



и необходимостью поставки его на дальние расстояния в 2011 г. были начаты работы по исследованию способов охлаждения тушек кур, цыплят-бройлеров и их частей и разработке режимов пролонгированного хранения (нормативный срок хранения — 5 сут. при температуре от 0 до 2°C).

Сотрудниками лаборатории были разработаны и утверждены технические условия и технологическая инструкция на охлажденное мясо цыплят-бройлеров (ТУ 431). Выявлено, что сроки годности цыплят-бройлеров при хранении не зависят от способа охлаждения (воздушный, водо-воздушный, испарительный, водяной, водо-испарительный).

Установлено, что срок годности тушек цыплят-бройлеров, охлажденных в холодильной камере при температуре воздуха в интервале -2... -1°C, составляет не более 9 сут. и частей тушек — не более 8 сут. со дня выработки.

Усовершенствованная технология переработки птицы в основном реализуется в проектных решениях цехов, разрабатываемых для предприятий отрасли.

Литература

1. Плясов Ю.А., Маковеев И.И., Соколова Л.А., Меньшов М.П. Комплект оборудования для переработки перепелов // Птицеводство. — 1976. — № 4. — С. 34–35.

2. Маковеев И.И. Цех малой мощности по переработке птицы // Мясная индустрия. — 2010. — № 10. — С. 46–47.

3. Маковеев И.И. Переработка птицы на предприятиях малой мощности // Птица и птицепродукты. — 2011. — № 1. — С. 65–66.

4. Технологическая инструкция по производству мяса птицы. Ржавки: ВНИИПП, 2006. — С. 100.

5. Козак С.С., Маковеев И.И., Иванов М.Д. Влияние способа охлаждения тушек цыплят-бройлеров на сроки хранения // Птица и птицепродукты. — 2012. — № 5. — С. 64–66. □

Для контактов с автором:

Маковеев Иван Иванович

e-mail: vniipp-mak@info.ru

Тел.: +7(495) 944-64-92

УДК 65.011.4

МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПТИЦЕВОДЧЕСКОГО КОМПЛЕКСА

Трухина Т.Ф., заведующая лабораторией экономики и управления

ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» (ВНИИПП)

Аннотация: С целью оказания методической и информационной помощи специалистам предприятий отрасли разработаны методические материалы по экономике производства и управлению им.

Summary: Some methodic materials have been developed in production economics and the production management for methodic and informational help to the branch enterprises experts.

Ключевые слова: методика, анализ, производство, мясо птицы, продукты из мяса птицы, себестоимость, прибыль, рентабельность, эффективность.

Key Words: methodic, analysis, production, poultry meat, prime cost, profit, effectiveness, management, regulation, motivation.

Анализ деятельности предприятий показал, что предприятия птицеводческого комплекса недостаточно используют резервы повышения эффективности производства и одной из причин этого является отсутствие на отраслевых предприятиях методических материалов.

С целью оказания методической и информационной помощи специалистам отрасли лабораторией экономики и управления разработан ряд методик и методических рекомендаций.

Методические рекомендации по калькулированию себестоимости пищевой продукции птицефабрик яичного направления [1] включают в себя методику калькулирования себестоимости пищевых куриных яиц, яйцопродуктов, мяса кур и цыплят, полу-

фабрикатов, колбасных изделий и консервов. Использование для калькулирования бесполуфабрикатного метода позволит птицефабрикам устранить убыточность производства мяса птицы в живой массе, активизировать промышленную переработку мяса птицы яичных кроссов, расширить ассортимент выпускаемой продукции и получить дополнительную прибыль. Указанные методические рекомендации используют в своей работе около 100 птицефабрик яичного направления.

Методические рекомендации по калькулированию продукции птицефабрик мясного направления [2] содержат методику калькулирования мяса птицы в живой массе, в убойной массе (первичная обработ-

ка) по видам: цыплята-бройлеры, утки, гуси, индейки, перепела, а также продукты из мяса птицы. Разработаны базовые коэффициенты для определения стоимости сырья при производстве натуральных полуфабрикатов из мяса всех видов, построенные на основе морфологического состава. Данные методические рекомендации используют в своей работе более 260 птицефабрик мясного направления.

Использование методических рекомендаций по эффективности переработки сырья при производстве продуктов из мяса птицы с учетом потребительского рынка [3] позволит предприятиям:

- определять потребность рынка в конкретном товаре, объем

возможных продаж и емкость рынка птицепродуктов;

- методически обоснованно формировать производственную программу исходя из потребностей рынка, наличия сырья и производственных мощностей;
- проводить расчеты при организации нового производства или расширении действующего;
- избежать необоснованного расходования средств на создание производства, не обеспечивающего достаточную эффективность;
- обосновать целесообразность привлечения кредитных средств для расширения и обновления производства.

В рыночных условиях, когда ужесточается конкурентность производства, предприятиям необходимо обратить внимание на внутренние резервы, основным из которых является сокращение затрат на производство продукции. Методика по анализу затрат при производстве мяса птицы и продуктов из него [4] включает в себя методику анализа общего уровня затрат на производство и реализацию продукции, методику анализа затрат по видам продукции в разрезе технико-экономических факторов и методику определения резервов снижения затрат. Использование данной методики позволит предприятиям обеспечить объективную оценку результатов производственно-хозяйственной деятельности, выявить резервы снижения затрат на производство продукции за счет увеличения объема производства и рационального использования ресурсов. Проведенные на основе фактических данных расчеты показали, что резерв снижения себестоимости за счет экономии материальных, трудовых и косвенных расходов составит 3500 руб. на единицу произведенной продукции.

На основе анализа и сравнительной оценки различных методов ценообразования (затратных, рыночных, параметрических, административных) был определен выбор модели уровня цен на продукцию отрасли на основе ценовой политики предприятия и конкретного целевого ориентира. Механизм корректировки расчетного уровня цены разрабатывается предприятием по заранее выбранной

стратегии ценообразования. Разработанный метод совершенствования ценообразования [5] является одним из средств, позволяющих предприятиям учитывать изменение ситуации на продовольственном рынке.

Высокая насыщенность рынка продукцией мясной промышленности — конкурентом продукции птицеводческого комплекса — ставит вопрос о повышении конкурентоспособности птицепродукции. Объективная оценка конкурентоспособности продукции позволит предприятиям вырабатывать оптимальные управленческие решения при оценке перспектив производства, контроле качества, подготовке рекламной информации. Использование разработанной методики определения конкурентоспособности продукции из мяса птицы [6] позволит предприятиям корректировать свои производственные программы на максимальное удовлетворение спроса на мясо птицы и продукты из него, оптимизировать ассортимент, повысить качество продукции.

Методика определения рационального ассортимента продукции из мяса птицы [7] предусматривает комплексный подход, обусловленный видом перерабатываемого сырья и техническими возможностями производства. Разработка рационального ассортимента проводилась для предприятий различной мощности: от 1 до 20 т переработки сырья в смену. Для каждой мощности обосновывался индивидуальный ассортимент, включающий в себя продукцию, на которую имеется нормативно-техническая документация. Объем дополнительной прибыли возрастает на 30–50% по сравнению с реализацией мяса птицы в виде тушек в зависимости от мощности предприятия и ассортимента выпускаемой продукции. Разработанная методика способствует росту экономической эффективности производства предприятий различной мощности за счет оптимальной структуры и объема выпускаемой продукции и рациональной ценовой политики.

Работа предприятий в рыночных условиях побуждает руководителей предприятий к постоянному поиску резервов повышения эффективности использования всех мате-

риальных факторов производства, в том числе и основных фондов, которые занимают наибольший удельный вес в общей сумме основного капитала предприятия. Определение эффективности использования основных фондов осуществляется на основе анализа, который включает в себя анализ состояния и движения основных фондов, анализ эффективности их использования, факторный анализ фондоотдачи и влияние ее на прибыль. Методика определения эффективности использования фондов предприятия [8] позволит оценивать степень использования фондов предприятия и минимизировать потери производства из-за недостаточно эффективного их использования.

Разработанная методика оптимизации рентабельности предприятий птицеводческого комплекса [9] включает анализ прибыли и ее основных видов, факторный анализ прибыли от продаж и прочих видов деятельности, анализ рентабельности продукции и резервы их роста. На основе анализа рентабельности установлен методический подход к определению критического (безубыточного) уровня продаж и зоны безопасности деятельности предприятия. Определены резервы роста прибыли и рентабельности и пути их реализации. Использование разработанной методики позволит предприятиям птицеводческого комплекса учитывать взаимосвязь различных элементов: объема продаж, издержек, инвестированного капитала, прибыли и рентабельности. Это обеспечит более точное исчисление влияния факторов и, как следствие, повышение уровня планирования и прогнозирования финансовых результатов.

В связи с новыми экономическими условиями возникла необходимость научного обоснования вопросов, связанных с оптимизацией внутрифирменного управления на птицеперерабатывающих предприятиях. При этом появилась необходимость в поиске путей продвижения на предприятия современных подходов к менеджменту. Для предприятий, перерабатывающих продукцию птицеводства, разработан комплекс методических рекомендаций по внутрифирменному управлению. В них определена взаимосвязь между



характеристиками развития организаций, предложены способы проведения анализа при построении целей развития предприятий, разработаны новые сбалансированные показатели оценки экономической эффективности, позволяющие сравнивать результаты деятельности технологически разнородных подразделений промышленной птицефабрики.

Исследования по проблемам организации труда, производства и управления велись в тесном сотрудничестве с птицеперерабатывающими предприятиями, которые участвовали в тематических семинарах, приобретали методические рекомендации. Среди них: Среднеуральская птицефабрика, птицефабрики Татарстана, Башкирии и Чувашии, предприятия Нижегородской, Вологодской, Новосибирской и Челябинской областей.

В последние годы в работах лаборатории в области управления производством, организации и нормирования труда выделяются следующие основные типы научных исследований, направленные на повышение эффективности производства за счет оптимизации форм и методов организации труда и управления производством и переработкой птицы с учетом развития техники и технологии:

- регламентация и тарификация труда рабочих;
- оплата и мотивация труда;
- совершенствование нормирования труда;
- совершенствование управления и моделирование организационной системы.

Методические рекомендации по мотивации персонала на предприятиях, перерабатывающих птицу [10], предназначены для использования руководителями и специалистами служб управления персоналом при оптимизации оплаты и стимулирования результативного труда. Эффективность систем мотивации определяется прежде всего увеличением заработной платы при улучшении результативности производства (рентабельности, производительности труда) и социально-психологического климата в трудовом коллективе предприятия.

Методические положения и нормативно-справочные материалы по за-

тратам труда основных рабочих на линиях по первичной обработке и потрошению птицы [11] включают в себя данные о профессионально-квалификационном составе, численности, объемах выработки, затратах времени и интенсивности труда основных рабочих, а также методические положения по установлению и расчету затрат труда на линиях с ручным и механизированным потрошением птицы производительностью 450, 1000, 1500, 2000, 3000 и 6000 шт./ч. Они позволяют устанавливать необходимые трудовые затраты на процессах первичной обработки и потрошения птицы; оптимизировать регламенты работы, режимы труда и отдыха рабочих; выявлять влияние определенных факторов на продолжительность выполняемых операций; совершенствовать формы организации и оплаты труда, численный состав и схемы расстановки основных рабочих.

При разработке методических рекомендаций по установлению нормативов затрат труда для основных рабочих, занятых на процессах глубокой переработки птицы [12], классифицированы типы трудовых операций при производстве полуфабрикатов и кулинарных изделий из мяса кур, цыплят, цыплят-бройлеров на импортных линиях; при разделке птицы на отечественном оборудовании; при ручной разделке и обвалке тушек птицы; при изготовлении панированных и рубленых полуфабрикатов, производстве кулинарных, колбасных изделий и консервов. Разработанные методические и нормативные материалы позволяют обеспечить единый подход к определению уровня трудозатрат в одинаковых организационно-технических условиях и равную напряженность труда на одних и тех же видах отраслевых работ; сделать экономичный выбор величины трудовых затрат при глубокой переработке птицы в зависимости от технического оснащения конкретного предприятия; планировать численность рабочих на каждом процессе; контролировать уровень заработной платы в структуре издержек.

Внедрение должностных регламентов (58 регламентов) функционального управления переработкой птицы на предприятиях птицевод-

ческого комплекса [13] способствует повышению эффективности управления на основе обеспечения организационного порядка; рационального разделения труда, подбора и расстановки кадров; оптимизации численности руководителей, специалистов и служащих; доведения служебных функций, трансформированных в обязанности, права и ответственность за их реализацию, до каждого должностного лица.

Методика управления эффективностью использования ресурсов на предприятиях птицеводческого комплекса [14] обеспечивает единый подход к измерению и оценке влияния расхода производственных ресурсов, потребленных при производстве птицепродукции (яиц и живой птицы, мяса птицы и продуктов из мяса птицы и яиц), на результаты деятельности предприятий.

Инновационный метод измерения и оценки эффективности представляет собой систему поддержки управленческих решений для своевременного выявления резервов в расходе ресурсов и для контроля воздействия принятых решений.

Методические положения по оценке сложности труда основных рабочих, занятых производством и переработкой яиц и птицы, [15] предназначены для самостоятельной подготовки предприятиями предложений по внесению новых профессий в Единый Тарифно-квалификационный справочник (ЕТКС), изменения и уточнения квалификационных разрядов, обоснования соотношений в оплате труда рабочих.

Целью подготовки сборника «Тарифно-квалификационные характеристики работ и профессий рабочих предприятий птицеводческого комплекса» [16] является обеспечение компактного использования ЕТКС и единства в тарификации работ и профессий основных и вспомогательных рабочих отраслевых предприятий независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности, с учетом профиля выпускаемой продукции (яичное, бройлерное, комбикормовое). Сборник содержит 147 тарифно-квалификационных характеристик рабочих.

Структура управления производством и переработкой мяса птицы (438 функций управления) [17] и яиц (478 функций) [18] на предприятиях включает организационные и функциональные аспекты деятельности предприятий на электронном и бумажном носителях. Применение предлагаемой структуры управления укрепляет организационный порядок на предприятии, повышает управляемость, рекомендуется для использования при совершенствовании систем оплаты труда, качества и безопасности продукции.

Для популяризации результатов научно-исследовательских работ сотрудники лаборатории принимают участие в выездных семинарах, дистанционном обучении специалистов предприятий, участвуют в конференциях и семинарах, круглых столах и др. Кроме того, материалы исследований публикуются в трудах института и тематических журналах.

Литература

1. Трухина Т.Ф. Методические рекомендации по калькулированию себестоимости пищевой продукции на птицефабриках яичного направления. — ГНУ ВНИИПП, 2005, с. 110.
2. Трухина Т.Ф. Методические рекомендации по калькулированию себестоимости продукции птицефабрик мясного направления (мяса птицы и продуктов из него). — ГНУ ВНИИПП, 2007, с.105.
3. Трухина Т.Ф. Методические рекомендации по эффективности переработки сырья при производстве продуктов из мяса птицы с учетом потребительского рынка. — ГНУ ВНИИПП, 2006, с.100.
4. Трухина Т.Ф. Методика по анализу затрат в производстве мяса птицы и продуктов из него. — ГНУ ВНИИПП, 2008, с.85.
5. Трухина Т.Ф. Методика по совершенствованию ценообразования в производстве мяса птицы и продуктов из него. — ГНУ ВНИИПП. — 2009, с.77.
6. Гушин В.В., Бобылева Г.А., Трухина Т.Ф. Методика по определению конкурентоспособности продукции из мяса птицы. — ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии, 2010, с.41.
7. Трухина Т.Ф. Методика определения рационального ассортимента продукции из мяса птицы для предприятий различной мощности. — ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии, 2011, с.65.
8. Трухина Т.Ф. Методика определения эффективности использования основных фондов предприятия. — ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии, 2012, с.62.
9. Трухина Т.Ф. Методика оптимизации рентабельности предприятий птицеводческого комплекса. — ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии, 2013, с.67.
10. Войнова Л.В. Методические рекомендации по мотивации персонала на предприятиях, перерабатывающих птицу. — ГНУ ВНИИПП, 2005, с.73
11. Войнова Л.В. Методические положения и нормативные материалы по затратам труда основных рабочих на линиях первичной обработки потрошения птицы. — ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии, 2013, с. 100.
12. Войнова Л.В. Методические рекомендации по установлению нормативов затрат труда для основных рабочих, занятых на процессах глубокой переработки птицы. — ГНУ ВНИИПП, 2007, с.105.
13. Войнова Л.В. Должностные регламенты функционального управления переработкой птицы на предприятиях птицеводческого комплекса. — ГНУ ВНИИПП, 2008, с.145.
14. Войнова Л.В. Методика управления эффективностью использования ресурсов на предприятиях птицеводческого комплекса. — ГНУ ВНИИПП, 2009, с.33.
15. Войнова Л.В. Методические положения по оценке сложности труда основных рабочих, занятых производством и переработкой яиц и птицы. — ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии, 2010, с.55.
16. Бобылева Г.А., Войнова Л.В., Гушин В.В., Радкевич В.С. Тарифно-квалификационные характеристики работ и профессий рабочих предприятий птицеводческого комплекса. — ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии, 2010, с.369.
17. Войнова Л.В. Структура управления производством и переработкой мяса птицы на предприятиях. — ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии, 2011, с. 80.
18. Войнова Л.В. Структура управления производством и переработкой яиц на предприятиях. — ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии, 2012, с. 89. □

Для контактов с автором:
Трухина Татьяна Федоровна
e-mail: truhina@bk.ru
Тел.: +7(495)944-58-38

Созонову Александру Андреевичу — 80 лет!

Всероссийский НИИ птицеперерабатывающей промышленности и редакция журнала «Птица и птицепродукты» сердечно поздравляют Героя социалистического труда, кавалера орденов Ленина и «Знак Почета», обладателя многочисленных правительственных наград, заслуженного зоотехника РСФСР АЛЕКСАНДРА АНДРЕЕВИЧА СОЗОНОВА с замечательным юбилеем!

Уважаемый Александр Андреевич, очень символично, что Ваш юбилей совпал с 50-летием образования российского промышленного птицеводства — ведь Вы были у истоков его становления.

Целеустремленность, незаурядные способности ученого и организатора производства, умение оценить обстановку и принять необходимые стратегические решения всегда позволяли Вам опережать время. Вы были главным инициатором перемен и одной из знаковых фигур птицеводческой индустрии, а производственные показатели Вашего уникального предприятия соответствовали мировым стандартам.

Ваш вклад в развитие российской птицеводческой отрасли огромен, Вы и сегодня являетесь примером и ориентиром для отраслевых специалистов-профессионалов.

От всей души желаем Вам крепкого здоровья и оптимизма, благополучия и активного долголетия!