**Введение**

Консервная промышленность одна из старейших отраслей пищевой промышленности, занимающаяся обработкой продуктов питания для предохранения их от порчи и длительном хранении.

При балочном консервировании пищевой продукт в готовом для употребления виде помещают в жестяную или стеклянную банку либо гибкую тару и прогревают до или после герметизации для уничтожения или снижения активности микробов и ферментов. Степень нагрева зависит от количества и вида присутствующих микробов, кислотности продукта его консистенции, размера кусков, объема продукта в таре, его исходной внешности и состава.

Как и во всяком масленом производстве товаров консервной промышленности для успеха нужны деньги и хорошее управление (планирование, регулирование и контроль). Предпочтительно сырьё местного производства, если речь не идёт о вторичной переработке. Необходимы современное оборудование, новейшие технологии, хорошо обученный персонал, для работы с оборудованием и план организации производства и сбыта соответствии с условиями рынка. Предприятие должно быть расположено в районе, благоприятном в отношении налогов инфраструктуры (дорог, противопожарной и милицейской охраны и защиты), энерго- и водоснабжения, сбросов сточных вод, наличие рабочей силы и ёмкого рынка.

В конце 20 века число фирм консервной промышленности непременно уменьшалось, но количество и ассортимент продуктов питания, выпускаемых в виде консервов возрастали как никогда. Крупные фирмы выпускают широчайший спектр продуктов. Мелкие фирмы в значительной степени специализировались и, как правило, реализуют свою продукцию под марками закупающих готовых предприятий (супермаркетов и прочее). Они не оказывают большого влияния на рынок.

Среди причин, обуславливающих неустойчивое положение плодоовощной перерабатывающей промышленности, являются: нарушение парицета цен на сельскохозяйственную и промышленную продукцию; отсутствие льготного кредитования; нестабильность рыночных коньюктур; конкурентоспособность и продажа.

Цель данной курсовой работы – анализ производственно-финансовой деятельности, изучение организации и управления производством, а так же каналов реализации продукции ООО «Консервный завод».

Достижения этой цели потребовало решение следующих задач:

* Изучение поставщиков основного сырья, технология производства, номенклатура выпускной продукции, структуры рынков сбыта и объёма реализации продукции, ценовой политике предприятия;
* Изучить и выявить основные недостатки в организации и управлении производством анализируемом предприятии.

Основным источником информации в данной курсовой работе послужили: отчеты производственно-финансовый деятельности предприятия ООО «Консервный завод» за 2007–2009 гг., а также бухгалтерский баланс и отчёт о прибыли и убытках за анализируемый период, устав ООО «Консервный завод».

При написании курсовой работы были использованы следующие методы: диалектической метод, расчетно-конструктивный, экспериментальный, экономико-математическое моделирование, абстрактно – логический.

**1. Характеристика производственно-экономической деятельности ООО "Консервный завод"**

**1.1 Юридический статус предприятия**

Общество с ограниченной ответственностью «Консервный завод». Расположено в городе Клинцы, Брянской области, Российской федерации, улица Парковая 1, и занимает территорию 5,2 га, в том числе под застройками 3 га.

С 1932 г. была организована артель «Пищевик», которая занималась производством хлебобулочных изделий, разведением рыбы, оказанием услуг по копчению рыбы, свинины и производство муки и крупы. На предприятии было задействовано 30 чел.

С 1945 г. артель переименовывается в райпищекомбинат. В это время строится небольшой кондитерский цех. Началось производство ирисов и карамели.

В 1963 г. райпищекомбинат переименовывается в горпищекомбинат. В следующем году начинается строительство консервного цеха производительностью 2 МУБ овощных консервов в год.

В 1992 г. в результате приватизации и смены формы собственности образовано АООТ «Консервный завод».

В 2000 г. после банкротства консервный завод переходит в собственность колхоза «Прогресс»

В 2004 г. Колхоз «Прогресс» сдал в аренду имущество, здание и сооружения и инженерные сети ООО «Консервный завод».

Общество с ограниченной ответственностью «Консервный завод» учреждено в целях осуществления предпринимательской деятельности для получения прибыли.

Общество является юридическим лицом и действует на основании настоящего Устава и Законодательства РФ.

Общество создано с целью внутреннего и внешнего рынков продуктами питания, товарами народного потребления, предметами производственно-технологического назначения, работами и услугами различного характера и получения от этой деятельности прибыли.

Основными деятельностями общества является:

* производство и переработка сельхозпродукции: производство плодовоовощной консервированной продукции, мясных и мясорастительных, изготовления плодово-ягодных вин, безалкогольных напитков, хлебного кваса, варения, повидла, соков, напитков, макаронных изделий;
* насыщение потребительского рынка продовольственными товарами, причем обеспечение устойчивого роста объёма производства продукции, улучшение его качества и ассортимента;
* повышение конкурентоспособности выпускаемой продукции и расширение ассортимента;
* обеспечение надёжной и взаимовыгодной кооперации производства и рациональных хозяйственных связей;
* эффективное использование ресурсов и повышение надежности материальных технического значения;
* организация оптовой и розничной торговли товарами народного потребления;
* осуществление посреднической и торгово-закупочной деятельности;
* обеспечение снабженческо-сбытовых функций по обеспечению материальными ресурсами, оборудованием изделиями и другими товарами.

В рамках деятельности общества проводит производственную, коммерческую и всякую другую деятельность, не запрещенную законом.

Общество является юридическим лицом по закону РФ и имеет в собственности обособленное имущество, учитываемое на его самостоятельном балансе. Общество может от своего имени приобретать и осуществлять имущественные и личные неимущественные права, нести обязанности, быть истцом и ответчиком в суде.

Общество вправе иметь штампы и бланки со своим наименованием, собственную эмблему, а также зарегистрированный в установленном порядке фирменный знак и другие средства визуальной и идентификации.

Реализация продукций, выполнение работ, и представление услуг осуществляется по ценам и тарифам, устанавливаемым обществом самостоятельно, кроме случаев, предусмотренных законодательством.

Общество может участвовать в деятельности и создавать на территории РФ за ее пределами в том числе в иностранных государствах хозяйственные общества, товарищества и производственные кооперативы с правами юридического лица.

Уставной капитал общества состоит из номинальный стоимости и доли его участников равен – 8349 руб. на 17 января 2001 г.

Доля участника общества и ее номинальная стоимость распределена следующим образом: колхоз «Прогресс» – 100% – 8349 руб.

Вкладом в уставной капитал общества могут быть деньги, ценные бумаги, другие вещи, имущественные права либо иные права, имеющие денежную оценку.

Увеличение уставного капитала общества может осуществляться:

* за счет имущества общества;
* за счет внесение участником дополнительных вкладов в уставной капитал;
* за счет вкладов третьих лиц принимаемых в число участников общества.

Уменьшение уставного капитала общества может осуществляться путем:

* уменьшению номинальной стоимости доли участника общества в уставном капитале общества;
* погашению долей, принадлежащих обществу.

Органами управления общества является:

* общее собрание;
* директор (единоличный исполнительный орган).

С момента назначения ликвидационной комиссии к ней приходят все полномочия по управлению делами общества.

К компетенции директора относятся все вопросы руководства текущей деятельности общества, за исключением вопросов, отнесённых к исключительной компетенции общего собрания участников.

Директор без завершенности действует от имени общества, в том числе:

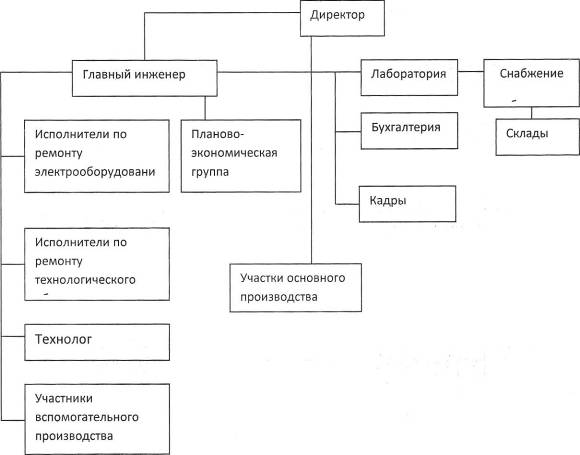
* 1. представляет интересы общества в РФ, так и за ее пределами, в том числе в иностранных государствах;
  2. Совершает сделки от имени общества;
  3. Имеет права подписи под финансовыми документами;
  4. Распоряжается фондами общества;
  5. Издает приказы и дает указания, обязательные для исполнения всеми работами общества.
  6. Утверждает штаты, заключает и расторгает трудовые договоры с работниками общества.
  7. Организует введение бухгалтерского учета и отчетности общества.

Общество может быть добровольно реорганизовано по решению общего собрания участников общества. Другие основания и порядок реорганизации общества определяется гражданским кодексом РФ и федеральными законами.

Общество может быть ликвидировано добровольно в порядке, предусмотренным статьёй 57 федерального закона «Об обществах с ограниченной ответственностью» и иными правовыми актами.

Ликвидация общества считается завершенной, а общество – прекратившим существование с момента внесения органом государственной регистрации соответствующей записи в единый государственный реестр юридических лиц.

**1.2 Структура управления на ООО «Консервный завод». Структуру управления изобразим в виде схемы**



Во главе предприятия стоит директор. Он организует всю работу предприятия и несет полную ответственность за его производственно – хозяйственную деятельность. В основу управления положено трехступенчатая структура управления (директор – начальник цеха – мастер). На схеме видно, что руководство процессом производства осуществляется директором, а в руках главного инженера сосредотачивается функции работники и внедрение новой техники прогрессивной технологии. С цехами главный инженер осуществляет связь через подчиненные ему технические и технологические отделы.

Основное производство охватывает все процессы непосредственно связанные с превращением исходного сырья в готовую продукцию. Оно занимает центральное место во всей производственной деятельности предприятия. От него, в основном зависит выполнение производственных заданий и улучшение технико-экономических показателей предприятия.

Вспомогательное производство состоит из процессов материального и технического обслуживания основного производства. К этому производству относится: ремонт оборудования; производство всех видов энергии (пара, холода, и т.д.) инструментов и приспособлений; изготовление тары, упаковочных материалов. Вспомогательное производство обеспечивает бесперебойную работу основного производства.

Обслуживающее хозяйство некой продукции не дает, а выполняет операции по транспортировке и хранению сырья и готовой продукции. Все перечисленные производства и обслуживающие хозяйства подразделяются на участки и рабочие места. Например участок по заготовке сырья. Здесь осуществляется приемка, мойка, чистка, сортировка сырья.

Например, рабочее место – закатчица. Она осуществляет закатку банок с готовой продукцией.

**1.3 Размеры производства и специализация предприятия**

Производство – любой процесс, предназначенный для того, чтобы превращать совокупность ресурсов в продукцию определенного состава. Любое производство можно рассматривать как систему, состоящую из 3 компонентов: ресурсов, продукции и производственного процесса. Характер и структура производства зависит от особенностей выпускаемой продукции, типа производственного процесса, применяемых орудий труда и технологических процессов.

Создание развитой материально – технологической базы предприятия, хранение и переработки сырья консервных изделий с экономической точки зрения, наиболее эффективный путь преодоления товарного дефицита. Каждый руководитель стремиться организовать производство так, чтобы вложенный капитал окупался в максимально короткие сроки. Важнейшим стимулятором производственной деятельности консервного завода является то, чтобы система цен на сельскохозяйственное сырье была меньше, то есть соответствовала системе цен на продукцию, производящуюся из него.

Вместе с тем, должно быть обеспечено наиболее полное и эффективное использование уже использующихся производственных мощностей, приняты

меры по увеличению объемов и увеличению переработки сырья на предприятиях.

Анализ размеров предприятия необходим для рассмотрения эффективности производства.

Для анализа размеров предприятия и его эффективности производства обратимся к таблице 1.

Таблица 1 – Размеры производства на ООО «Консервный завод»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | 2007 г | 2008 г | 2009 г | Показатели 2008 г. в% к 2006 |
| Стоимость валовой продукции в действующих ценах, тыс. руб. | 22395 | 24678 | 25418 | 113 |
| Размер денежной выручки, тыс. руб. | 26000 | 28267 | 29115 | 112 |
| Среднегодовая численность работников, чел. | 99 | 99 | 99 | 100 |
| Среднегодовая стоимость основных  производственных фондов, тыс. руб. | 3559 | 3559 | 3559 | 100 |
| Объем производства, туб. | 3753 | 3755 | 3760 | 100,1 |

В динамике прослеживаются тенденции к увеличению объемов производства продукции предприятия, производственные мощности предприятия используются на 40%, что объясняется недостатком сырья и недостатком на заводе денежных средств для его приобретения. Однако планируется наращивание имеющихся производственных мощностей за счет увеличения закупки сырья.

Объем выпускаемой продукции напрямую зависит от спроса покупателя, так на любом предприятии есть специалист, который постоянно следит за изменением спроса, прислушивается к мнению покупателя, отмечает какая продукция более востребована. Все эти наблюдения связаны с увеличением экономической эффективности.

Таблица 2 – Состав и структура трудовых ресурсов на ООО «Консервный завод»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Категории работников | Численный состав, чел. | | | Структура, % | | |
| 2007 | 2008 | 2009 | 2007 | 2008 | 2009 |
| Рабочие: |  |  |  |  |  |  |
| – постоянные | 75 | 75 | 75 | 75,7 | 75,7 | 75,7 |
| – прочие | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 |
| – рабочие временные и | 18 | 20 | 20 | 18,1 | 20,2 | 20,2 |
| сезонные |  |  |  |  |  |  |
| – служащие | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| – рабочие подсобных и | 1 |  | - | 1 | - | - |
| пром. предприятий |  |  |  |  |  |  |
| -рабочие непроизвод. | - | - | - | - | - | - |
| сферы |  |  |  |  |  |  |
| – работники торговли и | - | - | - | - | - | - |
| общепита |  |  |  |  |  |  |
| Всего | 99 | 99 | 99 | 100 | 100 | 100 |

Из данных таблицы видно, что на предприятии есть практически все категории работников, необходимых для производства продукции. Однако, наибольший удельный вес занимают постоянные рабочие, их численность в течение 3-х лет не изменилась. По остальным категориям работников значительных изменений не наблюдается.

Но в общем итоге численность рабочих в 2009 году по сравнению с 2007 годом не изменилась. Это связано с тем, что в последние годы предприятие стало заменять давно устаревшее оборудование более прогрессивным, которое позволяет сократить потери рабочего времени, а так же его модернизации с той же целью. Поэтому был найден оптимальный вариант численности трудовых ресурсов, которая обеспечивает полную эффективность использования рабочей силы и других факторов производства с целью получения лучших экономических результатов во всех отделениях производства.

Одним из важнейших факторов увеличения объема производства продукции на предприятии является обеспеченность его основными производственными фондами и более полное и эффективное их использование.

Производственную мощность предприятия определяют промышленно – производственные фонды. Рассмотрим таблицу 3, в которой отражена обеспеченность промышленно-производственными фондами ООО «Консервный завод».

Таблица 3 – Состав и структура основных производственных фондов на ООО «Консервный завод»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды основных производственных фондов | Среднегодовая стоимость производственных фондов, тыс. руб. | | | Структура, % | | |
| 2007 | 2008 | 2009 | 2007 | 2008 | 2009 |
| Здания | 2168 | 2168 | 2168 | 60,9 | 60,9 | 60,9 |
| Сооружения | 91 | 91 | 91 | 2,6 | 2,6 | 2,6 |
| Машины и оборудование | 1135 | 1165 | 1165 | 32,3 | 32,7 | 32,7 |
| Транспортные средства | 124 | 135 | 135 | 3,5 | 3,8 | 3,8 |
| Всего основных производственных фондов | 3518 | 3559 | 3559 | 100 | 100 | 100 |
| Введено в действие основных средств | 318 | 325 | 325 | X | X | X |

Как видно из таблицы состав основных производственных фондов (ОПФ) за рассматриваемый период практически не изменяется. За 2007–2009 гг. численность ОПФ увеличилась на 1,15%. Это произошло в основном, за счет приобретения и модернизации производственного оборудования и транспортных средств на 8,1%.

Таким образом, рост ОПФ говорит о том, что предприятие увеличивает свое производство, а, следовательно, количество выпускаемой продукции, которая повышает количество прибыли.

Специализация означает вид, разновидность – это форма общественного разделения труда, выражающаяся преимущественно в разделении той или иной отрасли или же сосредоточение ресурсов на производстве определенного вида продукции.

Перерабатывающие предприятия по уровню специализации подразделяют на:

1. Узкоспециализированные предприятия;
2. Специализированные предприятия;
3. Предприятия с несложившейся специализацией.

Для определения, к какому предприятию по уровню специализации относят ООО «Консервный завод», необходимо рассмотреть размер и структуру товарной продукции (табл. 4)

Как видно из таблицы, основными видами выпускаемой продукции являются консервы, закуски и маринады, продукция переработки фруктов. Они занимают около 80% в общем объеме производства. Это говорит о том, что «Консервный завод» является узкоспециализированным предприятием. Узкая специализация создает условия для более эффективного использования основных средств производства и улучшения качества продукции плодоовощных изделий.

Таблица 4 – Размер и структура товарной продукции на ООО «Консервный завод»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Стоимость товарной | | | Структура товарной | | |
| Виды продукции | продукции, тыс. руб. | | | продукции, % | | |
| 2007 | 2008 | 2009 | 2007 | 2008 | 2009 |
| Консервы | 6315,4 | 7033,2 | 7243,9 | 28,2 | 28,5 | 28,4 |
| Обеденные | 5733,1 | 6366,9 | 6556,9 | 25,6 | 25,8 | 25,6 |
| Маринады | 2888,9 | 3208,1 | 3304,2 | 12,9 | 13,0 | 13,1 |
| Фрукты | 5733,3 | 6095,4 | 6277,8 | 25,6 | 24,7 | 24,7 |
| Соки | 1727,4 | 1974,2 | 2033,2 | 7,7 | 8,0 | 8,2. |
| Итого | 22395,1 | 24678,0 | 25418,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |

Для аналогичного определения уровня специализации данного предприятия необходимо определить коэффициент специализации, который рассчитывается по формуле:

Кс – коэффициент специализации;

Ут – удельный вес товарных отраслей в структуре товарной продукции; j – порядковый номер отдельных отраслей по величине удельного веса в ранжированном ряду.

Расчет коэффициента специализации на ООО «Консервный завод» представлен в таблице 5.

Таблица 5 – Расчет коэффициента специализации на ООО «Консервный завод» за 2009 г.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Удельный вес | Порядковый номер | Расчетное |
|  | продукции в | в ранжированном | значение |
| Виды продукции | структуре товарной | PW, J | (2j-l) |
|  | продукции, % (Ут) |  |  |
| Консервы | 28,4 | 1 | 1 |
| Обеденные | 25,6 | 2 | 3 |
| Фрукты | 24,7 | 3 | 5 |
| Маринады | 13,1 | 4 | 7 |
| Соки | 8,2 | 5 | 9 |
| Итого | 100,0 | X | X |







Сделав расчет коэффициента специализации в динамике, то есть за 2007, 2008, 2009 гг., видно, что он за данный период не изменился и составляет 0,25.

Расчетные данные показали, что коэффициент специализации равен 0,25. Это говорит о том, что ООО «Консервный завод» имеет средний уровень специализации. Основной вид продукции – консервы.

**1.4 Уровень интенсивности и экономическая эффективность интенсификации производства на предприятии**

Интенсификация на предприятии означает увеличение размеров производства за счет более эффективных средств производства, более совершенных форм организации труда и технологических процессов, воплощающих последнее достижение научно-технического процесса, лучшего использования имеющихся ресурсов.

Для оценки уровня интенсификации на ООО «Консервный завод» составим и проанализируем таблицу 6.

Таблица 6 – Исходные данные для расчета уровня интенсификации и эффективности интенсификации на ООО «Консервный завод»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показатели | 2006 | 2007 | 2008 |
| Стоимость валовой продукции в действующих ценах, тыс. руб. | 22395 | 24678 | 25418 |
| Среднегодовая стоимость основных производственных фондов, тыс. руб. | 3559 | 3559 | 3559 |
| Среднегодовая численность работников, чел. | 99 | 99 | 99 |
| Производственная площадь, м | 2878 | 2878 | 2878 |
| Производственные затраты, тыс. руб. | 5081 | 5662 | 5831 |
| Затраты труда, тыс. чел.-час. | 403 | 415 | 421 |
| Потребление электроэнергии, тыс. кВт-ч | 809 | 812 | 816 |
| Прибыль от реализации продукции, тыс. руб. | 26000 | 28267 | 29115 |

Анализируя данные таблицы 6 можно отметить, что стоимость валовой продукции в 2009 году увеличилась на 13,5% по сравнению с 2007 годом. Так как на предприятии с каждым годом происходит замена старого оборудования на более новое и прогрессивное, качество продукции улучшилось и следовательно выпуск ее возрос. В результате этого возросли все показатели.

Таблица 7 – Уровень интенсивности и экономической эффективности интенсификации на ООО «Консервный завод»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | 2007 | 2008 | 2009 | Показатели 2009 в% к 2007 г |
| Уровень интенсивности: |  |  |  |  |
| Приходится на 100 м |  |  |  |  |
| производственных площадей: |  |  |  |  |
| – основных производственных | 123,6 | 123,6 | 123,6 | 100 |
| фондов, тыс. руб. |  |  |  |  |
| – производственных затрат, тыс. | 176,5 | 196,7 | 192,3 | 109,0 |
| руб. |  |  |  |  |
| – затрат труда, тыс. руб. | 14 | 14,4 | 14,2 | 101,4 |
| – израсходовано электроэнергии, | 28,1 | 28,2 | 28,2 | 100,6 |
| тыс. кВт-час |  |  |  |  |
| Экономическая эффективность  интенсификации:  Выход валовой продукции, тыс.  руб.: |  |  |  |  |
| – на 100 м производственных площадей | 778,1 | 857,4 | 883,1 | 113,5 |
| на 100 руб. основных | 629,2 | 693,3 | 714,1 | 113,4 |
| производственных фондов |  |  |  |  |
| – на 1 среднегодового работника | 226,2 | 249,2 | 256,6 | 111,4 |
| – на 100 руб. Производственных затрат | 440,7 | 435,8 | 448,8 | 102,0 |
| Приходится прибыли, тыс. руб.: |  |  |  |  |
| – на 100 м2 производственных площадей | 903,3 | 982,1 | 1011,6 | 111,9 |
| на 100 руб. основных | 730,5 | 794,2 | 818,0 | 112,1 |
| производственных фондов |  |  |  |  |
| – на 1 среднегодового работника | 262,6 | 285,5 | 294,1 | 111,9 |
| – на 1 чел.-час. затрат труда | 64,5 | 68,1 | 70,1 | 108,6 |
| – на 100 руб. Производственных затрат | 511,7 | 499,2 | 507,3 | 99,3 |

**2. Организация производства и реализации консервной продукции на ООО «Консервный завод»**

**2.1 Организация закупки сырья**

ООО «Консервный завод» является не самым крупным предприятием в городе Клинцы, но с каждым годом наращивает свои производственные мощности. Предприятие специализируется на выпуске плодовоовощной консервной продукции, изготовлении варенья, джемов, повидла, соков и т.д.

Основным сырьем, используемым при производстве консервов, являются овощи и фрукты. Основной объем овощей и фруктов поставляется сельскохозяйственными предприятиями Брянской и других областей.

Поставки сырья осуществляются по договору поставки, в котором указываются: место заключения договора (город), дата (число, месяц, год), покупатель (полное название организации).

Предмет договора: поставщик обязуется поставить в течение года, а покупатель – принять и оплатить сырье.

Качество продукции: качество поставляемой продукции должно соответствовать требованиям ГОСТа, подтверждаться сертификатами соответствия и качественными удостоверениями.

Приемка продукции производится в соответствии с «Инструкцией по приемке продукции по количеству и качеству». В случае выявлении недостачи или некачественной продукции покупатель обязан вызвать представителей поставщика для приемки продукции (в течение 24 часов).

После получения сырье отгружают на хранение или сразу запускают в производство. Начальники цехов ежедневно делают запрос в отдел снабжения на поставку сырья в цех, заполняется накладная соответствующего образца и лишь после этого сырье можно пускать в производство. Заявка на сырье может делаться на недельный срок или ежедневно, в зависимости от того, какой вид консервов планируется выпускать и какой срок эти консервы будут выпускаться. В конце смены мастер снимает остатки сырья, которое не пошло на производство продукции и учитывает эти остатки при следующем производстве.

Каналы и объемы поставки сырья на ООО «Консервный завод» отражены в таблице 8.

Таблица 8 – Объемы поставки сырья на ООО «Консервный завод»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Поставщики сырья | 2007 | 2008 | 2009 | Показатели 2009 в% к 2007 г |
| Колхоз «Прогресс» | 79 | 82 | 84 | 106,3 |
| г. Краснодар | 32 | 35 | 36 | 112,5 |
| г. Новозыбков | 11 | 13 | 17 | 154,5 |
| Всего | 122 | 130 | 136 | 111,4 |

Как видно из таблицы 8 – основным поставщиком сырья завода является колхоз «Прогресс». С конца 2004 г. ООО «Консервный завод» выделился и в настоящее время представляет собой самостоятельное юридическое лицо, взаимоотношения с которым строятся таким образом, что колхоз поставляет для переработки овощи, а завод возвращает стоимость сырья частично деньгами, частично готовой продукцией, которую колхоз реализует через фирменную сеть. В 2009 году на его долю пришлось почти 62% от общего объема поставок. Объем поставок сырья с каждым последующим годом увеличивается, и зная, что объем поставок сырья в значительной степени зависит от спроса на выпускаемую продукцию, можно сделать вывод, что предприятие готово обеспечить потребность населения собственной продукцией.

Таблица 9. Объем поступающего сырья на ООО «Консервный завод», т

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Месяцы | 2007 | 2008 | 2009 | Показатели 2009 в% к 2007 г |  |
| Январь |  |  |  |  |
| Февраль |  |  |  |  |  |
| Март | - | - | - | - |  |
| Апрель | - | - | - | - |
| Май | - | - | - | - |
| Июнь | - | - | - | - |
| Июль | - | - | - | - |
| Август | 27 | 28 | 29 | 107,4 |
| Сентябрь | 50 | 52 | 55 | 110,0 |
| Октябрь | 31 | 34 | 35 | 112,9 |
| Ноябрь | 14 | 16 | 17 | 121,4 |
| Декабрь | - | - |  |  |
| Итого | 122 | 130 | 136 | 111,4 |

Из таблицы 9 видно, что поставки сырья на завод имеют сезонный характер. Это связано с особенностями производства сырья для переработки. Выращивание овощей и фруктов, являющихся основным сырьем для переработки, осуществляется летом, а их переработка приходится на конец лета и осень.

Из таблицы 9 видно, что количество поступающего сырья в каждом месяце различно и не имеет определенной тенденции.

Закупочные цены на основные виды сырья на ООО «Консервный завод» приведены в таблице 10.

Таблица 10 – Закупочные цены на основные виды сырья на ООО «Консервный завод», за 1т сырья

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид сырья | 2007 | 2008 | 2009 | Показатели 2009 в% к 2007 г |
| Огурцы | 6000 | 6500 | 6800 | 113,3 |
| Кабачки | 4000 | 4500 | 4600 | 115,0 |
| Морковь | 6500 | 6800 | 6900 | 106,2 |
| Лук | 7000 | 7200 | 7300 | 104,3 |
| Итого | 23500 | 25000 | 25600 | 108,9 |

Из таблицы видно, что цены на закупаемое сырье с каждым годом росли, это прежде всего связано с позицией поставщиков, которые вынуждены повышать цены на овощи и фрукты из-за повышения цен на топливо и энергоносители, необходимые для производства сырья для переработки.

Ассортимент продукции, выпускаемой на ООО «Консервный завод» представлены в таблице 11.

Таблица 11 – Ассортимент продукции, выпускаемой на ООО «Консервный завод», туб

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид продукции | 2007 | 2008 | 2009 |
| Икра кабачковая | 725 | 729 | 732 |
| Солянка овощная | 364 | 360 | 372 |
| Борщ | 462 | 460 | 463 |
| Свекла маринованная | 400 | 402 | 405 |
| Рассольник | 242 | 244 | 245 |
| Сок березовый | 230 | 225 | 230 |
| Щи | 432 | 435 | 442 |
| Пюре яблочное | 315 | 318 | 323 |

Из таблицы 11 видно, что самым массовым в производстве консервным продуктом является «Икра кабачковая». Это, в-первую очередь, связано с высоким спросом на данный вид продукции, как в Брянской области, так и за ее пределами, а также сравнительно невысокой отпускной ценой.

**2.2 Организация производства и реализации продукции («Икра кабачковая») на ООО «Консервный завод»**

Для определения уровня механизации на производстве «Икры кабачковой» на ООО «Консервный завод» обратимся к таблице 12.

Таблица 12 – Уровень механизации на производстве «Икры кабачковой»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Последовательность выполнения операции | Машинная операция | Ручная операция |
| Разгрузка сырья | X | - |
| Сортировка | - | X |
| Мойка кабачков | X | - |
| Дробление | X | - |
| Обжарка | X | - |
| Протирка | X | - |
| Уварка и смешивание | X | - |
| Наполнение банок | X | - |
| Закатка банок | X | - |
| Стерилизация банок | X | - |
| Этикеровка | X | - |
| Упаковка | X | - |
| Транспортировка | X | - |
| Уровень механизации, % | 91 | 9 |

Анализируя данные таблицы можно сказать, что уровень механизации на ООО «Консервный завод» при производстве кабачковой икры составляет 91%. Такой высокий уровень связан с тем, что в консервном производстве (производство кабачковой икры) многие процессы можно механизировать, но присутствие оператора обязательно, так как, все необходимые процессы нужно контролировать.

Далее охарактеризуем процессы при производстве кабачковой икры.

Сортировка производится для удаления из основной массы сырья плохих, незрелых и некачественных кабачков. Сортировку производят несколько человек, находящихся по обе стороны ленточного транспортера. Затем отсортированные кабачки направляются на мойку в барабанные моечные машины. Мойка осуществляется для удаления с поверхности кабачков загрязнений и для их гигиенической чистоты.

Далее кабачки направляются на дробление. Кабачки режутся на кусочки 10–15 мм для облегчения протекания дальнейших технологических процессов.

Измельченные кабачки отправляются на обжарку в жарочную печь для придания им специфического вкуса и запаха, а также для приобретения золотистой корочки.

Обжаренные кабачки направляются на протирку, в результате которой происходит удаление кожуры и семечек.

Для готовности кабачки направляются в вакуум-аппараты для уваривания, где они увариваются и к ним добавляются дополнительные компоненты, которые перемешиваются и доводятся до готовности.

Готовый продукт наполняется в стеклянные банки в наполнителе автоматически и направляется на укупорку и закатку, которая осуществляется на закаточной машине.

Продукция в банках направляется на стерилизацию, которая применяется для удаления нежелательных микроорганизмов и для предотвращения вскрытия банок.

Заключительными этапами производства являются этикеровка и упаковка, которые проводят на этикеровочном и упаковочном аппаратах соответственно.

Хранение готовой продукции происходит в специальных хранилищах, где поддерживается постоянная температура и влажность, что позволяет сохранить продукцию более длительное время в хорошем состоянии.

Таблица 13 – Размер и структура затрат на производство основных видов продукции на ООО «Консервный завод»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Статьи затрат | Размер затрат на 1 туб | | | Структура затрат, % | | |
| 2007 | 2008 | 2009 | 2007 | 2008 | 2009 |
| Сырье | 7726 | 7718 | 7720 | 80,7 | 80,9 | 81,2 |
| Топливо | 815 | 806 | 804 | 8,5 | 8,4 | 8,2 |
| Заработная плата | 1033 | 1020 | 1018 | 10,8 | 10,7 | 10,6 |
| Всего | 9574 | 9544 | 9542 | 100 | 100 | 100 |

По данным таблицы видно, что основной статьей затрат является «сырье для переработки». В свою очередь, в связи с расширением объемов производства, себестоимость 1 туб снизилась на 2,3%, что привело к уменьшению других статей затрат.

Себестоимость единицы конкретного вида продукции на ООО «Консервный завод» приведена в таблице 14.

Таблица 14 – Себестоимость конкретного вида продукции на ООО «Консервный завод», руб

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид продукции; 0,5 л | 2007 | 2008 | 2009 | Показатели 2009 в% к 2007 г |
| Борщ из свежей капусты | 9,87 | 12,05 | 13,85 | 140,3 |
| Свекольник | 9,70 | 11,90 | 12,70 | 130,9 |
| Свекла маринованная | - | 9,97 | 10,75 | 107,8 |

Анализируя данную таблицу можно отметить удорожание производимой продукции. Это связано с повышением цен на закупаемое сырье, топливо и энергоносители. Составляющей частью организации производства является материальное стимулирование работников.

Различают две основные формы оплаты труда:

* повременная, при которой заработная плата сотрудников зависит от количества отработанного времени;
* сдельную, при которой заработная плата зависит от количества произведенной продукции.

На ООО «Консервный завод» предусмотрена следующая система оплаты труда:

а) в цехах основного производства – сдельно-премиальная;

б) в остальных отделах и подразделениях – повременно-премиальная;

в) водители – сдельно-премиальная.

Таблица 15 – Каналы и объемы реализации основного вида продукции на ООО «Консервный завод»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Каналы реализации,  туб | Вид продукции | | | | | | | | |
| Закусочные | | | Обеденные | | | Овощные | | |
| 2007 | 2008 | 2009 | 2007 | 2008 | 2009 | 2007 | 2008 | 2009 |
| Москва | 2295 | 2079 | 2141 | 1728 | 1799 | 1784 | 112 | 171 | 185 |
| СПб | 328 | 331 | 341 | - | - | - | - | - | - |
| Тула | - | - | - | 177 | 398 | 415 | 1211 | 1285 | 1323 |
| Воронеж | 130 | 345 | 462 | - | - | - | - | - | - |

Из данной таблицы видно, что основным каналом реализации производимой продукции является город Москва, в который поставляются практически все виды консервов. Это связано с большим спросом консервной продукции в данном регионе, из-за ее высокого качества и относительно низкой стоимости. Остальные покупатели приобретают продукцию данного предприятия в зависимости от спроса конкретного вида продукции.

**3. Совершенствование организации производства консервной продукции на ООО «Консервный завод»**

**3.1 Пути совершенствования организации производства консервной одукции**

Организация производства – есть наука, раскрывающая и объединяющая закономерности рационального построения и ведений производственных систем в сфере производства материальных благ, методов, обеспечивающих наиболее целесообразное соединение и исследование во времени пространстве трудовых и материальных процессов с целью эффективного ведения производственных процессов и в целом предпринимательской деятельности.

Теоретические разработки, а также практический анализ показали, что большое влияние на результаты производственной деятельности ООО «Консервный завод» оказывают себестоимость, затраты, ассортимент и структура производства и реализации консервной продукции.

Основные факторы повышения эффективности производства и реализации консервной продукции являются:

* снижения расходов сырья, материалов, топлива и энергии на единицу продукта;
* уменьшение размера амортизационных отчислений, приходящихся на единицу продукции;
* снижение расхода заработной платы на единицу продукции;
* сокращение административно-управленческих расходов; ликвидация непроизводительных расходов и потерь.

На экономию ресурсов оказывает большое влияние число технико – экономических факторов. Наибольшее влияние имеют следующие группы внутрипроизводственных факторов:

повышение технического уровня производства

* совершенствование организации производства и труда;
* изменение объема производства.

Повышение технического уровня производства, совершенствование организации производства и труда приводит к снижению затрат сырья, материалов и заработной плате.

Уменьшение затрат сырья и материалов достигается за счёт снижения норм их расходов, сокращение отходов и потерь в процессе производства и хранения, использование вторичных материалов, внедрение безотходных технологий.

Повышение эффективности производства обеспечивается за счёт уменьшения затрат живого труда на единицу продукции и опережающих темпов роста его производительности по отношению к терминам роста средней заработной платы. При росте объема производства постоянные затраты предприятия не суммируются или изменяться незначительно.

Повышение эффективности производства в настоящее время обеспечивается в основном под влиянием внутри – производственных факторов.

Значительное улучшение производства достигается в результате применения прогрессивных методов организации производства. Она снижает убытки производства за счёт бездефектного изготовления продукции. Система «точно вовремя» способствует снижению убытков по двум направлениям:

* 1. снижаются затраты на складирование и хранение полуфабрикатов и у потребителя, и у производителя, последний, кроме того снимает затраты и на реализацию;
  2. бизнес план предусматривает не только увеличение объёма производства, но и выпуск конкурентоспособной продукции, повышение качества продукции, снижение затрат на производство, рост.

Основное внимание необходимо уделять совершенствованию товара, повышению его качества при умеренных и доступных большинству потребителей ценах. Для обеспечения успешного ведения бизнеса и планирования постоянно осуществляются маркетинговые исследования, позволяющие оценить конъюнктуру рынка.

Резервы снижения себестоимости продукции – это внутрипроизводственные возможности уменьшение себестоимости продукции за счёт роста эффективности использования ресурсов предприятия, поддающиеся количественному изменению.

Мобилизация резервов снижения себестоимости продукции позволяет улучшить качественные показатели производственной деятельности предприятия (повысить конкурентоспособность производимой продукции, увеличить объем её производства и реализации, ускорить оборачиваемость оборотных средств и др.).

Выделяют следующие группы резервов снижения себестоимости продукции:

* улучшение использования условно-переменных затрат (сырья, материалов, покупаемых изделий и полуфабрикатов, топлива и энергии на технологические цели);
* повышение эффективности использования условно-переменных трудовых затрат. Данная группа включает 2 направления:
  1. Рост производительности труда;
  2. Улучшение использования рабочего времени;
* снижения уровня условно-постоянных затрат;
* расходов на содержание и эксплуатацию машин и оборудования, общецеховых и общехозяйственных расходов, расходов на реализацию.
* в общей совокупности резервов уменьшения себестоимости продукции следует различать текущие резервы, которые можно

реализовать в ближайший период времени (месяц, квартал), и переменные, реализация которых требует более длительного времени и, как правило, внедрения различного рода организационно-технических мероприятий.

К текущим резервам относятся устранение неоправданных отступлений от предусмотренной конструкторско-технологической документацией технологии изготовления продукции, влекущих:

* дополнительный расход материальных ресурсов вследствие замены материалов, исправление брака, использование немерных, некратных материалов, отходов вместо полноценного материала и др.;
* дополнительные трудовые затраты, связанные с оплатой сверхурочных часов, целодневных и внутрисменных простоев, работ по исправлению брака и пр.;
* увеличение затрат по некоторым комплексным статьям: рост затрат на ремонт эксплуатацию машин и оборудования, охрану труда, соблюдение техники безопасности на производстве и др.

Следует отметить, что в основе формирования затрат на производство продукции, и, в частности, условно – перечисленных материальных затрат, должно лежать их научно обоснованное калькулирование по нормам, обусловленным техническими, технологическими конструкторскими и другими характеристиками и особенностями вырабатываемой продукции.

Таким образом, основным резервом снижения условно-переменных материальных затрат является уменьшение норм расходов материалов на единицу продукции как в результате внедрения научно-технических мероприятий (внедрение новых производственных технологий, механизация и автоматизация конструкций изделий и др.), улучшение систем нормирования материалов на предприятии.

Резервы снижения уровня условно-постоянных затрат (затрат по комплексным статьям себестоимости) выявляются и обобщаются на основе изучения их динамики, а также проведение факторного анализа по каждой статье расходов на реализацию в результате рационализации осуществления данных затрат и внедрения различного рода организационно-технических мероприятий.

Факторы изменения объема и структуры продукции, структуры производства:

* 1. относительное изменение условно посторонних расходов (кроме амортизации), обусловленное изменение объема производимой продукции;
  2. относительное изменение амортизационных отчислений;
  3. изменение структуры (номенклатуры и ассортимента) продукции;
  4. ввод новых производств и предприятий (в производственных объемах);
  5. освоение новых предприятий и подготовка производства на действующих предприятиях.

Факторы, отражающие изменение условий производства:

* изменение цен на производимую продукцию;
* изменение цен на потребляемое сырье, материалы, комплектующие изделия, топливо, энергию;
* изменение оплаты труда в соответствии с решением Правительства;
* изменение системы налогообложения;
* изменение норм амортизационных отчислений и переоценки основных фондов в установленном порядке;

Проанализировав износ предприятия можно сделать вывод: часть техники имеет большой как моральный, так и физический износ.

Следовательно, в качестве совершенствования и модернизации переработки консервной продукции на ООО «Консервный завод» в полуфабрикатном цехе произвести модернизацию протирочной машины, которая обеспечивает высокую работоспособность и производительность.

К недостаткам протирочных машин следует отнести и высокую эксплуатационную надежность, обусловленную неравномерным износом и

быстрым выходом из строя сеток, неравномерные нагрузки на ротор вследствие неодинакового зазора между бичом и сеткой цилиндра; низкую удельную протирочную способность.

Сущность модернизации заключается в том, что в разрабатываемую машину (КПУ-м) устанавливаемый вращающийся сетчатый барабан с неподвижными бичами.

**3.2 Экономическая эффективность мероприятий по совершенствованию организации производства консервной продукции**

Расчёт экономической эффективности от модернизации узла машины сводится к определению её технико-экономических показателей, которые сравнивают с соответствующей предшествующей машиной (узла).

К технико-экономическим показателям новой конструкции машины относят себестоимость, удельные капитальные вложения, уровень производительности труда, себестоимость выпускаемой продукции, дополнительную от увеличения производительности новой машины и от снижения работы оборудования в смену, обеспечения условий труда и увеличений техники безопасности, срок окупаемости капитальных затрат другие.

Рассчитаем технико-экономические показатели проектируемой машины, в которой производится модернизация ситчатого барабана с неподвижными бичами.

Определим себестоимость модернизированного узла по формуле:

См.у = Стм + Стп.и + ФОТ + Рц + Роб + Рп

где См\_у – себестоимость модулируемого узла, руб.

Стм – стоимость используемых материалов, руб.

Cmn – стоимость использования полученных изделий, руб.

ФОТ – фонд оплаты труда рабочих, изготавливающих модернизируемый узел машины, руб.

Стоимость материалов рассчитывают исход из спецификации узлов и деталей машины, их качества, массы, вида материалов и цен за единицу материала. Для модернизации протирочной машины необходимо 8,5 кг Стали 45, а Стали 35 – 9 кг. Если учесть, что 1 кг Стали 45 стоит 45 рублей, а Стали 35, 40 рублей, то получим:

Ст=(45–8,5)+(43Т)+(9–25)=650,5 руб.

Стоимость полученных изделий определяют по различной цене. При модернизации протирочной машины покупными изделиями являются: четыре подшипника, стоимость которых составляет 400 руб.

Фонд оплаты труда(ФОТ) рабочих, изготавливающих барабан, рассчитывают, исходя из трудоемкости работ и средней часовой оплаты труда по формуле:

ФОТ = т-ст

где Т – трудоемкость изготовления барабана, чел'час.

Учитывая, что при модернизации протирочной машины будут входить такие трудноизготовляемые детали как вал, заслонка, лоток, то трудоемкость их изготовления составят Т = 250 чел.-час. Ст – среднегодовая оплата труда рабочих машиностроительного завода, руб. Принимает 8 руб., то:

ФОТ = 250–8 = 2000 руб.

Определим годовую экономию от снижения ФОТ рабочего, работающего над проектируемой машиной. Для обслуживания как базовой так и проектируемой машины достаточно одного рабочего механика V класса. Его дневная ставка составляет 16,5 рублей. Так как работа базовой машины составляет 1,8 часа смену, то зарплата составит:

От = NДт.с – К

где N – число рабочих, чел.;

Дт с – дневной тариф, ставка, руб.;

К – время работы машины в сиену, час

От = 1\*16,5\*1,8 = 29,7 руб.

Так как на предприятии ООО «Консервный завод» производится оплата рабочим классность в размере 10% заработной платы, то зарплата рабочего составит:

Отд = От+ 0Т\*0,1 = 27,9+27,9\*0,1=32,67 руб.

Учитывая отчисления в фонды в размере 36% процентов от заработной платы, то заработная плата рабочего базовой машины с доплатой и отчислениями в смену будет составлять: 0Т(см) б= 20,91 руб.

Так как проектируемая машина работает на 0,06 часа меньше, заработная плата рабочего в смену с доплатой и отчислениями будет: 0Т(см) б= 19,66 руб.

Тогда годовая экономия от снижения оплаты труда составит: Эох = (От(см)б – От(см)п)\*См= (11,76 – 10,3) – 308 – 449,6 руб. Цеховые расходы принимают в размере 70 – 90% от фонда оплаты труда рабочих, изготавливающих барабан, тогда: Рц = 0,9\*ФОТ = 0,9\*2000 = 1800 руб.

Общезаводские расходы устанавливают в размере 40 – 60% от фонда оплаты труда рабочих, изготавливающих узлы, тогда: Роб = 0,5\*Ф0т=0,5\*2000 = 1000 руб.

Расходы на подготовку и освоение производства принимают в размере 1,8% от фонда оплаты труда рабочих основного производства, получаем: Рп = 0,018\*Ф0т=0,018\*2000=36 руб.

Тогда себестоимость модернизируемого узла будет равна: См.у=650,5+400+2000+1800+1000+36=5886,5 руб.

Определим полную себестоимость модернизации протирочной машины:

Cn=Cmy+Pb

Рв – внепроизводственные расходы, руб. И ее принимают 57% себестоимости модернизирующих узлов:

Рв = 0,57 – СМ7 =0,57–5886,5=3355,3 руб.

Тогда полная себестоимость равна:

Сп=5886,5+3355,3=9241,8 руб.

Расчет цены модернизации машины по формуле:

Цу=С «\*(1+Р/100)

где Р – уровень рентабельности, руб.;,

Р = (0,01…. 0,15) • Сп

Р = 0,1 • 9241,18 руб.

Тогда цена модернизации будет равна:

Цу= 92,41 • (1+924,18/100) = 94714,1 руб.

Капитальные вложения во внедрение модернизации складывается из цен модернизации и расходов на доставку и монтаж модернизированных узлов:

КВ=ЦУ + РДМ.

где Кв – капитальное вложение, руб.;

Цу – цена модернизируемого узла, руб.;

Рд.м. ~ расходы на доставку и монтаж (10…. 15% от цены модернизации):

Рд.м = 0,15 \*Цу = 0,1 \*9471,4 руб.

Тогда: Кв = 94714,1 + 9471,4 = 104185,5 руб.

Определим годовую экономию от снижения электроэнергии при работе протирочной рабочей машины. Так как в результате модернизации производительность машины увеличилась с 5 т/час до 5,3 т/час, то время работы снизилось на 0,3 часа.

Тогда годовую экономию от снижения затрат на электрическую энергию определим по формуле: Ээ = N • СМ(Э) • К • Вм • См

где N – мощность электрического двигателя, кВт;

К – коэффициент использования мощность, К = 0,85;

Вм – снижение времени работы проектируемой машины по сравнению с базовой, ч/см;

См – количество рабочих смен в году.

Ээ = 4–0,85–308–1,88–0,3= 590,6 руб.

Определим дополнительную прибыль, получаемую в результате модернизации машин по формуле:

Пд = (Пч.б. • Уп.) – (Пч.б. • Уп.р.)

где Пч б. – годовой выпуск консервов после модернизации машины, туб; Пч п – годовой выпуск консервов после модернизации машины, туб Уп.р. – цена реализации 1 туб консервной продукции, руб. Уп. – цена реализации 1 туб консервной продукции после модернизации, руб.

Пд = (4000 • 5000) – (3700 – 5300) = 390000 руб.

Удельная материалоёмкость модернизируемой машины определим по формуле:



где GM – масса модернизируемой машины, кг.

Псм – объём выпускаемой продукции в смену, туб

Срок окупаемости капитальных вложений определён по формуле:



где Т – срок окупаемости капитальных вложений, лет; К0 – дополнительный капитал вложения, руб.; Пд – дополнительная прибыль от модернизации, руб. Т = 104185,5/390000 = 0,26 года

При незначительном увеличении массы машины, сумма капитальных вложений достаточно существенная. Это говорит о том, что стоимость и изготовление деталей модернизируемого узла протирочной машины высокая.

Предлагаемая протирочная машина по сравнению с базовой разработкой имеет вращающийся сетчатый барабан и неподвижные бичи, она имеет высокую эксплуатационную надежность, высокую протирочную способность, что в свою очередь увеличивает производительность машины на 5…6%.

**Выводы и предложения**

Продукция ООО «Консервный завод» связана со многими смешанными отраслями, призванными обслуживать население, как в области, так и в других регионах нашей страны. До конца 2008 года предприятие планирует расширить ассортимент, как по структуре, так и по назначению.

Оценка результатов производственной, коммерческой, хозяйственной деятельности показала, что в отчётных годах произошло конкретное улучшение финансового состояния на ООО «Консервный завод».

Причинами эффективной работы являются: повышение роста производства по причине высокого достатка средств, для финансирования текущей деятельности. В связи с этим предприятие не испытывало трудности с обеспечением сырья, что повлекло за собой повышение объёмов производства и реализации, низкую кредитную задолженность. В ситуации высокого достатка оборотных средств, предприятие не нуждалось в увеличении кредитной поддержке банков.

Модернизация протирочной машины позволила увеличить её производительность, повысить качество протирки сырья, что в свою очередь влияет на качество продукции. На примере протирочной машины можно сказать, что технологическое оборудование, входящее в состав производственных линий, выработало свой ресурс с износом, поэтому необходимо обновлять или модернизировать машины и агрегаты, занятые в технологическом процессе, в противном случае предприятию грозит снижение производственной мощности.

Рост предприятия полностью зависит от его способности выпускать конкурентоспособную продукцию, максимально удовлетворяющую потребность клиентов и адаптироваться к постоянным изменением производственной среды необходимо выполнить следующие задачи:

* постоянное совершенствование продукции и бизнес-процессов за счет внедрения новых технологий производства и управления, технического перевооружения, применение новых видов сырья и материалов;
* оптимизацию затрат и поиск резервов по снижению издержек с целью повышения эффективности производства и продаж;

модернизацию оборудования и совершенствования существующих технологий и процессов производства;

* увеличить рентабельность выпускаемой продукции до 10%.

Для того, чтобы предприятие и далее работало безубыточно, необходимо добиться:

* высокого качества продукции;
* оптимизация затрат;

– наличие высококвалифицированных и мотивированных сотрудников;

– наличие новой продукции, удовлетворяющей требованиям рынка.

**Список используемой литературы**

* 1. Абрютина М.С. Анализ финансово-экономической деятельности предприятия. – М.: Дело и сервис, 2000 г.
  2. Бердникова Т.Б. Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятия – М.: Нифра, 2003 г.
  3. Бернгольц С.Б. Экономический анализ деятельности предприятий и объединений. – М.: 1981 г.
  4. Волкова Н.А. Экономика сельского хозяйства и перерабатывающих предприятий. М.: Колосс, 2005 г.
  5. Волкова Н.А. Экономическое обоснование инженерно-технических решений в дипломных проектах. – Пенза, 2006 г.
  6. Гордеев А.В. Экономика предприятий пищевой промышленности – М.: Колосс, 2003 г.
  7. Горфинкель Е.М. Экономика предприятий: Учебник для ВУЗов. – М.: 1996 г.
  8. Винис М.Я. Технологическое оборудование консервных заводов. – М.: Пищевая промышленность, 1969 г.
  9. Драгилев А.И. Технологическое оборудование предприятий перерабатывающих отраслей АПК. – М.: Колосс, 2001.
  10. Зайцев H.J1. Экономика организации: Учебник для ВУЗов. – М.: Экзамен, 2003.

П. Исаев Х.М. и Купреенко А.И. Расчет технологических карт и экономических показателей для курсового и дипломного проектов. – БГСХА, 2003 г.

* + 1. Иванов О.Д. Организация и планирование производства на предприятиях пищевой промышленности. – М.: 1978 г.
    2. Коваленко Н.Я. Экономика сельского хозяйства. Курс лекций. – М.: Тандем, 1999 г.
    3. Курочкин A.M. Дипломное проектирование по механизации переработки с/х продукции. – М.: Колосс, 2006 г.
    4. Мальский А.Н. Овощные, закусочные консервы. – М.: Пищевая промышленность, 1979 г.
    5. Назарова А.И. Технология плодоовощных консервов. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981 г.
    6. Ничаев А.П. Технология пищевых производств. – М.: Колосс, 2005 г.
    7. Острицкая И.Д. Экономический анализ деятельности предприятий и объединений. 1981 г.
    8. Попов П.К. Экономика пищевой промышленности, 2-е издание. – М.: 1982 г.
    9. Ситников Е.В. Практикум по технологическому оборудованию консервного и пищеконцентрированного производств. – СПб.: ГИОРД, 2004 г.
    10. Тимохин М.Н. Экономика и организация промышленного производства, 2-е изд. – М.: 1987 г.
    11. Хорольский В.Я. Технико-экономическое обоснование дипломных проектов. – М.: 2004 г.
    12. Четвертаков И.М. Оплата труда в сельском хозяйстве. – Воронеж, 2000 г.

Чечета А.П. Экономика материальных ресурсов, пути совершенствования учета и анализа. – М.: 1993 г./