**Тема 8. Планування собівартості й рентабельності продукції**

**Планування собівартості й рентабельності продукції**

Планування витрат і собівартості продукції промислових виробництв здійснюється згідно з чинними «Методичними рекомен­даціями з планування, обліку і калькулювання собівартості продукції (робіт, послуг) сільськогосподарських підприємств». Із більшості статей планування витрат на промислове і сільськогосподарське виробництво істотно не відрізняється. Основи його методики детально розглянуто в темі 13, а тут ми покажемо лише його особливості для промислових виробництв.

Специфічною для промислового виробництва є стаття «Сировина і матеріали». На неї припадає найбільша частина витрат переробних і обробних виробництв (табл. 8.1). Тому обґрунтованість планової суми витрат на сировину значною мірою визначає реальність планової собівартості продукції, ефективність промис­лових виробництв, об’єктивність оцінки роботи і розмірів матеріального стимулювання працівників колективу (підрозділу) за кінцевими результатами.

Таблиця 8.1

Структура планової собівартості продукції
консервного цеху СВК «Праця» на 2020 р.
(обсяг виробництва — 650 туб)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Стаття витрат | Сума, тис. грн | % |
| Заробітна плата з відрахуваннями | 27,6 | 11,9 |
| Сировина і основні матеріали | 119,6 | 57,7 |
| Тара і допоміжні матеріали | 23,5 | 10,2 |
| Паливо | 3,0 | 1,3 |
| Електроенергія | 3,9 | 1,7 |
| Амортизаційні відрахування | 30,0 | 12,0 |
| Поточний ремонт | 4,7 | 2,0 |
| Транспортні витрати | 15,1 | 6,5 |
| Інші витрати | 4,0 | 1,7 |
| Усього | 231,4 | 100,0 |

До статті «Сировина і матеріали» включається вартість сировини і матеріалів, які є необхідними компонентами або утворюють основу виготовленої продукції:

у цехах з виробництва комбікормів — вартість зерна, зерносумішей, трав’яного борошна, жому, кормових дріжджів, сухого перегону, м’ясокісткового та рибного борошна, мінеральної сировини, мікродобавок та інших компонентів;

на млині, крупорушці — вартість зерна;

при первинній обробці льону та продукції інших луб’яних культур — вартість соломки, трести;

у цехах з переробки овочів, фруктів та картоплі — вартість овочів, фруктів, картоплі, бобових, спецій, консервів та інших продуктів;

у виноробних цехах — вартість винограду, плодів та ягід, вино-, сокоматеріалів, спирту-ректифікату, цукру, вакуум-сусла, коньячного спирту, лимонної кислоти тощо;

у цехах забою худоби — вартість худоби, птиці, звірів, кролів, каракульських ягнят;

у підрозділах з переробки молока — вартість молока, молоч­них продуктів, цукру, ваніліну та інших продуктів.

Планування витрат ґрунтується на прогресивних нормативах витрат сировини, спецій, матеріалів, тари, палива, електроенергії, втрат (бій банок, псування кришок) з розрахунку на одиницю продукції, з урахуванням запланованого асортименту продукції і розфасування (табл. 8.2), а також діючих на них цін і тарифів. При цьому доцільно використовувати планові нормативи, що застосовуються на аналогічних промислових підприємствах з подіб­ною технологією та організацією виробництва, звичайно з урахуванням місцевих умов.

Під час планування особливу увагу звертають на зменшення норм витрат сировини на одиницю продукції при збереженні встановленої якості продукції. Це може бути досягнуто як завдяки економії сировини у процесі зберігання і переробки, так і в результаті застосування раціональних методів її доставлення на переробку. Витрати сировини на одиницю готової продукції обу­мовлюються також вмістом у ній сухих речовин. Значні втрати допускаються при заповненні, закручуванні й стерилізації скляних банок. Їх бій призводить не тільки до втрат самих банок, а й закладеної в них продукції.

Визначивши загальну потребу в сировині, уточнюють структуру посівних площ в овочівництві, планують купівлю необхідної кількості сировини в інших господарствах та з присадибних ділянок населення, намічають розширення площ під ягідниками і садами. Обґрунтовуючи виробничу програму, передбачають використовувати в основному свою сировину. Проте не виключена можливість і доцільність використання купованої сировини.

Таблиця 8.2

Плановий розрахунок витрат сировини, спецій
та матеріалів на виробництво огірків консервованих

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Сировина та основні матеріали | Одиницявиміру | Ціна, грн | На 1 туб | На 120 туб |
| кіль-кість | сума,грн | кіль-кість | сума, грн |
| Огірки свіжі | кг | 0,29 | 228 | 66,12 | 27 360 | 7934 |
| Сіль | кг | 0,50 | 16,1 | 8,05 | 1932 | 966 |
| Перець запашний | кг | 25,0 | 0,33 | 8,25 | 39,6 | 990 |
| Зелень | кг | 0,21 | 12,0 | 2,52 | 1440 | 302 |
| Часник | кг | 6,00 | 1,1 | 6,60 | 132 | 792 |
| Усього | ´ | ´ | ´ | 91,54 | × | 10 984 |
| Оцтова кислота | кг | 1,8 | 2,2 | 3,96 | 264 | 475 |
| Лавровий лист | кг | 15,0 | 0,1 | 1,50 | 12 | 180 |
| Перець гіркий | кг | 33,0 | 0,19 | 6,27 | 22,8 | 752 |
| Усього | ´ | ´ | ´ | 11,73 | ´ | 1407 |
| Кришки | шт. | 0,14 | 122 | 17,08 | 14 640 | 2050 |
| Етикетки | шт. | 0,10 | 122 | 12,20 | 14 640 | 1464 |
| Цвяхи | кг | 3,00 | 0,6 | 1,80 | 72 | 216 |
| Пакувальний матеріал | кг | 2,00 | 10 | 20,00 | 1200 | 2400 |
| Усього | ´ | ´ | ´ | 51,08 | ´ | 6130 |

У собівартість продукції сировину, основні й допоміжні матеріали, паливо, елекроенергію, послуги включають за цінами придбання. Сільськогосподарську продукцію власного виробництва, що її використовують як сировину в підсобних промислових виробництвах, якщо вони не виділені на самостійний баланс, включають до витрат за собівартістю її виробництва у господарстві. Така методика оцінки сировини власного виробництва не дозволяє визначити ефективність, власне, промислового вироб­ництва, оскільки прибуток, наприклад консервного цеху, включатиме в себе і прибуток від виробництва овочів і фруктів. Тому для визначення ефективності саме промислового виробництва доцільно паралельно оцінювати сировину власного виробництва як за собівартістю її виробництва, так і за можливими цінами реалізації на ринку.

Вартість використаних сировини і матеріалів зменшується на вартість зворотних відходів, що виникли в процесі виготовлення готової продукції. Відходи, що не використовуються, не оцінюють.

Прямі затрати людино-годин визначають множенням обсягу випуску продукції за видами на нормативи затрат людино-годин на 1 туб за процесами. Так, для виробництва 120 туб огірків консервованих потрібно 5,2 тис. людино-годин, у тому числі на сировинному майданчику — 0,6, у цеху — 3,6, на складі готової продукції — 0,8, на навантажувально-розвантажувальних роботах — 0,2. Витрати на пряму оплату праці визначають з плану затрат людино-годин за видами продукції, тарифними розрядами і ставками. Основний напрям у зниженні питомої ваги заробітної плати в собівартості продукції — підвищення продуктивності праці на основі впровадження комплексної механізації, передових методів організації праці й виробництва, інтенсифікації технологічних процесів тощо.

Специфічним для промислових виробництв є те, що у статтю «Роботи і послуги» включають вартість палива і пару для варіння, обпалювання, обжарювання, сушіння, нагрівання води для технологічних потреб, а також вартість роботи холодильників на заморожуванні, охолоджуванні та зберіганні продукції. Виробництво консервів пов’язане із застосуванням великої кількості тепла. Важливими заходами щодо економії палива є переведення топок на економніше паливо, оснащення котельних установок сучасними контрольно-вимірювальними приладами, забезпечення трубопроводів надійною теплоізоляцією.

У планову собівартість усієї продукції включають витрати на оплату праці з нарахуваннями, вартість сировини і матеріалів, робіт і послуг, власних обслуговуючих виробництв чи сторонніх організацій, витрати на утримання основних засобів, страхові платежі зі страхування майна, інші прямі витрати, а також витрати з організації виробництва й управління. Для обчислення собівартості основної продукції від загальної суми витрат віднімають вартість використовуваних відходів. Так, від витрат на виробництво борошна, крупи у млині, на крупорушці віднімають вартість відходів за ціною можливої реалізації чи використання. За ціною реалізації виключають із загальної суми витрат вартість відходів виноробного виробництва, забою худоби, птиці, кролів, хутрових звірів і переробки молока. За плановою собівартістю кормової одиниці зеленої маси силосних культур оцінюють відходи переробки овочів, фруктів і картоплі.

Собівартість одиниці продукції визначають діленням витрат з певної продукції на її загальну масу. На виробництвах, що переробляють сільськогосподарську продукцію, обчислюють собівартість консервів, соків — 1 туб, соковиноматеріалів, вина, спирту, коньяку — 1 дкл, соління — 1 т, шкур, шкурок, смушків — однієї штуки. На промислових виробництвах, що не займаються переробкою сільськогосподарської сировини, обчислюють собівартість одиниці фізичної маси продукції чи 1 грн вартості послуг промислового характеру відповідно до порядку, встановленого в галузях промисловості.

Ефективність функціонування промислових виробництв значною мірою залежить від маркетингу ринку їхньої продукції. Особливістю маркетингових досліджень у цій сфері порівняно із сільськогосподарською є значно більша різноманітність видів продукції, часто нової для споживача. І дуже важливо чітко відповісти на запитання: якої якості продукцію і для якого споживача ми будемо виробляти, де і за якими цінами реалізувати. Наприклад, для фермера, котрий організовує виробництво «Горіхів у меду» в скляній прозорій упаковці, поряд із суто виробничими проблемами (як зробити, щоб мед не зацукровувався), головною була проблема реалізації. Після детального вивчення ринку обох цих продуктів було зроблено ставку, з одного боку, на їхні цілющі якості як кожного зокрема, так і, особливо, разом; а з другого — на проблему придбання сувенірів, з якою стикаються люди на вокзалах і курортах.

Сільськогосподарські підприємства реалізують продукцію промислових виробництв згідно з договорами, укладеними з організаціями споживчої кооперації, державної чи приватної торгівлі, промисловим підприємствам та іншим організаціям на ринку. Ціни встановлюють за домовленістю сторін, або використовують біржові ціни.

Головними результативними показниками роботи промислових цехів є прибуток, рівень рентабельності і норма прибутку. Прибуток перебуває в безпосередньому зв’язку з обсягом реалізації продукції, її якістю та асортиментом, рівнем витрат на її виробництво, каналами та умовами реалізації. Планування та аналіз прибутку і рентабельності має практичне значення для виявлення впливу змін в асортименті продукції на зміну середнього рівня рентабельності всієї продукції, для планування асортименту виробів, визначення цін на конкретну продукцію. СВК «Праця» планує одержати у 2003 р. від консервного цеху 68 тис. грн чистого доходу за рентабельності цеху 16,6 %, у тому числі з окремих видів продукції від 9,7 до 19,6 %.

Одним із головних шляхів підвищення ефективності промислових виробництв є вдосконалення форм і методів управління ними. Підвищенню трудової активності їхніх працівників, раціональному використанню трудових, матеріальних і фінансових ресурсів сприяє організація роботи цих підрозділів на основі підприємницького розрахунку (див. підрозд. 3.2). Суть його в тому, що колективу підрозділу надається значна самостійність у його виробничо-фінансовій діяльності (близька до рівня самостійності юридичної особи). Водночас слід чітко передбачити неможливість відокремлення колективу підрозділу без згоди загальних зборів підприємства. Як показує досвід, якщо цього не передбачити, то аграрні підприємства втрачають високорентабельні виробництва.