

Киричок Олена Валеріївна

кандидат економічних наук,

доцент кафедри менеджменту в галузях АПК

Сумського національного аграрного університету

УПРАВЛІННЯ РЕСУРСНИМ ПОТЕНЦІАЛОМ СІЛЬСЬКОГОСПОДАРСЬКОГО ПІДПРИЄМСТВА

Постановка проблеми. 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. Ринок ставить підприємства аграрного сектора у принципово нові відносини з державними організаціями, з виробничими й іншими контрагентами, з працівниками стосовно формування та використання потенціалу. Зміни ділового середовища вітчизняних підприємств, пов'язані з розвитком конкуренції, інформаційних та інтелектуальних технологій, з глобалізацією бізнесу та з іншими чинниками, обумовлюють необхідність 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.

Виходячи з того, що земля, трудові ресурси, матеріально-технічні є одними з основних чинників у виробництві сільськогосподарської продукції, у магістерській роботі акцент зроблено саме на питаннях управління

формуванням і використанням потенціалу сільськогосподарських підприємств.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженню аспектів формування потенціалу та управління його використанням присвячували свої праці вітчизняні та закордонні вчені: В. Андрійчук, В. Амбросов, В. Анічин, М. Беседіна, С. Брю, М. Гладій, О. Гуторов, В. Діємперов, В. Зіновчук, В. Месель-Веселяк, Л. Михайлова, О., П. Саблук, С. Струмилін, О. Ульянченко, О. Шпикуляк, В. Шиян, А. Юзефович та інші.

Постановка завдання. Обґрунтування теоретико – методичних та практичних засад удосконалення процесу управління формування та використання потенціалу сільськогосподарських підприємств.

Виклад основного матеріалу дослідження. 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 «Беєве» на 2011 рік поголів'я молочного стада склало 1000 голів, було б доцільно молоко переробляти у господарстві ніж відправляти на молокозавод. В господарстві пропонується створити цех по переробці молока на вершки та обезжирене молоко. В зв'язку з тим, що закупівельна ціна молока низька, а після переробки сировини підприємства переробки молока мають високі і постійні прибутки, було прийнято рішення створення цеха по переробці молока на території господарства. Створення такого цеху в ТОВ «Беєве», дозволить підвищити загальний потенціал підприємства, а точніше фондовий потенціал. Тим паче, що нами було проведено багатофакторний кореляційно-регресійний аналіз впливу складових потенціалу на показник ефективності його використання і розрахунки показали, що найбільший вплив на ефективне використання потенціалу мають матеріально-технічні ресурси.

Оскільки молочнокисла продукція є одним із головним 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 по переробці молока необхідно провести початкові маркетингові дослідження та невелику рекламну компанію, для того щоб підвищити попит на неї, зацікавити людей в якості виробляємої продукції. Продукцію планується реалізувати оптом та вроздріб.

Наш ринок буде розбитий на два сегменти:

1) малий покупець - фізичні особи, купують нашу продукцію вроздріб та 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 наших точках, а друга група – головні наші клієнти, так як вони придбають нашу продукцію оптом для подальшого розповсюдження на ринках збуту продукції. Для різних сегментів ринку повинні складатися різні умови збуту, форми оплати та метода реклами.

Завдяки правильно організованій рекламній компанії, ми будемо в змозі отримати стрімкий ефект та швидко збільшити попит на продукцію. Можна також запропонувати систему знижок та преміювання покупців за придбану продукцію нашого цеху по переробці. Потрібно також переконати наших покупців, що наша продукція високоякісна, відповідає усім нормам санітарії і дуже корисна для вживання в харчуванні людей.

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

Сепаратор ми плануємо придбати Ж5-ОСБ (1000л/ч). Він налаштований на розподілення молока на вершки та обезжирене молоко (обрат) з одночасною очисткою від механічних примусів. Він також дозволяє шляхом вторинного сепарування вершків отримувати високожирні вершки для солодко вершкового, бутербродного вершкового масла та інших його видів.

Пастеризатор молока ми плануємо придбати інфрачервоний УЗМ-3 0. Його продуктивність 3000 л/ч. Інфрачервоні пастеризатори виробництва ТОВ "НВП Дайрі" призначені для пастеризації молока. В процесі пастеризації відбувається знезараження від збудників туберкульозу, бруцельозу, лейкозу. Щадний 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.

Пастеризатор застосовують для миттєвої пастеризації молока при температурі 85-90С. Пластинчасті пастеризатори є найбільш ефективними та економічними для обробки молока. Пропастеризоване молоко приємне на смак, в ньому повністю зберігаються поживні речовини і більшість вітамінів у результаті відсутності доступу повітря.

Також в приміщенні, де буде розташований цех потрібно зробити капітальний ремонт, щоб він став пригідний для виробництва. Приміщення для зберігання сировини повинне добре провітрюватися. Тримати інші продукти разом з молоком забороняється. Зберігати молоко будемо в резервуарах, ніж у бідонах та цистернах. Це набагато вигідніше та зручніше.

Молоко будемо транспортувати автомобільним транспортом. Дорога до обласного центру має досить непогане асфальтове покриття. При перевезенні як тару застосовують флеги. З метою запобігання нагріванню в літній період або замерзанню в зимовий, молоко необхідно перевозити в закритих машинах. Найбільш раціонально перевозити молоко в спеціальних автомобільних цистернах.

Для виробництва продукції, як було зазначено вище, будуть застосовуватись Сепаратор Ж5-ОСБ та пастеризатор молока инфракрасний УЗМ-3 0

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

Нижче наводяться розрахунки по впровадженню цеху по переробці молока.

Поголів'я молочного стада в ТОВ «Беєве» склало 1000 корів. Валовий надій за рік склав 33869 ц молока. Внутрішньогосподарська потреба склала 2475 ц молока (розраховано як різниця між валовим надоєм та кількістю реалізованого молока у фізичній фазі $33869 \text{ ц} - 31394 \text{ ц} = 2475 \text{ ц}$).

Нам потрібно визначити, скільки молока залишається на переробку. Для цього потрібно 3% від валового надою молока взяти на перспективу і це складе 34885,07 ц молока ($33869 + 3\%$). І тоді ми з цієї суми віднімаємо те, що піде на внутрішньогосподарську потребу та отримуємо кінцеву кількість молока, яку будемо переробляти в цеху:

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

Прийняв схему нормалізації змішування, визначимо кількість нормалізованого молока жирністю 2,5%, яке буде отримане з 3241000 кг молока жирністю 3,6%. Скільки молока потрібно про сепарувати, а також скільки вершків жирністю 20% залишиться від нормалізації. Жирність обезжиреного молока складає 0,05%

Для розрахунку застосовуємо вихід вершків жирністю 20%

$$Ж_{\text{м}} - Ж_{\text{об}}$$

В верш. = _____, де

$$Ж_{\text{верш.}} - Ж_{\text{об.}}$$

В верш. - вихід вершків,

Ж м - жирність молока,

Ж об. - жирність обезжиреного молока,

Ж верш. - жирність вершків.

$$3,6-0,5$$

$$M_{\text{верш.}} = \frac{3,6-0,5}{20-0,05} = 0,178$$

Далі розрахуємо масу молока, яке потрібно для споживання

$$3211000 * (3,6-2,5)$$

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

Розрахуємо кількість нормалізованого молока за такою формулою

$$3211000 * (20-3,6)$$

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

$M_{\text{м}}$ - 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 можна розрахувати масу вершків.

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

Таким чином, із 3211000 кг молока буде пере сепаровано 1133900 кг молока. Із них буде отримано 201835 кг вершків та 932065 кг обезжиреного молока. Це ми визначили так

$$M_{\text{об.}} = 1133900 - 201835 = 932065 \text{ кг}$$

Далі обезжирене молоко змішують з несепарованим молоком і отримують:

$$M_{\text{н.}} = 3211000 - 1133900 = 2077100 \text{ кг - маса несепарованого молока.}$$

Маса нормалізованого молока буде:

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

Ціна реалізації 1 ц нормалізованого молока дорівнює 550 грн.

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

Ціна реалізації 1 ц вершків 3500 грн.

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

Тепер можливо розрахувати виручку від реалізації продукції. Вона складе:

$16550407,5+7064225=23614632,5$ грн

Можливі ризики реалізації проекту

політичні ризики (нестабільність політичної влади, зміна законодавства тощо);

господарські ризики, зокрема:

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;

форс-мажорні обставини (ризики стихійних лих, втрати майна при пожежі тощо).

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.

Можливі вигоди:

- використання прогресивних технологій;
- залучення більш дешевих інвестицій;
- постійний попит на продукцію впродовж року;
 - вирішення поточних та перспективних питань зі збуту та забезпечення сировиною;
- підвищення доходності діяльності;
- оптимізація витрат;
- перерозподіл ризиків між усіма учасниками кластеру.

Проте навіть при таких перспективних умовах функціонування та існуючих вигодах підприємства можуть піддатися впливу ризиків.

Розрахуємо таблицю, в якій визначимо всі витрати на впровадження цеху по переробці молока, прорахуємо прибуток, який плануємо отримати, рівень рентабельності та інші показники, які потрібні для визначення економічної ефективності переробки молока.

Аналізуючи дану таблицю можна 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 10328312,5 грн.

Таблиця 1

Планування діяльності-цеху по переробці 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%

А це в 1,5 рази більше ніж прибуток, який ми отримуємо від реалізації молока як сировини. Рівень рентабельності складе 79,1 %, а це дуже високий показник. 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.

Висновки. Оскільки найбільш вплив на показник ефективності використання потенціалу мають матеріально-технічні ресурси та враховуючи той факт, що в ТОВ «Беєве» в наявності 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 фондовий 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 «Бєєве» і це буде досить прибутковим для господарства.

Бібліографічний список:

1. Олійник Т.І. Формування й ефективне використання трудового потенціалу сільськогосподарських підприємств: / Т.І. Олійник / Харк. нац. аграр. ін.-т ім. В.В. Докучаєва. – Харків: Магда Ltd, 2008. – 372 с.
2. Шиян В. Й. Интегральные показатели эффективности использования ресурсного потенциала сельскохозяйственных предприятий : [лекция] / В. Й. Шиян, А. В. Олейник. - Х. : Харьк. с.-х. ин-т им. В. В. Докучаева, 1989. - 40 с.
3. Киричок О. В. Проблеми формування та ефективного використання ресурсного потенціалу в агроформуваннях / Л. І. Михайлова, О. В. Киричок // Вісник Харківського національного аграрного університету. Серія: Економіка АПК і природокористування. – Х., 2007. - № 4. – С. 112 – 116.
4. Вишневська О.М. Ресурсний потенціал підприємництва / О.М. Вишневська // Економіка АПК. – 2008. – № 12. – С. 32-37.