





үдерістің кезеңдері болып табылады. Нақтырақ айтсақ, жекелеген нысандарды анықтаудың негізі болып табылатын ет, ет өнімдері, субөнімдер өндірісінің технологиялық кезеңдері (1-сурет). Кезеңдерді анықтау берілген нысандарды есептеу мен талдауға қажет.

Жоғарыда айтылып кеткен ет өнімдері өндірістерінің негізгі шикізаты болып табылатын малдан ұшаларды алу кезіндегі шығындар есебінің нысандарын, калькуляция нысанына сәйкес, яғни кезеңі және кезең шегінде жүргізілетін операциялар барысында шығындар 1- кестеде анық көрсетілген.

Малды қабылдау кезінде қабылдау, таңбалау және малды жынысы, жасы мен майлылығы бойынша топтарға жіктеу кезіндегі шығындар пайда болады.

Сою алдындағы күтімде сою алдындағы жемсіз ұстауға, жууға, малды өлтіру бокстеріне жіберуге кететін шығындар болады. Малды өңдеуге жібергенде өлтіру бокстерінен қасапханаға жіберуге, малды шалуға кететін шығындар есептеледі. Өлтіру операциясында шынжыр салу және қансыздандыру жолдарына көтеруге кететін шығындар, одан

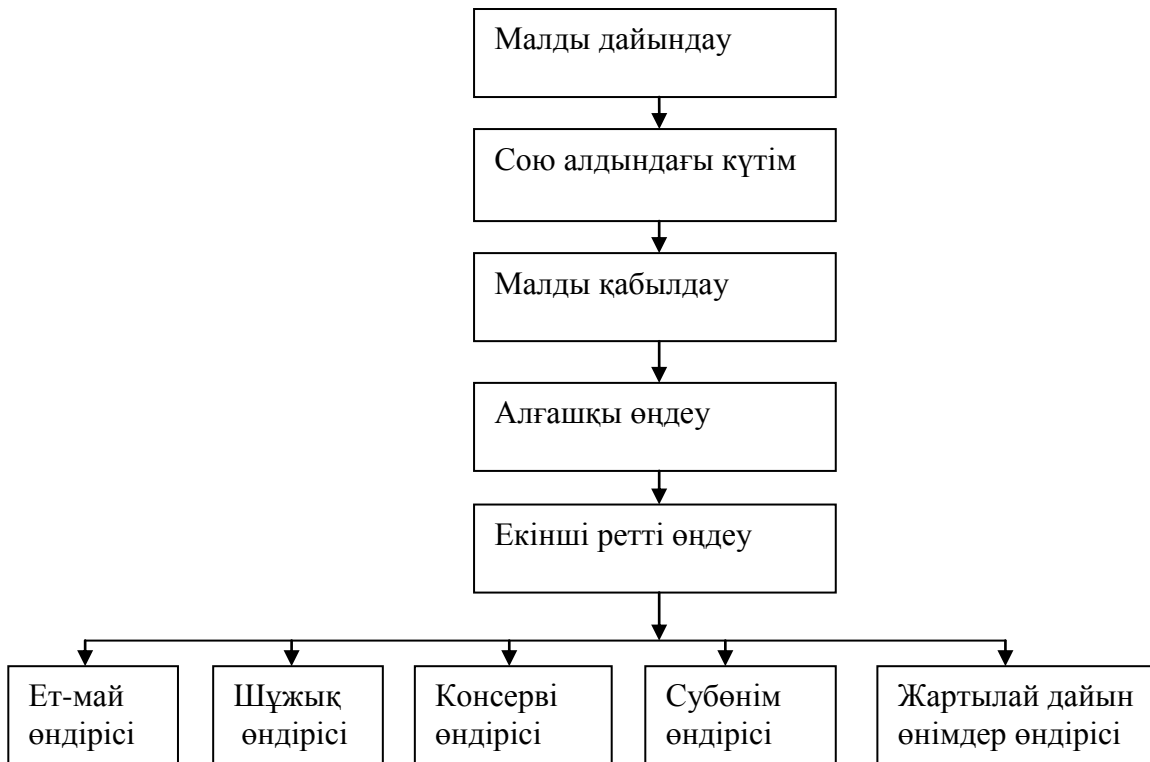
кейін қансыздандырылады, яғни өңешке лигатура салу, қуыс пышақпен қан тамырларын кесіп байлау, тағамдық қанды жинау барысында шығындар жұмсалады.

Ал теріні толықтай алып ұшаларды өңдеу дегеніміз жуу, жотасындағы қылдарды жинау, ұшаның кейбір жерлерінен теріні алдын ала бөлу болып табылады.

Ескеретін жағдай, ұшалар малдың түріне қарай, есеп нысаны ретінде, жасына, майлығына және термиялық жағдайына байланысты жіктеледі (2-кесте).

Мысалы, сиыр еті, қой еті, ешкі еті майлылығы бойынша I және II категорияға бөлінсе, жылқы еті жоғары, орташа, орташадан төмен, арық болып жіктеледі. Шошқа еті I, II, III, IV және V категориялы болады. Термиялық жағдайы бойынша суыған, салқындатылған, тоңазытылған, мұздатылған күйінде келесі өңдеуге жіберіледі.

Ет өнеркәсібі де өндірілетін өнімдердің ассортименти де өте күрделі. Сондықтан да шығындар есебінің нысандарының жіктелуі топ, топша және түрі бойынша бөлінген ет өнімдерінің өндірісіне сәйкес болады (3-кесте) [1].



1-сурет. Жекелеген нысандарды анықтаудың негізі болып табылатын ет, ет өнімдері, субөнімдер өндірісінің технологиялық кезеңдері  
Ескерту – [1] дереккөзі негізінде құрастырылған

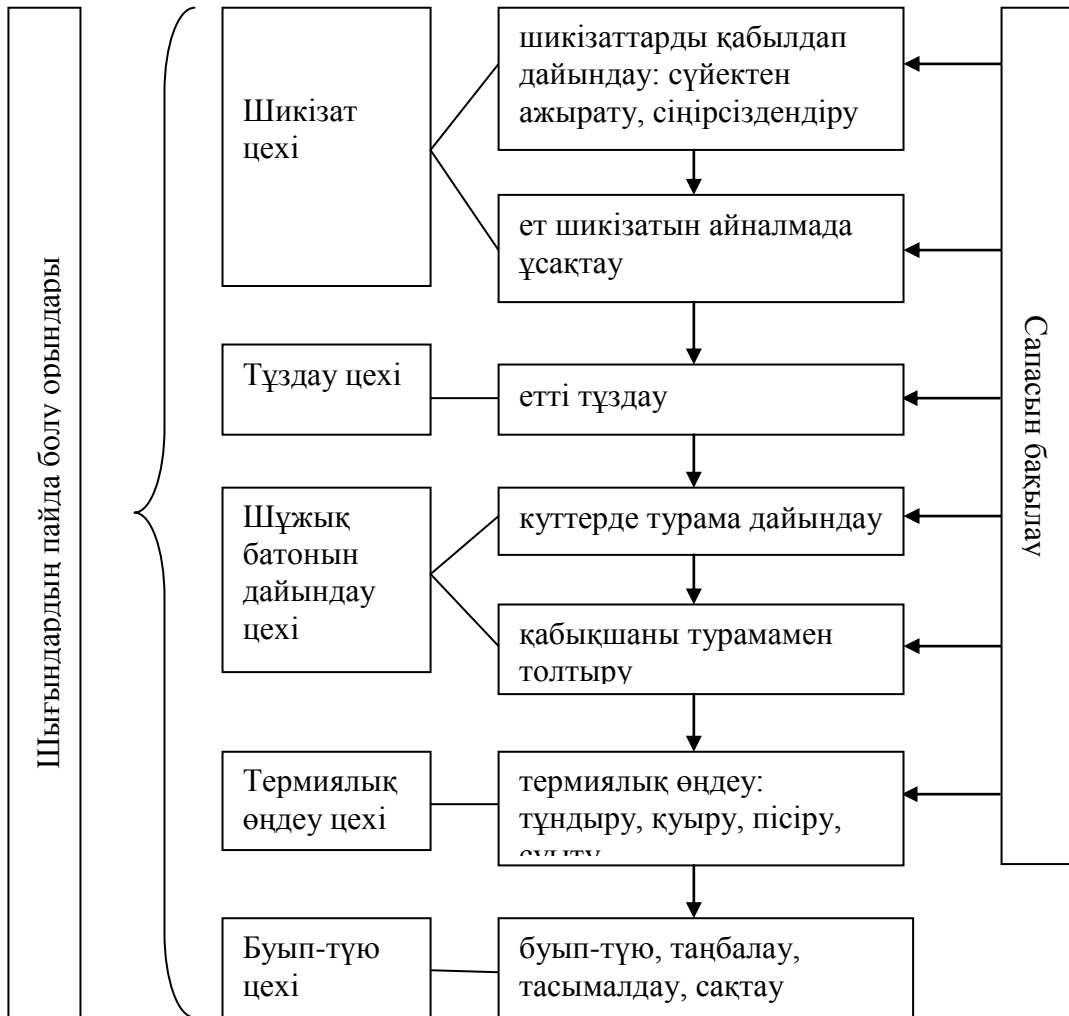




болып табылады. Әрбір қайта бөлісте өндірілген өнім аяқталған болып есептеледі. Себебі олар жекелей өнім ретінде өткізілуі мүмкін, мысалы, турама жекелей сатылады, котлеттер де шикі күйінде сатылуы мүмкін. Шығындар жеке цехтар бойынша және жалпы фирма бойынша есептеледі.

Өндіріс түріне байланысты есеп нысаны ысталған өнімдер, шұжық өнімдері, жартылай

дайын өнімдер, консервілер болады [1]. Бұл өнімдер түрі ары қарай жеке бөлінеді. Мысалы, шұжық өнімдерінің ассортименті: піскен, жартылай ысталған, ысталған. Бұл өз қатарынан турамалы, піскен, ливерлі, құс етінен шұжықтар, ет нандары, зельцы, паштеті, сосискалар, сарделькалар түрінде болуы мүмкін. Осы өнімдерді өндірудің жалпы технологиясына тоқталайық. (2-сурет).



2-сурет. Шұжық дайындау операциялары ет өнімдерін өндіру шығындарын есептеудің және сапаны қамтамасыз етудің нақтыланған нысандары ретінде  
Ескерту – дереккөзі негізінде автормен құрастырылған [3]

Шұжық өнімін алудың технологиялық процесі технологиялық процесс сұлбасына сәйкес келесі кезекте жүзеге асырылады (2-суретті қараңыз):

- шикізаттарды қабылдап дайындау: сүйектен ажырату, сіңірсіздендіру;
- етті тұздау;
- ет шикізатын айналмада ұсақтау;
- куттерде турама дайындау;
- қабықшаны турамамен толтыру;

- термиялық өңдеу: тұндыру, қуыру, пісіру, суыту;
- буып-түю, таңбалау, тасымалдау, сақтау [3].

Әрбір кезекте, яғни әр операция барысы шикізат цехі, тұздау цехі, шұжық батонның дайындау цехі, термиялық өңдеу цехі, буып-түю цехінде жүреді. Өз кезегінде олар шығындардың пайда болу орындары болып табылады. 2-суретке сәйкес технологиялық үдеріс барысында сапа бақыланып



отырылады. Ескеретін жағдай, сапаны қамтамасыз ету малды қабылдау кезеңінен басталып, дайын өнімдерді өткізуге дейін жүреді, яғни сапаны қамтамасыз ету шығындарын толық қамтиды

Өнімнің сапасын басқару өндірісті басқарудың жалпы теориясының бірыңғай қағидаларына негізделген. Оның мақсаты қажетті басқару шешімдерін жасау және өнімнің тұтынушылық қасиеттерін үнемі ғылыми-техникалық жетістіктердің қазіргі заманғы талаптарына сәйкес болуын қамтамасыз ету үшін орындаушылардың сол объектілерге қажетті нәтижеге жетуіне әсер етуі.

Ескеретін жағдай, өнім өндірісі тек кәсіпорынмен шектеліп қана қоймайды, ет өнеркәсібі күрделі жүйе, ал оны дамыту үшін, сонымен қатар өнімнің таралу аумағын кеңейту мақсатында шетелге экспорттау үшін нарықтағы қатысушылар өзара байланысты әрекет етуі керек, яғни бордақылау алаңдар торабы, фермерлік шаруашылықтар, асыл тұқымды – репродуктор шаруашылықтар, табынды басқару және жаңғырту орталықтары, азық өндіру инфрақұрылымы және ветеринарлық қолайлықпен қамтамасыз ету, сонымен қатар соңғы өнімді тарату және маркетинг қызметі [4].

Сонымен қатар өндірісте өнімнің сапасын қамтамасыз ету келесі жағдайларға байланысты:

- нормативті құжаттардың сапасына;
- техникалық құжаттардың сапасына;
- технологиялық құрал жабдықтардың және техниканың сапасына;
- өнімді өндірушілердің еңбек сапасына;
- шикізаттардың сапасына байланысты.

Осы жағдайларды көпшілігіне цех қызметкерлері әсер етеді. Өнімнің сапа деңгейі өндіру үшін жұмсалған еңбек сапасына тәуелді, сөйтіп өнім сапасын басқару еңбек сапасын басқару арқылы жүзеге асады. Цехта тікелей орындаушы өзінің атқарған жұмысына толық жауап береді, яғни техникалық ақпараттық құжаттамалар талаптарының, технологиялық тәртіптің сақталуын қамтамасыз етіп, өзін-өзі бақылайды, қазіргі уақытта ақпараттық техниканың көмегімен жүзеге асады. Сонымен қатар цехтар шығындардың пайда болу орындары болып табылады, яғни цех қызметкері шығындардың мөлшеріне тікелей әсер етеді. Әр технологиялық үдерісте алғашқы бухгалтерлік құжаттар толтырылады. Мысалы, ет өнеркәсібінде өндіріс цехіне шикізаттарды жіберудің алғашқы құжаты лимит-алу картасы, талап-жүкқұжаты, қорларды есептен шығару актілері және тағы басқалар. Ал, технологиялық үдерістің жұмыстарын орындаушы жұмысшыларға келесі құжаттар толтырылады: маршрут парағы, рапорт, еңбек ақыға наряд, уақытты қадағалаушыға – жұмыс уақытын есептеу таблицасы, жүргізушіге – жол парағы. Жоғарыда айтылған құжаттарда бригада немесе

жұмысшымен орындалған белгілі бір жұмысы сипатталады, ал әр орындалған жұмыс өндірістің технологиялық үдерістің тіркелуін қамтамасыз етеді [5].

Технологиялық шығындар мен шығыстардың маңыздылығы туралы Гарвард университетінің ғалымдары Р.Каплан, Д.Нортон (Kaplan R.S., Norton D.P) келесідей айтқан: «Өндірілген өнім түрлері бойынша технологиялық шығындар мен шығыстар өнімнің табыстылығын талдау үшін қажет, бұл стратегиялық шешімдер қабылдауға керек» [6].

Жоғарыда айтылған ақпараттар басқаруға мүмкіндік жасайды, сонымен қатар шығындардың дайын өнімге немесе аяқталмаған өндіріске жататынын айқындайды, өндірілген өнімдердің әрқайсысына калькуляция жасауға жағдай жасайды. Осы ақпараттарды қолдана отырып, неғұрлым тиімділігі жоғары өнімді өндіруге болады, демек тиісінше пайда табуға болады.

#### Пайдаланылған әдебиеттер тізімі

1 Система объектов учета и мест возникновения затрат мясоперерабатывающих предприятий АПК Волгоградской области. Мелихов В.А., Таможнев А.С. [Электронный ресурс].- 2012 год: <http://www.uecs.ru/uecs-39-392012/item/1125-2012-03-14-05-24-54> (дата обращения: 05.05.2016).

2 Тайгашинова К.Т. Өнімдердің, қызметтер мен жұмыстардың өзіндік құнын калькуляциялау. – Ауд. Акишев М.Қ., Алматы: «Издательство LEM» ЖШС, 2012. – 324 б.

3 Зонин В.Г. Современные производство колбасных и солено-копченных изделий.– СПб.: Профессия, 2006. – 224 с.

4 Кенжебаева З.С., Беймбетова А.Е. Ет нарығын дамыту – еліміздің стратегиялық азық-түлік қауіпсіздігі құрылымының негізі// Теоретикалық және ғылыми-практикалық журнал Аграрлық нарық проблемалары. – 2014. - №2 (сәуір-маусым). – 64-70 б.

5 Тайгашинова К.Т., Тлеукабылова К.Б. Значение производственной бухгалтерии в условиях формирования рынка - Алматы: ТОО «Издательство LEM», 2005. – 36 с.

6 Kaplan R.S., Norton D.P. Linking Strategy to planning and Budgeting// Harvard Business School Publishing. 5/15/00. 3р.

#### Қолданылған әдебиеттер тізімі

1 Sistema obektov ucheta i mest vzniknovenija zatrat mjasopererabatyvajushhih predpriyatij APK Volgogradskoj oblasti. Melihov V.A., Tamozhnev A.S. [Jelektronnyj resurs].- 2012 god: <http://www.uecs.ru/uecs-39-392012/item/1125-2012-03-14-05-24-54> (data obrashhenija: 05.05.2016).

