

ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РОСТ РОССИИ
ECONOMIC GROWTH OF RUSSIA

Модернизация производства –
один из способов достижения экономического роста
Modernization of production –
one of the mode to achieve economic growth

Автор: Кожевникова А.В., студентка 3-го курса, группа БУП-10

The author: Koshevnikova Alina, the student of the Department of
Accounting, the 3-d course

Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего
специального образования «Медногорский индустриальный колледж»

The state budget educational institution of secondary education
"Mednogorsk Industrial College"

Руководитель работы: Горшкова И.В., преподаватель спецдисциплин

Supervisor of studies : Gorshkova I.V. teacher of special disciplines

Аннотация

В работе рассматривается модернизации производства, как один из способов достижения экономического роста на примере кондитерского цеха ООО «Медногорский хлебокомбинат».

Исследование ведётся методом сравнения полученных расчётным путём коэффициентов по четырём возможным вариантам производства. После анализа полученных результатов предприятию даны рекомендации по выбору оптимального варианта производства.

В заключении рассматриваются ожидаемые результаты работы.

Annotation

This article considers the modernization of production, as one of the way to achieve economic growth on the example of confectionery shop of the Society with limited liability "Mednogorsk Bakery".

The study is conducted by comparing the calculated coefficients for the four possible options of production. After analyzing the results, the company is offered some recommendations on selecting the best options for the production. In conclusion the article considers the expected results.

Ключевые слова

Экономический рост

Модернизация

Технико-экономические показатели

Замена оборудования на более прогрессивное

Варианты организации производства

Расширение ассортимента

Keywords

Economic growth

Modernization

Technical and economic indicators

Replacing equipment with more progressive

Options for production

Expanding the range

Содержание

Введение	3
1 Модернизация производства – путь к экономическому росту	5
1.1 Определяющая задача экономического роста и пути её достижения	5
1.2 Краткая характеристика объекта исследования	6
1.3 Модернизация производства	7
1.4 Расчет технико-экономических показателей	11
Заключение	14
Литература	15

Введение

Мировой экономический кризис, поразивший все экономики мира, кроме экономических породил или обнажил множество проблем, слабых мест в нашей жизни. Но, какие бы проблемы не возникали в жизни людей – политические, социальные, экологические или иные они всегда будут иметь экономические последствия:

- увеличиваются цены на сырьё и топливо за счёт увеличения затрат на добычу в труднодоступных районах залегания;
- увеличиваются расходы на охрану окружающей среды;
- повышаются требования к качеству выпускаемой продукции;
- ожесточается конкуренция между товаропроизводителями;
- растёт заработная плата работников по мере увеличения их потребностей.

Складывающаяся на данный момент непростая ситуация в мировой экономике и экономике страны, которые преодолевают последствия кризиса и пытаются выйти на траекторию роста обуславливают необходимость переосмысления форм и методов ведения экономики отдельных предприятий и их роли в развитии общественного производства.

Экономический рост предприятия является важной экономической целью его развития, т.е. не просто получение дохода, а обеспечение постоянного его увеличения в расчёте на единицу ресурса, затрачиваемого на производство продукции. Реализация факторов экономического роста предприятия во многом определяется степенью гибкости его хозяйственных структур, восприимчивостью к научно-техническим достижениям, уровнем адекватности их действий к быстро меняющимся условиям, способностью обнаружить новые направления развития и многим другим.

Рост экономики каждого отдельного предприятия вносит свой положительный вклад в рост экономики государства, поэтому в данной работе я уделяю внимание повышению эффективности работы предприятия и

улучшения его технико-экономических показателей путём модернизации его производства.

Цель данной работы – исследовать влияние модернизации на технико-экономические показатели цеха.

Задачи работы:

- рассмотреть пути достижения экономического роста;
- исследовать технико-экономическое состояние кондитерского цеха;
- внести предложения по модернизации производства;
- провести анализ и дать оценку изменениям технико-экономических показателей цеха после замены оборудования.

Объект исследования – цех по производству заварных пряников «ООО Медногорский хлебокомбинат» .

Предмет исследования – изменение технико-экономических показателей кондитерского цеха после замены оборудования на более прогрессивное.

Методика исследования – методы сравнительного анализа и коэффициентный.

Теоретическую основу данного исследования составили труды таких авторов, как А.С. Гришин, Н.Ф. Гатилин, И.В. Сергеев, О.И. Волков, были использованы данные ООО «Медногорский хлебокомбинат», отраслевые нормативно-справочные материалы, электронный сайт фирмы «POLIN»

1 Модернизация производства – путь к экономическому росту

1.1 Определяющая задача экономического роста и пути её достижения

Главной определяющей задачей экономического роста нашей страны является повышение эффективности производства, его интенсификация и повышение качества продукции. Всего этого можно достичь следующими важнейшими путями:

- Ускорением роста производительности труда. В условиях снижения численности населения страны и прогнозируемого в будущем ограничения свободных трудовых ресурсов рост объёма производства в экономике должен обеспечиваться за счёт интенсивного фактора – повышения производительности труда.

- Повышением эффективности использования трудовых ресурсов путём ускорения темпов механизации и автоматизации производственных процессов, вспомогательных и подсобных работ.

- Повышением уровня использования основных фондов, предусматривающих рост фондоотдачи; обеспечение прироста производственных мощностей путём технического перевооружения предприятий, модернизации оборудования и проведению организационно-технических мероприятий по улучшению использования оборудования. Особенно большое значение имеет повышение сменности работы машин и оборудования, уменьшение простоев, увеличение продолжительности его работы.

- Улучшением качества всех видов выпускаемой продукции, расширением ассортимента. Увеличением производства новых видов изделий, отвечающих современным требованиям.

- Повышением эффективности использования материальных ресурсов, достигаемым в результате более широкого применения прогрессивных конструкторских решений, совершенствования технологических процессов и т.д.

Поскольку в рамках данного исследования невозможно подробно рассмотреть все пути решения данной проблемы, рассмотрим влияние модернизации производства на технико-экономические показатели работы предприятия.

1.2 Краткая характеристика объекта исследования

Объектом исследования данной работы является кондитерский цех 000 «Медногорский хлебокомбинат». Хлебокомбинат построен по проекту «Гипропищепрома» и пущен в эксплуатацию 23 декабря 1966 года.

В настоящее время на хлебокомбинате работают хлебный и кондитерский цеха.

Кондитерский цех выпускает сахарное печенье и заварные пряники. Свою продукцию: печенье, пряники и другие изделия реализуют в Медногорске, Оренбурге, Новотроицке, Орске и других городах области. Качество продукции, выпускаемой хлебокомбинатом, неоднократно отмечалось на выставках - ярмарках проводимых в Оренбурге, на которых хлебокомбинат является постоянным участником.

«В октябре 2000 года хлебокомбинат награжден дипломом и главным призом в выставке-ярмарке «Меновой двор – 2000» за разработку и освоение производства новых конкурентоспособных видов продукции.

19 апреля 2000 года решением областного координационного совета по проблемам качества и конкурентоспособности продукции, выпускаемой в Оренбургской области, 21 наименование продукции являются лауреатом областного рекламного знака «Оренбуржье».

Продукция хлебокомбината хорошо зарекомендовала себя у потребителей, была признана неоднократным призером российских выставок и конкурсов, а также областных выставок «Меновой двор», за что была удостоена дипломов, медалей и главного приза, ярмарки «Меновой двор-2000». На Российской Агропромышленной выставке, проходившей в Москве

с 13-17 октября 2001 года, Медногорский хлебокомбинат награжден дипломом I степени и золотой медалью за хлеб «Новоцелинный» из муки II сорта; дипломом I степени и золотой медалью за печенье сахарное «Лидия»; дипломом за участие в выставке.»¹

На сегодняшний момент износ ведущего оборудования цеха по производству пряников (машина ФПЛ) достигает абсолютной величины (100%), и в связи с этим требуется замена машины на новую. Кроме того, на рынке сбыта пряничные изделия начали уступать свои позиции отсадному печенью (типа «Курабье») и спрос на них соответственно падает. Перед руководством предприятия стоит непростая задача по выходу из данной ситуации. В следующем пункте я предлагаю одно из самых гармоничных, на мой взгляд, решений этой проблемы.

1.3 Модернизация производства

Сегодня рынок мучных кондитерских изделий не стоит на месте, а развивается быстрыми темпами. Развитие осуществляется сразу по нескольким направлениям:

- развитие сырьевой базы - применение новых видов сырья, использование готовых полуфабрикатов, начинок, компонентов позволяющих увеличить срок хранения готовой продукции и т.д.;
- развитие рынка оборудования - разработка новых видов оборудования гарантирующего экономию энергии, снижение потерь тепла и производственных затрат, простоту и быстроту обслуживания, возможность применения для широкого спектра выпускаемых изделий;
- развитие рынка упаковочных материалов, позволяющих увеличить сроки хранения и улучшить товарный вид производимой продукции.

На Медногорском хлебокомбинате производство пряников, на данный момент, осуществляется на таком же оборудовании и по той же технологии,

¹ <http://www.mednogorsk-bakery.ru/>

что и 40 лет назад. И, если технология производства пряничных изделий не меняется уже несколько сотен лет и ее нельзя изменить, то замена оборудования дело необходимое.

Предлагается возможность замены установленной в цехе отсадочной машины ФПЛ, имеющей катастрофический уровень физического износа и очень высокий уровень морального, на современную отсадочную машину MUTLTIDROP –TWINI итальянской фирмы «POLIN»².

Характеристика машины: компьютеризированная машина нового поколения для формования разнообразных видов пряников, печенья, безе, зефира и выпечки, для нарезки бисквитных пластов и др. Рассчитана на автоматическую дозировку, формовку (отсадку, отжим, выдавливание) и укладку на лотки изделий из жидкого, среднего и плотного теста. Усовершенствованная конструкция машины позволяет получить широчайшую гамму изделий разной формы, размера и цвета (в том числе двухцветных). Компьютер имеет 99 программ на различные виды изделий с легкой сменой параметров, графический дисплей на жидких кристаллах, два микропроцессора «моторолла», удобную клавиатуру с функциями меню, контроля, обслуживания, информации и анализа ошибок³.

Машина является многофункциональным агрегатом и кроме пряников на ней, возможно, производить отсадное печенье (типа «Курабье»), производство которого требует меньших трудозатрат, и рынок производства которого стремительно расширяется.

Рассчитаем калькуляцию себестоимости базисного варианта производства для данного предприятия (пряничные изделия) и альтернативного варианта производства продукции (отсадное печенье), при производстве которого количество работников сократится на 1человека в смену при трёхсменном графике работы предприятия. Расчет калькуляции

² <http://отсадка.пф/multidrop.htm>

³ Там же

себестоимости пряников «Зимние» и печенья «Костер» представлен в таблицах 1 и 2.

Таблица 1 - Расчет калькуляции себестоимости пряников «Зимние»

Статьи затрат.	Ед. изм.	Цена, руб.	На 1 тонну		На 1040 тонн	
			количество	цена, руб.	количество	цена, руб.
1	2	3	4	5	6	7
1 Сырье	кг.			21844,1		22717854,64
2 Транспортно-заготовительные расходы	руб.			218,44		227178,55
3 Топливо и энергия:						
- природный газ	М ³	3,45	0,2	0,69	208	717,6
- электроэнергия	кВт/ч	3,97	100	397	104000	412880
- вода свежая	М ³	61,95	5,6	346,92	5824	360796,8
4 Вспомогат. материалы:						
- подпергамент	кг.	30	30	900	31200	936000
- коробки для фасовки	шт.	3	125	375	130000	390000
Итого:				24082,15		25045427,59
5 Заработная плата основная и дополнительная	руб.			1068,09		1110811
6 Отчисления на социальное страхование	руб.			320		333243
7 Общепроизводственные расходы:				786,05		817496,84
- Амортизация основных средств	руб.			134,93		140326,2
- Расходы на ремонт и содержание основных средств	руб.			20,56		21387
- Расходы на оплату труда обслуживающего персонала	руб.			509,67		530058
- Отчисления на социальное страхование	руб.			152,9		159017
- Прочие общепроизводственные расходы	руб.			18,21		18937,64
Цеховая себестоимость	руб.			26261,5		27306978,43
8 Прочие производственные расходы	руб.			262,62		273069,78
Производственная себестоимость	руб.			26524,12		27580048,21
9 Внепроизводственные расходы	руб.			2652,41		2758004,82
Полная себестоимость	руб.			29176,53		30338053,03
10 Прибыль	руб.			5835,31		6067610,61
11 НДС	руб.			6302		6553020
12 Оптовая цена	руб.			41313,84		42958683,64

Таблица 2 - Расчет калькуляции себестоимости печенья «Костер»

Статьи затрат.	Ед. изм.	Цена, руб.	На 1 тонну		На 1040 тонн	
			количество	цена, руб.	количество	цена, руб.
1	2	3	4	5	6	7
1 Сырье	кг.			34082,86		35446176,48
2 Транспортно-заготовительные расходы	руб.			3408,29		3544617,65
3 Топливо и энергия:						
- природный газ	М ³	3,45	0,2	0,69	208	717,6
- электроэнергия	кВт/ч	3,97	100	397	104000	412880
- вода свежая	М ³	61,95	5,6	346,92	5824	360796,8
4 Вспомогат. Материалы:						
- подпергамент	кг.	30	30	900	31200	936000
- коробки для фасовки	шт.	3	125	375	130000	390000
Итого:				39510,76		41091188,53
5 Заработная плата основная и дополнительная	руб.			745,85		775687
6 Отчисления на социальное страхование	руб.			224		232706
7 Общепроизводственные расходы:				799		830901,84
- Амортизация основных средств	руб.			84,71		88097,2
- Расходы на ремонт и содержание основных средств	руб.			20,56		21387
- Расходы на оплату труда обслуживающего персонала	руб.			509,67		530058
- Отчисления на социальное страхование	руб.			152,9		159017
- Прочие общепроизводственные расходы	руб.			31,1		32342,64
Цеховая себестоимость	руб.			41279,87		42930483,37
8 Прочие производственные расходы	руб.			412,8		429304,83
- Производственная себестоимость	руб.			41692,67		43359788,2
9 Внепроизводственные расходы	руб.			4169,27		4335978,82
Полная себестоимость	руб.			45861,94		47695767,02
10 Прибыль	руб.			9172,39		9539153,4
11 НДС	руб.			9906		10302286
12 Оптовая цена	руб.			64940,33		67537206,42

1.4 Расчет технико-экономических показателей

Основными показателями, характеризующими экономическую сторону производства, являются себестоимость единицы выпускаемой продукции и рентабельность. Однако в условиях комбинированного производства этими показателями не всегда пользуются при рассмотрении отдельных производственных участков, т.к. они не отражают истинного положения вещей и зависят от порядка распределения так называемых общих затрат на производство и общей деятельности предприятия. Поэтому для общей характеристики технико-экономических показателей цеха мы рассмотрим следующие величины:

Производительность труда характеризует затраты живого труда и измеряется количеством продукции, производимой одним работником в единицу времени (час, смена, сутки, месяц):

$$V=Q/Ч, \quad (1)$$

где Q- объем произведенной продукции в натуральных (тонны) и стоимостных (рубли) единицах измерения;

Ч - среднесписочная численность работников.

Основным показателем, характеризующим уровень использования основных средств, является показатель фондоотдачи (Фo), т. е. выпуск продукции на 1 руб. основных средств:

$$Фo=Q/Сбал, \quad (2)$$

где Сбал - балансовая стоимость основных производственных фондов.

Фондовооруженность:

$$Фв=Сбал/Ч, \quad (3)$$

Где: Ч— численность рабочих на предприятии.

В таблице 3 сравним все возможные варианты организации производства в цехе – Базисный – 100% пряники; Возможные варианты :

А – 1/3объёма производства (1 смена) печенье и 2/3 пряников;

Б – 2/3 объёма производства (2 смены) печенья и 1/3 пряников;

В – 100% печени.

Таблица 3 — Расчет технико-экономических показателей участка

Наименование показателей	Ед. изм.	Показатели			
		Базисный вариант	Возможные варианты		
			А	Б	В
1	2	3	4	5	6
1 Годовой объем выпуска продукции	т.	1040	1040	1040	1040
2 Годовой объем в оптовых ценах	т.руб.	42958683,64	50484857,9	59344365,5	67537206,42
3 Численность работающих,	чел.	54	53	52	51
- в т. ч. рабочих	чел.	49	48	47	46
- руководителей и специалистов	чел.	2	2	2	2
- обслуживающего персонала	чел.	3	3	3	3
4 Фонд оплаты труда работающих,	руб.	1640869	1529161	1417453	1305745
- в т. ч. рабочих	руб.	1110811	999103	887395	775687
- руководителей и специалистов	руб.	366528	366528	366528	366528
- обслуживающего персонала	руб.	163530	163530	163530	163530
5 Производительность труда:					
- в натуральном выражении	т.	19,3	19,62	20	20,3
- в денежном выражении	руб.	795531	952544	1141237	1324259
6 Стоимость основных фондов	т. у.б.	3938700	3938700	3938700	3938700
7 Себестоимость единицы продукции	руб.	41,314			64,94
8 Фондоотдача	руб.	10,9	12,82	15,06	17,14
9 Фондовооруженность	руб.	72938	74315	75744	77229
10 Срок окупаемости	лет	0,3	0,25	0,21	0,19

На основе проведённых расчётов можно заметить, что с увеличением доли печени в объёме производства сокращается численность работников и,

соответственно ФОТ. А значение показателей зависящих от стоимости продукта наоборот увеличивается. Так, например, при неизменном объёме выпуска в натуральном выражении, годовой объём в оптовых ценах возрастает с возрастанием доли печенья в ассортименте.

Производительность труда растёт как в натуральном так и в денежном выражении. Фондоотдача увеличивается с 10,9 руб в базисном варианте до 17,14 в варианте В. Фондовооружённость возрастает с 72938 руб до 77229 руб. Срок окупаемости вложений на приобретение машины составляет от 0,3 до 0,19 года.

Из всего вышеперечисленного можно сделать вывод о том, что наиболее выигрышным для предприятия является вариант В, где доля печенья составляет 100%. Но, я бы рекомендовала предприятию не «класть все яйца в одну корзину» и остановиться на одном из промежуточных вариантов – А или Б, т.к. у них в ассортиментном наборе присутствуют пряники и, тем самым, они сделают свою ассортиментную политику более гибкой и легче смогут маневрировать на рынке при изменениях конъюнктуры и вкусов потребителей.

Заключение

В процессе выполнения работы были рассмотрены возможные пути достижения экономического роста и рассмотрен более подробно один из них - модернизация, на примере кондитерского цеха ООО «Медногорский хлебокомбинат».

Анализируя полученные результаты исследования предприятию сделана рекомендация остановиться на одном из промежуточных вариантов – А или Б, т.к. у них в ассортиментном наборе присутствуют и пряники и печенье, тем самым, они сделают свою ассортиментную политику более гибкой и легче смогут маневрировать на рынке при изменениях конъюнктуры и вкусов потребителей.

Подведём итог нашего исследования – в ходе выполнения работы подтверждено предположение о том, что модернизация производства оказывает благотворное влияние на показатели работы предприятия и приводит к следующим результатам:

- оснащение производства новейшим высокотехнологичным компьютеризированным оборудованием;
- расширение ассортимента выпускаемой продукции, как в текущем периоде, так и на перспективу;
- улучшение технико-экономических показателей работы цеха, что в свою очередь положительно скажется на результатах работы всего предприятия.

Литература

1. Экономика предприятия с расширенным использованием финансовых моделей: Учеб. пособие для вузов / И.М. Рожков, И.А. Ларионова, А.В. Пятнецкая. - М.: МИСИС, 2008.
 2. Экономика предприятия. Сергеев И.В. - М: Финансы и статистика, 2004.
 3. Ценообразование: Учеб. пособие / Под ред. Г.А. Тактарова. - М: Финансы и статистика, 2009.
 4. Волков О.И., Скляренко В.К. Экономика предприятия: курс лекций. М.:ИНФРА-М,2009.
 5. Экономика предприятия: Учебник для вузов / Л.Я. Аврашков, В.В. Адамчук, О.В. Антонова и др.; Под ред. проф. В.Я. Горфинкеля, проф. В.А. Швандара. - М: ЮНИТИ, 2008.
 6. Экономика предприятия (фирмы): Учебник / Под ред. проф. О.И. Волкова и доц. О.В. Девяткина - М.: ИНФРА-М, 2010.
 7. Экономика предприятия: Учебник для вузов / Под ред. проф. В.П. Грузинова. - М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 2009.
 8. ГОСАГРОПРОМ СССР Отдел пищевой промышленности ВНИИКП Рецептуры на пряники. - М.: Типография МТ РСФСР, 1986.
 9. ГОСАГРОПРОМ СССР Отдел пищевой промышленности ВНИИКП Рецептуры на печенье. - М.: Типография МТ РСФСР, 1988.
 10. <http://polin-ru.ru/>
 11. <http://отсадка.пф/multidrop.htm>
 12. <http://www.mednogorsk-bakery.ru/>
-
1. The Economy of the enterprise with extensive use of financial models: Textbook for higher educational institutions / I.M. Rozhkov, I.A. Larionov, A.V. Pyatnetskaya. - M.: MISA, 2008.
 2. The Economy of the enterprise . I.V. Sergeyev - Moscow: Finance and Statistics, 2004.
 3. Pricing: Tutorial / Ed. G.A. Taktarov. - Moscow: Finance and Statistics, 2009.
 4. The Economy of the enterprise : a course of lectures, O.I. Volkov, V.K.Sklyarenko , Moscow: INFRA M, 2009.
 5. The Economy of the Enterprise: Textbook for Universities / L.Y. Avrashkov, V.V. Adamchuk, O.V. Antonova and others; Ed. prof. V.Y. Gorfinkel, prof. V.A. Shvandara. - M: UNITY, 2008.
 6. The Economy of the Enterprise (firms): Textbook / Ed. prof. O.I. Volkova and assoc. O.V. Devyatkina - Moscow: INFRA-M, 2010.
 7. The Economy of the Enterprise : Textbook for Universities / Ed. prof. V.P. Gruzinov. - New York: Banks and Exchanges, 2009.
 8. Gosagroprom USSR Division VNIKP Food Recipes for spice cakes . - Moscow: Printing MT RSFSR, 1986.
 9. Gosagroprom USSR Division VNIKP Food Recipes for cookies. - Moscow: Printing MT RSFSR, 1988.