далее 24,5% занимают здания и сооружения, транспортные средства составляют 11,9%, другие виды основных средств занимают 7,5%, небольшую долю занимает производственный и хозяйственный инвентарь. Значение данных показателей свидетельствует о том, что в составе основных средств преимущественно активные фонды, которые непосредственно участвуют в производстве продукции и оказывают непосредственное прямое влияние на объем выпускаемой продукции.

При обобщающей оценке движения основных средств используют коэффициенты обновления, выбытия, годности и износа, характеризующие техническое состояние основных средств. В таблице 2.3 представлены коэффициенты воспроизводства и технического состояния основных средств с 2014 г. по 2016 г.

Таблица 2.3 - Воспроизводство и техническое состояние основных средств МП «Тотемский хлебокомбинат»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. |
| Первоначальная стоимость осн. средств, тыс. руб. | 46342 | 47975 | 48520 |
| Поступило осн. средств в течение года, тыс. руб. | 357 | 1703 | 823 |
| Выбыло осн. средств в течение года, тыс. руб. | 359 | 70 | 278 |
| Амортизация осн. средств, тыс. руб. | 21474 | 25749 | 29 872 |
| Остаточная стоимость осн. средств, тыс. руб. | 24868 | 22226 | 24 868 |
| Коэфф. обновления | 0,008 | 0,04 | 0,017 |
| Коэфф. выбытия | 0,008 | 0,002 | 0,006 |
| Коэфф. годности | 0,54 | 0,46 | 0,38 |
| Коэфф. износа | 0,46 | 0,54 | 0,62 |

После проведенного анализа воспроизводства и технического состояния основных средств, можно сделать вывод, что у МП «Тотемский хлебокомбинат» в 2016 году 1,7% от имеющихся на конец отчетного года основных средств составляют новые основные средства (коэффициент обновления равен 0,017), что на 0,009 выше, чем в 2014 году. Коэффициент годности за исследуемый период имеет отрицательную тенденцию, в 2016 г. данный показатель был равен 0,54, в 2014 г. - 0,38, уменьшение данного показателя говорит о снижении технического состояния основных средств. Коэффициент износа с 2014 г. по 2016 г. увеличился на 0,16, это может негативно отразиться на фондоотдаче.

Для того чтобы провести наиболее подробный анализ производственных ресурсов, в таблице 2.4 представлены показатели эффективности использования основных средств на исследуемом предприятии.

Таблица 2.4 - Показатели эффективности использования основных средств МП «Тотемский хлебокомбинат»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. | Прирост (снижение), % | | |
|  |  |  |  | 2015 г. к 2014 г. | 2016 г. к 2015 г. | 2016 г. к 2014 г. |
| Выручка от продажи продукции, тыс. руб. | 195299 | 225517 | 229022 | 15,5 | 1,6 | 17,3 |
| Чистая прибыль (убыток), тыс. руб. | -614 | 938 | -1484 | -252,8 | -258,2 | 141,7 |
| Среднегод. стоимость осн. фондов, тыс. руб. | 46342 | 47975 | 48520 | 3,5 | 1,1 | 4,7 |
| Фондоотдача, руб./руб. | 4,21 | 4,7 | 4,7 | 11,6 | 0,4 | 12,1 |
| Фондоемкость, руб./руб. | 0,24 | 0,21 | 0,21 | -12,5 | 0,9 | -11,7 |
| Фондорентабельность, % | -0,01 | 0,02 | -0,03 | -300,0 | -252,9 | - 300 |

Соответственно данным, представленным в таблице 2.4, можно отметить, что за исследуемый период наблюдается увеличение показателя фондоотдачи на 12,1%. Показатель фондоемкости за период с 2014 г. по 2016 г. уменьшился на 11,7%, это положительная тенденция, которая говорит о том, что оборудование на МП «Тотемский хлебокомбинат» стало применяться эффективней. Но, несмотря на это, понижение значения такого показателя, как фондорентабельность, говорит об обратном. За период с 2014 г. по 2016 г. этот показатель упал на 0,02%.

В таблице 2.5 представлены расчетные данные для факторного анализа фондоотдачи.

Таблица 2.5 - Расчетные данные для факторного анализа фондоотдачи МП «Тотемский хлебокомбинат»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | 2015 г. | 2016 г. | Отклонение (+, -) |
| Объем выпуска продукции, тыс. руб. | 225517 | 229022 | 3505,0 |
| Среднегод. стоимость ОПФ, тыс. руб. | 47975 | 48520 | 545,0 |
| Среднегод. стоимость активной части ОПФ | 41259 | 44153 | 2894,7 |
| Среднегод. стоимость действующего оборудования, тыс. руб. | 39608 | 43270 | 3662,0 |
| Уд. вес активной части (фондов в общей стоимости) ОПФ | 0,86 | 0,91 | 0,050 |
| Уд. вес действующего оборудования в активной части ОПФ | 0,96 | 0,98 | 0,020 |
| Уд. вес действующего оборудования в общей стоимости ОПФ | 0,826 | 0,892 | 0,066 |
| Фондоотдача ОПФ, руб. | 4,701 | 4,720 | 0,019 |
| Фондоотдача активной части ОПФ, руб. | 5,466 | 5,187 | -0,279 |
| Фондоотдача действующего оборудования, руб. | 5,694 | 5,293 | -0,401 |

Определить степень влияния того или иного фактора на динамику фондоотдачи и как следствие определить резервы роста данного показателя позволяет детерминированный факторный анализ. С помощью способа абсолютных разниц и на основании данных таблицы 2.5 был сделан расчет влияния факторов на фондоотдачу МП «Тотемский хлебокомбинат», который представлен в таблице 2.6.

Таблица 2.6 - Факторный анализ фондоотдачи МП «Тотемский хлебокомбинат»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Влияние на фондоотдачу | |
|  | тыс. руб. | % |
| Общее изменение фондоотдачи | 0,019 | 100 |
| за счет удельного веса активной части | 0,259 | 1363,16 |
| за счет удельного веса действующего оборудования в активной части | 0,091 | 478,94 |
| за счет фондоотдачи действующего оборудования | -0,331 | -1742,1 |

Согласно расчетам, негативное влияние на показатель фондоотдачи МП «Тотемский хлебокомбинат» оказало снижение фондоотдачи действующего оборудования. Показатели обеспеченности трудовыми ресурсами предприятия, а также показатели их использования рассмотрены в таблице 2.7.

Таблица 2.7 - Обеспеченность трудовыми ресурсами и эффективность их использования на МП «Тотемский хлебокомбинат»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. | Прирост (снижение), % | | |
|  |  |  |  | 2015 г. к 2014 г. | 2016 г. к 2015 г. | 2016 г. к 2014 г. |
| Среднеспис. численность персонала, чел., в том числе: | 206 | 209 | 208 | 1,46 | -0,48 | -0,48 |
| хлебозавод, чел.; | 49 | 45 | 45 | -8,16 | 0,0 | 0,0 |
| мини-пекарня, чел.; | 40 | 40 | 40 | 0,00 | 0,0 | 0,0 |
| пекарня в п. Советский, чел. | 10 | 10 | 10 | 0,00 | 0,00 | 0,0 |
| Среднемесячная ЗП персонала, руб./чел. | 16149 | 16896 | 16902 | 4,62 | 0,04 | 0,04 |
| в том числе: хлебозавод, руб. | 14230 | 15432 | 15233 | 8,45 | -1,29 | -1,29 |
| мини-пекарня, руб. | 15852 | 15859 | 14614 | 0,04 | -7,85 | -7,85 |
| пекарня в п. Советский, руб. | 12066 | 13171 | 12237 | 9,16 | -7,09 | -7,09 |
| Фонд ЗП работников, тыс. руб. | 39922 | 42376 | 42188 | 6,15 | -0,44 | -0,44 |
| Производительность труда в год | 84,02 | 96,5 | 94,15 | 14,85 | -2,44 | 12,01 |

За период с 2014 г. по 2016 г. на МП «Тотемский хлебокомбинат» возрасла среднесписочная численность работников на 2 человека. Среднемесячный размер заработной плата работников вырос на 753 руб. (на 0,03%). Фонд заработной платы работников за исследуемый период вырос на 2266 тыс. руб., но в сравнении с 2015 г. наблюдается отрицательная динамика и уменьшение фонда заработной платы на 0,44%. Производительность труда в 2016 г. по сравнению с 2015 г. снизилась на 2,44%, но относительно 2014 г. наблюдается увеличение на 12,01%. Снижение производительности труда в 2016 г. при росте заработной платы свидетельствует о том, что трудовые ресурсы на предприятии используются не эффективно.

Важным условием организации производства продукции является обеспечение его материальными ресурсами, такими как сырьем, материалами, топливом, энергией, полуфабрикатами и другими. В процессе потребления материальных ресурсов в производстве происходит трансформация этих ресурсов в материальные затраты, в связи с этим уровень их расходования определяется через показатели, исчисленные, исходя из суммы материальных затрат. Для проведения наиболее глубокого анализа производственных ресурсов исследуемого предприятия в таблице 2.8 рассмотрены показатели эффективности использования материальных ресурсов.

Таблица 2.8 - Показатели эффективности использования материальных ресурсов МП «Тотемский хлебокомбинат»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. | Прирост (снижение), % | | |
|  |  |  |  | 2015 г. к 2014 г. | 2016 г. к 2015 г. | 2016 г. к 2014 г. |
| Выручка от продажи продукции | 195299 | 225517 | 229022 | 15,5 | 1,6 | 17,3 |
| Матер. затраты, тыс. руб. | 47485 | 54053 | 53495 | 13,8 | -1,0 | 12,7 |
| Материалоемкость, руб./руб. | 0,24 | 0,24 | 0,23 | 0,0 | -2,7 | -2,7 |
| Материалоотдача, руб./руб. | 4,11 | 4,2 | 4,3 | 2,2 | 1,9 | 4,2 |

При рассмотрении значения показателя материалоотдачи, следует сказать, что за период с 2014 г. по 2016 г. МП «Тотемский хлебокомбинат» эффективно использовало материальные ресурсы. Значение данного показателя выросло на 4,2%. Такой показатель, как материалоотдача, говорит о том, что на каждый израсходованный рубль в 2014 г. предприятию приходится 4,11 руб. выручки, соответственно в 2015 г. - 4,2 руб., а в 2016 году 4,3 руб. Уменьшение значения такого показателя, как материалоемкость, говорит о том, что происходит снижение величины материальных затрат на один рубль товарной продукции, что также говорит о положительной динамике развития.

В таблице 2.9 представлен состав прибыли МП «Тотемский хлебокомбинат» за 2014-2016 годы.

Таблица 2.9 - Состав и динамика прибыли МП «Тотемский хлебокомбинат», тыс. руб.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. | Прирост (снижение), % | | |
|  |  |  |  | 2015 г. к 2014 г. | 2016 г. к 2015 г. | 2016 г. к 2014 г. |
| Выручка от продажи продукции, работ или услуг | 195299 | 225517 | 229022 | 15,5 | 1,6 | 17,3 |
| Валовая прибыль | 21603 | 27200 | 26637 | 25,9 | -2,1 | 23,3 |
| Прибыль (убыток) от продаж | 798 | 3698 | -1 | 363,4 | -100,0 | -100,1 |
| Прочие доходы | 706 | 534 | 822 | -24,4 | 53,9 | 16,4 |
| Прибыль (убыток) до налогообложения | 453 | 2463 | -1718 | 443,7 | -169,8 | -479,2 |
| Чистая (нераспределенная) прибыль (убыток) | -614 | 938 | -1484 | -252,8 | -258,2 | 141,7 |

Согласно данным, представленным в таблице 2.9, результативность деятельности предприятия за анализируемый период снизилась. Так, если выручка от продаж в 2016 г. относительно 2014 г. выросла на 17,3%, составив 229022 тыс. руб., а валовая прибыль за аналогичный период на 23,3%, то за счет того увеличения коммерческих расходов и превышения темпа роста себестоимости над темпом роста выручки привело к тому, что за последний год предприятие получило убыток.

Рассмотрим показатели рентабельности предприятия, которые рассмотрены в таблице 2.10.

Таблица 2.10 - Показатели рентабельности МП «Тотемский хлебокомбинат»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатель | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. |
| Рентабельность продукции, % | 0,41 | 1,67 | -0,00049 |
| Рентабельность продаж, % | 0,41 | 1,64 | -0,00044 |
| Рентабельность основных фондов, руб./руб. | -1,3 | 2,0 | -3,1 |
| Рентабельность оборотных активов, % | -1,3 | 1,7 | -2,8 |

В таблице 2.10 рассмотрены показатели рентабельности продукции, рентабельности продаж, рентабельности основных фондов и рентабельности оборотных активов. Как видно из данных таблицы, в период с 2014 г. по 2016 г. все показатели рентабельности снизились. Снижение данных показателей говорит о том, что предприятие работало нерезультативно.

Подводя итог, можно сделать следующие выводы: во-первых, расчет показателей эффективности использования основных средств с 2014 г. по 2016 г. свидетельствует, что фондоотдача за исследуемый период увеличилась, фондоемкость соответственно уменьшилась - это свидетельствует о росте эффективности использования основных производственных фондов и технологической эффективности. Во-вторых, за 2016 г. по сравнению с 2015 г. снизился показатель производительности труда, это сообщает о том, что эффективность использования трудовых ресурсов снижается. В-третьих, анализ использования материальных ресурсов свидетельствует, что за период с 2014 г. по 2016 г. предприятие увеличило эффективность их применения. Негативным моментом является то, что в связи с убытком от продаж в 2016 году значения фондорентабельности и прибыли также приняли отрицательное значение. Это обуславливает проведение более детального анализа результатов деятельности предприятия и затрат на производство.

Исходя из проведенного анализа, можно сказать, что в 2016 году на исследуемом предприятии наблюдается отрицательная динамика развития. Об этом нам говорят общие технико-экономические показатели , предприятия, а также убыточность и рентабельность его деятельности.

2.2 Анализ себестоимости выпускаемой продукции и результатов деятельности МП «Тотемский хлебокомбинат»

Для того, чтобы сделать общие выводы относительно структуры и динамики затрат на производство продукции, требуется проанализировать затраты по их экономическим элементам. Итак, экономическими элементами затрат называют экономически однородные, неделимые и нерасщепляемые затраты, которые отражают распределение расходов независимо от формы применения в производстве того или иного вида продукции и места реализации этих затрат. Анализ затрат по экономическим элементам представлен в таблице 2.11.

Таблица 2.11 - Структура затрат по экономическим элементам на производство МП «Тотемский хлебокомбинат», %

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. | Прирост (снижение) 2016 г. к 2015 г., п.п. | Прирост (снижение) 2016 г. к 2014 г., п.п. |
| Матер. затраты | 40,8 | 42,8 | 42,4 | 2 | 1,6 |
| Расходы на оплату труда | 32,3 | 30,7 | 30,8 | -1,6 | -1,5 |
| Отчисления на соц. нужды | 9,9 | 9,3 | 9,3 | -0,6 | -0,6 |
| Амортизация | 3,6 | 3,4 | 3,5 | -0,2 | -0,1 |
| Прочие затраты | 13,4 | 13,8 | 14,0 | -0,4 | 0,6 |
| Итого по элементам | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 0 | 0 |

Анализируя таблицу 2.11, следует отметить, что за исследуемый период значительных изменений она не претерпела. Материальные затраты составляли наибольшую долю (в 2016 г. - 42,4%) на протяжении всего исследуемого периода и в 2016 г. они увеличились на 0,6 проц. п. по сравнению с 2014 г. Также в 2016 году расходы на оплату труда уменьшились на 1,5 проц. п. по сравнению с 2014 годом, отчисления на социальные нужды в 2016 г. по сравнению с 2015 г. не изменились, а в сравнении с 2014 г. стали меньше на 0,6 проц. п.

Следует отметить, что отрасль хлебопечения и производства кондитерских изделий относится к числу материалоемких отраслей. В себестоимости хлебопекарной продукции затраты на сырье составляют значительную и самую большую долю. В качестве сырья для производства продукции используется продукция практически всех производственных отраслей пищевой, молочной, зерноперерабатывающей групп. При производстве хлебобулочных изделий используется как продовольственное сырье, так и пищевые и биологически активные добавки.

Классификация затрат по статьям калькуляции дает возможность разделить затраты по ассортиментным группам, определить объем расходов по всем видам работ, производственным подразделениям, а также вычислить резервы снижения затрат. При классификации по статьям калькуляции затраты объединяются по направлениям их использования и месту их возникновения: в процессе производства продукции, в обслуживании производства, в управлении предприятием и другое.

В таблице 2.12 рассмотрены затраты МП «Тотемский хлебокомбинат» по статьям калькуляции.

Согласно расчетам, приведенным в таблице 2.12 мы видим, что в период с 2014 г. по 2015 г. наблюдается общее повышение затрат на 7107,8 тыс. руб. (7,4%). В 2016 г. по сравнению с 2015 г., наоборот, затраты уменьшились на 1078,8 тыс. руб. или 1,1%. За общий анализируемый период с 2014 г. по 2016 г. заметно, что происходит общее увеличение затрат на 6029 тыс. руб. (6,3%). В 2016 г. мы наблюдаем повышение затраты на сырье на 6003 тыс. руб. (16,1%), иди данные может быть связаны с возрастанием цен на муку и сахар. За анализируемый период увеличились транспортные расходы на 1328,5 тыс. руб. или на 8,5%, также выросли затраты на электроэнергию на 403 тыс. руб. или на 13,2%. Также за анализируемый период увеличились расходы на газ на127 тыс. руб. или на 11,8%. За исследуемы период наблюдается снижение расходов на заработную плату производственных рабочих на 468 тыс. руб. или на 5,6%. Помимо этого, уменьшились и начисления на заработную плату производственных рабочих на 177,2 тыс. руб. (6,9%). Общехозяйственные расходы за исследуемы период снизились на 1129,8 тыс. руб. или на 12%. Данная картина свидетельствует о том, что МП «Тотемский хлебокомбинат» стремиться оптимизировать постоянные затраты.

Таблица 2.12 - Состав затрат МП «Тотемский хлебокомбинат» по статьям калькуляции, тыс. руб.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. | Прирост (снижение) % | | |
|  |  |  |  | 2015 г. к 2014 г. | 2016 г. к 2015 г. | 2016 г. к 2014 г. |
| Сырье и материалы | 37264,4 | 42741,4 | 43267,4 | 14,7 | 1,2 | 16,1 |
| Транспортные расходы | 15660,6 | 16959,4 | 16989,1 | 8,3 | 0,2 | 8,5 |
| Электроэнергия, потраченная на произв. продукции | 3057,6 | 3168,6 | 3460,6 | 3,6 | 9,2 | 13,2 |
| Стоимость газа, потраченная на произв. продукции | 1079,7 | 1162,8 | 1206,7 | 7,7 | 3,8 | 11,8 |
| ЗП производственных рабочих | 8408,4 | 8450,5 | 7940,4 | 0,5 | -6,0 | -5,6 |
| Начисления на ЗП производственных рабочих | 2570,3 | 2547,2 | 2393,1 | -0,9 | -6,0 | -6,9 |
| Резерв на отпуска | 917,3 | 1079,4 | 901,3 | 17,7 | -16,5 | -1,7 |
| Цеховые расходы | 17170,3 | 17810,4 | 17128,7 | 3,7 | -3,8 | -0,2 |
| Общехоз. расходы | 9421,2 | 8737,8 | 8291,4 | -7,3 | -5,1 | -12,0 |
| Итого | 95549,7 | 102657,5 | 101578,7 | 7,4 | -1,1 | 6,3 |

На рисунке 2.4 изображена структура затрат по статьям калькуляции с 2014 г. по 2016 г.

Анализируя данные, которые изображены на рисунке 2.4, можно отметить, что за исследуемый период основную долю от затрат составляют затраты на сырье и материалы. На рисунке видно, что в последний год они составляют 42,6%. Затем наибольшую долю занимают цеховые и транспортные расходы (16,9% и 16,7% соответственно). Следует отметить, что за анализируемый период структура затрат существенно не изменилась.



Рисунок 2.4 - Структура затрат на производство продукции по статьям калькуляции МП «Тотемский хлебокомбинат», %

В таблице 2.13 представлены расчетные данные для факторного анализа затрат на производство и реализацию продукции.

Таблица 2.13 - Расчетные данные для факторного анализа затрат на производство МП «Тотемский хлебокомбинат»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Затраты | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. | Изменение (+/-) | |
|  |  |  |  | 2014 г. к 2015 г. | 2015 г. к 2016 г. |
| 1. Перемен. затраты (V), тыс. рублей | 85072,0 | 92803,0 | 92289,0 | 7731,0 | -514,0 |
| 2. Постоян. затраты (A), тыс. рублей | 31264,0 | 33357,0 | 33829,0 | 2093,0 | 472,0 |
| 3. Объем производства продукции (ВП), тыс. рублей | 195299 | 225517 | 229022 | 30218,0 | 3505,0 |
| 4. Удельный вес переменных затрат в объеме производства продукции (v), доли единицы | 0,38 | 0,41 | 0,40 | -0,02 | 0,01 |
| 5. Индекс физического объема продукции (Iвп), доли единицы к предыдущему году | 1,09 | 1,16 | 1,02 | 0,1 | -0,1 |
| 6. Общая величина затрат на производство и реализацию продукции (Зобщ), тыс. рублей | 116336,0 | 126160,0 | 126118,0 | 9824,0 | -42,0 |

В таблице 2.14 представлены расчеты для факторного анализа изменении я затрат на производство и реализацию продукции МП «Тотемский хлебокомбинат» в 2015 г. относительно 2014 г.

Таблица 2.14 - Расчеты для факторного анализа изменения затрат на производство и реализацию продукции МП «Тотемский хлебокомбинат» в 2015 г. относительно 2014 г.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Затраты | Сумма, тыс. руб. | Факторы изменения затрат | | | |
|  |  | Объем выпуска продукции, тыс. руб. | Структура продукции, тыс. руб. | Переменные Затраты, тыс. руб. | Постоянные Затраты, тыс. руб. |
| 1. Базового периода (З0): (ВП0 \* v0) + A0 | 116336 | 195299 | 0,44 | 85072 | 31264 |
| 2. Баз. периода, пересчитанные на фактич. объем производства продукции отчетн. периода при сохранении базовой структуры (Зусл1): (ВП0 \* v0) \* Iвп + A0 | 118037,44 | 195299 | 0,44 | 85072 | 31264 |
| 3. По базовому уровню на фактич. выпуск продукции отчетн. периода (Зусл2): (ВП1 \* v0) + A0 | 129498,92 | 225517 | 0,44 | 85072 | 31264 |
| 4. Отчетн.периода при базов. величине постоянных затрат (Зусл3): (ВП1 \* v1) + A0 | 124067 | 225517 | 0,41 | 92803 | 31264 |
| 5. Отчетного периода (З1): (ВП1 \* v1) + A1 | 126160 | 225517 | 0,41 | 92803 | 33357 |

Факторный анализ изменения затрат на производство и реализацию продукции в 2016 году в сравнении с 2015 годом проводился с использованием метода цепной подстановки.

Расчеты для проведения факторного анализа изменения затрат на производство продукции показаны в таблице 2.15.

Таблица 2.15 - Расчеты для факторного анализа изменения затрат на производство и реализацию продукции МП «Тотемский хлебокомбинат»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Затраты | Сумма, тыс. руб. | Факторы изменения затрат | | | |
|  |  | Объем выпуска продукции, тыс. руб. | Структура продукции, тыс. руб. | Переменные затраты, тыс. руб. | Постоянные Затраты, тыс. руб. |
| 1. Базового периода (З0): (ВП0 \* v0) + A0 | 126160 | 225517 | 0,41 | 92803 | 33357 |
| 2. Баз. периода, пересчитанные на фактич. объем производства продукции отчетн. периода при сохранении баз. структуры (Зусл1): (ВП0 \* v0) \* Iвп + A0 | 128016,1 | 225517 | 0,41 | 92803 | 33357 |
| 3. По базовому уровню на фактич. выпуск продукции отчетн. периода (Зусл2): (ВП1 \* v0) + A0 | 127602,3 | 229022 | 0,41 | 92803 | 33357 |
| 4. Отчетн. периода при базовой величине пост. затрат (Зусл3): (ВП1 \* v1) + A0 | 125646 | 229022 | 0,40 | 92289 | 33357 |
| 5. Отчетн. периода (З1): (ВП1 \* v1) + A1 | 126118 | 229022 | 0,40 | 92289 | 33829 |

В таблице 2.16 представлены результаты факторного анализа изменения затрат на производство и реализацию продукции в 2015 году относительно 2014 года и в 2016 году по сравнению с 2015 годом.

Данные таблицы 2.16 свидетельствуют, что наибольшее значение на изменение затрат на производство оказывают изменение структуры продукции (в 2015 г. относительно 2014 г. это влияние было положительным, в 2016 г. относительно 2015 г., напротив, отрицательным). Такая же картина наблюдалась и с изменением переменных затрат: их увеличение в 2015 г. относительно 2014 г. положительно повлияло на общие затраты в целом, а снижение в 2016 г. относительно 2015 г., напротив.

Таблица 2.16 - Результаты факторного анализа изменения затрат на производство и реализацию продукции МП «Тотемский хлебокомбинат»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатель | 2015 г. к 2014 г. | | 2016 г. к 2015 г. | |
|  | Изменение, тыс. руб. | Влияние фактора в % | Изменение, тыс. руб. | Влияние фактора в % |
| Общее изменение затрат на производство и реализацию продукции в 2016 г. в сравнении с 2015 г. | 9824,0 | 100 | -42,0 | 100 |
| в том числе за счет факторов: |  |  |  |  |
| 1. Изменение физич. объема производства Зусл1 - З0 | 1701,4 | 17,3 | 1856,1 | -4419,2 |
| 2. Изменение структуры продукции Зусл2 - Зусл1 | 11461,5 | 116,7 | -413,7 | 985 |
| 3. Изменение перемен. затрат Зусл3 - Зусл2 | -5431,9 | -55,3 | -1956,4 | 4658 |
| 4. Изменение постоян. затрат З1 - Зусл3 | 2093,0 | 21,3 | 472,0 | -1123,8 |

Важный обобщающий показатель себестоимости продукции - это затраты на 1 рубль реализованной продукции. Данный показатель представлен в таблице 2.17.

Таблица 2.17 - Анализ затрат на 1 рубль выручки МП «Тотемский хлебокомбинат»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. | Прирост (снижение), % | | |
|  |  |  |  | 2015 г. к 2014 г. | 2016 г. к 2015 г. | 2016 г. к 2014 г. |
| Выручка от продажи продукции, тыс. руб. | 195299 | 225517 | 229022 | 15,5 | 1,6 | 17,3 |
| Себестоимость продукции, тыс. руб. | 194501 | 221819 | 202385 | 14,0 | -8,8 | 4,1 |
| Затраты на 1 рубль выручки, руб./руб. | 0,996 | 0,984 | 0,884 | -1,2 | -10,2 | -11,3 |

Согласно данным, представленным в таблице 2.17 на предприятии МП «Тотемский хлебокомбинат» показатель затрат на 1 рубль выручки в 2016 г. снизился на 11,3% по сравнению с 2014 г. Другими словами, в 2016 отчетном году затраты МП «Тотемский хлебокомбинат» на 1 руб. реализованной продукции составили 88,4 коп., что на 11,2 коп. меньше, чем в 2014 г. При этом полная себестоимость реализованной продукции за аналогичный период увеличилась на 4,1%, а выручка от ее реализации увеличилась на 17,3 %.

Подводя итог, можно сделать следующие выводы. В себестоимости продукции МП «Тотемский хлебокомбинат» затраты на сырье составляют значительную долю (в 2016 г. - 42,59%). За исследуемый период, в стоимостном выражении они выросли на 16,1%, что во многом обусловлено увеличением цен на муку и сахар. При этом, факторный анализ показал, что переменные затраты, к которым относятся затраты на сырье, оказывают значительное влияние на увеличение общих затрат. А это значит, что руководству следует уделить особое внимание их экономному расходованию. Также, за анализируемый период, выросли затраты на транспортные расходы, электроэнергию и газ на 8,5%, 13,2% и 11,8% оптимизация которых является одним из резервов снижения себестоимости. Положительной тенденцией является снижение затрат на 1 рубль выручки, что может свидетельствовать о том, что предприятие стремиться оптимизировать затраты.

2.3 Анализ инновационной деятельности МП «Тотемский хлебокомбинат»

Инновации в отрасли хлебопечения представляют собой реализацию в хозяйственной практике итогов разработок и исследований в виде новых улучшенных продуктов питания, новых технологий, новых форм организации и управления, новых подходов к управлению кадровым потенциалом и формированию социальных услуг.

В 2013 году МП «Тотемскии хлебокомбинатом» была куплена пекарня в п. Советский, после чего расширилась производственная база предприятия. В новой пекарне была проведена реконструкция и куплено необходимое для работы оборудование.

В следующем году предприятие закупило дополнительное оборудование: автоматический смазчик форм, упаковочную машина, транспортную систему муки. В 2015 году также была закупка нового оборудования и открытие нескольких дополнительных торговый точек: магазин №14 «Молочный» и магазин №9. Помимо перечисленного в отчетном периоде 2015 года МП «Тотемский хлебокомбинат» заключил договор лизинга на приобретение грузовой машины ГАЗ-3302 для перевозки сырья, товаров и продукции собственного производства. В 2015 году дополнительно были вложены средства на капитальный ремонт и реконструкцию автомашины ГАЗ-3302 на общую сумму - 310 тыс. руб.

В период с 2014 г. по 2016 г. на МП «Тотемский хлебокомбинат» из-за большого срока службы и износа оборудования, произошла замена старого оборудование. Перечень оборудования, которое предприятие закупило в этот период, представлен в таблице 2.18

Таблица 2.18 - Новое оборудование, купленное для МП «Тотемский хлебокомбинат»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название оборудования | Производитель и поставщик | Цена оборудования, тыс. руб. | Цена монтажа, тыс. руб. |
| Печь ротационная с расстоечными шкафами, 2 шт. | Ревент (Швеция), Агрогруппкомплект | 4694 | 400 |
| Миксер планетарный Rollmatic BULL 60, 1 шт | Rollmatic (Италия), ООО «ПТЦ ТЕХНОХЛЕБ» | 508 | - |
| Полуавтоматический делитель-округлитель теста SPA SA 30 Vitella, 2 шт. | Vitella (Италия), ООО «ПТЦ ТЕХНОХЛЕБ» | 972 | - |
| Тестомесильный аппарат Прима-160, 1 шт. | ЗАО НПП «Восход» (Россия) | 705 | - |
| Центробежный просеиватель муки ПМ-900М, 1 шт. | ЗАО НПП «Восход» (Россия) | 85 | - |
| Общая стоимость: | | 7364 | |

Данное мероприятие не помогло увеличению производства продукции, но позволило уменьшить себестоимость продукции и улучшить качество выпускаемой хлебобулочной продукции.

Так же в период с 2015 г. по 2016 г. в целях увеличения производственной мощности предприятия было приобретено оборудование для пекарни по изготовлению тортов. Оборудование, приобретенное для пекарни в п. Советский перечислено в таблице 2.19

Таблица 2.19 - Оборудование для МП «Тотемский хлебокомбинат» в п.Советский

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Производитель и поставщик | Стоимость оборудования, тыс. руб. |
| Центробежный просеиватель муки ПМ-900М, 1 шт. | ЗАО НПП «Восход» (Россия) | 85 |
| Тестомесильная машина Прима-160, 1 шт. | ЗАО НПП «Восход» (Россия) | 705 |
| Планетарный миксер Rollmatic BULL 60, 1 шт | Rollmatic (Италия), ООО «ПТЦ ТЕХНОХЛЕБ» | 508 |
| Полуавтоматический делитель-округлитель теста SPA SA 30 Vitella, 1 шт. | Vitella (Италия), ООО «ПТЦ ТЕХНОХЛЕБ» | 486 |
| Протирочно-резательная машина МПР-350М-01, 1 шт. | ЗАО НПП «Восход» (Россия) | 34,7 |
| Печь ротационная с расстоечными шкафами, 1 шт. | Ревент (Швеция), Агрогруппкомплект | 2347 |
| Стеллажи, столы и ваганетки | - | 170 |
| Инвентарь и другое дополнительное оборудование | ЗАО НПП «Восход» (Россия) | 130 |
| Холодильное оборудование | ЗАО НПП «Восход» (Россия) | 530 |
| Общая стоимость: | | 4995,7 |

Согласно приведенным в таблице 2.19 данным, в период с 2015 г. по 2016 г. МП «Тотемским хлебокомбинатом» было приобретено оборудование на общую сумму 4995,7 тыс. руб. После ввода нового оборудования в работу объём выпуска продукции на мини-пекарне в п. Советский вырос на 20%.

Для выявления сильных и слабых сторон предприятия составим SWOT-анализ. Применение SWOT-анализа позволит сгруппировать всю имеющуюся информацию о предприятии и, видя полную картину, принимать обдуманные решения, касающиеся развития производства и внедрения инноваций (таблица 2.20).

Проведённый SWOT - анализ показал, что сильной стороной МП «Тотемский хлебокомбинат» является положительный имидж и хорошая репутация у покупателей не только в г. Тотьма, но и в Вологодской области. Продукция «Тотемского хлебокомбината» отличается в первую очередь высоким качеством, разнообразным ассортиментом, а также своей доступностью. В целях того, чтобы успешная работа конкурентов не снизила силу бренда, предприятию следует работать над усилением позиций бренда одновременно с решением слабых сторон. Для того чтобы предприятие работало эффективно, следует найти способы снижения себестоимости продукции и принимать меры по развитию инновационной деятельности на предприятии.

Таблица 2.20 - SWOT-анализ инновационной деятельности МП «Тотемский хлебокомбинат»

|  |  |
| --- | --- |
| Сильные стороны | Слабые стороны |
| -высококвалифицированное руководство и сотрудники предприятия; - качественная продукция; - хорошая репутация у покупателей; - положительный имидж предприятия на рынке; - современная упаковка (по некоторым видам продукции); - надежные связи с поставщиками; - широта ассортимента; - новое оборудование в пекарне п. Советский; - современное дополнительное оборудование: автоматический смазчик форм, упаковочная машина, транспортная система муки. | - возрастание себестоимости продукции; - не применение инновационного потенциала предприятия; - недоиспользование производственных мощностей. |
| Возможности | Угрозы |
| - уменьшение издержек и повышение качества путем автоматизации и механизации процесса производства; - выход на новые сегменты рынка, а также выход на новые рынки; - разработка новых видов товаров и расширение ассортимента продукции; - поддержка инновационной деятельности со стороны государства; - уменьшение некоторых расходов с помощью инновационной деятельности; - совершенствование инновационной сфере; | - влияние финансового кризиса; - инфляция: рост затрат на бисквитно-кремовую продукцию; - рост цен на сырьё (зерно, муку, сахар и др); - появление новых конкурентов; - старение и износ оборудования на предприятии. |

Итак, мы можем сделать вывод, что инновационная деятельность в МП «Тотемский хлебокомбинат» содержится в использовании технологических инноваций, а именно внедрение нового или значительно улучшенного способа производства. Предприятие постоянно в поиске путей повышения эффективности работы, закупает новое оборудование и активно вкладывает средства в развитие торговли и производства.

В завершение проведенного анализа производственно-хозяйственной деятельности, можно сказать, что в 2016 г. на предприятии наблюдается отрицательная динамика развития. Этому свидетельствуют общие технико-экономические показатели, а также рентабельность и убыточность деятельности.

В 2016 г. в себестоимости продукции затраты на сырьё составляют 42,59%. За период с 2014 г. по 2016 г. в стоимостном выражении они выросли на 16,1%, что во многом обусловлено повышением цен на сахар и муку. Также, за исследуемый период значительно выросли затраты на транспортные расходы (на 8,5%), электроэнергию (на 12,3%) и газ (на 11,8%). Оптимизация данных расходов является одним из резервов снижения себестоимости.

При этом, факторный анализ показал, что переменные затраты, к которым относятся затраты на сырье, оказывают значительное влияние на увеличение общих затрат. А это значит, что руководству следует уделить особое внимание их экономному расходованию.

На основании проведённого анализа и представленных результатов, для МП «Тотемский хлебокомбинат» целесообразно предложить несколько решений, основанных на инновациях, которые помогут снизить себестоимость выпускаемой продукции. Инновационные решения дадут возможность производственному процессу стать менее затратным. Дадут возможность сокращения используемых ресурсов, и, соответственно, увеличения прибыль от реализации.

3. Разработка мероприятий по снижению себестоимости продукции МП «Тотемский хлебокомбинат» НА ОСНОВЕ внедрения инноваций

.1 Направления снижения себестоимости продукции МП «Тотемский хлебокомбинат» на инновационной основе

Развитие хлебобулочной промышленности следует в разных направлениях. Свой вклад в развитие предприятий хлебопечения вносят разработчики современного оборудования, производители добавок и ингредиентов, производители и поставщики упаковочного материала. Специалисты разных отраслей стремительно усовершенствуют технологии, чтобы в конечном итоге потребитель остался доволен качеством хлебных изделий. На наш взгляд основными направлениями по снижению себестоимости продукции в МП «Тотемский хлебокомбинат» на инновационной основе могут стать следующие:

. Применение новой технологии: ускоренный способ тестоведения.

Качество хлебной продукции в большой степени зависит от процесса приготовления теста. Большое влияние на качество готовой продукции оказывают реологические свойства теста. Чтобы улучшить процесс тестоведения, нужно определить, какой будет минимальная продолжительность замеса, для того, чтобы получить тесто с наибольшими прочностными свойствами, которые смогут обеспечить максимальную поглощаемость влаги и наименьшие потери при термической обработке. Только регулярное отслеживание изменения структурно-механических свойств теста поможет обеспечить их оптимальные значения на конечном этапе механической обработки. Известно, что брожение теста по времени занимает больше 70% от всего производственного цикла приготовления хлебобулочных изделий. На основании этого, следует сделать вывод, что сокращение длительности данного процесса - актуальная проблема. На сегодняшний день проводится большое количество исследований в области применения специальных дрожжей, добавок, ферментов, ускоряющих процесс брожения теста. Но, как правило, подобные добавки значительно повышают цену хлеба, и, помимо этого, требуют организации новых мощностей ферментной промышленности.

Безреагентная технология тестоведения пшеничного хлеба с использованием муки высшего сорта является менее затратной и несложной при внедрении. Предварительные эксперименты ускоренной технологии ведения теста с использованием электромагнитной активации дрожжевой суспензии и воды в процессе замеса и расстойки с подогревом инфракрасным излучателем в длинноволновом диапазоне дали положительные результаты. Цена современного оборудования возрастет на 8-10%, а ожидаемый экономический эффект на 20-25%. Повышается толерантность обработанных дрожжей к температурному режиму процесса тестоведения и снижаются требования к качеству муки. В процессе использования безреагентовой технологии тестоведения значительно возрастает скорость набора кислотности и углекислого газа в тесте, происходит увеличение водопоглощения и пластичности теста. Согласно исследованиям, вода, которая обработана в магнитном поле, приобретает щелочные свойства, вследствие чего лучше растворяет вещества, которые ранее были малорастворимы. Ввиду этого структура теста изменяется в наиболее проработанную, наиболее переплетенную и разбухшую, а также в более эластичную, имеющую больше растворенных углеводов и белков, что не может не отразится на структуре и реологии теста для хлеба. Такой хлеб становится более белым, мелкопористым, с ярко выраженной окраской корки, а также медленней черствеет.

На основании экспериментальных данных [63] можно предположить, что в перспективе понизятся требования к качеству дрожжей и муки, к температурному режиму процесса ведения теста. Значительно убавится число ингредиентов, которые ранее являлись необходимыми для ускоренного тестоведения теста из пшеничной муки высшего сорта, и, как следствие, возрастет производительность предприятия, и возрастут объемы выпускаемой продукции.

Рассмотренный способ тестоведения дает возможность существенно сократить время брожения полуфабрикатов, а также уменьшить технологические емкости для брожения теста и, как следствие, производственные площади. Трудовой процесс, как следствие, становится гибким и легко управляемым, у предприятия появляется возможность быстро и легко изменять ассортимент изготовляемой продукции.

Сравнительная характеристика используемого способа тестоведения в МП «Тотемский хлебокомбинат» и опарного способа тестоведения представлена в таблице 3.1.

Таблица 3.1 - Особенности технология производства пшеничного хлеба при опарном и безреагентном тестоведении

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Опарный способ тестоведения (используется в МП «Тотемский хлебокомбинат») | Безреагентная технология тестоведения |
|  |  |  |
| Период брожения теста | 75-120 мин | 20-40 мин |
| Расстойка теста | 25-150 ми | 15-50 мин |
| Время изготовления хлеба | 5-6 часов | 2,5-3 часов |

В настоящее время при тестоведении в МП «Тотемский хлебокомбинат» используется тестоприготовительный агрегат И8-ХАГ-6 (рисунок 3.1).



Рисунок 3.1 - Внешний вид тестоприготовительного агрегата И8-ХАГ-6

Технические характеристики тестоприготовительного агрегата И8-ХАГ-6 представлены в таблице 3.2

Таблица 3.2 - Технические характеристики тестоприготовительного агрегата И8-ХАГ-6

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Техническая характеристика |
| Производительность, т/с | до 15 |
| Вместимость бункера для опары, м3 | 6,000 |
| Вместимость бункера для теста, м3 | 0,400 |
| Число секций в бункере | 6 |
| Суммарная мощность электродвигателей, кВт | 22,4 |
| Габаритные размеры, мм | 6340×4130×3080 |
| Масса, кг | 6670 |

Недостатком данного агрегата является невозможность применения всех распространенных способов приготовления теста, что значительно ограничивает возможности предприятия по расширению ассортимента производимой хлебобулочной продукции.

Задача состоит в модернизации тестоприготовительного агрегата И8-ХАГ-6. После модернизации у аппарата появится возможность работать в двух режимах, использовать как опарный, так и безопарный способы приготовления теста. Затраты на модернизацию представлены в таблице 3.3.

Таблица 3.3 - Затраты на модернизацию тестоприготовительного агрегата И8-ХАГ-6

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование оборудования | Стоимость, тыс. руб. |
| Стоимость дополнительного оборудования для модернизации | 1800 |
| Осуществление работ по монтажу | 500 |
| Итого | 2300 |

В таблице 3.4. представлен экономический эффект от модернизации тестоприготовительного агрегата И8-ХАГ-6

Таблица 3.4 - Рост объема производства от модернизации тестоприготовительного агрегата И8-ХАГ-6

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | До мероприятия | После внедрения мероприятия | Прирост (снижение) | |
|  |  |  | +/- | % |
| Выручка от продажи продукции, тыс. руб. | 229022 | 305515,3 | 76493,3 | 33,4 |
| из них производство ржано-пшеничного хлеба | 76493,3 | 152986,7 | 76493,3 | 100 |
| Себестоимость продукции, тыс. руб. | 202385 | 255005,1 | 52620,1 | 26 |

Несмотря на то, что данное мероприятие приведет к росту объемов производства за счет увеличения скорости изготовления хлеба в два раза, оно окажет отрицательное влияние на себестоимость.

Поэтому, на наш взгляд, данное мероприятие будет актуально при расширении рынков, когда спрос на продукцию МП «Тотемский хлебокомбинат» будет превышать предложение. Данная технология ускоренного тестоведения перспективна в будущем. В настоящее время ее использование в деятельности МП «Тотемский хлебокомбинат» несколько проблематично, так как потребует значительных инвестиций не только в оборудование, но и на обучение персонала.

. Использование специальных добавок для улучшения качества и срока хранения продукции.

МП «Тотемский хлебокомбинат» ежегодно перерабатывает большие объемы муки с сниженными свойствами: уменьшенным содержанием клейковины, низким ее качеством -короткорвущейся или слабой клейковиной, уменьшенной или повышенной ферментативной активностью, с примесями зерна, поврежденного клопом-черепашкой, морозобойного, проросшего, высушенного при большой температуре или выращенного в засушливых регионах, с увеличенной микробиологической загрязненностью.

Чтобы разрешить сложные технологические задачи, связанные с необходимостью корректировки нестабильного качества основного сырья, необходимо целенаправленно использовать хлебопекарные улучшители различных функций и принципа действия при изготовлении хлебобулочных изделий. При этом немаловажно подобрать улучшитель с определенными характеристиками, которые позволят получить готовый продукт с требуемыми свойствами.

Как пример, можно рассмотреть такую добавку, как «Стабилин». Эта добавка является улучшителем для производства хлебных изделий из пшеничной муки со слабой клейковиной. Данная добавка укрепляет клейковину, позволяет предотвратить расплывание заготовок теста при расстойке. При использовании данной добавки повышает эластичность мякиша теста, увеличивается водопоглотительная способность муки, готовые изделия увеличиваются в объеме, продукт становится свежим на протяжении более длительного времени.

Еще один улучшитель, который поможет производителю решить проблему использования муки с сильной короткорвущейся клейковиной - это «Фаворит экстра». При использовании данной добавки повышается поглощение влаги тестом, ускоряется процесс брожения теста, обеспечивается равномерная пористость изделия, снижается крошковитость мякиша, улучшается пластичность теста и появляется возможность получать изделия с хорошими потребительскими свойствами.

У большинства производителей добавок и ингредиентов в ассортименте есть специализированные улучшители, которые помогут производителю сохранить свежесть хлебобулочных и кондитерских изделий на протяжении длительного времени. В качестве примера рассмотрим такую добавку, как «Панифреш», которая является улучшителем для пшеничных, ржаных, ржано-пшеничных хлебобулочных изделий, а также печенья и пряников. После использования этой добавки хлебное изделие приобретает приятный аромат, корка становится гладкой и румяной. Преимуществом использования данной добавки в первую очередь является длительное сохранение свежести продуктов и увеличение сроков хранения готовых изделий. «Панифреш» позволяет увеличить готовую продукцию в объеме, а также восстановить структуру теста при интенсивной машинной обработке, обеспечивая при этом равномерную пористость.

Для того чтобы предотвратить развитие микробиологической порчи, прогоркания и плесневения готового продукта разработано высокоэффективное средство «Антишим». Эта добавка является новейшей разработкой, она способна обеспечить производителю высокий уровень качества предварительно обжаренного и расфасованного хлеба (сухарики или гренки), порезанных и расфасованных хлебных изделий. Также данный улучшитель позволяет увеличить сроки хранения продукции.

В таблице 3.5. показаны стоимость и расход данных улучшителей.

Таблица 3.5 - Стоимость и расход специальных добавок для улучшения качества продукции МП «Тотемский хлебокомбинат»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование добавки | Дозировка на 1 кг. теста, % | Применение | Цена за кг., руб. | Стоимость на 1 кг. теста, руб. |
| «Стабилин» | 1,0-3,0 | Улучшитель для изделий из пшеничной муки со слабой клейковиной (из муки, пораженной клопом-черепашкой) | 118 | 1,18-3,54 |
| «Фаворит экстра» | 0,2-0,5 | Улучшитель для всех видов изделий из пшеничной муки | 267 | 0,5341,34 |
| «Панифреш» | 1,0-2,0 | Улучшитель для производства пшеничных, ржаных и смешанных сортов хлеба, пряников, печенья. | 354 | 3,54-7,08 |
| «Антишим» | 0,2-0,5 | Высокоэффективное средство для предотвращения плесневения изделий | 416 | 0,832-2,08 |

На наш взгляд, для МП «Тотемский хлебокомбинат» использование специальных добавок для улучшения качества продукции является одним из перспективных и требует в будущем детального анализа потерь от некачественного сырья и эффекта от их использования.

. Снижение себестоимости за счет расширения ассортимента продукции МП «Тотемский хлебокомбинат».

Эффективность работы МП «Тотемский хлебокомбинат» в большой степени зависит от правильного подбора процентного соотношения выпускаемого ассортимента продукции, оптимального планирования структуры производственных затрат и возможностей прогноза цен на продукцию.

Структура ассортимента выпускаемой продукции на МП «Тотемский хлебокомбинат» показана в таблице 3.6.

Данные таблицы 3.6 говорят нам о том, более трети продукции МП «Тотемский хлебокомбинат» в 2016 г. составляли три вида продукции: ржано-пшеничные изделия (33,4%), на втором месте - булочные изделия (19,9%), затем батоны «Нарезные» (17,2%). На долю хлебобулочных изделий для здорового образа жизни в структуре общей продукции предприятия в 2016 г. приходился 1% (наименование изделий «диетические»).

Таблица 3.6 - Структура продукции МП «Тотемский хлебокомбинат», %

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукции | 2014 г. | 2015 г. | 2016 г. | Изменение (+/-) 2016 г. к 2014 г. |
| Всего продукции | 100 | 100 | 100 | - |
| Ржано-пшеничный хлеб | 33,3 | 33,2 | 33,4 | 0,1 |
| Булочные изделия | 18,6 | 18,8 | 19,9 | 1,3 |
| Батоны "Нарезные" | 15,6 | 16,0 | 17,2 | 1,6 |
| Пряники, коврижки | 7,3 | 7,2 | 7,4 | 0,1 |
| Сдобные | 5,6 | 5,4 | 5,0 | -0,6 |
| Хлеб белый в/с | 4,8 | 4,3 | 3,8 | -1 |
| Печенье | 2,2 | 2,8 | 2,6 | 0,4 |
| Кексы, рулеты | 2,5 | 2,4 | 2,0 | -0,5 |
| Сухари сдобные | 1,6 | 2,1 | 2,0 | 0,4 |
| Торты | 2,5 | 2,4 | 2,0 | -0,5 |
| Пирожные | 2,5 | 2,4 | 1,8 | -0,7 |
| Диетические | 2,2 | 1,1 | 1,0 | -1,2 |
| Конфеты | 0,6 | 0,8 | 0,8 | 0,2 |
| Мармелад | 0,3 | 0,4 | 0,4 | 0,1 |
| Восточные сладости | 0,3 | 0,4 | 0,3 | 0 |
| Куличи | 0,0 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Тесто | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,1 |

По мнению большинства экспертов, самыми полезными сортами хлеба являются бездрожжевой хлеб, хлеб с отрубями и витаминизированный, бессолевой хлеб. В данном мероприятии предлагается производить именно эти сорта. Рассмотрим характеристики каждого сорта более подробно.

). Бездрожжевой хлеб. Когда человек часто употребляет продукты брожения, его организм начинает страдать от быстрой утомляемости. У такого человека повышена восприимчивость к неблагоприятному воздействию окружающей среды, в связи с этим среди большого выбора хлебобулочных изделий наиболее безопасным эксперты считают бездрожжевой хлеб. Основная ценность бездрожжевого хлеба состоит в том, что особенный способ его приготовления позволяет изготавливать хлеб из зерен, которые в полной мере сохранили полвнешние, наиболее богатые витаминами, оболочки. Помимо этого в бездрожжевом хлебе содержится большое количество целлюлозных волокон, которые способствуют перистальтике кишечника. Для производства бездрожжевого хлеба используют такие ингредиенты, как геркулес, цельнозерновая мука, столовая сода, поваренная соль, жидкий мед, подсолнечное масло, теплое жирное молоко.

). Хлеб с отрубями. Польза этого вида хлеба проявляется в нескольких направлениях. Состав хлеба с отрубями насыщен большим количеством витамина В6, который помогает сохранить психологическое равновесие. Также хлеб с отрубями содержит витамин В12, который способствует нормальному функционированию нервной системы организма человека [32]. Также в большом количестве содержится витамин Е, аскорбиновая кислота и цинк, который оказывает положительное влияние на работу головного мозга. Для производства хлеба с отрубями используются такие ингредиенты, как пшеничная мука, подсолнечное рафинированное масло, свежие дрожжи, овсяные отруби, соль и сахар.

). Витаминизированный хлеб. Актуальность введения витаминов в организм через хлебопродукты имеет важнейшее преимущество. В случае употреблении такого хлеба исчезает необходимость заботиться о систематичном приёме витаминов в форме таблеток или драже, когда эти вещества попадают в организм неравномерно, ударными дозами и хуже усваиваются. При употреблении витаминизированного хлеба, попадание в организм биологически активных добавок происходит натуральным способом, без дополнительных усилий.

Вариантами витаминизированного сорта хлеба могут быть следующие:

- с применением богатых витамином D дрожжей, может помочь компенсировать нехватку «солнечного» витамина.

зерновой с кальцием, рекомендован всем взрослым и детям как профилактический продукт при болезнях желудочно-кишечного тракта, при нарушении обмена веществ, сахарном диабете, ожирении, при железодефицитной анемии, при остеопорозе, для профилактики заболеваний сердца и сосудов.

хлеб, приготовленный с добавлением облепихи, содержит витамины А, витамины группы В, С, Е, К, Р. Каротина в облепихе больше, чем в моркови, витамина С столько же, сколько в чёрной смородине.

хлеб, приготовленный с добавлением шиповника содержит рекордное количество витамина С. Помимо этого в шиповнике содержатся витамины группы В, Р, К и каротин, а в семенах присутствует витамин Е. В состав шиповника входят: кемпферол, кверцетил, пектины, сахар, дубильные вещества, рубиксантин, ликопин, яблочная и лимонная кислоты, эфирное масло, железо, кальций, соли калия, фосфор, магний и др.

хлеб, обогащенный йодоказеином (йодированным белком) препятствует накоплению в организме цезия и стронция.

). Бессолевой хлеб. Данный вид хлеба особенно актуален для тех, кто по тем или иным причинам соблюдает строгую бессолевую диету. В состав этого вида хлеба включены: пшеничная мука, сыворотка, растительное масло, сахар, лимонный сок, дрожжи.

В таблице 3.7 представлены затраты на основную продукцию МП «Тотемский хлебокомбинат».

Таблица 3.7 - Затраты на основную продукцию МП «Тотемский хлебокомбинат»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Ингредиенты | Цена за руб./кг. | Затраты на 1 кг. готового продукта, руб. |
| Батоны "Нарезные" | Мука пшеничная | 20 | 12,2 |
|  | Сода столовая | 19 | 0,095 |
|  | Соль поваренная | 20 | 0,1 |
|  | Сахар | 30 | 0,8 |
|  | Масло подсолнечное рафинированное | 50 | 3,5 |
|  | Дрожжи сухие | 20 | 0,1 |
|  | Маргарин | 100 | 8,2 |
| ИТОГО | | | 25 |
| Ржано-пшеничный хлеб | Мука пшеничная | 20 | 5 |
|  | Мука ржаная | 17 | 7 |
|  | Масло подсолнечное рафинированное | 50 | 1,25 |
|  | Дрожжи сухие | 20 | 0,1 |
|  | Маргарин | 100 | 6,1 |
|  | Сахар | 30 | 0,15 |
|  | Соль | 20 | 0,1 |
| ИТОГО | | | 19,7 |
| Булочные изделия | Мука пшеничная | 20 | 12 |
|  | Масло подсолнечное рафинированное | 50 | 1,25 |
|  | Дрожжи сухие | 20 | 0,1 |
|  | Сахар | 30 | 0,15 |
|  | Соль | 20 | 1,1 |
|  | Маргарин | 100 | 8,2 |
| ИТОГО | | | 22,45 |

В таблице 3.8 представлены затраты на новые виды продукции.

Таблица 3.8 - Затраты на новую продукцию МП «Тотемский хлебокомбинат»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Ингредиенты | Цена за руб./кг. | Затраты на 1 кг. готового продукта, руб. |
| Бездрожжевой хлеб | Геркулес | 16 | 3,4 |
|  | Цельнозерновая мука | 20 | 10 |
|  | Сода столовая | 19 | 0,095 |
|  | Соль поваренная | 20 | 0,1 |
|  | Мед жидкий | 210 | 2,5 |
|  | Масло подсолнечное | 50 | 2,5 |
|  | Молоко теплое жирное | 120 | 4,8 |
| ИТОГО | | | 23,4 |
| Хлеб с отрубями | Мука пшеничная | 20 | 12 |
|  | Масло подсолнечное рафинированное | 50 | 0,25 |
|  | Дрожжи свежие | 20 | 0,1 |
|  | Отрубы овсяные | 18 | 3,24 |
|  | Сахар | 30 | 0,15 |
|  | Соль | 20 | 0,1 |
| ИТОГО | | | 15,61 |
| Витаминизированный хлеб | Мука пшеничная | 20 | 11,8 |
|  | Масло подсолнечное рафинированное | 50 | 0,25 |
|  | Дрожжи | 20 | 0,1 |
|  | Отрубы овсяные | 18 | 3,06 |
|  | Сахар | 30 | 0,15 |
|  | Соль | 20 | 0,1 |
|  | Витаминные добавки | 210 | 0,21 |
| ИТОГО | | | 15,67 |
| Бессолевой хлеб | Пшеничная мука | 20 | 12 |
|  | Сыворотка | 31 | 0,062 |
|  | Масло подсолнечное рафинированное | 50 | 0,25 |
|  | Сахар | 30 | 0,15 |
|  | Лимонный сок | 230 | 1,15 |
|  | Дрожжи | 20 | 0,1 |
| ИТОГО | | | 13,812 |

Анализируя материальные затраты на производство 1 кг. новой продукции и основной продукции МП «Тотемский хлебокомбинат», следует отметить, что производство предложенного ассортимента обойдется предприятию дешевле, чем уже освоенного.

Проанализируем таблицу 3.9, в которой показан экономический эффект на основе изменения структуры ассортимента продукции МП «Тотемский хлебокомбинат».

Таблица 3.9 - Снижение себестоимости за счет изменения структуры ассортимента продукции МП «Тотемский хлебокомбинат»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | До внедрения мероприятия (2016 г.) | | После внедрения мероприятия | | Прирост (снижение) | |
|  |  | |  | | +/- | % |
|  | себест. за 1 кг., руб. | в общем объеме себест., тыс. руб. | себест. 1 кг. | в общем объеме себест., тыс. руб |  |  |
| Батоны "Нарезные" | 25 | 34810,2 | 25 | 28536,3 | -6273,9 | -18,0 |
| Ржано-пшеничный хлеб | 19,7 | 67596,6 | 19,7 | 61096,4 | -6500,2 | -9,62 |
| Булочные изделия | 22,45 | 40274,6 | 22,45 | 36429 | -3845,3 | -9,55 |
| Бездрожжевой хлеб | 0 | 0 | 23,4 | 4047,7 | 4047,7 | - |
| Хлеб с отрубями | 0 | 0 | 15,61 | 3440,5 | 3440,5 | - |
| Витаминизированный хлеб | 0 | 0 | 15,67 | 2226,2 | 2226,2 | - |
| Бессолевой хлеб | 0 | 0 | 13,812 | 2428,6 | 2428,6 | - |
| Др. виды продукции | - | 59704 | - | 59704 | - | - |
| Итого себестоимость, тыс. руб. | - | 202385,0 | - | 197908,7 | -4476,3 | -2,2 |

При изменении структуры производства за счет расширения ассортимента при аналогичных объемах производства экономия себестоимости составит около 2,2%. Данное мероприятие также актуально для МП «Тотемский хлебокомбинат», но требует предварительного маркетингового исследования для выявления потребительского спроса на данную продукцию на существующих рынках сбыта.

. Использование современного энергосберегающего оборудования для хлебопечения и производства кондитерских изделий.

Данное мероприятие включает в себя:

- обновление технологических линий производства хлебобулочных изделий и кондитерской продукции, которые позволят снизить удельный расход электроэнергии, газа, а также других материальных и трудовых ресурсов.

Анализ состава затрат МП «Тотемский хлебокомбинат» по статьям калькуляции показал, что за период с 2014 г. по 2016 г. выросли издержки на сырье и материалы на 16,1%, электроэнергию - на 13,2%, расходы на газ - на 11,8%. Приобретение нового современного оборудования взамен строго позволит предприятию снизить себестоимость продукции и, как следствие, повысить конкурентоспособность.

приобретение технологических линий для выпуска функциональной и лечебной хлебобулочной продукции, смесей для ее производства. На сегодняшний день имеющиеся направления по производству продуктов питания направлены на создание сбалансированной по биологической и пищевой ценности продукции, которая позволит удовлетворять нужды различных групп населения [64]. Данная тенденция соответствует Гос. политике Российской Федерации в области здорового питания населения на срок до 2020 г., предусматривающей повышение доли производства продукции всеобщего употребления, обогащенной пищевыми и биологически активными компонентами (Основы гос. политики Российской Федерации в области здорового питания населения на срок до 2020 года: распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 г. №1873-р.) [49]. Расширение ассортимента выпускаемой продукции за счет данной продукции также может позволить снизить общую себестоимость продукции МП «Тотемский хлебокомбинат».

На наш взгляд, наиболее привлекательным мероприятием по снижению себестоимости МП «Тотемский хлебокомбинат» на сегодняшний день является приобретение оборудования, позволяющего снизить удельный расход электроэнергии.

## 3.2 Снижение себестоимости МП «Тотемский хлебокомбинат» за счет внедрения нового энергосберегающего оборудования

## В настоящее время в России, несмотря на значительное расширение ассортимента хлебобулочных изделий, массовыми сортами по-прежнему остаются формовой хлеб и батоны. Наиболее целесообразный и экономически обоснованный способ производства формового хлеба - с использованием тупиковых печей [54].

## Однако в последние годы все острее встает проблема замены этих печей в кирпичном исполнении новыми, отвечающими современным требованиям к энергосбережению, сроку службы и качеству выпускаемой продукции.

## В этой связи заслуживают внимания расстойно-печные агрегаты, ярким примером является печь АЗ-ХПТУ-20. размеры подвешенных люлек в данных агрегатах оставлены такими, как у кирпичной печи ХПА-40, которая используется на МП «Тотемский хлебокомбинат». Важным отличием является то, что обогрев пекарной камеры осуществляется с помощью трубчатых каналов, а не радиаторных коробок. Использование этих каналов позволяет снизить расход топлива из-за наиболее эффективного использования энергии продуктов сгорания и уменьшения тепловых потерь; увеличить срок службы системы обогрева в результате теплопередачи при более низкой температуре греющих поверхностей; улучшить пропеченность и окраску формового хлеба благодаря эффекту самопроизвольной турбулизации среды пекарной камеры.

Рассмотрим технические характеристики печей А3-ХПТУ-20П и ХПА-40. Сравнение данных печей по основным характеристикам представлено в таблице 3.10.

Таблица 3.10 - Технические характеристики кирпичной печи ХПА-40 и тупиковой трубчатой печи А3-ХПТУ-20П

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Характеристика | Используемое оборудование ХПА-40 | Предложенное оборудование А3-ХПТУ-20П |
| Количество люлек в печи, шт. | 50 | 31 |
| Рабочая площадь пода, м2 | 22,3 | 20,8 |
| Производительность по формовому хлебу (батонам): кг / ч. | 380 | 390 |
| т / сут. | 8,2 | 9,0 |
| Номинальная тепловая мощность, кВт | 170 | 100 |
| Габариты (без обслуживающих площадок), мм. | 9786 х 2600 х 4878 | 6600 х 3400 х 3300 |
| Количество необходимого обслуживающего персонала, чел. | 24 | 16 |

Наш взгляд, в целях снижения себестоимости, оптимальным будет замена печи ХПА-40, которая в данный момент используется в МП «Тотемский хлебокомбинат», на А3-ХПТУ-20П.

А3-ХПТУ-20П - высокопроизводительная и современная замена старым кирпичным тупиковым печам. Новое оборудование позволит сэкономить на занимаемой производственной площади, использовании трудовых ресурсах, энергопотреблении, что особо актуально в наше время стремительного роста цен на газ и электроэнергию.

На рисунке 3.2 представлен внешний вид тупиковой трубчатой печи А3-ХПТУ-20П.



Рисунок 3.2 - Внешний вид тупиковой трубчатой печи А3-ХПТУ-20П

Рассмотрим более подробно энергосберегающую печь - А3-ХПТУ-20П.

Благодаря действительно минимальной тепловой инерции агрегата, технологический переход от умеренных температур в начале выпечки пшеничного формового хлеба к сравнительно высоким для изделий из ржаной муки происходил за относительно короткий промежуток времени - не более получаса. При этом время разогрева до рабочего состояния не превышало 90 мин. вместо 2-2,5 ч., как у большинства печей. Данное обстоятельство действительно является существенным энергосберегающим эффектом.

Рабочая площадь люлечного конвейера этой печи составляет 20,8 м2. У данной печи, при наличии четырех температурных зон, в пекарной камере смонтирован двухниточный люлечный конвейер. Отдельные ветви двухниточного люлечного конвейера с двух сторон обогреваются разными по размеру греющими поверхностями. Горелка вместе с рециркуляционным вентилятором установлена на нижней отметке, в том месте, где размещен конвейерный привод, как у печи, так и у расстойного шкафа.

В таблице 3.11. представлены затраты на замену кирпичной печи ХПА-40 на тупиковую трубчатую печь А3-ХПТУ-20П.

Таблица 3.11 - Затраты на покупку и установку тупиковой трубчатой печи А3-ХПТУ-20П

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование оборудования | Стоимость, тыс. руб. |
| Демонтаж кирпичной печи ХПА-40 | 100 |
| Стоимость трубчатой печи А3-ХПТУ-20П | 4500 |
| Стоимость монтажа и наладки трубчатой печи А3-ХПТУ-20П | 400 |
| Итого | 5000 |

Для приобретения новой печи А3-ХПТУ-20П и ее монтажа, предлагается оформить кредит в банке на предложенных условиях:

общая сумма кредита - 5000 тыс. руб.;

- начало оплаты процентов с января 2018 года;

начало погашения основной суммы взятого кредита с января 2018 года;

кредитная ставка - 15,0 % годовых;

общий срок кредитования - 24 месяца (2 года).

Полагается, что кредит будет взят в августе 2017 года. С конца сентября по середину октября будут производиться работы по замене печи. К ноябрю 2017 года новое оборудование будет полностью введено в работу.

План осуществления проекта показан в таблице 3.12.

Таблица 3.12 - График осуществления проекта по замене печей ХПА-40 на А3‑ХПТУ-20П МП

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | Август 2017 г. | Сентябрь 2017 г. | Октябрь 2017 г. | Январь 2018 г. |
| Сумма кредита, тыс. руб. | 5000 | - | - | - |
| Приобретение и установка оборудования, тыс. руб. | - | 1568,9 | 3431,1 | - |
| Начало погашения кредита, тыс. руб. | - | - | - | 243,12 |

Погашение кредита начнется с января 2018 года. Платеж в месяц составит 243117,18 руб. Расчет платежей по выплате процентов и основной суммы кредита на 2 года представлен в таблице 3.13.

Таблица 3.13 - График платежей МП «Тотемский хлебокомбинат» по кредиту

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Период | Остаток кредита, руб. | Погашение основной суммы кредита, руб. | Выплата %, руб. | Ежемесячный платеж по кредиту, руб. |
| 1 | 5000000 | 179418,55 | 63698,63 | 243117,18 |
| 2 | 4820581,45 | 181704,29 | 61412,89 | 243117,18 |
| 3 | 4638877,16 | 184019,16 | 59098,02 | 243117,18 |
| 4 | 4454858,00 | 186363,51 | 56753,67 | 243117,18 |
| 5 | 4268494,49 | 188737,73 | 54379,45 | 243117,18 |
| 6 | 4079756,76 | 191142,2 | 51974,98 | 243117,18 |
| 7 | 3888614,56 | 193577,3 | 49539,88 | 243117,18 |
| 8 | 3695037,26 | 196043,42 | 47073,76 | 243117,18 |
| 9 | 3498993,84 | 198540,96 | 44576,22 | 243117,18 |
| 10 | 3300452,88 | 201070,31 | 42046,87 | 243117,18 |
| 11 | 3099382,57 | 203631,9 | 39485,28 | 243117,18 |
| 12 | 2895750,67 | 206226,11 | 36891,07 | 243117,18 |
| 13 | 2689524,56 | 208853,37 | 34263,81 | 243117,18 |
| 14 | 2480671,19 | 211514,11 | 31603,07 | 243117,18 |
| 15 | 2269157,08 | 214208,74 | 28908,44 | 243117,18 |
| 16 | 2054948,34 | 216937,7 | 26179,48 | 243117,18 |
| 17 | 1838010,64 | 219701,43 | 23415,75 | 243117,18 |
| 18 | 1618309,21 | 222500,36 | 20616,82 | 243117,18 |
| 19 | 1395808,85 | 225334,96 | 17782,22 | 243117,18 |
| 20 | 1170473,89 | 228205,66 | 14911,52 | 243117,18 |
| 21 | 942268,23 | 231112,94 | 12004,24 | 243117,18 |
| 10 | 711155,29 | 234057,26 | 9059,92 | 243117,18 |
| 22 | 477098,03 | 237039,08 | 6078,1 | 243117,18 |
| 23 | 240058,95 | 240058,95 | 3058,29 | 243117,24 |
| 24 (Итого за 2 года) | - | 5000000 | 834812,38 | 5834812,38 |
|  |  |  |  |  |

Из данных, представленных в таблице 3.13 видно, что ежемесячный платеж по кредиту составит 243117,18 рублей, сумма переплаты - 834812,38 рублей. Общая сумма выплаты по кредиту - 5834812,38 рублей.

После ввода оборудования в эксплуатацию предполагается снижение затраты в себестоимости продукции МП «Тотемский хлебокомбинат»:

) На электроэнергию на 70% (номинальная тепловая мощность ХПА-40 составляет 170 кВт, а мощность А3‑ХПТУ-20П составляет 100 кВт).

) На услуги газа на 25% (расход газа ХПА-40 составляет 11,5 м3/ч., а расход газа А3‑ХПТУ-20П составляет 8,6 м3/ч.).

) На оплату труда производственных рабочих и начисления на заработную плату производственных рабочих:

Всего на обслуживании хлебопекарной печи ХПА-40 занято 24 человека.

Требуемое количество на обслуживание хлебопекарной печи А3-ХПТУ-20П - 16 человек.

Рассчитаем экономию заработной платы:

чел.×16,9 тыс. руб.×12 мес. = 1622,4 тыс. руб. в год.

При этом амортизационные отчисления составят:

тыс. руб. / 10 лет. = 450 тыс. руб. в год.

В таблице 3.14 представлено изменение себестоимости МП «Тотемский хлебокомбинат» за счет замены хлебопекарной печи ХПА-40 на энергосберегающую печь А3-ХПТУ-20П.

Таблица 3.14 - Влияние замены оборудования на себестоимость продукции по статьям калькуляции продукции МП «Тотемский хлебокомбинат», тыс. руб.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | До мероприятия | После внедрения мероприятия | Прирост (снижение) | |
|  |  |  | +/- | % |
| Материальные затраты, из них: | 85811,2 | 83087,1 | - 2724,1 | -3,2 |
| - затраты на электроэнергию | 3460,6 | 1038,2 | - 2422,4 | -70 |
| - затраты на услуги газа | 1206,7 | 905,0 | - 301,68 | -25 |
| Расходы на оплату труда | 62334,6 | 60712,2 | - 1622,4 | -2,5 |
| Отчисления на соц. нужды | 18821,8 | 18331,9 | - 489,88 | -2,6 |
| Амортизация | 7083,5 | 7533,5 | 450 | 6,4 |
| Прочие затраты | 28333,9 | 28333,9 | 0 | 0 |
| Итого себестоимость | 202385,0 | 197998,6 | - 4386,4 | -2,2 |

После замены печи ХПА-40, которая в данный момент используется в МП «Тотемский хлебокомбинат» на энергосберегающую А3-ХПТУ-20П, общая сумма себестоимости сократится на 2,2%.

В таблице 3.15 представлены результаты обоснований эффективности от замены оборудования на МП «Тотемский хлебокомбинат».

Таблица 3.15 - Экономическая эффективность от замены оборудования в МП «Тотемский хлебокомбинат»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование показателя | До мероприятия | После внедрения мероприятия | Прирост (снижение) +/- |
| Выручка от продажи продукции, тыс. руб. | 229022 | 229022 | 0 |
| Себестоимость продукции, тыс. руб. | 202385 | 197998,6 | -4386,4 |
| Прибыль (убыток) от продаж, тыс. руб. | -1 | 4385,4 | 4386,4 |
| Затраты на 1 рубль выручки, руб./руб. | 0,884 | 0,865 | -0,019 |
| Рентабельность продаж, % | -0,0004 | 1,9 | 1,9004 |
| Рентабельность продукции, % | -0,0004 | 2,21 | 2,2104 |

Из таблицы 3.15 видно, что смена оборудования будет способствовать увеличению прибыли от продаж на 4386,4 тыс. руб. После замены оборудования рентабельность продукции возрастет на 2,21 проц. п., рентабельность продаж возрастет на 1,9 проц.п., а затраты на 1 рубль выручки сократятся на 2,2%. Замена печи ХПА-40 на тупиковую трубчатую печь А3-ХПТУ-20П приведет к снижению себестоимости и, как следствие, к повышению эффективности деятельности МП «Тотемский хлебокомбинат».

Таким образом, развитие инновационной деятельности является важным аспектом в деятельности предприятия. Экономический спад нужно использовать каждому предприятию как повод для пересмотра направлений инвестиций в высокоэффективные инновационные разработки, закупку инновационных разработок и технологий. Все предложенные меры являются для МП «Тотемский хлебокомбинат» инновационными, смогут предоставить определенные конкурентные преимущества, а также позволят снизить себестоимость производимой продукции.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

По результатам написания выпускной квалификационной работы можно сделать ряд выводов:

1. Себестоимость - это сумма всех издержек, которые несет предприятие по изготовлению товара и его последующей реализации.

2. Инновация - это конечный результат интеллектуальной деятельности человека, творческого процесса, его фантазии, открытий и изобретений. Инновация реализуется в процессе осуществления инновационной деятельности. Инновации, в первую очередь, являются главным инструментом эффективного развития нынешних предприятий. Экономический результат применения инноваций приводит к сбережению материальных, трудовых и природных ресурсов, что снижает себестоимость производимой продукции.

. К основным направлениям инновационного развития предприятий хлебопечения и кондитерского производства, позволяющим снизить себестоимость в настоящее время относятся: механизация и автоматизация производственных процессов; химизация; электрификация; электронизация; внедрение новых продуктов, в том числе и для здорового питания; освоение современных инновационных разработок.

. Объект исследования в выпускной квалификационной работе «Тотемский хлебокомбинат». Основной деятельностью выбранного предприятия является хлебопечение, производство кондитерских изделий и торговля. МП «Тотемский хлебокомбинат» основано в 1938 году на базе Тотемского «Райпищеснаба». В качестве муниципального предприятие было зарегистрировано в марте 1992 года. Данное предприятие производит более 200 наименований продукции. Предприятие самостоятельно организует производственную и финансовую деятельность. В структуре «Тотемский хлебокомбинат» числится три производственных цеха и развитая сеть магазинов.

В ходе проведения анализа финансовых результатов и затрат деятельности предприятия были сделаны следующие выводы, что эффективность деятельности предприятия за последний год работы снизилась. В 2016 году наблюдается убыток от продаж в размере 1 тыс. руб. Себестоимость продаж в 2016 году возросла на 17,3% в сравнении с 2014 годом. Средняя численность персонала за анализируемый период увеличилась на 2 человека, повысился и средний размер заработной платы персонала на 4,7%. Значение среднегодовой стоимости основных производственных фондов изменилось на 4,7%, фондоотдача на 12,1%. В 2016 году деятельность предприятия была не рентабельной.

. Проведенный анализ показал, что основные производственные ресурсы используются эффективно: фондоотдача за исследуемый период увеличилась, фондоемкость соответственно уменьшилась. Материальные ресурсы также используются эффективно, о чем свидетельствуют расчеты показателей материалоотдачи и материалоемкости. Снижение показателя производительности труда в 2016 г. по сравнению с 2015 г. говорит о том, что эффективность использования трудовых ресурсов за исследуемый период снизилась.

6. В себестоимости продукции МП «Тотемский хлебокомбинат» затраты на сырье составляют большую долю (в 2016 г. - 42,59%). За изучаемый период, в стоимостном выражении они выросли на 16,1%, что во многом обусловлено увеличением цен на муку и сахар. При этом, факторный анализ показал, что переменные затраты, к которым относятся затраты на сырье, оказывают значительное влияние на увеличение общих затрат. А это значит, что руководству следует уделить особое внимание их экономному расходованию. Также, за анализируемый период, выросли затраты на транспортные расходы, электроэнергию и газ на 8,5%, 13,2% и 11,8% оптимизация которых является одним из резервов снижения себестоимости. Положительной тенденцией является снижение затрат на 1 рубль выручки, что может свидетельствовать о том, что предприятие стремиться оптимизировать затраты.

. Инновационная деятельность МП «Тотемский хлебокомбинат» заключается в использовании технологических инноваций, а именно покупке и внедрение нового оборудования. Предприятие всегда находится в поиске путей повышения эффективности работы, активно вкладывает средства в развитие торговли и производства продукции.

. В результате написания выпускной квалификационной работы можно сделать ряд предложений:

1). Использование новой технологии: ускоренный способ тестоведения.

Этот способ дает возможность значительно снизить время брожения полуфабрикатов. При использовании этого способа тестоведения процесс производства продукции делается гибким и легким в управлении, появляется возможность быстро и без дополнительных усилий менять ассортимент производимой продукции.

Даже несмотря на то, что данное мероприятие поспособствует росту объемов производства за счет увеличения скорости изготовления хлеба в два раза, оно не поможет снизить себестоимость продукции.

). Использование специальных добавок для улучшения качества продукции.

Для того чтобы решить сложные технологические задачи, связанные с необходимостью корректировки нестабильного качества основного сырья, необходимо целенаправленно использовать хлебопекарные улучшители различных функций и принципа действия. Такие как: «Стабилин», «Фаворит экстра, «Панифреш», «Антишим». На наш взгляд, для МП «Тотемский хлебокомбинат» использование специальных добавок для улучшения качества продукции является одним из перспективных и требует в будущем детального анализа потерь от некачественного сырья и эффекта от их использования.

). Снижение себестоимости за счет расширения ассортимента продукции МП «Тотемский хлебокомбинат». При изменении структуры производства за счет расширения ассортимента при аналогичных объемах производства экономия себестоимости составит около 2,2%. Данное мероприятие также актуально для МП «Тотемский хлебокомбинат», но требует предварительного маркетингового исследования для выявления потребительского спроса на данную продукцию на существующих рынках сбыта.

. В целях повышения эффективности развития предприятия МП «Тотемский хлебокомбинат» на основе снижения себестоимости по итогам проведенного анализа финансово-хозяйственной деятельности было определено направление инновационных разработок, ориентируемое на замену кирпичной печи ХПА-40 на энергосберегающую тупиковую трубчатую печь А3-ХПТУ-20П.

Обогрев пекарной камеры А3-ХПТУ-20П осуществляется с помощью трубчатых каналов, а не радиаторных коробок, как у большинства печей. Использование этих каналов позволяет снизить расход топлива из-за наиболее эффективного использования энергии продуктов сгорания и уменьшения тепловых потерь; увеличить срок службы системы обогрева в результате теплопередачи при более низкой температуре греющих поверхностей; улучшить пропеченность и окраску формового хлеба благодаря эффекту самопроизвольной турбулизации среды пекарной камеры.

Благодаря действительно минимальной тепловой инерции агрегата, технологический переход от умеренных температур в начале выпечки пшеничного формового хлеба к сравнительно высоким для изделий из ржаной муки происходил за достаточно короткий промежуток времени - не более получаса. При этом время разогрева до рабочей температуры у данной печи не превышает 90 мин, вместо 2-2,5 ч. Данное обстоятельство является существенным энергосберегающим эффектом.

Замена печи ХПА-40 на А3-ХПТУ-20П приведет к увеличению прибыли от продаж на 4386,4 тыс. Рентабельность продукции при этом увеличится на 2,21 проц. п., рентабельность продаж возрастет на 1,9 проц.п., а затраты на 1 рубль выручки сократятся на 2,2%. Замена печи ХПА-40 на энергосберегающую тупиковую трубчатую печь А3-ХПТУ-20П приведет к снижению себестоимости и, как следствие, к повышению эффективности деятельности МП «Тотемский хлебокомбинат».

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Аналитический центр при Правительстве РФ [Электронный ресурс]: офиц. сайт. - Режим доступа: http://ac.gov.ru/

2. Алексеева, А.И. Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности: учеб. пособие для вузов / А.И. Алексеева, Ю.В. Васильев, А.В. Малеева, Л.И. Ушвицкий. - Москва: КНОРУС, 2007. - 672 с.

3. Акмаева, Р.И. Инновационный менеджмент малого предприятия, работающего в научно-технической сфере: учеб. пособие / Р.И. Акмаева. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2012. - 541 c.

4. Артамонов, В.С. Микроэкономика: учеб. пособие / В.С. Артамонов. - Санкт-Петербург: Питер, 2009. - 320 с.

5. Ассорина, Г. Управление инновационными процессами в экономических системах. / Г. Ассорина // Проблемы теории и практики управления. - 2009. - №5. - С. 87-88.

6. Бакалаев, А.С. Бухгалтерский учёт: учебник / А.С. Бакалаев, П.С. Безруких. - Москва: Бухгалтерский учёт, 2012. - 302 с.

7. Баканов, М.И. Теория экономического анализа: учебник / М.И. Баканов, М.В. Мельник, А.Д. Шеремет. - Москва: Финансы и статистика, 2014. - 320 с.

8. Балдин, К.В. Управление рисками в инновационно-инвестиционной деятельности предприятия: учеб. пособие / К.В. Балдин, И.И. Передеряев, Р.С. Голов. - Москва: Дашков и К, 2012. - 418 с.

9. Баскакова, О.В. Экономика предприятия (организации): учеб. пособие / О.В. Баскакова, Л.Ф. Сейко. - Москва: Дашков и К, 2012. - 372 с.

10. Белов, В.Н. Инновационная политика и инновационный бизнес в России / В.Н. Белов. - Москва: Полиграф, 2001. - 90 с.

11. Бердникова, Т.Б. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия: учеб. пособие / Т.Б. Бердникова. - Москва: ИНФРА-М, 2010. - 2015 с.

12. Беляев, Ю.М. Инновационный менеджмент: учебник для бакалавров / Ю.М. Беляев. - М.: Дашков и К, 2013. - 220 c.

13. Ватутина, О.О. Повышение инвестиционной привлекательности отрасли промышленности на основе модернизации хозяйственных образований / О.О. Ватутина // Научные ведомости БелГУ. - 2010. - № 1. - С. 17-23.

14. Вишняков, Я.Д. Инновационный менеджмент. Практикум: учеб. пособие / Я.Д. Вишняков, К.А. Кирсанов, С.П. Киселева. - Москва: КноРус, 2013. - 326 c.

15. Волков, О.И Экономика предприятия: курс лекций / О.И. Волков, В.К. Скляренко. - Москва: ИНФРА-М, 2010. - 280 с.

16. Гарифуллин, К.М. Теоретические основы учёта себестоимости продукции / К.М. Гариффулин, М.Ф. Мусаллямова // Социально-экономические явления и процессы. - 2013. - №1. - С. 57.

17. Голов, Р.С. Инновационно-синтетическое развитие промышленных организаций / Р.С. Голов, А.В. Мыльник. - Москва: Дашков и К, 2011. - 420 с.

18. Гончаренко, Л.П. Инновационная политика: учебник / Л.П. Гончаренко, Ю.А. Арутюнов. - Москва: КНОРУС, 2009. - 352 с.

19. Грибанова, О.А. Управление инновационной деятельностью предприятия (организацией): учеб. пособие / О.А. Грибанова. - Вологда: ВоГУ, 2014. - 111 с.

20. Гришин, В.В. Управление инновационной деятельностью в условиях модернизации национальной экономики: учеб. пособие / В.В. Гришин. - Москва: Дашков и К, 2012. - 368 с.

21. Грузинов, В.П. Экономика предприятия: учеб. пособие / В.П. Грузинов, В.Д. Грибов. - Москва: Финансы и статистика, 2000. - 208 с.

22. Гугелев, А.В. Инновационный менеджмент: учебник / А.В. Гугелев. - Москва: Дашков и К, 2008. - 336 с.

23. Джолдасбаева, Г.К. Инновация как основной фактор повышения эффективности производства / Г.К. Джолдасбаева // Деловой еженедельник «Бизнес Путеводитель». - 2006. - №2. - С. 50-51.

24. Друкер, П.Ф. Энциклопедия менеджмента: учебник / П.Ф. Друкер. - Москва: Вильямс, 2004. - 432 с.

25. Зубахин, А.М. Ресурсный подход как одно из направлений оценки экономической эффективности / А.М. Зубахин, Ю.А. Симонова // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. - 2008. - № 3. - С. 38-39.

26. Зяблов, А.А. Инновационное развитие пищевой промышленности России: возможности и ограничения / А.А. Зяблов // Экономика. - 2016. - №2. - С. 96-99.

27. Иванов, В.В. Инновационная парадигма / В.В. Иванов. - Москва: Наука, 2011. - 239 с.

28. Иванченко, В. Проблемы инновационного воспроизводства / В. Иванченко // Экономист. - 2007. - № 2. - С. 86-87.

29. Ильенкова, С.Д. Инновационный менеджмент: учебно-практическое пособие / С.Д. Ильенкова, Л. М. Гохберг, В. И. Кузнецов.  Москва: МЭСИ, 2011. - 136 с.

30. Инновации в действии: учебник / под ред. А.Ф. Уварова. - Томск: Томск, 2010. - 157 c.

31. Инновационный менеджмент: учеб. пособие / под ред. П.Н. Завлина, А.К. Казанцева, Л.Э. Миндели. - Москва: Экономика, 2013. - 207 с.

32. Келле, В.Ж. Инновационная система России: формирование и функционирование / В.Ж Келле. - Москва: Едиториал УРСС, 2003. - 148 с.

33. Ковалёв, В.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия: учебник / В.В. Ковалёв, О.Н. Волкова. - Москва: Велби, 2010. - 153 с.

34. Кузьмина, Е.О. Современные тенденции развития законодательства об инновациях / Е.О. Кузьмина // Молодой ученый. - 2011. - №10. - С. 24-25.

35. Кузык, Б.Н. Эпохальные инновации: учебник / Б.Н. Кузык, Ю.В. Яковец. - Москва: Институт экономических стратегий, 2006. - 341 с.

36. Лукичева, Л.И. Управление интеллектуальным капиталом наукоемких предприятий / Л.И. Лукичева. - Москва: Омега-Л, 2006. - 485с.

37. Маршалл, А. Принципы экономической науки: учебник / А. Маршалл. - Москва: Прогресс, 1993. - 204 с.

38. Мельникова, Е.Н. Причины низкой эффективности предприятий хлебопекарной промышленности / Е.Н. Мельникова // Вестник ОГУ. - 2008. - №11. - С. 104.

39. Медынский, В.Г. Инновационный менеджмент: учебник / В.Г. Медынский. - Москва: ИНФРА-М, 2002. - 295 с.

40. Мелкумов, Я.С. Инвестиции: учеб. пособие / Я.С. Мелкумов. - Москва: ИНФРА-М, 2003. - 254 с.

41. Менш, Г. Технологический пат: инновации преодолевают депрессию / Б. Менш. - Москва: Экономика, 2001. - 35 с.

42. Морозов, Ю.П. Инновационный менеджмент: учебник для вузов / Ю.П. Морозов. - Москва: ЮНИТИ, 2005. - 187 с.

43. Нагоплежев, М.Р. Модернизация технологической базы производства машиностроения и ее эффективность / М.Р. Нагоплежев. - Москва: Интеграл, 2006. - 165 с.

44. Национальный стандарт Российской Федерации [Электронный ресурс]: офиц. сайт. - Режим доступа: http://meganorm.ru/Index/59/59151.htm

45. Никитина, А.Р. Содержание понятий «затраты», «расходы», «издержки», «себестоимость» и их различия / А.Р. Никитина // Мир современной науки. - 2014. - №6. - С. 70-74.

46. Николаева, И.П. Экономическая теория: учебник / М.Р. Нагоплежев. - Москва: Проспект, 2008. - 530с.

47. О науке и государственной научно-технической политике [Электронный ресурс]: федер. закон от 23.08.1996 № 127-ФЗ // КонсультантПлюс: справ.-правовая система / Компания «КонсультантПлюс».

48. Орлов, А.И. Менеджмент: учебник / А.И. Орлов. - Москва: Изумруд, 2003. - 298 с.

49. Основы государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 года: распоряжение Правительства РФ от 25.10.2010 №1873 // Российская газета. - 2010. - 30 ноября. - С. 17

50. Панищенко, М.И. Современное состояние хлебопекарной промышленности в России / М.И. Панищенко // Производство. - 2012. - №4. - С. 28-32.

51. Петренко, С.Н. Контроллинг: учеб. пособие / С.Н. Петренко. - Москва: Ника-Центр, 2004. - 328 с.

52. Праслов, А. В. Классификация инноваций и их сущность: учебник / А. В. Праслов. - Москва: Известия Российского государственного педагогического университета, 2007. - 168 с.

53. Пригожин, А.И. Нововведения: стимулы и препятствия / А.И. Пригожин. - Москва: Политиздат, 2007. - 270 с.

54. Развитие хлебопекарной промышленности Российской Федерации на 2014-2016 годы: приказ Минсельхоза России от 19.05.2014 № 83 // Российская газета. - 2014. - 26 июня. - С . 31.

55. Ресурсы инноваций: организационный, финансовый, административный: учеб пособие для вузов / под ред. проф. И П. Николаевой. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2003. - 318 с.

56. Румянцева, Е.Е. Инновационная стратегия экономического развития: учеб. пособие / Е.Е. Румянцева. - Москва: Директ-Медиа, 2015. - 40 с.

57. Савицкая, Г. В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия: учебник для вузов / Г. В. Савицкая. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2010. - 425 с.

58. Санто, Б. Инновации как средство экономического развития: учебник / Б. Санто. - Москва: прогресс, 2005. - 240 с.

59. Сергеев, И.В. Экономика организации (предприятия): учеб. пособие для бакалавров / И.В. Сергеев, И.И. Веретенникова. - Москва: Юрайт, 2013. - 671 с.

60. Солдаткина, О.В. Управление хлебопекарным предприятием / О.В. Солдаткина // Вестник ОГУ. - 2015. - № 8. - С. 119-126.

61. Стратегия инновационного развития Российской Федерации на период до 2020 года [Электронный ресурс]: офиц. сайт / Режим доступа: http://minsvyaz.ru/common/upload/2227-pril.pdf

62. Твисс, Б. Управление научно-техническими нововведениями / Б. Твисс. - Москва: Экономика, 1989. - 254 с.

63. Узун, Л.Н. Разработка и обоснование технологии производства: дис. канд. техн. наук: 05.18.01 / Л.Н. Узун. - Краснодар, 2003. - 163 с.

64. Фримен, К. Экономическая теория промышленных инноваций / Б. Фримен. - Москва: Прогресс, 1997. - 241 с.

65. Футхутдинов, Р.А. Инновационный менеджмент: учебник / Р.А. Футхутдинов. - Москва: Интел-Синтез, 2000. - 548 с.

66. Харитонова, Н. А. Управление расходами промышленного предприятия: учебник / Н.А. Харитонова. - Москва: Экономика, 2004. - 125 с.

67. Хучек, М. Инновации на предприятиях и их внедрение / М. Хучек. - Москва: Луч, 2009. - 143 с.

68. Шемякина, Т.Ю. Инновационный процесс: регулирование и управление: учеб. пособие / Т.Ю. Шемякина. - Москва: Флинта: МПСИ, 2007. - 240 с.

69. Шеремет, А.Д. Методика финансового анализа: учебник / А.Д. Шеремет, Е.В. Негашев. - Москва: ИНФРА-М, 2016. - 208 с.

70. Шумпетер, Й.А. Теория экономического развития /Й. А. Шумпетер. - Москва: Эксмо, 2007. - 864 с.

71. Экономика сельского хозяйства: учеб. пособие / В.А. Добрынин, А.В. Беляев, П.П. Дунаев и др.; под ред. В.А. Добрынина. - Москва: Колос, 2005. - 544 с.

72. Яковец, Ю.В. Эпохальные инновации XXI века / Ю.В. Яковец, Н.Д. Кондратьев. - Москва: Экономика, 2004. - 448 с.

73. Якушина, Е.Н. Эффективности развития пищевой промышленности в России с помощью инструментов стратегического управления / Е.Н. Якушина // Российское предпринимательство. - 2014. - № 17. - С. 26-33.

ПРИЛОЖЕНИЕ

**Аналитический баланс МП «Тотемский хлебокомбинат»**





[**Вернуться в каталог дипломов по менеджменту**](http://учебники.информ2000.рф/management3/management3.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) |  |