

Розділ 1

МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДЕРЖАВНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ЕКОНОМІКИ

УДК 330.341.1

ОЛЕНА КИРИЧОК

м. Суми

sony20s@yandex.ru

МОДЕЛЮВАННЯ УПРАВЛІННЯ ПОТЕНЦІАЛОМ В КОНТЕКСТІ ЗАСТОСУВАННЯ БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ РОЗВИТКУ ПЕРЕРОБКИ МОЛОКА

Розроблено пропозиції щодо вдосконалення управління розвитком потенціалу сільськогосподарського підприємства. Запропоновано впровадження бізнес-планування розвитку переробки молока. Розглянуто можливі ризики щодо реалізації даного бізнес-проекту.

Ключові слова: управління, потенціал, бізнес-план, моделювання, ризики.

Розвиток ринкових відносин у нашій країні робить неминучою зміну поглядів щодо механізму господарювання та характеру управління. Оскільки зовнішнє середовище постійно змінюється й ускладнюється, то управління потенціалом сільськогосподарських підприємств має набувати нових якостей, розширюючи свої можливості. Тому обрана тема була і залишається актуальною.

Дослідженню аспектів формування потенціалу та управління його використанням присвячували свої праці вітчизняні та закордонні вчені: В. Андрійчук, В. Амбросов, В. Анічин, М. Бесєдіна, С. Брю, М. Гладій, О. Гуторов, В. Діємперов, В. Зіновчук, В. Месель-Веселяк, Л. Михайлова, О. Саблук, С. Струмлінін, О. Ульянченко, О. Шпикуляк, В. Шиян, А. Юзефович та інші [1, 3].

Підприємство, яке було обране для поглибленого вивчення, на нашу думку, вперш за все потребує кардинальних змін саме в управлінні потенціалом, потребує впровадженні доцільних заходів, що в свою чергу відобразяться на всій його діяльності.

Метою дослідження є обґрунтування практичних засад удосконалення процесу управління потенціалу сільськогосподарських підприємств в контексті застосування бізнес-планування розвитку переробки молока в ТОВ «Бееве» Липоводолинського району.

В умовах ринкових відносин, при вдосконаленні більших цін виникає багато непорозумінь між виробниками сільськогосподарської продукції, переробної промисловості та торговельними підприємствами. Враховуючи те, що у ТОВ «Бееве» на 2015 рік поголів'я молочної стади склало 1000 голів, було б доцільно молоко переробляти у господарстві ніж відправляти на молокозавод. У господарстві пропонується створити цех з переробки молока на вершки та знежирене молоко. У зв'язку з тим, що закупівельна ціна молока низька, а після переробки сировини підприємства з переробки молока мають високі і постійні прибутки, прийнято рішення про створення цеху з переробки молока на території господарства. Створення такого цеху в ТОВ «Бееве» дозволить підвищити загальний потенціал

підприємства, а точніше фондovий потенціал. Для цього проведено багатофакторний кореляційно-регресійний аналіз впливу складових потенціалу на показник ефективності його використання. Розрахунки показали, що найбільший вплив на ефективне використання потенціалу мають матеріально-технічні ресурси.

Оскільки молочнокисла продукція є одним із головних продуктів споживання, то звичайно ж на неї є попит, як на саме молоко так і на вершки.

Основною продукцією, яку планується одержувати після переробки буде молоко з жирністю 3,6%, вершки з жирністю 20% та нормалізоване молоко 2,5%. Вершки – це жирова частина молока, одержана при сепаруванні. Основну масу вершків використовують для виробництва сметани і вершкового масла. Вершки містять жиророзчинні (А, В і Е) та водорозчинні вітаміни (В, РР та ін.). Склад вершків залежить від вмісту жиру. Чим більше у вершках жиру, тим більше у їх складі сухих речовин і менше білків, вуглеводів та мінеральних речовин. Нормалізація молока – це зниження або підвищення вмісту жиру при виробництві питного молока та молочних продуктів. Нормалізують молоко шляхом змішування молока з високим і низьким вмістом жиру.

Для того, щоб розпочати діяльність по впровадженню цеху з переробки молока необхідно провести початкові маркетингові дослідження та невелику рекламну компанію з метою підвищення попиту на неї, зацікавлення населення в якості виробляємої продукції. Продукцію планується реалізувати оптом та вроздріб.

Ринок молокопродуктів формують два сегменти:

- 1) Малий покупець – фізичні особи, купують продукцію вроздріб на особисті потреби.
- 2) Оптові покупці – юридичні особи, купують продукцію оптом.

Перша група являє собою фізичних осіб, котрі закупають продукцію вроздріб на особисті потреби на торгових точках, друга група – головні клієнти, так як вони придбають продукцію оптом для подальшого розповсюдження на ринках збуту продукції. Для різних сегментів ринку складаються різні умови збуту, форми оплати та методи реклами.

Завдяки правильно організованій рекламній компанії, можливо отримати стрімкий ефект та швидко збільшити попит на продукцію. Доцільно запропонувати систему знижок та преміювання покупців за придбану продукцію цеху з переробки молока. Потрібно також переконати потенційних покупців, що продукція є високоякісною, відповідає санітарним вимогам та корисна для вживання.

Для того, щоб впровадити цех з переробки молока потрібно врахувати витрати на придбання нового обладнання (сепаратор, пастеризатор), будівлю складського приміщення, ремонту обладнання, закупку виробничого інвентарю, закупку допоміжних транспортних засобів.

Сепаратор планується придбати марки Ж5-ОСБ (1000 л/ч). Він налаштований на розподілення молока на вершки та знежирене молоко (відвійки) з одночасною очисткою від механічних домішок. Він дозволяє шляхом вторинного сепарування вершків отримувати високожирні вершки для солодковершкового, бутербродного вершкового масла та інших його видів.

Пастеризатор молока планується придбати інфрачервоною УЗМ-3 0. Його продуктивність 3000 л/ч. Інфрачервоні пастеризатори виробництва ТОВ «НВП Дайрі» призначені для пастеризації молока. У процесі пастеризації відбувається знезараження від збудників туберкульозу, бруцельозу, лейкозу. Ощадний режим пастеризації (80 град. без витримки) дозволяє використати пастеризоване молоко для приготування практично будь-яких молочних продуктів. Можливе пакування. Інфрачервоні пастеризатори виробництва ТОВ «НВП Дайрі» також призначені для пастеризації вина і соків для їх подальшого пакування. Пропастеризоване молоко приємне на смак, в ньому повністю зберігаються поживні речовини і більшість вітамінів у результаті відсутності доступу повітря.

Також у приміщенні, де буде розташований цех потрібно провести капітальний ремонт. Приміщення для зберігання сировини повинно добре провітрюватися. Тримати інші продукти разом з молоком забороняється. Зберігати молоко планується в резервуарах, ніж у бідонах та цистернах. Це набагато вигідніше та зручніше.

Молоко доставлятиметься автомобільним транспортом. Дорога до обласного центру має досить непогане асфальтове покриття. При перевезенні як тару застосовують фляги. З метою запобігання нагріванню в літній період або замерзанню в зимовий, молоко перевозитиметься в закритих машинах. Найбільш раціональним є перевезення молока в спеціальних автомобільних цистернах.

Для виробництва молочної продукції, як було зазначено вище, будуть застосовуватись сепаратор Ж5-ОСБ та пастеризатор молока інфрочервоний УЗМ-3 0.

Ідея проекту полягає в організації кисломолочних продуктів. За проектом передбачено виробництво нормалізованого молока та вершків.

Розрахунки по впровадженню цеху з переробки молока виглядають наступним чином.

Поголів'я молочного стада в ТОВ «Бееве» складає 1000 корів. Валовий надій за рік склав 33869 ц молока. Внутрішньогосподарська потреба склала 2475 ц молока (розраховано як різниця між валовим надоем та кількістю реалізованого молока у фізичній фазі 33869 ц – 31394 ц = 2475 ц).

Потрібно визначити скільки молока залишається на переробку. Для цього потрібно 3% від валового надюю молока взяти на перспективу і це складе 34885,07 ц молока (33869 + 3%). З цієї суми віднімається те, що піде на внутрішньогосподарську потребу та отримують кількість молока, яке буде перероблятися в цеху:

$$34885,07 \text{ ц} - 2475 \text{ ц} = 3241000 \text{ кг.}$$

Прийнявши схему нормалізації змішування, визначено кількість нормалізованого молока жирністю 2,5%, якого буде отримано з 3241000 кг молока жирністю 3,6%. Скільки молока потрібно просепарувати, а також скільки вершків жирністю 20% залишиться від нормалізації. Жирність обезжиреного молока складає 0,05%.

Для розрахунку застосовуємо вихід вершків жирністю 20%.

$$V_{\text{верш.}} = (J_{\text{м}} - J_{\text{об}}) / (J_{\text{верш.}} - J_{\text{об.}}), \quad (1)$$

де $V_{\text{верш.}}$ – вихід вершків; $J_{\text{м}}$ – жирність молока; $J_{\text{об.}}$ – жирність обезжиреного молока; $J_{\text{верш.}}$ – жирність вершків.

$$V_{\text{верш.}} = (3,6 - 0,5) / (20 - 0,05) = 0,178.$$

Визначення кількості молока, яке потрібно для споживання

$$M_{\text{сеп.}} = 3211000 \times (3,6 - 2,5) / 0,178 \times (20 - 2,5) = 1133900 \text{ кг.}$$

Розрахунок кількості нормалізованого молока:

$$M_{\text{н.м.}} = 3211000 \times (20 - 3,6) / (20 - 2,5) = 3009165,7 \text{ кг,}$$

де $M_{\text{м}}$ – маса молока; $M_{\text{н.м.}}$ – маса нормалізованого молока; $J_{\text{н.м.}}$ – жирність нормалізованого молока.

Знаючи кількість молока залишеного для переробки та кількість нормалізованого молока розраховується маса вершків.

$$M_{\text{верш.}} = M_{\text{м}} - M_{\text{н.м.}} = 3211000 - 3009165 = 201835 \text{ кг.}$$

Таким чином, із 3211000 кг молока буде просепаровано 1133900 кг молока. Із них буде отримано 201835 кг вершків та 932065 кг знежиреного молока ($M_{\text{об.}} = 1133900 - 201835 = 932065 \text{ кг}$).

Знежирене молоко змішують з несепарованим молоком і отримуємо 2077100 кг несепарованого молока ($M_{\text{н.}} = 3211000 - 1133900$).

Маса нормалізованого молока складатиме:

$$M_{\text{н.м.}} = M_{\text{н.}} + M_{\text{об.}} = 2077100 + 932065 = 3009165 \text{ кг.}$$

Ціна реалізації 1 ц нормалізованого молока дорівнює 550 грн.

$$550 \times 30091,65 \text{ ц} = 16550407,5 \text{ грн.}$$

Ціна реалізації 1 ц вершків становить 3500 грн.

$$3500 \times 2018,35 = 7064225 \text{ грн.}$$

Виручка від реалізації продукції складає:

$$16550407,5 + 7064225 = 23614632,5 \text{ грн.}$$

Реалізація будь-якого проекту завжди підпадає під відповідні ризики. У нашому випадку, до основних ризиків можна віднести: політичні ризики (нестабільність політичної влади, зміна законодавства тощо); господарські ризики (виробничий ризик – пов'язаний з можливістю невиконання фірмою своїх зобов'язань за контрактом або договором із замовником); фінансовий ризик – пов'язаний з можливістю невиконання фірмою своїх фінансових обов'язків перед інвесторами; інвестиційний ризик – пов'язаний з можливістю

знецінення інвестиційно-фінансового портфеля; валютний ризик – пов'язаний з можливістю коливань ринкових ставок гривні та інших курсів валют; юридичний ризик – пов'язаний з неправильним чи неправомірним оформленням документів, укладанням угод; страховий ризик – ризик страхової компанії, пов'язаний з адекватністю формування страхових тарифів; інноваційний ризик – ризик відхилення від мети у разі вкладання коштів у виробництво інноваційного продукту, науково-дослідні та конструкторські роботи.

Одним із видів господарського ризику є маркетинговий ризик, який є ключовим в умовах ринкових відносин. Він зумовлений невизначеністю попиту на продукцію та на ефективність діяльності підприємства. Не менш небезпечним є ризик зміни цін. Однак, якщо у втратах підприємства від відсутності попиту на продукцію, що випускається, винним цілком і повністю можна вважати саме ж підприємство, то втрати від коливання цін часто пов'язані з об'єктивними і не передбачуваними процесами в економіці країни або ряду країн [3].

У таблиці 1 наведено показники, які потрібні для визначення економічної ефективності переробки молока. Дані таблиці 1 дозволяють стверджувати, що на припустимий умовний прибуток та рівень рентабельності впливають такі чинники, як ціна реалізації, собівартість виробленої продукції, вартість обладнання. Результатом впровадження такого переробного цеху є прибуток, який складає 10,3 млн грн.

Значення цього показника у 2 рази більше ніж прибуток, який отримується від реалізації молока як сировини. Рівень рентабельності складе 79,1%, що є високим показником. Термін окупності проекту складає 1 рік і 3 місяці (капітальні вкладення: річний прибуток).

Тому ми вважаємо за доцільне впровадження такого цеху по переробці молока в ТОВ «Беєве» і це буде досить прибутковим для господарства.

Отже, зміни ділового середовища вітчизняних підприємств, пов'язані з розвитком конкуренції, інформаційних та інтелектуальних технологій, з глобалізацією бізнесу та з іншими чинниками, обумовлюють необхідність

Таблиця 1
Планування діяльності цеху з переробки молока

Показники	2016 р. (проект)
Кількість молока, що переробляється, ц	32110
Фактична жирність, %	3,6
Сепароване молоко, ц	11339
Вихід:	
нормалізоване молоко (2,5%), ц	30091,65
20% вершки, ц	2018,35
Ціна реалізації:	
нормалізованого молока, грн.	550
вершків, грн.	3500
Виручка від реалізації, грн.	23614632,5
Витрати на сировину, грн.	7768600
Витрати на переробку, грн.	4849000
Витрати на реалізацію, грн.	431870
Загальна сума витрат, грн.	13049470
Вартість сепаратора, грн.	66850
Витрати на ремонт приміщення, грн.	100000
Вартість пастеризатора, грн.	70000
Прибуток, грн.	10328312,5
Рівень рентабельності, %	79,1%

застосування менеджменту, націленого на ефективне використання обмежених ресурсів. Сучасний стан багатьох сільськогосподарських підприємств не дозволяє розв'язати основні проблеми функціонування агропродовольчого ринку без проведення структурної перебудови галузі, без технічного переозброєння та підвищення рівня кваліфікації працівників, без створення системи комплексного управління формуванням та використанням потенціалу сільськогосподарських підприємств. Істотна науково-практична важливість та невідкладність даної теми і зумовила її актуальність та вибір даного напрямку дослідження.

Оскільки найбільш вплив на показник ефективності використання потенціалу мають матеріально-технічні ресурси та враховуючи той факт, що в ТОВ «Беєве» в наявності на 1.2015 рік було 1000 голів корів, в господарстві пропонується створити цех по переробці молока на вершки та обезжирене молоко. Створення такого цеху в ТОВ «Беєве»,

дозволить підвищити загальний потенціал підприємства, а точніше фондний потенціал. Результатом впровадження такого переробного цеху є прибуток, який складає 10328312,5 грн. А це набагато більше ніж прибуток, який ми отримуємо від реалізації молока як сировини. Ми вважаємо за доцільне впровадження такого цеху по переробці молока в ТОВ «Беєве» і це буде досить прибутковим для господарства.

OLENA KIRICHEK

Sumy

DESIGN OF MANAGEMENT POTENTIAL IN THE CONTEXT OF BUSINESS PLANNING DEVELOPMENT IN MILK PROCESSING

Suggestions for improving the management capacity of agricultural enterprises. An implementation of the business development planning in the studied milk processing plant. The possible risks of implementing this business project.

Key words: management, potential, business plan modeling, risk.

ЕЛЕНА КИРИЧЕК

г. Сумы

МОДЕЛИРОВАНИЕ УПРАВЛЕНИЯ ПОТЕНЦИАЛОМ В КОНТЕКСТЕ ПРИМЕНЕНИЯ БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЯ РАЗВИТИЯ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА

Разработаны предложения по совершенствованию управления развитием потенциала сельскохозяйственного предприятия. Предложено внедрение бизнес-планирования развития переработки молока в исследуемом предприятии. Рассмотрены возможные риски реализации данного бизнес-проекта.

Ключевые слова: управление, потенциал, бизнес-план, моделирование, риски.

Стаття надійшла до редколегії: 12.04.2016

Список використаних джерел

1. Гуторов О. І. Оцінка земельних ресурсів та ефективності інвестицій : монографія / О. І. Гуторов ; Харківський нац. аграрн. ун-т. — Х, 2006. — 368 с.
2. Innovation Capital [Електронний ресурс] // Business Dictionary. — Режим доступу: <http://www.businessdictionary.com/definition/innovationcapital.html#ixzz1jF0w20Pk>. — Дата доступу : 10.11.2011. — Business Dictionary.
3. Коренков О. В. Виробничий потенціал як складова частина потенціалу підприємства / О. В. Коренков // Вісник Харківського національного університету ім. В. Н. Каразіна. — (Сер. : Економічна). — 2006. — № 565. — С. 186—190.