

*ОЦЕНКА ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОМЫШЛЕННОГО
ПРОИЗВОДСТВА КОНЦЕНТРАТОВ ПЮРЕОБРАЗНЫХ СУПОВ БЫСТРОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ*

В.Ю. КАРПЕНКО, Ю.А. ЯНКО

*Кубанский государственный технологический университет,
350072, Российская Федерация, г. Краснодар, ул. Московская 2,
электронная почта: vik-85@yandex.ru*

На кафедре общественного питания и сервиса Кубанского государственного технологического университета разработаны рецептуры и технологии концентратов функционального назначения. Рассчитаны материальные затраты на единицу сухой многокомпонентной основы для производства пищевых концентратов. С целью оценки экономической эффективности производства концентратов пюреобразных супов быстрого приготовления функционального назначения рассчитан ожидаемый экономический эффект от внедрения разработанной технологии, который составляет от 8,2 до 9,5 тыс. рублей от реализации 1 тонны продукта.

Ключевые слова: материальные затраты, концентраты, производственная программа, себестоимость, рентабельность, экономический эффект, промышленный выпуск.

На сегодняшний день, приоритетным направлением государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации является расширение ассортимента пищевых продуктов, снижающих негативное воздействие техногенной среды [1-3]. С учетом современного ритма жизни, ставящего многих людей в условия постоянного дефицита времени, целесообразным является разработка технологий пищевых концентратов, ставших одной из традиционных форм питания и широко используемых населением многих стран. Однако ассортимент пищевых концентратов весьма ограничен и не способен в полной мере удовлетворить современный потребительский спрос.

В связи с этим на кафедре общественного питания и сервиса Кубанского государственного технологического университета разработаны рецептуры и технологии концентратов функционального назначения [4,5]. Произведен расчет потребности в материальных ресурсах, необходимых для выполнения производственной программы предприятия по их выпуску, осуществляемый на основании норм расхода сырья, основных и вспомогательных материалов.

Расчет материальных затрат на единицу сухой многокомпонентной основы для производства пищевых концентратов представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Материальные затраты на производство 1 тонны порошка многокомпонентной композиции

Наименование продукта	Расход на 1 т. готового продукта	Цена 1 т., руб.	Стоимость затрат на 1 т. продукта, руб.
Яблоко-Абрикос-Слива			
Яблоко, т	2,8	20000,0	56000,0
Абрикос, т	1,9	25000,0	47500,0
Слива, т	2,1	25000,0	52500,0
Электроэнергия, кВт/ч	32	3,06	98,0
Вода, куб.м.	20	2,2	44,0
Эксплуатация оборудования, руб.		1600,0	1600,0
Заработная плата, руб.		2500,0	2500,0
Отчисления на социальные нужды, руб.		655,0	655,0
Стоимость 1 т, руб.			160897,0
Тыква-Свекла-Лук репчатый			
Тыква, т	1,7	10000,0	17000,0
Свекла, т	5,3	15000,0	79500,0
Лук репчатый, т	1,4	18000,0	25200,0
Электроэнергия, кВт/ч	32	3,06	98,0
Вода, куб.м.	20	2,2	44,0
Эксплуатация оборудования, руб.		1600,0	1600,0
Заработная плата, руб.		2500,0	2500,0
Отчисления на социальные нужды, руб.		655,0	655,0
Стоимость 1 т, руб.			126597,0
Кабачки-Шпинат-Морковь			
Кабачки, т	8,4	12000,0	100800,0
Шпинат, т	1,6	60000,0	96000,0
Морковь, т	1,7	11000,0	18700,0
Электроэнергия, кВт/ч	32	3,06	98,0
Вода, куб.м.	20	2,2	44,0
Эксплуатация оборудования, руб.		1600,0	1600,0
Заработная плата, руб.		2500,0	2500,0
Отчисления на социальные нужды, руб.		655,0	655,0
Стоимость 1 т, руб.			230397,0

Расчет себестоимости на единицу продукции для производства пищевых концентратов «Витаминный», «Оригинальный», «Плодовое ассорти» представлен в таблице 2.

Таблица 2 – Расчет себестоимости 1 тонны пищевого концентрата.

Виды расходов	Наименование продукта		
	«Витаминный»	«Оригинальный»	«Плодовое ассорти»
Стоимость 1 т, руб.	287612	221945	220390,0
Стоимость сырьевого набора на 1 т, руб.	185653	119986	102213
Заработная плата, руб.	75000	75000	75 000
Единый социальный налог, руб.	19725	19725	19725
Электроэнергия, руб.	5241	5241	5241
Упаковка продукта, руб.	1 478	1 478	1 478
Транспортная упаковка, руб.	515	515	515
Прямые затраты, руб.	287612	221945	204172
ОБПР, руб.	20132	15536,2	14292,0
ОБХР, руб.	22950	17711,0	16292,8
Коммерческие расходы, руб.	2154,1	1662,4	1529,2
Полная себестоимость, руб.	332848,0	256854,6	236286,0
Себестоимость 1 упаковки готового продукта, руб.	12,8	9,2	8,3
Рентабельность, %	25	25	25
руб.	83212	64213,5	59071,5
НДС, %	18	18	18
руб.	59912,6	46233,8	42531,6
Отпускная цена 1т, руб	475972	367301,4	337889,1
Стоимость 1 упаковки готового продукта, руб.	15,5	11,5	10,2

Стоимость продукции складывается из стоимости сырьевого набора, согласно рецептуре, заработной плате, затратам на электроэнергию, единый социальный налог, тару и упаковку, а также расходы по обслуживанию и управлению производством, включающие общепроизводственные, общехозяйственные и коммерческие расходы организации. Для расчета принят следующий уровень затрат: общепроизводственные (ОБПР) – 7 % от прямых затрат на производство; общехозяйственные (ОБХР) – 8 % от прямых затрат на производство; коммерческие – 5 % от суммы общепроизводственных и общехозяйственных затрат на производство.

Рентабельность предприятия принята равной 25 %.

Основная цель предприятий реализуется в процессе выполнения производственной программы, отражающей номенклатуру и ассортимент выпускаемой продукции, объем производства по отдельным видам продукции, а также годовая мощность предприятия.

Производственная программа предприятия представлена в таблице 3.

Таблица 3 – Производственная программа предприятия.

Наименование продукта	Доля в общем производстве, %	Годовой объем		Число рабочих смен в году	Выпуск в смену		Коэффициент использования мощности, %	Годовая мощность	
		тонн	тыс. упк.		кг	тыс. упк.		тонн	тыс. упк.
«Витаминный»	30	25	416	78	320	5,3	0,8	31	520
«Оригинальный»	30	25	416	78	320	5,3	0,8	31	520
«Фруктовое ассорти»	40	35	583	104	336	5,3	0,8	43	728
Итого		85	1415	260	976	15,9		105	1768

Проведенные выше расчеты позволяют рассчитать экономический эффект от реализации 1 тонны пищевых концентратов, таблица 4.

Таблица 4 – Экономический эффект от реализации 1 тонны концентратов

Наименование показателя	«Витаминный»	«Оригинальный»	«Фруктовое ассорти»	Всего
Цена реализации 1 уп. (с НДС), руб	15,5	11,5	10,2	-
Себестоимость реализации 1 уп., руб	12,8	9,2	8,3	-
Выручка от реализации, тыс. руб.	6448	4784	5946,6	17178,6
Себестоимость реализации, тыс. руб.	5324,8	3827,2	4838,9	13990,9
Прибыль от продаж, тыс. руб.	1123,2	956,8	1107,7	3187,7
Прочие расходы, тыс. руб.	247,2	210,4	243,6	701,3
Налогооблагаемая прибыль, тыс. руб.	876,0	746,4	864,1	2486,5
Налог на прибыль, тыс. руб.	157,7	134,4	155,5	447,6
Чистая прибыль, тыс. руб.	718,3	612,0	708,6	2038,9
Размер прибыли на 1т концентратов, тыс. руб.	9,5	8,2	9,4	27,2

Таким образом, ожидаемый экономический эффект от внедрения разработанной технологии пищевых концентратов пюреобразных супов функционального назначения составляет от 8,2 до 9,5 тыс. рублей от реализации 1 тонны продукта.

ЛИТЕРАТУРА

1. Шамкова Н.Т. Теоретическое и экспериментальное обоснование технологий продуктов питания для детей школьного возраста (монография) – Краснодар: Изд-во «Экоинвест», 2010.- 248 с.

2. Совершенствование технологии функциональных продуктов питания на плодово-ягодной основе/ Шамкова Н.Т., Бухтояров Р.Ю., Бухтоярова З.Т./ Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2007. № 4. С. 114-115.

3. Разработка рецептур и технологий продуктов функционального назначения/ Северина Н.А., Барашкина Е.В., Корнева О.А., Сокол А.О./ Инновации в индустрии питания и сервисе. Электронный сборник материалов I Международной научно-практической конференции, посвященной 30-летию кафедры технологии и организации питания. - 2014. – С.238-241

4. Рябуха В.Ю. Совершенствование технологии сухих пюреобразных супов функционального назначения / В.Ю.Рябуха, М.Ю. Тамова // Известия вузов. Пищевая технология. – 2010. - № 4. – С. 118-119.

5. Патент на полезную модель РФ № 85073. Технологическая линия по производству сухих пюреобразных супов функционального назначения/ В.Ю. Рябуха, М.Ю. Тамова. Заявлено № 2008152977 от 31.12.2008 г., опубл. 27.06.2009 г.

6. Ковалев В.В. Анализ хозяйственной деятельности предприятия: учебник. – М.:Проспект, 2010. – 424 с.

REFERENCES

1. Shamkova N.T. Teoreticheskoe i eksperimentalnoe obosnovanie tekhnologiy produktov pitaniya dlya detey shkolnogo vozrasta (monografiya) – Krasnodar: Izd-vo «Ekoinvest», 2010.- 248 s.

2. Sovershenstvovanie tekhnologii funktsionalnykh produktov pitaniya na plodovo-yagodnoy osnove/ Shamkova N.T., Bukhtoyarov R.Yu., Bukhtoyarova Z.T./ Izvestiya vysshikh uchebnykh zavedeniy. Pishchevaya tekhnologiya.2007.№ 4.S. 114-115.

3. Razrabotka retseptur i tekhnologiy produktov funktsionalnogo naznacheniya/ Severina N.A., Barashkina E.V., Korneva O.A., Sokol A.O./ Innovatsii v industrii pitaniya i servise. Elektronnyy sbornik materialov □ Mezhdunarodnoy noaumno-prakticheskoy konferentsii, posvyashchennoy 30-letiyu kafedry tekhnologii i organizatsii pitaniya. - 2014. – S.238-241

4. Ryabukha V.Yu. Sovershenstvovanie tekhnologii sukhikh pyureobraznykh supov funktsionalnogo naznacheniya / V.Yu.Ryabukha, M.Yu. Tamova // Izvestiya vuzov. Pishchevaya tekhnologiya. – 2010. - № 4. – S. 118-119.

5. Patent na poleznuyu model RF № 85073. Tekhnologicheskaya liniya po proizvodstvu sukhikh pyureobraznykh supov funktsionalnogo naznacheniya/ V.Yu. Ryabukha, M.Yu. Tamova. Zayavleno № 2008152977 ot 31.12.2008 g., opubl. 27.06.2009 g.

6. Kovalev V.V. Analiz khozyaystvennoy deyatelnosti predpriyatiya: uchebnik. – M.:Prospekt, 2010. – 424 s.

*ESTIMATION OF ECONOMIC EFFICIENCY PUREE CONCENTRATE
PRODUCTION INSTANT SOUPS FUNCTIONAL APPOINTMENTS*

V.YU. KARPENKO, YU.A. YANKO

*Kuban State Technological University,
2, Moscovskaya st., Krasnodar, Russian Federation, 350072,
e-mail: vuk-85@yandex.ru*

The department of public catering and service Kuban State Technological University, developed the recipe and technology concentrates functionality. Material costs are calculated per unit of dry multicomponent framework for the production of food concentrates. In order to assess the economic efficiency of the production of concentrates, puree soup noodles functionality calculate the expected economic impact of the introduction of the technology, which ranges from 8.2 to 9.5 thousand. Rubles from the sale of 1 ton of product.

Key words: material costs, concentrate production program, cost, profitability, economic benefit of industrial production.