

ПУТИ ДИВЕРСИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Суён Халиков-доцент ТошГАУ, к.э.н.

Джамшид Худжамов – самостоятельный исследователь КарИЭИ

Аннотация: В статье раскрыты содержание и сущность показателей системы диверсификации производства на предприятиях пищевой промышленности. Анализируются пути диверсификации производства продукции. Также раскрываются пути повышения эффективности диверсификации производства продукции за счет внедрения современного оборудования и инновационных технологий в деятельность предприятий пищевой промышленности.

Ключевые слова: промышленность, промышленная продукция, пищевая промышленность, диверсификация продукции, эффективность, эффективность производства, показатели эффективности, коэффициент ресурсоэффективности, уровень технологической инновационности, валовая прибыль, рентабельность.

Abstract: The content and essence of indicators of production diversification system in food enterprises are described in the article. Ways to diversify product production are analyzed. Also, ways to increase the efficiency of product production diversification by introducing modern equipment and innovative technologies into the activities of food industry enterprises are revealed.

Key words: industry, industrial product, food industry, product diversification, efficiency, production efficiency, efficiency indicators, resource efficiency coefficient, level of technological innovation, gross profit, profitability

Введение. Быстрый рост спроса на пищевую продукцию каноати, с одной стороны, является эффективным использованием имеющихся ресурсов, а с другой стороны, эффективность и конкурентоспособность производства обеспечиваются инновационными технологиями.

В Узбекистане проводятся комплексные экономические реформы по увеличению и улучшению качества продуктов питания. «Повышение конкурентоспособности местных продуктов питания и их диверсификация, разработка стратегии и модели развития пищевой промышленности на основе эффективного использования имеющихся природных и экономических ресурсов регионов» является одной из важных задач. Тот факт, что они установлены в качестве приоритетных, свидетельствует о важности эффективного развития предприятий пищевой промышленности.

Постановление Президента Республики Узбекистан PQ-4821 от 9 сентября 2020 года «О мерах по ускоренному развитию пищевой промышленности республики и полному обеспечению населения

качественными продуктами питания», Постановление Кабинета Министров Республики Узбекистан от 23 сентября 2020 года «Решение пищевой промышленности №581 о мерах по дальнейшему совершенствованию системы управления пищевой промышленностью ориентировано на пути диверсификации продукции пищевой промышленности».

Анализ литературы по теме. Основное внимание уделяется путям диверсификации продукции пищевой промышленности. По мнению экономиста Л.В. Ермолиной, производство характеризуется уровнем рационального использования ресурсов, предназначенных для достижения производственных целей, что свидетельствует об эффективности диверсификации продукции пищевой промышленности [2].

По мнению Н.В. Шестерикова, это долгосрочный план действий, направленный на постоянное обновление структурного и функционального содержания производственно-экономической системы (предприятия) в целях диверсификации производства продуктов питания и создания устойчивого производства, имеющего стабильный потенциал. В меняющейся внешней и внутренней среде трактуется, что предприятие обеспечивает общую эффективность своей деятельности, выполняет все обязательства перед работниками, организациями и государством, получает достаточный доход за счет диверсификации производства продуктов питания, осуществляет соответствующие расходы в соответствии с требованиями. миссия, видение и цели компании [3].

В нашей республике такими экономистами как Х.П.Абулкосимов[4], Т.С.Расулов[5], Б.Т.Салимов[6], Г.А.Саматов[7], И.Ю.Умаров[8] проводятся научные исследования по проблемам диверсификации производства на пищевых предприятиях, совершенствованию была достигнута эффективность переработки пищевых продуктов и достигнуты замечательные научные результаты.

Не умаляя значения теоретических разработок, предложений и рекомендаций этих ученых, направленных на диверсификацию производства на предприятиях пищевой промышленности, необходимо отметить, что в условиях модернизации экономики вопросы оценки эффективности производства в сети, пути диверсификации продукции пищевой промышленности недостаточно изучены на основе современных подходов, что требует целенаправленных исследований в этом направлении.

Методология исследования. При подготовке статьи в целях развития системы диверсификации продукции пищевой промышленности были научно изучены направления разработки соответствующих научных предложений и практических рекомендаций по анализу и устранению существующих

проблем, а также методы индукции, дедукции, сравнительного анализа. и систематический анализ.

Анализ и результаты. Исследования показывают, что существующие подходы к классификации диверсификации продукции пищевой промышленности не соответствуют общепринятым принципам. Исходя из этого, целесообразно систематически изучать существующие проблемы в этой области, в частности, показатели эффективности деятельности промышленных предприятий, направленные на диверсификацию пищевых производств, закономерности их изменения, процессы и технологии на базе отрасли. Считается целесообразным сформировать процесс диверсификации продукции пищевой промышленности в последовательности следующих критериев и раскрыть сущность и характеристики каждого критерия (табл. 1).

Таблица 1

Критерии, сущность и особенности процесса диверсификации продукции пищевой промышленности¹.

Критерий	Характер и определение процесса	Особенности
Особенности технологической цепочки	От сельского хозяйства до потребления человеком продуктов питания все происходящее	Затрагивает зону обслуживания
Определение роли бизнеса	Превратить продукты питания в полезные, востребованные на рынке продукты	Эффективные методы конфликта между потребителем и бизнесом
По конечному продукту	Проведение определенных операций для получения целевого конечного пищевого продукта	Выделены отдельные операции в цепочке
Операционная	Действия и изменения операций вплоть до потребления эксплуатационных энергоресурсов	Подробности включают сельское хозяйство и услуги.
По способу обработки	Физический (резка, смешивание), низкий учитываются продукты с разным температурным, химическим	Учитывается различные виды продукты

¹ Разработано автором .

	(бродильным и т.п.) составом	
Пищевые продукты в соответствии с их конечным назначением	Изменить характеристики ряда пищевых продуктов для достижения следующих целевых показателей процесс улучшения функций: безопасность(профилактика отравлений), качество(удовлетворение требований потребителей), стоимость(дополнительные льготы), удобства (хранения, приготовления, упаковки и т.п.), реализуемого на продовольственном рынке и съедобный	Предназначен для конечного продукта его классифицируют в соответствии с его назначением.

На наш взгляд, при диверсификации производства на предприятиях пищевой промышленности в целях удовлетворения потребностей потребителей необходимо ориентироваться на принятие за основу подхода, направленного на совершенствование технологических операций и процессов, обеспечивающих важные характеристики продукции - качество, ценность и удобство.

В настоящее время доля природных ресурсов в стоимости конечной пищевой продукции снижается. Влияние земли, основного фактора производства, на производство снижается, сельское хозяйство становится все более индустриализированным по своему составу и используемым технологиям. Взаимное сотрудничество предприятий пищевой промышленности и поставщиков сырья представляет собой систему взаимозависимых экономических отношений внутри пищевой цепи, которая в конечном итоге представлена совокупностью звеньев, создающих ее стоимость на различных промежуточных этапах движения продукции.

Диверсификация продукции пищевой промышленности предназначена в первую очередь для потребительских нужд, а большая ее часть затем направляется на промышленную переработку, например, на сами предприятия пищевой промышленности (сахар для производства кондитерских изделий, растительное масло для производства маргарина) или другие отрасли предприятия (спирт для технических целей, соль для химической промышленности, крахмал для легкой промышленности).

При диверсификации производства на пищевых предприятиях сезонность производства, неравномерное использование основных фондов в течение года, недостаток оборотных средств приводят к остановке

деятельности некоторых подотраслей пищевой промышленности. Поэтому вопросы организации использования оборотных средств в таких субъектах малого предпринимательства являются актуальными. Часть продукции предприятий пищевой промышленности предназначена для внутреннего потребления. Поэтому данным малым предприятиям целесообразно принять меры по увеличению видов выпускаемой продукции в целях обеспечения продовольствием населения. В то же время эти малые предприятия также должны учитывать потребности и финансовое положение потребителей. Это означает, что для эффективной работы предприятий необходимы более благоприятные условия и социально-экономическая среда.

Выводы и предложения. По результатам проведенных исследований состав диверсификации продукции пищевой промышленности можно классифицировать следующим образом:

К первой группе пищевых предприятий можно отнести: зернопродукты (крупы, мука, макаронные и хлебобулочные изделия), для этой группы предприятий характерен недостаток сырья и неудовлетворительное качество переработки.

Ко второй группе пищевых предприятий относятся: предприятия плодоовощной продукции (фрукты, овощи, ягоды, грибы и др.).

К предприятиям третьей группы можно отнести: хозяйствующие субъекты, производящие вкусоароматические продукты (специи, чай, кофе).

В четвертую группу входят предприятия, производящие молоко и молочную продукцию (молоко, сливки, сыры).

К предприятиям пятой группы могут быть отнесены: хозяйствующие субъекты, производящие мясную, рыбную и птицеводческую продукцию (мясо, яйца, рыба, колбасные изделия, консервы).

В шестую группу пищевых предприятий входят производители напитков (водка, пиво, вино, соки, минеральная вода).

К седьмой группе предприятий пищевой промышленности можно отнести хозяйствующие субъекты, выращивающие табачную продукцию.

Ограниченное производство сельскохозяйственного сырья в регионах по сравнению с текущим спросом, а также зачастую его низкая ценовая конкурентоспособность определяют необходимость для пищевой промышленности поставок дополнительного сырья от других предприятий и из-за границы. Кроме того, необходимо рассмотреть возможность использования биологических ресурсов в качестве сырья для пищевой промышленности.

Список использованной литературы

1. Постановление Президента Республики Узбекистан от 9 сентября 2020 года № PQ-4821 «О мерах по ускоренному развитию пищевой

промышленности республики и полному обеспечению населения качественными продуктами питания».

2. Ермолина Л. В. Экономическое содержание категории «эффективность». Понятие стратегической эффективности // Основы экономики, управления и права. 2013. № 2. С. 98–102.

3. Шестерикова Н.В. Формирование стратегии устойчивого развития предприятия на основе системы сбалансированных показателей // автореф. дисс. с.е.п. - Нижний Новгород. 2009. – С. 1

4. Абулкасимов Х.П., Расулов Т.С. Пути обеспечения безопасности пищевых продуктов в Узбекистане. Буклет – Т.,: «Наука и технологии», 2015;

5. Салимов Б.Т. Моделирование использования и развитие производственного потенциала региона (на примере Сырдаринской и Джизакской областей Республики Узбекистан): дисс д.д.н. - Т.: 1992;

6. Саматов Г.А., Рустамова И.Б. Эффективность инновационных методов и технологий и развитие технико-экономических исследований. // Экономика и образование. № 1 2015. – С. 48-52;

7. Умаров И.Ю. Развитие предпринимательства в пищевой промышленности (на примере Андижанской области) И.ф.н. дисс. 08.00.03- Экономика отраслей промышленности. Ташкент, 2009. – 148 с.

8. Абдуганиев А., Абдуганиев А.А. Экономика сельского хозяйства.-Т/: Издательство Адиб, 2011. -400 с.

9. Агентство по статистике при Президенте Республики Узбекистан <https://stat.uz/uz/>

10. Эргашев Р.Х. Сельскохозяйственная экономика. Учебник. Ташкент - «ЭКСТРЕМУМ ПРЕСС» 2018. -362 стр.

11. Назарова Л.Т., Джамолиддинова М.Д. Формирование конкурентной среды производства продуктов питания на промышленных предприятиях. Научный прогресс. Том 3, ВЫПУСК 5, 2022 г., стр. 14-21.

12. Каримов М.А. Факторы, влияющие на механизм управления на предприятиях пищевой промышленности, и их характеристики. Научный электронный журнал «Экономика и инновационные технологии». № 5, сентябрь-октябрь 2020 г., стр. 118-126.

13. Полухин А.А. Организационно-экономический механизм модернизации сельского хозяйства России/ А.А. Полухин // Аграрная Россия. – 2012 – №5 с. 23-29