



**ВСЕРОССИЙСКАЯ НАУЧНО-  
ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ  
ПО УЧЕТУ И ФИНАНСАМ:  
СОВРЕМЕННЫЕ ВЫЗОВЫ И  
РЕШЕНИЯ**

**СБОРНИК НАУЧНЫХ ТРУДОВ  
ПО МАТЕРИАЛАМ КОНФЕРЕНЦИИ**

г. Нижний Новгород



[www.scipro.ru](http://www.scipro.ru)

**НАУЧНАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ НАУКА**

**Сборник научных трудов по материалам  
Всероссийской научно-практической конференции по учету и финансам:  
современные вызовы и решения**

**10 августа 2024г.**

[www.scipro.ru](http://www.scipro.ru)  
Нижний Новгород, 2024

УДК 33  
ББК 65

*Главный редактор: Н.А. Краснова*  
*Технический редактор: Ю.О. Канаева*

Сборник научных трудов по материалам Всероссийской научно-практической конференции по учету и финансам: современные вызовы и решения, 10 августа 2024 г., Нижний Новгород: Профессиональная наука, 2024. – 21 с.

ISBN 978-1-4452-1596-9

В сборнике научных трудов рассматриваются актуальные вопросы развития экономики, политологии, граждановедения, юриспруденции и т.д. по материалам Всероссийской научно-практической конференции по учету и финансам: современные вызовы и решения, состоявшейся 10 августа 2024 г. в г. Нижний Новгород.

Сборник предназначен для научных и педагогических работников, преподавателей, аспирантов, магистрантов и студентов с целью использования в научной работе и учебной деятельности.

Все включенные в сборник статьи прошли научное рецензирование и опубликованы в том виде, в котором они были представлены авторами. За содержание статей ответственность несут авторы.

Электронная версия сборника находится в свободном доступе на сайте [www.scipro.ru](http://www.scipro.ru).

При верстке электронной книги использованы материалы с ресурсов: PSDgraphics

УДК 33

ББК 65



© Редактор Н.А. Краснова, 2024

© Коллектив авторов, 2024

© Lulu Press, Inc.

© НОО Профессиональная наука, 2024

# СОДЕРЖАНИЕ

## СЕКЦИЯ 1. ГЛОБАЛЬНАЯ ЭКОНОМИКА И МИРОВЫЕ РЫНКИ ..... 5

Ковалева И.В. Транспортная логистика: оценка и перспективы международной торговли КНР и РФ ... 5

## СЕКЦИЯ 2. МАЛЫЙ БИЗНЕС И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО ..... 9

Иванов Е.Ф. Оценка работы кондитерского предприятия и внедрение новых подходов в работе производственных и экономических процессов ..... 9

## СЕКЦИЯ 1. ГЛОБАЛЬНАЯ ЭКОНОМИКА И МИРОВЫЕ РЫНКИ

УДК.332.12:636

**Ковалева И.В. Транспортная логистика: оценка и перспективы международной торговли КНР и РФ**

Transport logistics: assessment and prospects for international trade of the PRC and RF

**Ковалева Ирина Валериевна**

доктор экономических наук, профессор

Алтайский государственный аграрный университет, г.Барнаул, Россия

Алтайский государственный технический университет им.И.И.Ползунова, г.Барнаул, Россия

Kovaleva Irina Valerievna

Doctor of Economic Sciences, Professor,

Altai State Agrarian University, Barnaul, Russia,

AltSTU named after I.I. Polzunov, Barnaul, Russia

***Аннотация.** Международная торговля, являясь элементом устойчивого развития экономической политики стран, предполагает наличие развитой транспортной логистической инфраструктуры, оказывающей влияние на уровень развития внешнеэкономической деятельности. Вместе с тем, имеются определенные трудности развития торговых отношений между КНР и РФ. Решение данных проблем в области транспортной логистики является первоочередной задачей для обеспечения роста внешнеторгового оборота трансграничных государств.*

***Ключевые слова.** Международная, логистика, транспорт, развитие, состояние.*

***Abstract.** International trade, being an element of sustainable development of countries' economic policies, presupposes the presence of a developed transport and logistics infrastructure, which influences the level of development of foreign economic activity. At the same time, there are certain difficulties in the development of trade relations between the PRC and the Russian Federation. Solving these problems in the field of transport logistics is a priority task to ensure the growth of foreign trade turnover of cross-border countries.*

***Keywords.** International, logistics, transport, development, condition.*

Транспортная логистика является ключевым звеном в системе международной торговли и формирования эффективных транспортных коридоров. Основные задачи включают оптимизацию маршрутов грузоперевозок в системе международной торговли; обеспечение технологического процесса транспортировки и складирования грузов; планирование, организация и контроль грузоперевозок(рис.1)

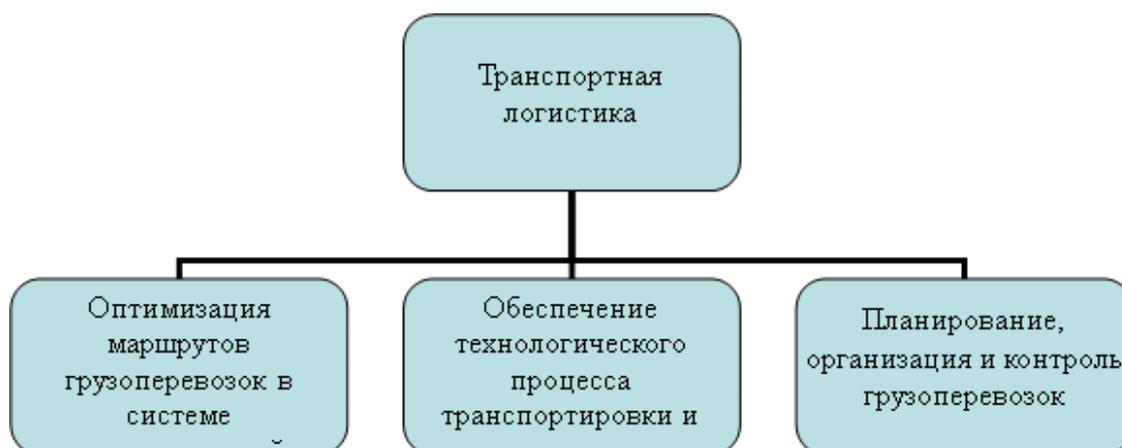


Рисунок 1. Основные задачи транспортной логистики в системе международных перевозок

В условиях развития рыночной экономики и глобализации наблюдается увеличение логистических связей России со многими зарубежными странами, но больший приоритет на сегодняшний день страна отдает стратегическому партнеру – Китаю. Реализация совместных проектов России и Китая в области энергетики, транспорта и других областях также является одним из важных факторов развития внешней торговли с Китаем. Так, примером является крупные проекты по развитию транспортной инфраструктуры, в том числе это развитие трехстороннего экономического коридора Россия – Монголия – Китай. Стороны на сегодняшний день реализуют проекты по строительству железнодорожного соединения Лесозаводск – Хулинь, Нижнеленинское – Тунцзян. [1]

Расширение торговли между странами ведет к росту потребности на транспортно-логистические услуги, но в то же время существуют определенные барьеры, которые создают проблемы в области развития данного направления и требуют решений, которые рассматривают многие российские и китайские исследователи. (рис.2).



Рисунок 2 – Внешнеторговый оборот Китая и России, млрд. дол. США [1,2]

Ван Мэйлунь основными проблемами логистической деятельности между странами выделяет устаревший транспортный парк, неэффективное с экономической и технологической оценки пользование транспортной инфраструктурой рынков, высокая себестоимость услуг транспортной логистики в Китае и России, из-за чего логистические компании не имеют свободных средств для реализации инновационных проектов[2].

Яо Яо и Чжан Лу в своем исследовании проводят сравнительный анализ двух логистических сетей Китая и России, и отмечают, что логистическая сеть России намного уступает высокоразвитой сети Китая, в области информационного и высокотехнологичного развития. Авторы выделяют проблему языковой коммуникации, которая негативно отражается на трансграничной торговле. Данная проблема может быть преодолена в условиях создания эффективных каналов межкультурной коммуникации и механизмов обучения для укрепления культурных обменов и взаимопонимания между партнерами[3]

Жэнь Аминь в своих исследованиях определяет перспективные логистические маршруты. Согласно данному анализу и прогнозной оценке, Транссибирская магистраль продолжит быть одним из ключевых маршрутов, на которые приходится большой объем внешнеторгового оборота. При этом автор отмечает, что в 2024 г. при увеличивающемся внешнеторговом обороте будет наблюдаться превышающая пропускная способность на 11,96%, что уже произошло на Восточном полигоне страны в 2023 году.[4] Поэтому необходимо рассматривать альтернативные маршруты доставки товаров из Китая.

Развитие транспортной логистики на международном уровне возможно при развитии транспортных коридоров Россия- Монголия – Китай (проект железнодорожного сообщения), проект «Один пояс – Один путь» (развитие торговой оси Азия -Европа через Южный морской путь), СМП (Северный морской путь). Развитие данных маршрутов должно способствовать расширению торговли между странами и решить проблемы недостатка пропускной способности. [5]

#### Библиографический список

1. Доклад Российско-Китайский диалог : модель 2023 <https://docs.yandex.ru/docs/Russia-China-2023-Report87.pdf>(дата обращения (06.07 2024))
2. Ван Мэйлунь Международное транспортно-логистическое взаимодействие Китай – Россия и пути повышения его эффективности / Ван Мэйлунь // Наука и образование транспорту, 2022. - №1. – С. 205-207.
3. Яо Яо, Чжан Лу. Интеграция логистических сетей между Россией и Китаем/ Яо Яо, Чжан Лу. // Экономика: вчера, сегодня, завтра. 2023. - Том 13.- № 9А.- С. 175-183.

4. Жэнь Аминь, Абсалямова С.Г. Моделирование и оптимизация российско-китайских логистических каналов в условиях увеличения товаропотоков // Прогрессивная экономика. 2023. - № 2. - С. 5-22

5. Ковалева, И. В. Трансграничные территории в региональной экономической политике: оценка и перспективы развития / И. В. Ковалева // Общество и цивилизация. – 2022. – Т. 4, № 3. – С. 42-46. – EDN NM.THWO

## СЕКЦИЯ 2. МАЛЫЙ БИЗНЕС И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО

УДК 33

### Иванов Е.Ф. Оценка работы кондитерского предприятия и внедрение новых подходов в работе производственных и экономических процессов

Evaluation of the work of a confectionery enterprise and the introduction of new approaches in the work of production and economic processes

**Иванов Евгений Федорович**

Институт «Пищевые системы и здоровьесберегающие технологии»

Кафедра «Зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий»

Ivanov Evgeny Fedorovich

Institute "Food Systems and Health-Saving Technologies"

Department of "Grains, Bakery and Confectionery Technologies"

***Аннотация.** В статье рассматриваются современные инновационные подходы к оптимизации производственных процессов и рецептур кондитерских изделий на примере производства торта Брауни. Основная цель исследования заключается в снижении себестоимости продукции без ущерба для её качества.*

*Статья охватывает различные аспекты, включая анализ востребованности торта Брауни на российском рынке, изучение существующих технологических процессов, разработку новых рецептур для эконом сегмента и оптимизацию производственных этапов для повышения эффективности. В ходе исследования выявлены ключевые этапы производства, требующие модернизации, и предложены методы их улучшения.*

*Авторы подчеркивают актуальность темы в контексте стремления производителей к снижению производственных затрат и улучшению качества продукции. Уникальность подхода заключается в комплексном анализе как технологических, так и экономических аспектов производства, что позволяет предложить всесторонние решения для повышения конкурентоспособности продукции.*

*Экспериментальная часть работы включает в себя детальное описание технологической схемы, рецептуры и этапов производства торта «Брауни 500гр.», а также изменения, направленные на удешевление и улучшение продукта. Исследования органолептических и физико-химических показателей подтверждают высокое качество продукции.*

*Экономическая часть статьи анализирует состояние кондитерского рынка в России и мире, выявляет проблемы и тенденции, с которыми сталкиваются производители. Авторы предлагают комплексный план решения экономических и производственных проблем, включающий внедрение системы KPI, оптимизацию трудозатрат и улучшение контроля качества.*

*В заключение, статья демонстрирует важность системного подхода к оптимизации производственных процессов и тесного взаимодействия различных подразделений компании. Внедрение предложенных мер способствует повышению конкурентоспособности продукта на рынке, улучшению его качества и снижению себестоимости, что открывает новые перспективы для развития кондитерского предприятия.*

***Ключевые слова:** кондитерское предприятие, экономические процессы, инновации, оптимизация.*

***Abstract.** The article discusses modern innovative approaches to optimizing production processes and confectionery recipes using the example of Brownie cake production. The main objective of the study is to reduce the cost of production without compromising its quality.*

---

*The article covers various aspects, including an analysis of the demand for Brownie cake on the Russian market, a study of existing technological processes, the development of new recipes for the economy segment, and the optimization of production stages to improve efficiency. The study identified key production stages that require modernization and proposed methods for their improvement.*

*The authors emphasize the relevance of the topic in the context of manufacturers' desire to reduce production costs and improve product quality. The uniqueness of the approach lies in a comprehensive analysis of both technological and economic aspects of production, which allows us to offer comprehensive solutions to improve the competitiveness of products.*

*The experimental part of the work includes a detailed description of the process flow chart, recipe, and stages of production of the "Brownie 500g" cake, as well as changes aimed at reducing the cost and improving the product. Studies of organoleptic and physicochemical indicators confirm the high quality of the product. The economic part of the article analyzes the state of the confectionery market in Russia and the world, identifies the problems and trends that manufacturers face. The authors offer a comprehensive plan for solving economic and production problems, including the implementation of a KPI system, optimization of labor costs and improvement of quality control.*

*In conclusion, the article demonstrates the importance of a systematic approach to optimizing production processes and close interaction between various departments of the company. The implementation of the proposed measures helps to increase the competitiveness of the product in the market, improve its quality and reduce the cost, which opens up new prospects for the development of a confectionery enterprise.*

***Keywords:** confectionery company, economic processes, innovation, optimization.*

---

## **Введение**

**В условиях современного экономического ландшафта успешные предприятия стремятся к инновациям и оптимизации производственных процессов для достижения конкурентных преимуществ. Одним из примеров успешного внедрения инноваций является производство кондитерских изделий, где важную роль играет постоянное совершенствование технологий и рецептур.**

**Торт Брауни, символ изысканного шоколадного наслаждения, завоевавший сердца гурманов по всему миру, служит отличным примером. В условиях жесткой конкурентной борьбы на рынке кондитерских изделий производители сталкиваются с необходимостью постоянного улучшения своих продуктов. В этой статье мы рассмотрим новые подходы и идеи в производстве торта Брауни, направленные на оптимизацию себестоимости продукции без ущерба для её качества.**

## **Актуальность**

**Актуальность темы обусловлена стремлением производителей кондитерских изделий к снижению производственных затрат и улучшению качества продукции. Внедрение инновационных технологий и рецептур, позволяющих сократить затраты и повысить эффективность производства, является ключевым аспектом для достижения устойчивого роста и конкурентоспособности на рынке.**

### **Цель и задачи**

Цель данной статьи — исследование новых подходов и идей в оптимизации производственных процессов и состава кондитерских изделий на примере торта Брауни.

Для достижения поставленной цели были определены следующие задачи:

1. Провести анализ востребованности торта Брауни на российском рынке, определить текущие тенденции и предпочтения потребителей.
2. Изучить текущие технологические процессы производства и выявить ключевые этапы, требующие оптимизации.
3. Разработать новые рецептурные составы для эконом сегмента рынка, учитывающие предпочтения потребителей.
4. Оптимизировать производственные процессы для снижения трудозатрат и повышения производительности.
5. Исследовать органолептические и физико-химические показатели продукции.
6. Определить факторы, влияющие на себестоимость и трудозатраты производства, и предложить пути их снижения.
7. Внедрить систему контроля производственных процессов и оценку эффективности работы сотрудников.

### **Уникальность**

Уникальность подхода заключается в комплексном рассмотрении аспектов снижения себестоимости продукции и улучшения качества. В статье анализируются как состав и технологические процессы, так и экономические аспекты производства, что позволяет предложить всесторонние решения для повышения конкурентоспособности продукции на рынке кондитерских изделий.

Эти новые подходы и идеи в производстве торта Брауни могут служить примером для других предприятий, стремящихся к улучшению своих продуктов и оптимизации производственных процессов в условиях современной экономики.

### **Литературный обзор**

#### **История торта Брауни и его популярность**

Торт Брауни, с его насыщенным шоколадным вкусом и удивительно нежной текстурой, имеет долгую и увлекательную историю. Его происхождение восходит к концу XIX века в Соединенных Штатах Америки. По легенде, первый рецепт торта Брауни возник случайно из-за ошибки в приготовлении обычного шоколадного кекса. Пекарь забыл использовать дрожжи и неправильно дозировал пшеничную муку, что привело к получению более плотного и влажного изделия с характерной корочкой.

Название "Брауни" (англ. brownie) отражает его коричневый цвет и нежную, плотную текстуру. Со временем рецепт торта Брауни эволюционировал, привлекая кулинаров и гурманов по всему миру. В современном мире торт Брауни популярен как в домашнем приготовлении, так и в кондитерской промышленности, где он представлен в различных вариациях, включая разнообразные добавки и топпинги.

### **Современные технологии производства Брауни**

С течением времени и развитием кондитерской промышленности современные технологии производства Брауни претерпели значительные изменения, направленные на улучшение качества продукции, повышение производительности и сокращение времени производства. Обзор литературы позволяет рассмотреть основные аспекты современных технологий производства этого торта.

В современной кондитерской промышленности широко используются автоматизированные системы для приготовления теста и выпекания торта. Автоматизация позволяет повысить эффективность производства, снизить затраты на рабочую силу и обеспечить более стабильное качество продукции.

Одним из ключевых аспектов современных технологий производства является контроль качества. С использованием современного оборудования и методов контроля качества производители могут обеспечить соответствие продукции стандартам качества и безопасности.

Технологии упаковки также играют важную роль в современном производстве кондитерских изделий. Упаковка не только обеспечивает сохранность продукции, но и способствует её презентации на рынке, что важно для привлечения потребителей и создания имиджа бренда.

Современные технологии производства тортов охватывают широкий спектр аспектов, включая автоматизацию процессов, контроль качества и упаковку продукции. Постоянное совершенствование технологий позволяет производителям сохранять конкурентоспособность на рынке и удовлетворять потребности современного потребителя.

### **Тенденции и проблемы в производстве кондитерских изделий**

Производство кондитерских изделий является одной из важнейших отраслей пищевой промышленности, в которой наблюдаются как определенные тенденции, так и ряд проблем, оказывающих влияние на производителей. Обзор литературы позволяет рассмотреть основные аспекты данной темы, включая современные тенденции и проблемы, с которыми сталкиваются производители кондитерских изделий.

### **Тенденции в производстве кондитерских изделий:**

1. **Рост потребительского спроса на натуральные и качественные продукты:** В последние десятилетия наблюдается увеличение интереса потребителей к продукции, изготовленной из натуральных ингредиентов без искусственных добавок и консервантов. Эта тенденция стимулирует производителей кондитерских изделий к разработке новых рецептов и использованию высококачественных сырьевых компонентов.

2. **Развитие инновационных технологий:** Современные технологии производства позволяют улучшить качество и безопасность кондитерских изделий, а также оптимизировать производственные процессы. Применение автоматизированных систем и инновационных методов контроля качества помогает производителям удовлетворить потребности современного рынка.

3. **Экологическая ответственность:** В контексте увеличения экологической осознанности общества производители кондитерских изделий вынуждены обращать больше внимания на вопросы устойчивого развития и экологической безопасности производства. Использование экологически чистых сырьевых компонентов и внедрение энергосберегающих технологий становятся всё более актуальными.

### **Проблемы в производстве кондитерских изделий:**

1. **Рост стоимости сырья и энергоресурсов:** Неустойчивость цен на сырье и энергоресурсы создаёт дополнительные финансовые нагрузки для производителей кондитерских изделий и может снижать их прибыльность.

2. **Конкуренция на рынке:** Продукция кондитерской промышленности подвержена высокой конкуренции как со стороны отечественных, так и импортных брендов. Это требует от производителей постоянного совершенствования и инноваций для удержания и расширения своей доли на рынке.

3. **Проблемы безопасности пищевых продуктов:** В связи с увеличением потребительских требований к безопасности и качеству продукции производители кондитерских изделий сталкиваются с рядом вызовов, связанных с обеспечением соответствия стандартам качества на всех этапах производства.

Таким образом, тенденции и проблемы в производстве кондитерских изделий представляют собой сложную ситуацию, требующую постоянного мониторинга и адаптации к изменяющимся условиям рынка и потребительским предпочтениям.

### **Экспериментальная часть**

#### **Характеристика торта Брауни, взятого за основу нового кондитерского изделия**

В рамках бренда «Кондитерская Прохорова» выпускаются два вида кондитерских изделий «Брауни»: «Торт Брауни как раньше» весом 500 г и «Брауни как раньше снэк» весом 90 г. Оба продукта идентичны по составу и технологии производства, за исключением формы

нарезки готовых противней. Для торта весом 500 г противень нарезается на 8 частей вручную или с помощью специальной машины, а для снека – автоматически на 42 части. Вследствие этого, изделия также различаются по упаковке и технологии упаковки. В данном исследовании используется «Торт Брауни 500 гр.» в качестве базового образца для дальнейшего усовершенствования.

Преимущества торта заключаются в его натуральном составе и высоких органолептических характеристиках, оцененных экспертами. Коржи готовятся из натурального итальянского шоколада, а карамель, варимая в течение 9 часов с использованием сливочного масла, имеет уникальную рецептуру. Однако сложные технологические процессы увеличивают себестоимость продукта, что снижает его конкурентоспособность на рынке. В условиях экономических трудностей населения, премиальные кондитерские изделия становятся менее доступными, что требует разработки нового, более доступного продукта, не теряющего вкусовых качеств, но проще и дешевле в производстве.

#### **Подробная технологическая схема, рецептура, этапы и технология производства торта «Брауни 500гр.»**

Процесс производства начинается с подразделения сборки сырья, где сырье принимается, проверяется технологом и собирается в специальные емкости или контейнеры для замесов. В таблице 1 приводится рецептура для приготовления 30 противней или 240 шт. готовой продукции.

В качестве посыпки для торта Брауни используется обжаренный и измельченный грецкий орех. Для приготовления одного замеса торта Брауни необходимо 3 кг посыпки.

#### **Описание проделанной работы и подведение итогов экспериментальной части**

##### **Изменения в ходе разработки нового продукта на основе классической серии**

Целью было удешевление предыдущей серии торта Брауни «Как было» 480 г. Переработка рецептуры включала замену дорогостоящих ингредиентов, что позволило найти постоянных целевых потребителей, но ограничило продажи в эконом сегменте.

Основные изменения:

1. Замена натуральных сливок на молоко сухое цельное.
2. Замена масла сливочного на маргарин.
3. Замена камеди гуарановой 5000 на каррагинан EP-256.

Эти изменения направлены на удешевление состава, но также были произведены качественные улучшения. Заменяв камедь гуарановую 5000 на каррагинан EP-256, удалось добиться стабильной консистенции продукта в течение всего срока годности.

### **Изменения по части фасовки и упаковки**

Были рассмотрены основные экономически затратные этапы фасовки и упаковки классической серии торта Брауни. Основные недостатки:

1. Дороговизна потребительской коробки.
2. Требование 4 составных частей упаковки.
3. Использование сложного оборудования для фасовки продукта (флоу-пак), требующего непрерывного наблюдения механика.

Для решения этих проблем была проведена тесная работа с отделом закупок и инженерным штабом производства. Внедренные решения для удешевления фасовки и упаковки новой серии Брауни «Делишь & YESH» 210 г:

1. Удешевление упаковочных материалов (замена дорогой коробки на обечайку).
2. Замена дорогой черной печати, что снизило стоимость расходников.
3. Применение обечайки позволило избавиться от клеящей пломбы, что уменьшило количество составных частей упаковки до трех.
4. Замена сложной конвейерной линии на менее трудозатратный трессилер.
5. Уменьшение миллиметража используемой упаковочной пленки (с 410 мм до 180 мм).

Эти меры значительно снизили затраты на упаковку и фасовку, сделав процесс более экономичным и эффективным.

### **Экономическая часть**

#### **Обзор экономического состояния кондитерского рынка в России и мире**

В последние годы кондитерский рынок России демонстрирует стабильный рост, несмотря на экономические колебания. В 2023 году объем российского рынка достиг примерно 11,5 миллиардов долларов. Основные игроки на рынке включают компании «Объединенные кондитеры», «Красный Октябрь», «Рот Фронт» и «Мишкино». Импорт и экспорт сладостей также играют важную роль, с российскими производителями, активно осваивающими зарубежные рынки, особенно в странах СНГ и Африки.

На мировом уровне кондитерская индустрия также продолжает расти. По данным аналитиков, глобальный рынок в 2023 году превысил 210 миллиардов долларов. Основные тенденции включают рост спроса на продукты с пониженным содержанием сахара и органические сладости. Крупнейшие игроки – компании Mars, Nestlé, Ferrero и Mondelez – активно внедряют инновации и расширяют ассортимент, чтобы удовлетворить изменяющиеся предпочтения потребителей.

### **Обзор экономического состояния исследуемого предприятия**

В данный момент предприятие «Кондитерская Прохорова» сталкивается с избыточным спросом на производимую продукцию, что свидетельствует о грамотной работе отдела продаж и рекламы. Однако, проанализировав работу предприятия в цехах, был сделан вывод, что мощности производства и персонала не используются в должном объеме. Для повышения производительности производства требуется:

1. Более совершенный контроль над работой персонала через внедрение системы KPI и эффективной системы контроля трудозатрат.
2. Создание квалифицированного инженерного штата в дневные и ночные смены.
3. Создание четкой иерархии должностей рабочего персонала на подразделениях (Бригадир, Кондитер, Помощник кондитера).
4. Введение эффективной системы вознаграждений и штрафов.

Эти меры могут повысить производительность предприятия на 15-20%, что позволит вовремя выполнять все необходимые отгрузки, избежать остановки работы производства по техническим причинам и экономить средства на зарплатах ненужного персонала. Такая система работы и контроля персонала также позволит перейти на сдельную оплату труда.

### **План решения экономических и производственных проблем**

Для решения поставленных проблем необходимо:

1. Составить таблицу трудозатрат для сотрудников производства, проанализировать и внести в таблицу трудозатраты каждого сотрудника, выставить план производства для каждого подразделения и назначить должности с соответствующей оплатой.
2. Составить план по KPI для офисных сотрудников.
3. Поставить задачу HR-отделу для формирования квалифицированного инженерного штата.
4. Рассмотреть возможность сотрудничества с армией России для поставки продукции, что позволит претендовать на государственные субсидии и избежать некоторых налогов.
5. Поручить мастерам смены и технологам выявление наиболее квалифицированных и перспективных сотрудников для назначения на соответствующие должности, а также дать указание для сокращения штата производства на 10%.

### **Таблицы трудозатрат**

Таблицы трудозатрат (Пример таблиц для подразделений «Сборка противней», «Выпечка», «Резка/Глазировка») рассчитаны на оптимизацию стоимости смены и распределение средств на каждого сотрудника в соответствии с его должностью. Работа по подсчету коэффициента производительности, тарифа за единицу продукции в рублях

позволяет внедрить сдельную систему оплаты труда. В данный момент эти таблицы работают в тестовом варианте, но в ближайшем будущем оплата труда будет производиться в сдельном формате.

### **Quality Performance Indicator (QPI)**

QPI – это показатель качества производительности, играющий ключевую роль в управлении и оптимизации производственных процессов. В кондитерском производстве QPI помогает предприятиям следить за качеством продукции, эффективностью процессов и удовлетворенностью клиентов.

Основные аспекты QPI включают:

1. Контроль качества сырья: Оценка и проверка сырья, выбор поставщиков.
2. Производственная эффективность: Анализ производственных процессов, снижение затрат, автоматизация.
3. Управление дефектами: Внедрение систем контроля качества, анализ причин дефектов, предотвращение брака.
4. Соблюдение стандартов безопасности: Соответствие международным стандартам, обучение персонала, введение систем трассируемости.
5. Удовлетворенность клиентов: Сбор и анализ отзывов клиентов, адаптация продукции, контроль качества на полке.

Преимущества использования QPI в кондитерском производстве:

- Улучшение качества продукции.
- Повышение конкурентоспособности.
- Снижение затрат.
- Соответствие стандартам.

Использование QPI позволяет компаниям эффективно управлять качеством, снижать издержки и повышать удовлетворенность клиентов, что является ключевыми факторами успеха в конкурентной отрасли.

### **Заключение**

Настоящая статья раскрывает новые подходы и идеи в работе кондитерского предприятия и описывает результаты исследования, направленного на усовершенствование и удешевление технологии производства торта «Брауни» для его реализации в сетях эконом сегмента. В ходе работы достигнуты следующие ключевые цели и задачи:

### **Анализ востребованности торта «Брауни как раньше» на рынке России**

На основе литературных данных проведен анализ востребованности торта на российском рынке. Это позволило определить текущие тенденции и предпочтения потребителей, что стало основой для дальнейших улучшений продукта.

### **Изучение существующих технологических процессов**

Проведено детальное изучение текущих технологических процессов производства изделия и полуфабрикатов. Были выявлены ключевые этапы производства, требующие оптимизации и модернизации для снижения затрат и повышения эффективности.

### **Разработка и оптимизация рецептур и производственных процессов**

Разработаны новые рецептурные составы, адаптированные для эконом сегмента рынка. Эти составы учитывают предпочтения потребителей и позволяют снизить себестоимость продукта. Оптимизированы производственные процессы, что позволило снизить трудозатраты и повысить общую производительность. Внедрены инновационные методы и технологии, обеспечивающие более эффективное использование ресурсов.

### **Исследование органолептических и физико-химических показателей**

Проведены исследования органолептических и физико-химических показателей полуфабрикатов и готовых изделий. Это обеспечило высокое качество продукции, соответствующее стандартам и ожиданиям потребителей.

### **Выявление факторов себестоимости и трудозатрат**

Определены основные факторы, влияющие на себестоимость конечного изделия и трудозатраты его производства. Проанализированы неоправданные траты на сырье, упаковку и персонал. Внедрена грамотная и прозрачная система контроля работы и выполнения плана производства. Создана платформа для возможности дальнейшего введения сдельной оплаты труда. Введена система отслеживания KPI для офисных сотрудников предприятия, что позволяет более точно оценивать их эффективность и вносить необходимые коррективы.

### **Дополнительные меры**

Проведена развернутая работа с технологами, разработчиками рецептур, отделом кадров, отделом продаж и инженерным штатом. Этот комплексный подход способствовал всестороннему анализу и решению выявленных проблем. Внесены корректирующие действия относительно рецептур, технологических карт и персонала, что позволило улучшить производственные процессы и снизить затраты. Пересмотрены контрольные точки и внесены изменения в технологические линии. Также был проведен анализ работы с поставщиками, что позволило оптимизировать закупочные процессы и снизить затраты на сырье и упаковочные материалы.

### **Вывод**

Реализация данного проекта позволила значительно усовершенствовать и удешевить технологию производства торта «Брауни». Внедренные изменения способствовали повышению конкурентоспособности продукта на рынке эконом сегмента, улучшению его качества и снижению себестоимости. Это открывает новые перспективы для дальнейшего развития и успешной реализации продукта в сетевых магазинах России. В заключение можно отметить, что проведенная работа продемонстрировала важность комплексного и системного подхода к оптимизации производственных процессов. Тесное взаимодействие различных подразделений компании, таких как технологический отдел, отдел кадров, отдел продаж и инженерный штаб, позволило достигнуть значительных успехов в улучшении качества продукции и снижении производственных затрат.

**Электронное научное издание**

**Сборник научных трудов по материалам  
Всероссийской научно-практической конференции по учету и финансам:  
современные вызовы и решения**

**10 августа 2024г.**

По вопросам и замечаниям к изданию, а также предложениям к сотрудничеству  
обращаться по электронной почте [mail@scipro.ru](mailto:mail@scipro.ru)

**Подготовлено с авторских оригиналов**



Fig.3



Формат 60x84/16. Усл. печ. Л 0,8. Тираж 100 экз.  
Lulu Press, Inc. 627 Davis Drive Suite 300  
Morrisville, NC 27560  
Издательство НОО Профессиональная наука  
Нижний Новгород, ул. М. Горького, 4/2, 4 этаж, офис №1