Моисеев С.А., Рябкин Е.А., Каргин В.И., Камалихин В.Е.

Экономическая эффективность производства пшеничного хлеба в зависимости от категории семян

*ФГБОУ ВО «Национальный исследовательский Мордовский государственный университет им. Н. П. Огарева»
(Россия, Саранск)*

doi: 10.18411/lj-06-2021-45

Аннотация

При оценке свойств товара необходимо дать оценку его экономической эффективности. В условиях современного производства продукция кроме соответствия стандартам качества должна иметь высокую рентабельность. Использование сырья, полученного из разных категорий семян, может сказаться на эффективности производства и его рентабельности, как в лучшую, так и в худшую сторону. Перед производством необходимо принять во внимание все экономические критерии.

Ключевые слова: озимая пшеница, экономическая эффективность, рентабельность, себестоимость полученной продукции, чистый доход, затраты на производство, хлебобулочные изделия.

Abstract

When evaluating the properties of a product, it is necessary to give it an assessment of its economic efficiency. In the conditions of modern production, in addition to meeting quality standards, products must have a high profitability. The use of raw materials obtained from different categories of seeds can affect the efficiency of production and its profitability, both for the better and for the worse. All economic criteria must be taken into account before production.

Keywords: winter wheat, economic efficiency, profitability, cost of production, net income, production costs, bakery products.

Повышение эффективности любого производства в условиях его последовательной интенсификации невозможно без объективной экономической оценки различных явлений. На основе же одного критерия экономической эффективности производства такую оценку дать невозможно. Необходимы конкретные показатели, отражающие влияние различных факторов на процесс производства [1].

В условиях рыночной экономики эффективность производства с экономической точки зрения является важным фактором. Продукция должна приносить прибыль предприятию, ну или, в крайнем случае, не быть убыточной и в тоже время отвечать всем стандартам качества и быть востребованной потребителем. В зависимости от категории семенного материала стоимость продукции может изменяться в силу изменения затрат на производства или стоимости конечной продукции [2].

Исследования проводились в РМ в 2020 году на базе Ардатовского хлебозавода РМ.

Целью нашего исследования является изучение экономической эффективности производства пшеничного хлеба в зависимости от категории семян.

В задачу исследований входило изучение и сравнительный анализ экономической эффективности производства хлеба из муки зерна разных категорий семян озимой пшеницы.

Расчет экономической эффективности проводили согласно методическим указаниям по расчету экономической эффективности использования в сельском хозяйстве научно – исследовательских работ, изобретений и рационализаторских предложений.

Обработка полученных данных проводилась на ПЭВМ с использованием статистических программ. Был использован дисперсионный метод анализа по Б. А. Доспехову [3].

Экономическая эффективность показывает конечный полезный эффект от применения средств производства и живого труда, отдачу совокупных вложений.

Основными показателями, характеризующими экономическую эффективность, являются: себестоимость полученной продукции; чистый доход; уровень рентабельности.

Чем ниже себестоимость, тем выше экономическая эффективность применяемых мероприятий. Уровень рентабельности – это относительный показатель экономической эффективности, который комплексно отражает степень эффективности использования материальных, трудовых и денежных ресурсов. Чистый доход – это разница между стоимостью полученной продукции и затратами на ее производство.

В области производства хлебобулочных изделий себестоимость продукции формируется из общих затрат на ее производство. К ним относятся затраты на: сырье для производства продукции (мука, дрожжи, соль и т. д.); оплату труда; содержание основных средств; прочие затраты [4].

Анализируя результаты исследований по производству пшеничного хлеба можно сделать вывод, что экономическая эффективность производства различается (таблица 1).

Таблица 1

Расчет стоимости сырья для производства пшеничного хлеба

Показатель	Цена, р.	Варианты			
		Вариант 1 (СЭ)		Вариант 2 (РС-4)	
		кол-во, кг.	сумма, р.	кол-во, кг.	сумма, р.
Мука пшеничная 1 сорт	45	100	4500	100	4500
Соль	12	1,3	15,6	1,3	15,6
Дрожжи	60	1,0	60	1,0	60
Итого			4575,6		4575,6

Из данных таблицы 1 видно, что стоимость сырья для приготовления пшеничного хлеба с вариантами категорий семян не отличается.

Затраты на покупку сырья по вариантам будут одинаковыми. В свою очередь затраты для производства хлеба не превышают затраты для производства пшеничного хлеба по традиционной рецептуре.

После проведения расчетов затрат на сырье при производстве пшеничного хлеба необходимо провести расчет всех затрат при данном производстве (таблица 2).

Таблица 2

Расчет затрат на производство пшеничного хлеба разной категории семян

Статьи затрат	Варианты	
	Вариант 1 (СЭ)	Вариант 2 (РС-4)
Сырье, р.	4575,6	4575,6
Оплата труда, р.	403,7	403,7
Содержание основных средств, р.	285,6	285,6
Прочие, р.	380,7	380,7
Итого затрат, р.	5645,6	5645,6
Выход готовой продукции, кг.	137,4	137,4
Себестоимость 1 кг, р.	41,1	41,1

Данные таблицы 2 показывают, что себестоимость по вариантам составила 41,1 рубль за 1 кг, что не превышает контроль.

Варианты показали одинаковые результаты по органолептическим и физико-химическим показателям.

Так же необходимо рассчитать экономическую эффективность технологии производства пшеничного хлеба (таблица 3).

Таблица 3

Экономическая эффективность технологии производства пшеничного хлеба

Показатель	Вариант 1 (СЭ)	Вариант 2 (РС-4)
Стоимость 1 кг хлеба, р.	49	49
Себестоимость 1 кг, р.	41,1	41,1
Чистый доход, р.	7,9	7,9
Рентабельность, %	19,2	19,2

Исходя из данных таблицы 3, рентабельность по вариантам составила 19,2 %, что является экономически выгодно для хлебозаводов. Данный показатель обладает новыми свойствами.

В результате проведенных исследований, мы можем предложить производство пшеничного хлеба из всех изученных категорий [5].

Экономическая эффективность вариантов оказалась одинаковой, что говорит о слабом уровне влияния категории семян на производство хлебобулочной продукции. И семена РС-4 можно применять для продовольственных посевов.

1. Кульнева Н. Г. Научные основы производства продуктов питания : лабо-раторный практикум / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Зелепукин. – Воронеж : ВГТА, 2001. – 18 с. – Текст : непосредственный.
2. Поландорова Р. Д. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий / Р. Д. Поландорова. – СПб. : ГОРД, 2005. – 557 с. – ISBN: 5-901065-83-2. – Текст – непосредственный.
3. Доспехов Б. А. Методика полевого опыта [Текст]: (с основами статистической обработки результатов исследований): учебник для студентов высших сельскохозяйственных учебных заведений по агрономическим специальностям / Б. А. Доспехов. – Изд. 6-е, стер., перепеч. с 5-го изд. 1985 г. – Москва : Альянс, 2011. – 350 с. – ISBN 978-5-903034-96-3. – Текст : непосредственный.
4. Костюченко М. Н. Инновационные технологии производства хлебобулочных изделий / М. Н. Костюченко, Л. А. Шпеленко, Н. Т. Чубенко // Хлебопечение России. – 2012. – № 3. – С. 16–18.
5. Минаева Е. В. Оценка экономического развития предприятий хлебопродуктового комплекса - теория и методология / Минаева Е. В., Сидоров А. Н. – Текст : непосредственный // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – №12. – С. 7-11.

Родионова А.С., Иванова Н.Н., Иванов Д.И.

Пути расширения ассортимента сахарного печенья

*ФГБОУ ВО «Национальный исследовательский Мордовский государственный университет им. Н. П. Огарева»
(Россия, Саранск)*

doi: 10.18411/lj-06-2021-46

Аннотация

Применение новых видов дикорастущего растительного сырья в кондитерском производстве позволяет разнообразить выбор изделий, повысить их продуктивную ценность, улучшить физико-химические и органолептические показатели. Одними из таких видов являются ягоды земляники, клубники, малины, голубики, черники и ежевики, которые обладают тонким ароматом и сладким вкусом. В кондитерской промышленности применяются как в свежем, так и в переработанном виде – смесь ягодного пюре с сахаром, консервированную стерилизацией или другими способами.

Ключевые слова: лесные ягоды, кондитерские изделия, печенье, земляника, голубика, ежевика, черника, малина.