

\* Бизнес-жоспар  
«ШАҒЫН КОНДИТЕРЛІК ЦЕХ»





## МАЗМҰНЫ

- \* **Тұжырымдама**
- \* **Кәсіпорын сипаттамасы**
- \* **Жоба тұжырымдамасы**
- \* **Өнім сипаттамасы**
- \* **Құрал-жабдықтар мен керек-жарақтар**
- \* **Кәсіпорынды басқарудың ұйымдық жоспары**
- \* **Өндірістік жоспар**
- \* **Цех қызметінің тиімділігін талдау және бағалау**
- \* **Қосымшалар**

- \* Бұл жобаның тұжырымы дайын өнімдерді сату пункті бар торт және тәтті тоқаш шығаратын шағын кондитерлік цех құруды қарастырады.
- \* **Кәсіпорын мақсаты:** еліміздегі нарықта бәсекеге төтеп бере алатын цех құру, ШОБ дамытуға өз үлесін қосу, орналасқан жер маңайындағы ауыл-аймаққа өз өнімімен қамтамасыз ету.
- \* **Кондитерлік цехтың орналасқан жері:** Нұра ауданы, Киевка кенті Уалиханов көшесі 33. Кондитерлік цех магазинмен жалпы аудан 70-80 шаршы метр болатын тұрғын жайда орналасады.

# Жобаны іске асыру жоспарында:

- \* Ғимаратты жалға алу
- \* Жиһаздар мен керекті жабдықтар сатып алу
- \* Интерьер тандау
- \* Азық-түліктерді алатын фирмалармен келісім шартқа отыру



<b>Атауы</b>	<b>Түрі</b>
<b>Торттар</b>	
<b>Бисквитті</b>	<b>шоколад қосылған</b>
	<b>«Ертегі»</b>
	<b>жаңғақ қосылған</b>
<b>Үгілмелі</b>	<b>цукат және жаңғақ қосылған</b>
<b>Қатпарлы</b>	<b>Креммен</b>
<b>Тәтті тоқаш</b>	
<b>Бисквитті</b>	<b>майлы крем жағылған</b>
<b>Үгілмелі</b>	<b>цукат қосылған желе және жеміс қосылған</b>
<b>Қатпарлы</b>	<b>сары май-қаймақ қосылған креммен</b>
<b>Қайнатылған</b>	<b>эклерлер</b>

## Кондитерлік цех

- \* Кіші-наубайхананы жабдықтау үшін келесі негізгі құрал-жабдықтарды алу қажет:
- \* Ұн елегіш машина
- \* Көлемі 140 литрге арналған қамыр илейтін машина, ТММ-1М типті
- \* Кремді көпіршітетін машина, көлемі 25 литрге арналған
- \* ШПЭСМ-3 типті, 1 кезекте 4 стандартты тортты пісіре алатын мүмкіндігі бар наубайлық пеш .





## Ұйымдастыру құрылымы

- \* Кәсіпорынды құруда штат келесі негізгі қызметкерлерден құралатын болады:
- \* Келесі талаптарға сай келетін кондитер:
  - \* кәсіби білімі бар
  - \* кондитерлік өнімдерді дайындау технологиясын және рецептурасын білетін
  - \* шикізаттың қолданылуын, сақталу мерзімін және оның барлық қасиеттерін білетін
  - \* кондитерлік өнімдерді безендіру техникасын білетін
  - \* техникалық құрал-жабдықты пайдалану ережесін және т.б. жұмыс жасау принципін білетін маман.
- \* Жоба бойынша 2 кондитер алу қарастырылған, біреуі өнім пісірумен айналысса, екіншісі безендірумен айналысады.
- \* Сатушы, оның міндетіне дайын өнімдерді сату, өтінім жинау, шикізат жеткізушілерге тапсырыс беру және т.б. қызметтер.
- \* Бухгалтер
- \* Тазалаушы .

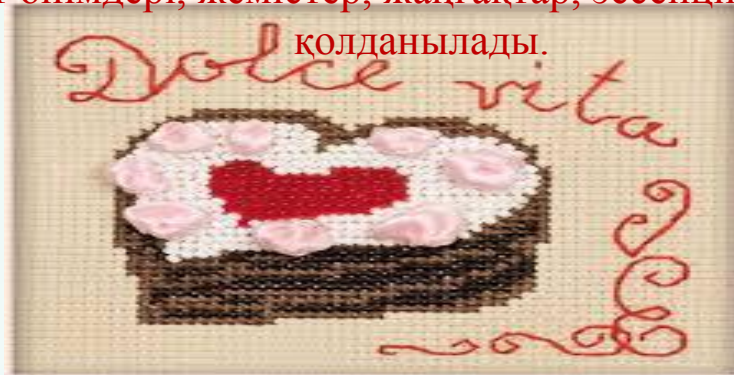


## Өндірістік жоспар

- \* Аптада 6 жұмыс күні және 1 күнде 8 сағат жұмыс күні болады деп есептеген кезде, 2017 жылдан бастап 6 727 кг торт және 3 137 тәтті тоқаш шығарылады деп жоспарланды.
- \* Айына 507 кг торт және 233 кг тәтті тоқаш шығарылады деп жоспарланды. Желтоқсан және наурыз айларында, мерекенің көп болуына байланысты 820 кг торт және 388 кг тәтті тоқаш шығарылады.

### Шикізаттар мен материалдар

- \* Кондитерлік өндірісте шикізаттың негізгі түрі, бұл – ұн, қант, сары май, жұмыртқа. Сонымен қатар сүт өнімдері, жемістер, жанғақтар, эссенциялар, шараптар және т.б.



<b>Азық-түлік</b>	<b>Өнімнің орташа бағасы</b>	<b>Өнім саны</b>	<b>1айлық шығын көлемі тг</b>
ұн	250	540	135000
қант	240	210	50400
маргарин	110	20	2200
жұмыртқа	15	1530	22950
сүт	200	210	42000
Басқа керек жарақтар			30000

Өнімнің атауы	Орташа бағасы	дана	1 айлық бағасы
торт	2500	450	1125000
Тәтті тоқаштар	120	1500	180000

Жалпы пайда 1305000

Несие валютасы	Теңге
Пайыздық мөлшері	жылына 8%
Несиелеу мерзімі	4 жыл
Пайызды және негізгі қарызды төлеу	ай сайын
Негізгі қарызды төлеуге берілетін жеңілдік	6 ай
Төлеу түрі	Бірдей сомада бөліп төлеу

1 айлық түсім	шығын	Сомма	пайда
1 305 000	аренда	80 000	
	Қызметшілер жалақысы	280 000	
	несие	111 000	
	Айлық шығын	282050	
	Коммуналдық төлемдер	40000	
	салық	20 000	
жалпы			768050

\* 1 305

000-80000 аренда-280000 жалақы-  
76000 несие=869000

\* 869000-282500 айлық

шығын-40000 коммуналдық

шығын-20000 салық= 546500

\*  $546500 / 48 = 111000$  несие төлемі  
айына



Назарларыңызға рахмет!