

Авторефер.  
В 23

МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ УССР

ОДЕССКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ  
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ им. М. В. ЛОМОНОСОВА

---

*На правах рукописи*

ВАЩЕНКО Александр Александрович

# ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ СПЕЦИАЛИЗАЦИИ ПЛОДООВОЩНОЙ КОНСЕРВНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

(на примере предприятий Укрглавконсерва  
Министерства пищевой промышленности УССР)

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 08.00.05  
ЭКОНОМИКА, ОРГАНИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ  
И ПЛАНИРОВАНИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА  
(пищевой промышленности)

Автореферат  
диссертации на соискание ученой степени  
кандидата экономических наук

*На правах рукописи*

ВАЩЕНКО Александр Александрович

# ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ СПЕЦИАЛИЗАЦИИ ПЛОДООВОЩНОЙ КОНСЕРВНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

(на примере предприятий Укрглавконсерва  
Министерства пищевой промышленности УССР)

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 08.00.05

ЭКОНОМИКА, ОРГАНИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ  
И ПЛАНИРОВАНИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА  
(пищевой промышленности)

Переучет 19/87.

Автореферат  
диссертации на соискание ученой степени  
кандидата экономических наук

*Ф. В. V012310*

Одесский технологический  
институт пищевой промыш-  
ленности им. М. В. Ломоносова  
БИБЛИОТЕКА

Одесса — 1974

04.07.11

ОНАХТ

Экономическая эффект



V012310

Работа выполнена в Одесском технологическом институте пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова в 1970—1974 гг.

Научный руководитель — кандидат экономических наук Г. Г. Подзолов.

**Официальные оппоненты:**

Доктор экономический наук профессор **В. Н. Рыбачук.**

Кандидат экономических наук **С. А. Судакевич.**

Ведущая организация — Главконсерв Министерства пищевой промышленности СССР

Автореферат разослан 20 апреля 1974 г.

Защита диссертации состоится 24 мая 1974 г.  
на заседании Ученого совета Одесского технологического института пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова.

Отзыв в двух экземплярах просим направить по адресу: ГСП-510, г. Одесса, ул. Свердлова, 112. Одесский технологический институт пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова. Ученый совет.

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке института.

Ученый секретарь совета  
кандидат технических наук

*(Запорожец Л. А.)*

Курс на интенсификацию общественного производства, намеченный XXIV съездом КПСС, требует повышения эффективности всех отраслей народного хозяйства. Концентрация и специализация являются одной из основных форм организации общественного производства. Дальнейшее углубление и совершенствование специализации имеет важное значение для повышения экономической эффективности производства.

Разработка проблем интенсификации социалистического производства — важнейшая задача нашей теоретической мысли и практической хозяйственной деятельности. Большие требования в связи с этим предъявляются к экономической науке, которая должна сосредоточить внимание на разработке наиболее эффективных форм использования объективных экономических законов в практике планового управления народным хозяйством.

Работа, направленная на высокую эффективность производства, на основе технического прогресса, специализации, совершенствования управления народным хозяйством должна на деле стать важнейшим условием социалистического хозяйствования. «Достижение в интересах общества наибольших результатов при наименьших затратах» — таков непреложный закон хозяйственного строительства, указывается в Программе КПСС.

В решениях XXIV съезда КПСС подчеркивается необходимость обеспечить высокие темпы роста и пропорциональное развитие всего общественного производства, в том числе сельского хозяйства, легкой и пищевой промышленности.

Большие задачи в связи с этим стоят и перед консервной отраслью промышленности. Директивами съезда на девятую пятилетку предусматривается опережающими темпами развивать производство продуктов детского и диетического питания, консервированных плодов и овощей.

Наша страна располагает большими возможностями выращивания и переработки фруктов и овощей, однако производство и потребление этого вида продуктов в среднем на одного человека остается ниже физиологической нормы. Значительное увеличение консервированной плодоовощной продукции для нужд населения может быть достигнуто путем интенсификации консервного производства, повышения его эффективности.

Развитие консервной промышленности сдерживается рядом проблемных вопросов. Основные из них: резко выраженная сезонность производства и в связи с этим низкое использование производственных мощностей; большая текучесть кадров, отсутствие специализированной сырьевой зоны, недостаточный уро-

вень механизации, особенно погрузочно-разгрузочных и транспортных работ, низкая рентабельность консервного производства и др. Сезонный характер производства плодоовощных консервов вынуждает отдельных специалистов рекомендовать для межсезонной загрузки производственных мощностей и рабочей силы дальнейшее расширение ассортимента продукции, в том числе производство и неконсервной продукции, что сдерживает развитие специализации. Возникает вопрос: можно ли в плодоовощной консервной промышленности, которая в силу специфических условий является сезонной отраслью, повысить уровень концентрации и углубить специализацию, не усугубив, а уменьшив влияние сезонности, повысить коэффициент использования мощностей, удлинить период переработки сырья и увеличить, таким образом, выработку плодоовощных консервов?

В диссертационной работе ставится задача изучить специфические особенности и проблемы экономики консервной отрасли, исследовать возможные пути углубления и совершенствования специализации, повышения экономической эффективности и производительности труда в отрасли.

Теоретической и методической основой исследования являются труды основоположников марксизма-ленинизма, материалы съездов КПСС и Компартии Украины, директив XXIV съезда КПСС по пятилетнему плану развития народного хозяйства СССР на 1971—1975 годы, постановления Пленумов ЦК КПСС, доклады и выступления руководителей КПСС и Советского правительства.

В исследованиях использовались сборники и справочники ЦСУ СССР и УССР, материалы Госплана УССР, Министерств пищевой промышленности СССР и УССР, Всесоюзного научно-исследовательского института консервной и овощесушильной промышленности, Украинского научно-исследовательского института консервной промышленности, отчетные материалы консервных предприятий Укрглавконсерва Минпищепрома УССР, а также литературные источники по вопросам экономики и специализации плодоовощного консервного производства. Для конкретизации анализа использовался метод группировки показателей работы предприятий Укрглавконсерва за ряд лет по основным технико-экономическим показателям, производились необходимые расчеты, обобщения и выводы.

Диссертация изложена на 171 странице машинописного текста, состоит из введения, трех глав, заключения, списка использованной литературы и приложений.

Во введении обосновывается актуальность темы, раскрывается содержание предмета, указываются задачи исследования.

**В первой главе — «Специализация — одна из основных форм организации общественного производства» — рассматриваются экономическая сущность, преимущества и основные направления специализации производства в социалистической промышленно-**

сти; показано состояние и уровень специализации плодоовощной консервной промышленности Министерства пищевой промышленности УССР.

В трудах основоположников марксистско-ленинской специализация рассматривается как одна из самых перспективных форм общественного производства.

В. И. Ленин в работе «Развитие капитализма в России», характеризуя объективные и исторические пути развития товарного хозяйства, показал, что в процессе развития происходит разделение промышленности обрабатывающей от добывающей. Каждая из них подразделяется на мелкие виды и подвиды.

«Разделение товарного хозяйства ведет, таким образом, к увеличению числа отдельных и самостоятельных отраслей промышленности; тенденция этого развития состоит в том, чтобы превратить в особую отрасль промышленности производство не только каждого отдельного продукта, но даже каждой отдельной части продукта; — и не только производство продукта, но даже отдельные операции по приготовлению продукта к потреблению»<sup>1</sup>.

Развитие специализации как экономически выгодной формы организации общественного производства присуще всем общественно-экономическим формациям. Большую экономическую эффективность специализация дает при планомерно развивающемся социалистическом общественном производстве. Вне конкурентной борьбы планомерное направление концентрации и специализации приводит к более эффективным результатам и лучшему использованию всех ресурсов страны. Работа по углублению и совершенствованию специализации должна осуществляться постоянно. В. И. Ленин отмечал, что специализация по самому существу своему бесконечна — точно так же, как и развитие техники.

Специализация плодоовощных консервных предприятий может быть продуктовой (предметная) и стадийная (технологическая). При стадийной специализации отдельные фазы процесса превращаются в самостоятельное производство. Как, например, производство полуфабрикатов методом асептического консервирования продукта в крупных емкостях.

Специализация может осуществляться в трех направлениях:  
по видам перерабатываемого сырья;  
по видам вырабатываемых плодоовощных консервов;  
по видам тары, применяемой для расфасовки консервов.

Для определения уровня специализации имеется система показателей: по числу наименований продукции; по числу технологически разнородных групп; по среднему объему продукции в расчете на одно наименование; по производству укрупненных групп;

---

<sup>1</sup> Ленин В. И. Полное собрание сочинений, М., «Политиздат», т. 3, стр. 21.

по удельному весу выпуска основной продукции в общем объеме производства предприятия; по сокращению ассортимента изделий и видов тары, используемой для расфасовки, и т. п. Уровень специализации часто рассматривается как отношение стоимости основной продукции ко всей товарной, умноженной на 100, и называется коэффициентом специализации.

На наш взгляд, менее сравнимо при определении коэффициента специализации в консервной отрасли в качестве измерителей применять товарную продукцию в стоимостном выражении. Более сопоставимо его определять в натуральном выпуске продукции, принимая за основную продукцию технологически однородную. Тогда уровень специализации предприятия будет определяться как отношение технологически однородной продукции ко всей выработке консервов на предприятии в тысячах условных банок. Коэффициент специализации по видам применяемой тары для расфасовки консервов определять как отношение продукции расфасованной в основные виды тары к общему объему производства консервов на предприятии в тысячах условных банок. Основными видами тары считаются те, которые не требуют значительной переналадки или замены технологического оборудования при изменении вида применяемой тары.

Определять удельный вес прочей, неконсервной, продукции (крышек, жестяных банок, халвы), вырабатываемой на консервных предприятиях, целесообразно в стоимостном выражении как отношение ее объема в денежной оценке ко всей товарной продукции завода.

Таким образом, специализация консервного предприятия характеризуется концентрацией технологически однородной продукции, расфасованной в основные виды тары. Учитывая отраслевую специфику для консервной промышленности, на наш взгляд, целесообразно было бы уровень (коэффициент) специализации определять более сопоставимым показателем — интегральным коэффициентом специализации.

Интегральный коэффициент специализации (Кинт) в этом случае определяется как произведение коэффициента специализации по технологически однородной продукции ( $Уп$ ) на коэффициент специализации по применяемой таре для расфасовки консервов ( $Ут$ ) по формуле:  $Кинт = Уп \times Ут$ , где

$$Уп = \frac{\text{Технологически однородная продукция (в тыс. усл. банок)}}{\text{Вся консервная продукция (в тыс. усл. банок)}}$$

$$Ут = \frac{\text{Продукция, расфасованная в основные виды тары (в тыс. усл. банок)}}{\text{Консервная продукция, расфасов. во все виды тары (в тыс. усл. банок)}}$$

Достоинством предлагаемого метода определения интегрального коэффициента специализации консервного предприятия является его универсальность и возможность выразить одним ко-

личественным показателем уровень специализации предприятия в целом.

Самый высокий коэффициент специализации по ассортименту и применяемой таре будет Кинт=1. Такой уровень специализации разработан для Бахчисарайского консервного завода, который рекомендуется специализировать на производстве фруктовых и виноградных соков с расфасовкой их в бутылку емкостью 0,21 литра. Сейчас же по предприятиям Укрглавконсерва коэффициент специализации, определенный по предлагаемой формуле, очень низкий и составляет 0,08—0,1 и только по отдельным предприятиям — 0,2—0,3.

Анализ работы 47 консервных предприятий Укрглавконсерва за 1966—1972 годы показал, что заводы из-за большого набора ассортимента продукции и многих видов применяемой тары не используют преимуществ углубленной специализации, дающей значительный выигрыш в использовании новой техники, росте производительности труда, увеличении выработки консервов и повышении экономической эффективности производства. Нельзя не отметить также неравномерность поступления плодоовощного сырья в течение суток и всего периода переработки, что отрицательно влияет на круглосуточную загрузку мощностей и рациональное использование рабочей силы.

О неравномерном поступлении овощного сырья для промышленной переработки можно судить по данным поступления овощей на предприятия Укрглавконсерва по месяцам (в тысячах тонн):

	1972 г.	1973 г.
январь—апрель	—	—
май	1,8	0,5
июнь	22,5	19,0
июль	57,3	34,4
август	191,9	174,1
сентябрь	150,8	179,5
октябрь	56,7	105,1
ноябрь	30,7	45,6
декабрь	12,3	16,8
Всего:	524	575

Из приведенных данных видно, что за два месяца (август — сентябрь) поступает более 60% годового объема заготавливаемого сырья.

Выработку на каждом предприятии большого ассортимента консервов и использовании различных видов тары можно проследить на следующих примерах.

Винницкий консервный комбинат вырабатывает с учетом расфасовок 106 наименований продукции, из которых 21 наименование составляет 72% объема всей выпускаемой продукции, а на

долю остальных 85 наименований приходится всего 28% общего объема продукции. Вознесенский консервный завод производит 60 наименований, 22 из которых составляют 73% общей выработки консервов. Снигиревский — 17 наименований, 6 из них составляют 92% общего объема консервов.

Примерно такое же положение и по видам применяемой тары. На многих предприятиях около 90% продукции расфасовывается в 2—4 вида тары, а остальная — в 6—8 видов тары. В 1972 году до четырех видов тары использовало 32% предприятий, от 5 до 7 видов — 41%, от 8 до 10 видов — 22%, свыше 10 видов — 5% предприятий. Например, симферопольский консервный завод им. Кирова использует 12 видов тары, из них 4— для расфасовки 81% всей вырабатываемой продукции. Измаильский консервный комбинат использует 10 видов тары, при этом в 4-х из них расфасовывается 85% всей выпускаемой продукции. На Винницком консервном комбинате, где используется 9 видов тары, в 4 расфасовывается 94% общей выработки, а на остальные 5 приходится лишь 6% выпускаемой продукции.

Такой большой ассортимент плодоовощных консервов и многообразии различных видов используемой тары на одном предприятии, значительно усложняют работу заводов, требуют большей затраты времени на переход от одного вида продукции к другому, снижают производительность труда. Кроме того, при небольших объемах отдельных видов продукции нельзя внедрить высокопроизводительное оборудование, на таких предприятиях преобладает ручной труд.

Для сравнения приведем результаты анализа специализации консервных предприятий США, где консервная промышленность высоко развита. На 90% плодоовощных консервных заводов ведущая продукция составляет более 75% общего выпуска. Из 110 заводов, производящих томат-пасту, на 70 она вырабатывается в объеме 90% и более общего выпуска плодоовощных консервов. Из 619 заводов, выпускающих овощные маринады, на 515 этот вид продукции составляет 90% и более и на 40 заводах — 75—80%. Из 129 заводов, вырабатывающих фруктовые соки, на 82 удельный вес их составляет 90% и более, на 11 — от 75 до 80%. Менее специализировано производство овощных и томатных соков<sup>1</sup>.

Высокий уровень специализации плодовоощной консервной промышленности США позволяет внедрять высокопроизводительные линии и за счет автоматизации процессов производства значительно повысить производительность труда, снизить себестоимость продукции.

На предприятиях нашей плодовоощной консервной промыш-

<sup>1</sup> С. А. Судакевич, Е. М. Васильева. Некоторые вопросы специализации производства на консервных предприятиях. М., ЦИТИПищепром, 1968, стр. 12—13.

ленности затраты труда в 5—6 раз выше, чем на американских. Основная причина — относительно низкая специализация и механизация производства.

Вот данные по специализации предприятий Укрглавконсерва за 1972 год. Из 47 консервных заводов, по которым производился анализ, производством томат-пасты занимаются 38, из них только по девяти заводам удельный вес этого вида продукции составляет от 30 до 49,7%, по остальным же 29 заводам — от 0,1 до 13,3%. Всего в 1972 г. было произведено 251 муб<sup>1</sup> томата-пасты. Около 220 муб было выработано упомянутыми выше девятью заводами. Напрашивается вывод о целесообразности изготовления этого ассортимента на остальных 29 заводах, если 31 муб смогли бы выработать девять заводов, специализированных в большей степени на производстве томата-пасты при незначительном расширении производства и их сырьевых зон.

Овощные маринады изготавливаются на 44 заводах. Только на пяти из них удельный вес маринадов составляет от 30 до 36,8%, на остальных же 39 предприятиях — от 0,2 до 20%.

Фруктовые соки вырабатываются на 41 заводе, на 13 из них сок составляет от 20 до 68,4% продукции. На остальных — от 0,1 до 20%. Из общей выработки 132 муб соков эти 13 заводов произвели свыше 100 муб. Удельный вес производства томатного сока в общем производстве продукции составляет: на двух предприятиях более 20%, на 8 — от 10 до 20%, на 8 — от 5 до 10%, на 12 — менее 5%, на 3 — менее 1%. Примерно так же распределяются и другие виды продукции. Ассортимент с учетом расфасовки почти на каждом предприятии исчисляется 80 и более наименованиями продукции, причем такое положение сложилось не только на предприятиях с небольшим объемом производства, но и на крупных консервных предприятиях. Так, на крупнейшем в Советском Союзе Херсонском ордена Ленина консервном комбинате наряду с томатом-пастой, объем которой составляет 42% всей продукции, вырабатываются овощи фаршированные (0,4%), кабачки консервированные (0,5%), томаты консервированные (1,6%), огурцы консервированные (1,5%) и т. д.

Подобное положение наблюдается и на консервных предприятиях других республик. Например, в Молдавской ССР три завода — им. 1 Мая, им. Ткаченко и «Октябрь» — выпускают 50—60 наименований продукции, 10 заводов — 30—40 наименований, 1 завод — 17 наименований (без учета расфасовки). Количество расфасовки возросло на всех заводах, составляя на каждом 5—10 видов<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Муб — миллион условных банок.

<sup>2</sup> Кучук А. М., Силач А. А., Барская И. М. Специализация и смягчение сезонности в консервной промышленности Молдавии. Кишинев, изд. «Карта Молдовеняскэ», 1965, стр. 114—115.

В Краснодарском крае (РСФСР), как отмечает, анализируя состояние специализации консервных предприятий края, М. Н. Тимофеева, на данном этапе уровень специализации также не соответствует современным требованиям организации производства. Автор указывает, что Крымский ордена Ленина консервный комбинат Краснодарского края вырабатывает ассортимент 40 наименований (без учета расфасовки), Алыгейский — 53, Славянский — 39, Лабинский — 75<sup>1</sup>.

Такая обстановка в плодоовощной консервной промышленности сложилась давно. В прошлом, когда все производственные процессы выполнялись вручную, широкая ассортиментность оправдывала себя, так как позволяла загружать производственные мощности и рабочую силу на более длительный период. Сейчас же, когда на вооружении консервной промышленности находятся высокопроизводительное оборудование и автоматизированные линии, широкий ассортимент продукции на одном предприятии тормозит механизацию производственных процессов, снижает рентабельность производства.

Как правило, затраты труда и себестоимость выработки единицы одной и той же продукции выше на тех предприятиях, где она выпускается в небольшом количестве и занимает малый удельный вес, чем на предприятиях, где эта продукция является основной. Так, на выработку 1000 условных банок томата-пасты в жестяных банках № 15 весом 10 кг на Одесском консервном комбинате, где удельный вес томата-пасты составляет 49,7% консервов, расходуется всего 1,14 чел/час, тогда как на неспециализированном Винницком консервном комбинате, где томат-паста составляет всего 2,3% продукции, — 9,66 чел/час, т. е. почти в 9 раз выше.

Себестоимость 1000 условных банок зеленого горошка в поллитровой стеклянной банке в 1971 году составила: на Черкасском консервном комбинате при годовой выработке 8,4 муб — 169,89 руб., тогда как на Дубновском консервном заводе при годовой выработке 2 муб — 236,56 руб.

Приведенные данные подтверждают, что назрела острая необходимость в углубленной специализации консервных предприятий.

**Вторая глава — «Основные направления повышения уровня специализации производства плодоовощной консервной промышленности».** В этой главе излагаются исследования основных направлений специализации, влияние специализации на технический прогресс, уровень концентрации и сезонность работы консервных предприятий.

Специализация предприятий консервной промышленности по

---

<sup>1</sup> Тимофеева М. Н. Производительность труда и резервы предприятий консервной промышленности Краснодарского края. М., ЦИНТИТЭИ пищевой промышленности, 1971, стр. 16.

технологически однородному ассортименту и видам применяемой тары, а также специализации сырьевых зон по выращиванию плодоовощного сырья, создает необходимые условия для комплексной механизации и автоматизации производственных процессов, обеспечивающих его интенсификацию и эффективность.

В последние годы особенно заметен научно-технический прогресс в консервной промышленности, однако общий технический уровень оснащенности предприятий еще не отвечает поставленным перед этой отраслью задачам.

В 1972 году степень охвата рабочих механизированным трудом по предприятиям Укрглавконсерва составил 49,7%, тогда как на предприятиях Укрдрожпрома — 75,7%, Укртабакпрома — 75,7%, Укрглавлива — 65,5%, а средний по предприятиям Минпищепрома СССР составляет 63,2%.

Еще в меньшей степени механизированы вспомогательные работы: вручную выполняются операции по оклейке и упаковке готовой продукции, подготовке стеклянной тары, погрузочно-разгрузочные процессы. Абсолютный рост объема производства автоматически увеличивает численность рабочих, занятых на этих процессах. На операциях, не связанных с обслуживанием основного производства, занято до 65% всего персонала, в том числе: на погрузочно-разгрузочных работах — 12%, на складских операциях — 10%, на изготовлении тары — 10%, на ремонте оборудования и зданий — 9%, в энергохозяйстве — 9%, на санитарной очистке и уборке — 4%. В сезон на этих процессах на предприятиях Укрглавконсерва занято около 4-х тыс. человек.

Одной из причин слабой технической вооруженности консервных предприятий является то, что машиностроительные заводы изготавливают лишь отдельное оборудование, не комплектуют его в поточные линии, а поставляют на консервные предприятия разрозненным. Об отставании в уровне механизации консервной промышленности говорит тот факт, что затраты труда в СССР на производство консервов выше, чем в США, в 5—6 раз (выработка на одного человека промышленно-производственного персонала в СССР в 1970 г. была 42,4 тыс. условных банок консервов, в США в 1967 г. — 248). На разгрузке и подаче сельхозсырья на производство трудоемкость в СССР больше в 20 раз, очистке и резке на дольки яблок в 9 раз, на наполнении и закатке в 10 раз, стерилизации в 50 раз, на оклейке и упаковке в 30—40 раз<sup>1</sup>.

Широкую дорогу для комплексной механизации открывает специализация консервных предприятий по ассортименту и та-

---

<sup>1</sup> Уровень техники и технологии консервной промышленности в СССР и за рубежом. М., ЦНИИТЭИпищепром, 1972, стр. 26.

ре. Имеется возможность закупить для этого в странах — членах СЭВ высокопроизводительные линии (по производству томатной пасты, зеленого горошка, консервированных огурцов, фруктовых соков и др.), однако эффективное использование этих линий возможно только на крупных специализированных заводах. Дело в том, что при выработке на заводе широкого ассортимента консервов технологически однородной продукции производится в смену всего 20—40 тысяч условных банок, а производительность современных технологических линий по основным машинам (наполнитель, закаточная машина, непрерывно-действующий стерилизационный аппарат, этикетировочная и упаковочная машины) составляет 200—300 банок в минуту, или около 100—150 тыс. условных банок в смену. Такова же производительность и жестяно-баночных линий (по корпусообразующей машине). На таких скоростях работают и линии на стеклотаре при внедрении нового типа стелкобанок с завинчивающимися и нажимными жестяными крышками типа Твист-Офф и Еврокап.

Вместе с тем обслуживание этих линий обеспечивается меньшим количеством персонала, чем линий малой производительности, и производственной площади они занимают значительно меньше.

Так, непрерывно действующий гидростатический стерилизатор производительностью 200—300 банок в минуту, занимающий площадь 20 м<sup>2</sup>, может один заменить 10 вертикальных двухкорзинчатых автоклавов периодического действия, занимающих площадь 270 м<sup>2</sup>. При этом сокращается расход пара с 0,21 кг/кг продукта до 0,06 кг/кг продукта, а затраты труда на 1000 банок вместо 2—3 чел/час составят 0,05—0,1 чел/час, производительность труда возрастает в 10—25 раз<sup>1</sup>. Такая высокая производительность аппарата требует соответствующей механизации складских операций.

Для улучшения деятельности предприятий, повышения их технического уровня и роста производительности труда следует решительно осуществлять замену малопроизводительного оборудования высокопроизводительными комплексно-механизированными и автоматизированными линиями по переработке основных видов плодоовощного сырья, как томаты, огурцы, зеленый горошек, виноград, фрукты, тем более, что консервы из этого сырья пользуются повышенным спросом у потребителя. Обновление технологического оборудования следует проводить наряду со специализацией предприятий по видам продукции и применяемой таре. Выполненные нами расчеты показывают, что реализация этих рекомендаций в расчете на выпуск указанных видов консервов, предусмотренных планом на 1975 г., даст эко-

---

<sup>1</sup> Мовшович Г. М. «Экономика консервной промышленности». М., «Пищевая промышленность», 1970, стр. 31.

Наименование рекомендуемых к установке технологических линий на предприятиях Укрглавконсерва	Количество линий	Экономия от снижения себестоимости продукции при внедрении одной линии, тыс. руб.	Экономия от внедрения всех линий
Линии по производству фруктовых соков . . . . .	30	47,7	1431
Линии по производству зеленого горошка . . . . .	10	35,6	356
Линии по производству томатопасты . . . . .	15	104,76	1571
Линии по производству огурцов консервированных . . . . .	20	81,2	1624

ному по предприятиям Укрглавконсерва около 5 млн. рублей.

Особое внимание в плане технического развития следует уделить внедрению непрерывно действующих стерилизаторов и пастеризаторов, непрерывно действующих паротермических аппаратов для очистки корнеплодов, непрерывно действующих машин для мойки стеклянной тары, поточно-механизированных линий для подготовки, упаковки и транспортировки готовой продукции.

Механизация ПРТС работ — один из существующих резервов повышения производительности труда. При этом создается поточность, повышается степень механизации, более эффективно используются существующие механизированные участки основного производства.

Даже при наличии имеющейся техники и углублении специализации можно значительно поднять уровень механизации этих вспомогательных процессов. Так, внедрение для упаковки готовой продукции картонного ящика вместо деревянного позволяет снизить затраты труда на упаковку одной тысячи банок с 10—15 чел/час до 0,3 чел/час., то есть полностью обеспечить непрерывность внедряемых технологических линий и добиться значительной экономии древесины.

В настоящее время, когда картонной тары недостает, целесообразно, на наш взгляд, внедрять комплексную механизацию погрузочно-разгрузочных и транспортных работ, рекомендуемую для готовой продукции в деревянной ящично-поддонной и контейнерной упаковке (с дальнейшей заменой ящиков на картонные коробки). При ее внедрении на консервных предприятиях Укрглавконсерва экономическая эффективность составит более 6 млн. рублей<sup>1</sup>. Упакованная в контейнерах (емкостью

<sup>1</sup> Расчеты приведены в нашей статье, журнал «Консервная и овощесушильная промышленность», 1972, № 1, стр. 19—22.

1300 поллитровых банок) готовая продукция направляется в торговую сеть, а затем в этих же контейнерах возвращается на консервные заводы сданная покупателями стеклянная тара. Таким путем увеличивается оборачиваемость стеклотары.

Важное значение имеет также дальнейшая механизация доставки на предприятия плодоовощного сырья. Как показал опыт, наиболее выгодным является контейнерная перевозка сырья и использование цистерн, а также специальных кузовов для доставки семечковых плодов и корнеплодов.

Таким образом, специализация плодоовощных консервных предприятий позволит комплексно с большей эффективностью внедрить те достижения науки и техники, которыми располагают сельское хозяйство и промышленность. Благодаря применению контейнеровозов, электропогрузчиков и контейнероопрокидывателей весь процесс вывозки овощей с плантаций и подачи их на переработку будет полностью механизирован. Экономические результаты от внедрения новой техники, углубления специализации и организации управления процессами заготовок и перевозок сырья дают основание рекомендовать внедрения этого метода на всех консервных заводах Минпищепрома СССР.

Анализ состояния и развития специализации в консервной промышленности свидетельствует о значительных резервах ее углубления как по отрасли в целом, так по объединениям и предприятиям.

В первые годы советской власти консервная промышленность развивалась на базе малопроизводительной техники с широким ассортиментом продукции и использованием ручного труда. Постепенно внедрялось новое, более совершенное оборудование. До определенного уровня механизации разнообразный ассортимент не снижал эффективность внедрения новой техники и технологии. В настоящее же время, в связи с появлением современной высокопроизводительной техники и автоматизированных линий, широкий ассортимент вырабатываемой продукции предприятием (а таких большинство) тормозит внедрение новой техники, а значит, и развитие производства, повышение его эффективности.

Эта проблема находит отражение во многих литературных источниках. Особую остроту приобретает проблема сезонности производства.

Большинство авторов видит выход в дальнейшем расширении ассортимента продукции, вырабатываемой в межсезонный период.

Так, доктор экономических наук Г. М. Мовшович в книге «Экономика консервной промышленности», признавая выгоды специализации в консервной промышленности, как и в любой другой отрасли, совершенно неоспоримыми, позволяющими создать «...условия для применения передовой техники, повыше-

ния производительности труда и улучшения других технико-экономических показателей», утверждает вместе с тем, что «специализация производства в консервной промышленности неизбежно связана с резко выраженной сезонностью производства и, наоборот, продление сезона работы невозможно без отказа в той или иной степени от специализации»<sup>1</sup>.

Автор рекомендует в качестве мер по преодолению сезонности в консервной промышленности комбинирование производства. «Стремление смягчить сезонные колебания в загрузке предприятий, — пишет Г. М. Мовшович, — побуждает организовать на консервных заводах и такие производства, которые к их основному профилю по существу никакого отношения не имеют. При этом, конечно, в первую очередь речь идет о производствах, в которых может быть в той или иной степени использовано имеющееся на консервных заводах технологическое оборудование, но нередко организуются и такие производства, которые требуют совсем другого оборудования»<sup>2</sup>.

В учебнике «Организация и планирование производства на предприятиях пищевой промышленности» рекомендуется для загрузки заводов в межсезонный период «совмещение производства консервов из плодоовощного сырья с производством их из других видов пищевого сырья (мяса, рыбы, молока), а также с выработкой кондитерских изделий (конфет, халвы, рахат-лукума и др.)»<sup>2</sup>.

Доктор экономических наук К. Е. Филатов, говоря о необходимости полной загрузки производственных мощностей в течение года, пишет: «На консервных заводах более широко, чем в настоящее время, может быть осуществлена концентрация производства на основе последовательной переработки разных видов однородного в технологическом отношении сырья растительного и животного происхождения для выработки разнообразной и высококачественной продукции, пользующейся большим спросом населения: плодоовощных, молочных, мясных и рыбных консервов, быстрозамороженной продукции, киселей, майонеза, плодовоягодных и овощных соков, кондитерских изделий, заправочных консервов обеденных блюд и др.»<sup>3</sup>. Рекомендации по выработке в межсезонный период на каждом консервном заводе широкого ассортимента изделий дают П. Р. Арзуманян и В. Я. Айзенберг, Д. С. Тока, В. П. Валеико и другие.

---

<sup>1</sup> Мовшович Г. М. «Экономика консервной промышленности». М., «Пищевая промышленность», 1970 г., стр. 135, 136, 141.

<sup>2</sup> Донсков В. Е. и др. Организация и планирование производства на предприятиях пищевой промышленности. М., изд. «Пищевая промышленность», 1972 г., стр. 437.

<sup>3</sup> Филатов К. Е. Концентрация производства и комбинирование пищевой промышленности СССР. М., изд. «Пищевая промышленность», 1968 г. стр. 62.

Подобные рекомендации по организации в межсезонный период производства не свойственной плодоовощной консервной промышленности продукции не способствуют решению главной задачи — развитию и увеличению производства плодоовощных консервов, повышению его эффективности.

Предложения по расширению ассортимента вырабатываемой продукции на предприятии диктуются не целесообразностью, а отражением современного положения заводов, когда они, не имея специализированной сырьевой зоны, вынуждены перерабатывать широкий ассортимент овощного сырья, в том числе и поступающего в небольших количествах. Кроме того, не имея заготовленных полуфабрикатов для переработки в зимний период, вынуждены вырабатывать не свойственную консервную отрасли продукцию.

Межсезонный ассортимент предусматривается и в наших рекомендациях, но этот ассортимент ограничен, к тому же мы рекомендуем консервы, имеющие отношение к основному профилю предприятия.

Для специализации по технологически однородному ассортименту с учетом круглогодичной загрузки мощностей и закрепления постоянной рабочей силы необходимо осуществить следующие мероприятия:

- организовать массовое производство полуфабрикатов для переработки их в межсезонный период;

- широко использовать асептический метод консервирования в крупных емкостях жидких и пюреобразных полуфабрикатов с последующей расфасовкой их в межсезонный период в мелкую тару.

- на основании внедрения новейших научных и технических достижений (ядерной физики, химии) организовать длительное хранение плодоовощного сырья для переработки его в зимний период;

- широко использовать холод и активную вентиляцию для хранения сырья;

- повысить технический уровень отрасли, провести механизацию и автоматизацию производственных процессов;

- вместе со специализацией предприятия необходимо организовать для него специализированную сырьевую зону.

Выполненные в диссертационной работе экономические расчеты подтверждают высокую эффективность, быструю окупаемость указанных мероприятий, позволяют значительно увеличить объем производства плодоовощных консервов.

**В третьей главе — «Пути специализации плодоовощного консервного производства и их экономическая эффективность» — разработаны рекомендации основных направлений специализации, их экономическая эффективность, улучшение структуры управления плодоовощной консервной промышленности Минпищепрома УССР, специализация в рамках аграрно-**

промышленных объединений и внедрения автоматизированной системы управления отраслью.

На основании всестороннего анализа нами произведена детальная разработка, расчет перспективного развития и специализации по ассортименту и применяемой таре четырех предприятий, взятых с учетом их особенностей, свойственных и другим плодоовощеконсервным заводам республики.

Эти рекомендации дают возможность углубления специализации, достигая при этом увеличения производства консервов, смягчения сезонности и повышения коэффициента использования производственных мощностей при круглогодичной загрузке постоянного количества работающих.

Расчеты приведены по Херсонскому ордена Ленина консервному комбинату, Бахчисарайскому консервному заводу, Измаильскому аграрно-промышленному объединению и Житомирскому консервному комбинату. Мощность указанных предприятий и направление их специализации различны. Изложенные ниже рекомендации по специализации начали разрабатываться с 1971 года, поэтому 1970 год и берется за исходной. Некоторые предложения по специализации за период 1971—1973 годы уже внедрены в производство и дали высокую эффективность.

Херсонский ордена Ленина консервный комбинат овощного направления, мощность его 158,4 млн. условных банок в год; Бахчисарайский завод мощностью 27,6 муб — фруктового направления; Измаильский консервный комбинат — овощного направления, его мощность 135,4 муб; Житомирский комбинат, мощность которого 27 муб, перерабатывает фрукты и овощи.

Херсонский ордена Ленина консервный комбинат вырабатывает консервы с учетом расфасовки 67 наименований. Такой широкий ассортимент продукции вызывает частые переналадки оборудования, снижает уровень механизации производственных процессов. Такая же картина и на Бахчисарайском, Измаильском и Житомирском предприятиях.

При разработке проекта специализации ставилась задача максимально поднять технический уровень производства и обеспечить увеличение объемов производства за счет роста производительности труда.

Пользующийся повышенным спросом ассортимент вырабатываемой продукции подбирался с таким расчетом, чтобы предприятия работали примерно с одинаковой нагрузкой на протяжении всех 12 месяцев, а численность промышленно-производственного персонала оставалась стабильной. При определении ежемесячных объемов производства использован отечественный и зарубежный опыт передовых предприятий консервной промышленности по асептическому консервированию, заготовке в летний период полуфабрикатов с последующей расфасовкой этой продукции в мелкую тару.

Специализацией предусматривается в летний период про-

Е. Г. 1012310

изводство томатной пасты, томатных, фруктовых и виноградных соков с применением асептических методов консервирования. В связи с этим примерно 70% вырабатываемой продукции закладывается в крупные емкости с последующей расфасовкой ее в мелкую тару в течение ноября—июня месяцев, а 30% указанной продукции будет вырабатываться в «пик» сезона как товарная.

Для расфасовки всех консервов предприятия специализируются также по оптимальному количеству видов тары. Например, Бахчисарайский завод специализируется с применением одного вида тары — бутылки емкостью 0,21 л; Измаильский — четырех видов только жестяной тары и т. д.

В диссертационной и опубликованных работах даются графики работы предприятий и их производственных программ, развернутые по кварталам и месяцам, разработанные с учетом рекомендуемой специализации<sup>1</sup>, показаны затраты труда и численность промпersonала.

Капитальные затраты по специализации на установку крупных емкостей для асептического консервирования, линий зеленого горошка, томатных и соковых, холодильных и складских помещений полностью окупаются с высокой экономической эффективностью<sup>2</sup>.

Итоговые результаты по специализации четырех консервных предприятий, разработанные в диссертации, сведены в таблицу 1.

Расчеты показывают, что после специализации четырех предприятий производство консервов возрастает против 1970 г. на 134,9%, валовая продукция — на 146,5%, производительность труда — на 150%, общая экономическая эффективность составит 7 млн. руб. Срок окупаемости капиталовложений — 2 года. Практически ликвидируется сезонность, достигается более равномерная загрузка производственных площадей и постоянной рабочей силы. Использование мощностей возрастает с 77,6% до 93,1%.

Результаты углубления специализации внутри Херсонского консервного объединения, в состав которого входит Херсонский ордена Ленина консервный комбинат, консервные заводы им. 8 Марта и Скадовский, приведены в таблице 2.

До специализации по этим трем предприятиям вырабатывалось всего консервов 197,4 муб, после специализации будет производиться 250 муб.

Результаты углубления специализации по ассортименту

---

<sup>1</sup> Графики даются в нашей книге «Специализация консервной промышленности», Киев, изд. «Техника», 1974 г.

<sup>2</sup> Расчеты приведены в нашей статье «Эффективнее развивать консервную промышленность». Журнал «Консервная и овощесушильная промышленность», 1973, № 6 стр. 27.

Таблица 1

## Итоговые результаты по специализации четырех консервных предприятий

	Херсонский комбинат			Бахчисарайский завод			Измаильский комбинат			Житомирский комбинат			Итоговые данные по 4 предприятиям		
	1970, Отч.	после специализации	в % к 1970 г.	1970, Отч.	после специализации	в % к 1970 г.	1970, Отч.	после специализации	в % к 1970 г.	1970, Отч.	после специализации	в % к 1970 г.	1970, Отч.	после специализации	в % к 1970 г.
Валовая продукция, млн. руб. . . . .	35,6	49,0	137,7	4,9	10,6	216,6	18,1	26,5	146,3	3,9	5,5	139,6	62,5	91,6	146,5
"К" использования мощности, в % . . . .	92,9	94,5	—	77	91,4	—	63,6	85	—	56,5	88,7	—	77,6	93,1	—
Выработка консервов — муб . . . . .	152,3	191,5	125,8	21,2	33	155,4	38,3	120,3	136,3	15,9	29,8	194,7	277,7	374,6	134,9
Количество наименов. группов. ассортим. . . .	17	7	—	5	1	—	11	6	—	14	3	—	17	8	—
Виды расфасовки . . . .	11	4	—	7	1	—	10	4	—	5	3	—	12	5	—
Численность пром. произв. персон.—чел. в т. ч. осн. произв. . .	3307	3217	97,2	462	500	108,2	1951	1914	94,5	463	411	90	6183	6042	98
Выработка на 1 чел., тыс. руб. . . . .	1338	1054	78,7	307	314	102	663	575	36,7	261	209	80,1	2569	2152	84
Переработка плодово-овощного сырья, тыс. тонн . . . . .	10,77	15,58	144,6	10,5	21,2	202	10,0	13,7	137	8,7	13,3	152,5	10,1	15,1	150
Выработка консервов на 1 работ. туб. . . .	84,6	139,5	164,8	10,2	19,9	195	55	85,9	156,2	5,1	16,8	330	154,9	262,1	169
Экономия капиталовложений, млн. руб. . . . .	46	60	130	46	66	143,4	44,1	62	140	34,4	72,5	210	45	62	137,7
Общая экономическая эффективность, млн.руб. . .		4,6			2,0			3,2			2,2			12,0	
Срок окупаемости капиталовложений, лет . . . . .		2,6			1,86			2,16			0,45			7,0	
		2,6			1,0			1,9			4,6			2,0	

*исчерпывающе*  
*85-80*

Рост производства консервов после специализации предприятий  
Херсонского консервного объединения

	Херсонск. к-т		Завод 8 Марта		Скадовский завод	
	до спец. 1970 г., отчет	после специализ.	до спец. 1970 г., отчет	после специализ.	до спец. 1970 г., отчет	после специализ.
Консервы, всего	152,2	191,5	28	22,4	17	36,1
в т. ч. мясные . .	5	12	1,2	—	0,05	—
закусочные . . .	18,3	—	8,4	22,4	0,9	—
обеденные . . .	5,1	—	2,8	—	0,06	9,9
маринады . . . .	3,3	—	0,6	—	0,1	—
натуральные . .	10,8	29	0,7	—	0,03	—
томат-паста . . .	64,6	104	—	—	5,8	—
томатный сок . .	15,6	30	1,5	—	4,7	—
томатный соус	8,6	—	4,8	—	2,3	10,7
компоты . . . .	—	—	0,6	—	—	0,8
джем . . . . .	—	—	0,1	—	—	—
повидло . . . . .	6,6	—	1,1	—	0,6	5,8
соки фруктов.	1,7	—	3,3	—	1,9	8,9
сок виноградно.	3,6	5	—	—	—	—
мясорастительн.	8,4	11,5	0,1	—	—	—

Бахчисарайского, Измаильского и Житомирского консервных предприятий приведены в таблице 3.

После специализации загрузка каждого квартала в году, как показано в таблице 4, станет более равномерной.

После завершения специализации предприятий Херсонского объединения, Измаильского, Житомирского и Бахчисарайского предприятий выработка консервов против 1970 года возрастет на 110,3 млн. условных банок, в том числе увеличится производство таких дефицитных консервов, как зеленый горошек, на 3,4 млн. усл. банок, томат-паста на 43,6 муб, сок томатный на 14,3 муб, фруктовые и виноградные соки на 50,2 муб.

При углублении специализации некоторый ассортимент продукции, вырабатываемой этими предприятиями, в незначительных количествах, передается другим предприятиям Главка и включается в планы на 1974—1975 годы с тем, чтобы не допустить сокращения ассортимента отдельных видов консервов по республике.

Из расчета следует, что самый высокий уровень специализации достигается на Бахчисарайском консервном заводе:

$$U_{п} = \frac{P_{о}}{P_{в}} ; U_{п} = \frac{33\ 000 \text{ туб}}{33\ 000 \text{ туб}} = 1.$$

$$U_{т} (\text{по применяемой таре}) = \frac{33\ 000}{33\ 000} = 1,$$

## Изменение ассортимента консервов после специализации Бахчисарайского, Измаильского и Житомирского консервных предприятий

Наименование ассортимента	Бахчисарайский консервн. з-д		Измаильский консервн. к-т		Житомирский консервн. к-т	
	до спец. 1970 г. (отчет)	после специализац.	до спец. 1970 г. (отчет)	после специализац.	до спец. 1970 г. (отчет)	после специализац.
Консервы—всего	21,2	33	88,3	120,3	15,9	29,8
в т. ч. мясные . . .	—	—	2,2	6,7	0,7	—
закусочные . . .	—	—	13,7	17,1	1,3	—
из них фарширов. натуральн. . . .	—	—	3,9	12,8	0,1	—
в т. ч. зел. горошек	—	—	15,2	17,0	1,4	8,0
маринады . . .	—	—	14,2	17,0	0,02	6,0
томат-паста . . .	0,8	—	0,2	—	1,0	—
томатный сок . . .	—	—	29,9	40,0	—	—
компоты . . .	—	—	4,0	10,2	—	—
повидло . . .	3,1	—	2,1	—	1,5	—
варенье . . .	2,2	—	2,6	—	0,3	—
Сок виноградный	0,7	—	—	—	—	—
Сок фруктовый . . .	4,6	13,2	5,4	10,0	—	—
Мясорастительн. Обеденные (гарнирные овощи)	9,9	19,8	—	—	3,9	14,6
	—	—	4,1	—	—	—
	—	—	—	—	4,1	7,2

Таблица 4

## Распределение годовой выработки консервов по кварталам до и после специализации (в%)

	Херсонский комбинат		Бахчисарайский комбинат		Измаильский комбинат		Житомирский комбинат	
	до спец. 1970 г.	после спец.	до спец. 1970 г.	после спец.	до спец. 1970 г.	после спец.	до спец. 1970 г.	после спец.
I кв.	11,2	22	28	29	13	21	15,3	23,7
II кв.	4,4	22,5	5	28,8	15,6	31,5	5,2	32,5
III кв.	67,8	31,5	36	19,2	55,2	30	50	19,1
IV кв.	16,6	24	31	23	16,2	17,5	29,5	24,7

т. е. используется на всю выработку только бутылка 0,21 л. Интегральный коэффициент специализации  $K_{инт} = U_{п} \times U_{т} = 1 \times 1 = 1$ .

Уровень специализации Херсонского ордена Ленина консервного комбината составит:

$$U_{п} = \frac{P_{о}}{P_{в}} = \frac{134\,000 \text{ туб}}{191\,500 \text{ туб}} = 0,7; \quad U_{т} = \frac{134\,000 \text{ туб}}{191\,500 \text{ туб}} = 0,7.$$

$$K_{инт} = U_{п} \times U_{т} = 0,7 \times 0,7 = 0,49.$$

Все предприятия с учетом их объемов производства консервов после специализации будут обеспечены необходимым сырьем за счет своей специализированной сырьевой зоны.

В 1971 и 1972 годах проведена определенная работа по концентрации и специализации ряда консервных предприятий, что дало возможность в целом по предприятиям Укрглавконсерва за 2 года увеличить темп роста к уровню 1970 года:

- по реализации продукции на 12,5%
- по производству консервов на 11,1%
- по росту производительности труда на 11,9%.

Более значительная работа проведена за два года девятой пятилетки по специализации в Херсонском, Измаильском и Житомирском комбинатах (табл. 5).

Таблица 5

Темп роста по объему производства и производительности труда в 1972 г. к уровню 1970 г. по Херсонскому, Измаильскому и Житомирскому комбинатам (в процентах)

Наименование показателей	Наименование предприятий		
	Херсонский комбинат	Измаильский комбинат	Житомирский комбинат
По реализации продукции	21,5	37,0	74,2
По производству консервов	15,1	32,7	41,4
По росту производительности труда	9,2	42,8	13,8
По выработке консервов на одного работающего	18,0	16,8	25,2

В результате всестороннего анализа использования различных видов тары на предприятиях Укрглавконсерва нами разработаны рекомендации по специализации консервных заводов по видам использования стеклянной и жестяной тары: 14 заводов из 47 специализируются на использовании только жестяной тары 2—4 видов.

Специализация консервной промышленности невозможна без специализации сырьевых зон, которые смогли бы обеспечить ритмичное поступление на заводы плодоовощного сырья консервных сортов хорошего качества и в нужном количестве.

В 1972 году в состав сырьевых зон консервных предприятий Укрглавконсерва входило более 1900 неспециализированных на плодоовощеводстве хозяйств. Они сдали для переработки 525 тыс. тонн овощей. В среднем на одно хозяйство приходится 262 тонн овощей.

В состав отдельных объединений и предприятий Укрглавконсерва имеется 21 специализированный плодоовощеводческий совхоз. Удельный вес совхозов в общем объеме заготовок в 1972 г. составил около 24%. На один овощеводческий совхоз в среднем приходится более 6500 тонн овощей, под посеvy овощных культур занято около 20% пашни, что несравнимо вы-

ше, чем в хозяйствах зоны, где в среднем под овощными культурами занято 2—3% посевной площади. Рентабельность овощей в совхозах Укрглавконсерва в 1972 г. составила 48,5%, в зоне — 1—4%, урожайность выше в совхозах Укрглавконсерва на 40%, чем по республике.

Если бы за 3—5 лет вокруг консервных заводов создать еще 60—70 таких крупных специализированных совхозов, то они обеспечили бы такое количество овощей, которое сдают сейчас 1900 хозяйств сырьевой зоны. Причем, качество и набор овощных культур был бы намного лучше.

Серьезным недостатком в работе консервной промышленности является поступление нестандартного сырья, которое составляет четвертую часть всех заготовок. При получении сырья лучшего качества предприятия Укрглавконсерва могли бы дополнительно выработать 10 миллионов банок консервов высшего сорта, стоимость банки которого выше в среднем на 10 коп., при этом объем реализации увеличился бы на один млн. рублей и соответственно повысилась бы рентабельность. От чистоты сорта зависит при консервировании многое. Например, если в посевах среднеспелых сортов овощного горошка окажется даже незначительное количество растений раннеспелых сортов, то из такого сырья нельзя выработать стандартную продукцию, так как раннеспелый горошек будет уже перезрелый, крахмалистый, а следовательно, непригодный для консервирования.

К сортовому составу плодоовощного сырья, предназначенного для консервирования, предъявляются и другие требования. Для косточкового сырья, например, требуются специальные (консервные) сорта с плотной кожицей, обеспечивающей неразвариваемость плода. Плод не должен растрескиваться и терять окраску при стерилизации. Для выработки концентрированных томатопродуктов требуются томаты с высоким содержанием сухих веществ в стадии полной зрелости, желательны сорта, дающие не более 4% отходов (семян и кожицы). Кроме того, для изготовления высококачественных консервов нужны пряные овощи (петрушка, укроп, пастернак). Для ассортимента консервов, пользующихся повышенным спросом у потребителя недостает и малораспространенных овощей (сладкий перец, баклажаны), между тем колхозы выращивают их неохотно. Устранить отмеченные недостатки можно за счет углубления специализации возделывания меньшего ассортиментного набора овощных культур в одном хозяйстве.

Решить эти проблемы и вопросы углубления специализации легче в рамках аграрно-промышленных объединений. Создание объединений упростит сложную структуру управления, которая существует в настоящее время, сделает ее более совершенной.

В настоящее время в Минпищепроме УССР создано 8 объединений консервной промышленности (Херсонское, Одесское, Измаильское, Крымское, Винницкое, Житомирской, Ровенское

и Сумское). В составе этих объединений 34 завода, или 65% предприятий Укрглавконсерва. На этих предприятиях производится 77,3% общего объема производства консервов по Укрглавконсерву и 58% объема реализации продукции. На них занято 67,7% общей численности промышленно-производственного персонала предприятий Укрглавконсерва.

Конечно, организационная структура управления этих объединений нуждается еще в совершенствовании. Однако опыт работы Херсонского консервного объединения, в состав которого входят два крупнейших в республике овощеводческих совхоза. Одесского, объединяющего три предприятия и пять специализированных совхозов, и Измаильского аграрно-промышленного объединения, состоящего из консервного комбината и четырех овощеводческих совхозов, показывает преимущество такой организации управления в консервной отрасли. Темпы роста промышленного и сельскохозяйственного производства в этих объединениях значительно превышают среднеотраслевые. Их опыт работы, на наш взгляд, заслуживает распространения.

Тенденции к дальнейшей концентрации и специализации как сырьевой зоны, так и консервной промышленности имеют место в США, Италии, Болгарии и других странах.

Зарубежная практика и отечественный опыт (РСФСР, Молдавия, Украина) подтверждают высокую эффективность концентрации и дальнейшего углубления специализации зоны и перерабатывающих предприятий.

Аграрно-промышленное объединение в консервной промышленности является лучшей формой связи консервных предприятий с сельским хозяйством.

Создание аграрно-промышленных объединений позволит:

ускорить процесс концентрации и специализации в консервном производстве и в плодоовощеводстве;

осуществить четкую специализацию по ассортименту и видам тары внутри объединения;

продлить срок поступления плодоовощного сырья путем подбора соответствующих сортов овощей с различными сроками созревания, чередования посадки томатов, сладкого перца, баклажанов рассадным и безрассадным способом;

ускорить внедрение достижений науки и техники как в консервном, так и в сельскохозяйственном производстве;

внедрить автоматизированную систему управления аграрно-промышленным объединением.

Заслуживает также внимания новая форма связи консервных предприятий с колхозами по заготовке полуфабрикатов на взаимно выгодных условиях. Колхозные и межколхозные консервные заводы по долгосрочному договору на кооперативных и договорных началах могут вырабатывать фруктовые и овощные полуфабрикаты для последующей переработки их в межсезонный период на государственных консервных предприятиях. Эта

технологическая, постадийная специализация выгодна как колхозу, так и предприятию.

Изучение вопроса перевода межколхозных и колхозных консервных заводов, мощность которых, как правило, не более 3—5 миллионов условных банок в год, на выработку полуфабрикатов позволяет сделать вывод об экономической целесообразности этого мероприятия.

Перевод колхозных консервных заводов на производство полуфабрикатов для государственных консервных заводов обосновывается следующими соображениями:

в СССР имеется свыше 360 колхозных и совхозных плодоовощных консервных заводов общей производственной мощностью более 900 муб в год, они могут составить мощную базу для своевременной переработки плодоовощного сырья на полуфабрикаты;

достигается главная цель — приближение производственных пунктов, перерабатывающих плодоовощное сырье, к местам производства сырья, что положительно сказывается на сохранении его пищевой ценности, особенно с применением таких передовых методов, как асептическое консервирование, использование сорбиновой кислоты и других химических консервантов. В организации этого производства колхозам могут помочь специалисты консервных предприятий;

заготовка полуфабрикатов в больших объемах для последующей переработки в межсезонный период — одно из основных условий специализации государственных консервных заводов.

Рекомендуемая здесь аграрно-промышленная форма общественного производства в плодоовощной консервной промышленности отвечает задачам, вытекающим из постановления ЦК КПСС и Совета Министров СССР «О некоторых мероприятиях по дальнейшему совершенствованию управления промышленностью», принятому в апреле 1973 года.

К консервной промышленности Минпищепрома СССР с ее пятизвенной системой управления (предприятие, объединение, главное управление, Минпищепром СССР, Минпищепром СССР) вопрос о приближении управления к предприятиям, перерабатывающим скоропортящееся плодоовощное сырье, повышение оперативности и гибкости в управлении имеет особенно важное значение.

Укрупнение консервных предприятий, создание в каждой области республики аграрно-промышленных объединений даст возможность достигнуть лучшей маневренности в использовании сырья, производственных мощностей, рабочей силы.

В новых условиях большинство вопросов финансово-хозяйственной деятельности будет оперативно решаться самими консервными объединениями. Входящие в состав объединения производственные единицы (филиалы объединений — нынешние

мелкие предприятия) не будут иметь самостоятельного баланса и прав, предусмотренных «Положением о социалистическом государственном производственном предприятии». Поэтому на таких производственных единицах (филиалах) целесообразно, на наш взгляд, иметь спецсудный счет для расчетов за сырье и текущий счет для выдачи заработной платы работающим, с внедрением в рамках объединения внутривладельческого расчета.

Централизация в объединениях снабжения и сбыта, технических и финансовых служб текущего и перспективного планирования, капитального строительства, а также организация вспомогательных производств, выработка полуфабрикатов для последующей переработки в межсезонный период позволит администрации производственных единиц (филиалов) больше внимания уделять организации производства, оперативно влиять на выполнение заданий по всем технико-экономическим показателям.

В числе мероприятий, связанных с дальнейшим совершенствованием производства, улучшением отраслевого управления, на наш взгляд, эффективной оказалась бы передача в состав существующих и вновь создаваемых объединений, подчиненных Укрконсервпрому 22 консервных предприятий, которые ныне имеют двойное подчинение — Министерству пищевой промышленности республики и облпищепромам.

Изучение действующей структуры управления и географическое расположение консервных предприятий на Украине, включая и консервные предприятия, подчиненные облпищепромам, позволяет сделать вывод о целесообразности создания в республике 24—25 аграрно-промышленных объединений с подчинением им 70—75 консервных предприятий и более 70 совхозов. Специализация этих совхозов позволит обеспечить до 70% потребности предприятий в плодоовощном сырье.

В диссертационной работе обосновываются конкретные предложения по созданию в УССР 24 аграрно-промышленных объединений консервного производства.

Аграрно-промышленные объединения, на наш взгляд, следует подчинить республиканскому хозрасчетному производственному объединению—Укрконсервпрому, возложив на него ответственность за состояние и развитие отрасли и научно-технического прогресса, качество выпускаемой продукции, эффективное использование капитальных вложений, своевременный ввод в действие и освоение производственных мощностей, развитие сельскохозяйственного производства в подведомственных совхозах, а также за выполнение заданий государственного плана и обязательств перед бюджетом.

Предлагаемые мероприятия обеспечат внедрение четырехзвенной системы управления вместо существующей ныне пятизвенной.

Улучшение структуры управления ускорит концентрацию и специализацию предприятий, что создаст благоприятные условия для более полного внедрения автоматизированной системы управления с применением экономико-математических методов и средств вычислительной техники.

Необходимость применения математических методов и ЭВМ в технико-экономических расчетах диктуется требованиями повышенной точности и научной обоснованности всех плановых расчетов, выбора оптимальных вариантов планов, исходя из их сбалансированности со всеми технико-экономическими возможностями углубления специализации плодоовощного консервного предприятия.

В диссертации на базе работ головной организации по применению экономико-математических методов и средств вычислительной техники в консервной промышленности ВНПО «Пищепромавтоматика» приводится математическая модель для решения задач по рациональной специализации консервного производства в рамках аграрно-промышленного объединения.

Предусматриваемая типизация основных решений для предприятий отрасли создает благоприятную основу решения современными методами вопросов специализации производства в консервной отрасли для Украинской ССР.

### **По результатам выполненных исследований в диссертационной работе даются выводы и предложения**

Проведенный анализ экономической эффективности специализации плодоовощной консервной промышленности по технологически-однородному ассортименту и применяемой таре показал актуальность и высокую эффективность такого направления в развитии отрасли.

Аграрно-промышленные объединения — лучшая организационная форма производства в плодоовощной консервной промышленности, позволяющая более полно внедрить поточную механизацию и автоматизацию на всех процессах плодоовощеводческого и промышленного производства с высокой экономической эффективностью.

От внедрения важнейших мероприятий, по которым произведен расчет эффективности, может быть получена прибыль в размере более 25 млн. рублей.

В текущей пятилетке для улучшения работы консервной промышленности целесообразно решить следующие вопросы:

создать 24 — 25 аграрно-промышленных объединений с передачей им совхозов и колхозов, реорганизованных в совхозы с учетом обеспечения консервных предприятий из подведомственных совхозов плодоовощным сырьем в объемах до 80% общей потребности;

функции планирования сельскохозяйственного производства в своих совхозах целесообразно передать объединениям, чтобы предусматривать в планах первоочередное обеспечение консервной промышленности сырьем;

обеспечить консервные предприятия собственным технологическим транспортом, что позволит организовать ритмичную и бестарную доставку на завод плодоовощного сырья;

внедрить оплату на томаты в зависимости от содержания сухих веществ, что будет стимулировать выращивание нужных сортов томатов и снизит трудовые затраты на производство томата-пасты.

Результаты выполненных исследований, выводы и предложения докладывались на Всесоюзном совещании работников консервной промышленности в апреле 1972 года (г. Херсон), на Всесоюзном совещании работников консервной промышленности в марте 1973 г. и марте 1974 г. (г. Одесса), на 40-ой конференции Киевского технологического института пищевой промышленности в январе 1974 г. (г. Киев).

Основные положения диссертации опубликованы в следующих работах:

1. Специализация консервной промышленности. Киев, изд. «Техника», 1974 г. 7 п. л.
2. Итоги работы консервной промышленности Украины и задачи в новой пятилетке. М., Журнал консервная и овощесушильная промышленность, 1971, г. № 6. 0,2 п. л.
3. Эффективность внедрения комплексной механизации погрузочно-разгрузочных и транспортных работ. М., Журнал «Консервная и овощесушильная промышленность», № 1, 1972 г. 0,4 п. л.
4. Рост производительности труда на предприятиях Украины. М., Журнал «Консервная и овощесушильная промышленность» № 8, 1972 г. 0,3 п. л.
5. Перспективы развития аграрно-промышленных комплексов в плодово-овощеконсервной промышленности (в соавторстве). Киев, Институт экономики АН СССР, 1972 г. 0,4 п. л.
6. Эффективнее развивать консервную промышленность. М., Журнал «Консервная и овощесушильная промышленность», № 6, 1973 г. 0,3 п. л.
7. Применение комплексной механизации погрузочно-разгрузочных работ при транспортировке сельскохозяйственного сырья и готовой продукции на предприятиях Укрглавконсерва. М., ЦНИИТЭИпищепрома, 1973 г. 0,5 п. л.
8. Выполнить задачи, поставленные в решающем году девятой пятилетки. М., Журнал «Консервная и овощесушильная промышленность», № 7, 1973 г. 0,2 п. л.