УДК 338.512.

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ И ФАКТОРЫ СНИЖЕНИЯ СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОДУКЦИИ

Бекиш Е. И., Бекиш Р.В.
УО «Витебская ордена «Знак Почета» государственная академия ветеринарной медицины»,
г. Витебск, Республика Беларусь
Шляднева Т. В.
Лиозненский филиал ОАО «Молоко»,
г. Витебск, Республика Беларусь

Сделан анализ направлений и факторов снижения себестоимости продукции, влияющих на финансовые результаты деятельности предприятия.

The analysis of directions and factors of decrease in the cost price of production, influencing financial results of activity of the enterprise is made.

Введение. Себестоимость продукции - один из важнейших экономических показателей деятельности промышленных предприятий и объединений, выражающий в денежной форме все затраты предприятия, связанные с производством и реализацией продукции. Себестоимость показывает, во что обходится предприятию выпускаемая им продукция [2].

Себестоимость продукции производственного предприятия это выраженные в денежной форме затраты, связанные с производством и реализацией продукции. В себестоимости, как в обобщенном экономическом показателе, отражается уровень технического оснащения производства и освоения технологических процессов, совершенствование организации производства и труда, степень использования производственных мощностей, экономное расходование материальных, трудовых и денежных ресурсов.

Себестоимость продукции находится в тесной взаимосвязи с такими экономическими показателями, как прибыль, рентабельность и цены. Это дает основание использовать себестоимость продукции в качестве одного из критериев оценки эффективности производства [1].

Анализ себестоимости продукции, работ и услуг имеет исключительно важное значение. Он позволяет выяснить тенденции изменения данного показателя, выполнения плана по его уровню, определить влияние факторов на его прирост и на этой основе дать оценку работы предприятия по использованию возможностей и установить резервы снижения себестоимости продукции[4].

Цель работы - определить основные направления и факторы снижения себестоимости продукции в Лиозненском филиале ОАО «Молоко» г. Витебск.

Материал и методы. Объектами анализа себестоимости продукции являются следующие показатели: полная себестоимость товарной продукции; затраты на рубль товарной продукции; себестоимость сравнимой товарной продукции; себестоимость отдельных изделий и отдельные элементы и статьи затрат.

В процессе работы рассмотрены наиболее важные и прогрессивные методики и направления в проведении анализа себестоимости товарной продукции предприятия, как теоретически, так и практически. Для этого использованы первичная финансово – экономическая отчетная документация, справочники и учебники, Положения и инструкции Минфина РБ, законы РБ, соответствующие методики и методы финансового и экономического анализа и оценки.

Результаты исследований. Систематическое снижение себестоимости продукции дает государству дополнительные средства как для дальнейшего развития общественного производства, так и для повышения материального благосостояния трудящихся. Снижение себестоимости продукции - важнейший источник роста прибыли предприятий. Чтобы достигнуть позитивных результатов, рекомендуется произвести четкую организацию работ, направленных на снижение себестоимости выпускаемой продукции [3].

Основные мероприятия, проводимые в Лиозненском филиале ОАО «Молоко» г. Витебск по снижению затрат, связанных с уменьшением издержек производства: организационно-технические мероприятия по внедрению энергосберегающих технологий и экономии энергоресурсов, т.е. снижение затрат по статье «Топливо», освоение производства казеина и повышение производительности труда.

В настоящее время охлаждение молочной продукции производится за счет аммиачного охлаждения: в камере установлены батареи непосредственного испарения. В холодильную установку входят три компрессора АУ-200, 1 компрессор НФ – 411.

При существующем режиме работы необходимо включать дополнительный компрессор АУ-200, который работает 8-10 часов в сутки для обеспечения подачи холода в камеру хранения молочной продукции (размеры камеры 120 м.кв., объем – 500 м.куб., вместимость продукции – 15 тонн в сутки продукции: сыры полутвердые, кефир, сметана, творог, молоко пастеризованное, простокваша, напитки из сыворотки).

При переводе охлаждения готовой продукции на фреоновое устанавливается холодильный агрегат ВРСК PL и 9COM, мощность двигателя которого 22,1 кВт, а у аммиачного компрессора АУ-200 мощность 90 кВт. Мощность нового холодильного агрегата ВРСК PL и 9COM составляет 22,1 к ВТ, что значительно меньше старого аммиачного компрессора АУ-200 (на 67,9 к Вт), расход электроэнергии в год составит 70,8 тыс. кВт, что меньше на 217,56 тыс. кВт.

Для запуска нового холодильного агрегата ВРСК PL и 9COM требуется затратить 40,1 млн. рублей. При работе вновь установленного агрегата в среднем 9 часов в сутки расход электроэнергии составит 198,9 кВт/час, в год - 70,8 тыс. кВт /час.

При существующем режиме работе в сутки (9 часов) компрессора АУ-200 с мощностью двигателя 90 кВт расход электроэнергии составляет 810,0 кВт/час, в год - 288,36 тыс. кВт /час.

Обслуживание нового агрегата не предусматривает дополнительных трудовых затрат, так как вменяется в обязанности слесаря. В связи с тем, что аммиачный компрессор АУ-200 установлен в 1984 году, затраты на

РЕПОЗИТОРИЙ УО ВГАВМ

ремонтные работы составляют 7-8 млн. рублей в год, затраты на вспомогательные материалы составляют в год 2,5 млн. рублей. При работе нового агрегата норматив затрат в год составит 1,5 млн. рублей. Срок окупаемости нового агрегата составит (50,2 млн. рублей: 40,1 млн. рублей) 1,2 года.

Переход на эксплуатацию нового холодильного агрегата, работающий на фреоне, позволит автоматически поддерживать необходимый температурный режим в холодильной камере 4°С ± 2°, экономичен. Кроме того, агрегат очень удобен в обслуживании, эстетичен, соответствует современным санитарным нормам.

В связи с необходимостью переработки сырья в период массового поступления молока у предприятия возникла необходимость в приобретении линии Я9-ОКЛ для производства казеина, основанной на коагуляции обезжиренного молока кислой сывороткой с последующей промывкой белка и сушкой в виброкипящем слое. Проектная мощность линии 1000 кг в смену.

Сырьем для производства казеина является обезжиренное молоко. Для получения обезжиренного молока на выработку казеина необходимо приобрести дополнительно ластинчатую пастеризационную - охладительную установку ОП2 - У15 стоимостью 120000 долларов США. Казеин технический кислотный представляет собой сухое плотное зерно любой формы, получаемое из коровьего обезжиренного молока под действием молочный кислоты с последующей промывкой сгустка в потоке и дальнейшей обработкой его на оборудовании непрерывного действия обезвоживания, дробления и сушки. Технический казеин предназначен для специальных отраслей промышленности, где он используется в качестве основного или вспомогательного технического сырья.

Расход сырья на выработку 1 т казеина учитывается по фактическим затратам, но не выше норм расхода и предельно допустимых потерь сырья при производстве казеина, утвержденных на основании контрольных выработок, применительно только для данного вида оборудования.

Расход вспомогательных материалов, химикатов, тары и упаковочных материалов на 1 т казеина технического кислотного, получаемого непрерывным способом, учитывают по фактическим затратам, но не выше действующих норм при производстве казеина.

Технологический процесс производства казеина технического кислотного состоит из следующих операций: подготовка обезжиренного молока к осаждению казеина; составление молочнокислой смеси; получение сыворотки в процессе коагуляции в ваннах; осаждение казеина и формирование сгустка; отделение сыворотки и формирование зерна; промывка казеина - троекратная (удаляются примеси); прессование; гранулирование и дробление; сушка казеина на установке ПР - СУ; упаковка, маркировка, хранение.

Расход сырья на 1 тонну казеина технического сухого (гранулированного) составляет 40-43 тонны молока в зависимости от качества молока и потерь при производстве сухого казеина. При производстве казеина технического сухого (гранулированного) осуществляют контроль поступающего сырья технологических процессов, готовой продукции, моющих растворов, качества тары.

Физико-химический, микробиологический и органолептический контроль сырья и готовой продукции должна проводить лаборатория предприятия в соответствии с действующими инструкциями и ГОСТами на метод исследования.

Для производства казеина необходим обслуживающий персонал в составе: изготовитель казеина - 3 человека; сушильщик - 2 человека, которые владеют определенными навыками. На предприятии имеются обученные рабочие.

Изготовитель казеина ведет процесс производства казеина сырца на поточно-механизированной линии. Подготавливает установки линии к работе. Принимает обезжиренное молоко, доводит его до требуемой для коагуляции температуры. Подготавливает рабочий раствор коагулянта, обслуживает коагулятор непрерывного действия и установки для непрерывной промывки казеина. Ведет процесс обезвоживания казеина с использованием прессов. Определяет готовность казеина по данным анализов. Передает казеин-сырец на дальнейшую переработку или упаковку его для отгрузки. Ведет учет и отчетность. Участвует в чистке и мойке оборудования линии.

Сушильщик ведет процесс скоростного непрерывного подсушивания жидкостей, полуфабрикатов, твердых масс большого объема и получения сухого зерна на распылительных и вакуум-сушильных установках. Проверяет состояние сушильной установки и насосов. Регулирует по контрольно-измерительным приборам поступление в сушилку пара или подогретого воздуха, температурных режимов сушки. Наблюдает за температурой и давлением, регулирует распыление и процесс сушки казеина. Определяет окончание процесса сушки. Выгружает высушенный казеин из сушилки и направляет его на упаковку. Учитывает количества получаемого казеина и записывает параметры технологического процесса в производственном журнале. Подготавливает оборудование к ремонту и принимает из ремонта. Наблюдает за состоянием механизмов сушки, чистотой фильтров.

Казеин технический будет поставляться на ОАО "Молоко" г. Витебск для дальнейшей переработки на производство казеината.

Экономическая эффективность производства 1 тонны казеина технического при участии Лиозненского филиала ОАО «Молоко» г. Витебск составляет 737 тыс. рублей в сравнении с отгрузкой молока на заводы объединения в количестве 40 тонн.

Производительность труда характеризует эффективность затрат труда в процессе производства [8].

Пути повышения производительности труда:

- интенсивный (внедрение новой техники, новой технологии, конструкций, освоение наиболее рациональных приемов работы и улучшение организации производства и труда);
- экстенсивный (ликвидация внутрисменных, целодневных потерь рабочего времени, перевод вспомогательных рабочих в основные, устранение непроизводительных затрат труда) [5].

Производительность труда на Лиозненском филиале ОАО «Молоко» г. Витебск по изготовлению творога можно повысить путем внедрения автоматизированной и механизированной линии Я9 – ОПТ – 2,5 и сокращения численности работающих.

В настоящее время на Лиозненском филиале ОАО «Молоко» г. Витебск вырабатывается значительное количество творога.

РЕПОЗИТОРИЙ УО ВГАВМ

Для этого установлено четыре творогоизготовителя Т4 – 4000 и одна творожная ванна ВН – 2500, а также один творожный охладитель.

Обслуживание данного оборудования производят шесть человек: два изготовителя творога IV разряда; два изготовителя творога III разряда; один мастер смены V разряда.

При работе на существующем оборудовании присутствует 85 % ручного труда: отваривание сгустка, самопресование, загрузка творога на охладитель. Очень трудоемкий процесс мойки оборудования.

Для этого взамен существующих творогоизготовителей следует внедрить автоматизированную и механизированную линию Я9 – ОПТ – 2,5,(сроком службы 25 лет), для работы на которой будут задействованы два изготовителя творога IV разряда. Данная линия работает в полном автоматическом режиме, все операции выполняются механизмами и машинами.

Производительность линии Я9 – ОПТ – 2,5 - две тысячи пятьсот литров сгустка в час, 1600 кг творога в сутки. Мойка оборудования осуществляется механически, путем циркуляции. Для приобретения и установки линии потребуется 72,5 млн. рублей. Внедрение новой линии приведет к сокращению численности на 4 рабочих. Прирост производительности труда от сокращения численности работающих при внедрения новой линии составит 3384,8 тыс. рублей или 601 %.

Заключение. В наиболее общем виде экономическая эффективность производства представляет собой количественное соотношение двух величин – результатов хозяйственной деятельности (эффекта) и производственных затрат, выражающих достигнутый уровень производительных сил и степень их использования. Сущность проблемы состоит в увеличении экономических результатов на каждую единицу затрат в процессе использования имеющихся ресурсов экономических результатов на каждую единицу затрат [6].

На предприятии разрабатываются мероприятия по повышению экономической эффективности производства.

Экономическая эффективность любого мероприятия по совершенствованию производства даже выражается и в экономии общественного труда на производстве и в росте ПТ. Под экономической эффективностью мероприятия подразумевается всякое его положительное влияние [7].

Рассмотренные направления по повышению прибыли Лиозненского филиала ОАО «Молоко» г. Витебск призванные улучшить финансовое положение предприятия, повысить его конкурентоспособность, вывести его на более высокий уровень развития, приведены в виде таблицы.

Таблица - **Экономический эффект по повышению прибыли Лиозненского филиала ОАО «Молоко» г. Витебск**

Мероприятия	Ожидаемый результат внедрения
Внедрение холодильного фреонового агрегата BPCK PL и 9COM для охлаждения продукции переработки молочного сырья	Снижение затрат на сумму 51,5 млн. руб.
Освоение нового вида продукции, казеина из вторичного сырья, путем внедрения новой пластинчатой пастеризованной охладительной установки УП2-У15	Получено прибыли с 1 тонны сырья 0,7 тыс. руб., за год 140,9 млн. руб.
Повышение производительности труда от сокращения численности рабочих при установке автоматизированной механизированной творожной линии Я9-ОПТ-2,5	Производительность труда увеличилась в 6,1 раза Экономия по фонду оплаты труда 14,5 млн. руб.

Из приведенных данных таблицы следует, что прибыль Лиозненского филиала ОАО «Молоко» г. Витебск при внедрении предложенных мероприятий можно увеличить на 206,9 млн. рублей: за счет снижения затрат по электроэнергии - на 51,5 млн. руб.; за счет освоения нового вида продукции (казеина) на сумму 140,9 млн. руб.; за счет сокращения рабочих предприятия на сумму - 14,5 млн. рублей и повысить производительность труда в 6,1 раза.

Таким образом, действия по разрешению проблем, связанных с направлениями и факторами снижения себестоимости продукции, необходимо предпринимать как можно раньше.

Литература. *1. Акулич, В.В. Анализ себестоимости продукции. / В.В. Акулич // Планово-экономический отдел. – 2006. - № 10. – С. 9-15. 2. Акулич, В.В. Анализ себестоимости продукции. / В.В. Акулич // Планово-экономический отдел. – 2006. - № 11. – С. 9-12. 2. Анализ хозяйственной деятельности в промышленности: учебник / В.И. Стражев [и др.]; под общ. ред. В.И. Стражева. – 6-е изд. – Минск.: Выш. шк., 2005. – 328 с. 3. Бекиш, Е.И. Резервы повышения экономической эффективности переработки молока и производства молочных продуктов в ОАО «Сенненский завод СОМ»/ Е.И Бекиш, Р.В. Бекиш // Ученые записки УО ВГАВМ. – Том 44. Вып. 2.- Витебск. – 2008. – С.28-32. 4. Горфинкель, В.Л. Экономика предприятия: Учебник / под ред. В.Л. Горфинкеля, В.А. Швандора. – М., 2006. – 742 с. 5. Суша, Г. В. Экономика предприятия. / Г. В. Суша. - Учеб. пособие - М.: Новое знание, 2007. - 384 с. 6. Хрипач, В. Я. Экономика предприятия / под ред. В. Я. Хрипача. - Мн.: Экономпресс, 2000. - 464 с. 7. Шутова, А.М. Анализ и оценка затрат на производство продукции на основании прошлой и текущей информации. / А. М. Шутова // Бухгалтерский учет и анализ. - 2007. - №1. - С. 12 - 17.*

Статья поступила 8.02.2010 г.

РЕПОЗИТОРИЙ УО ВГАВМ