

Тема:

**ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ИЗ
СВИНОГО ШПИКА МОЩНОСТЬЮ 300
КГ ГОТОВОГО ПРОДУКТА В СМЕНУ**

Цель :

Осуществление обоснованного выбора эффективности технологического производства продуктов из свиного шпика мощностью 300 кг готового продукта в смену, в условиях открытого акционерного общества «Великоновгородский мясной двор»

Задачи:

- ▶ Выбрать рецептуру продуктов из свиного шпика
- ▶ Предложить технологию производства продуктов из свиного шпика
- ▶ Определить экономическую эффективность производства

Шпик- это плотное подкожное свиное сало, приготовленное в виде соленого или солено-копченого продукта.

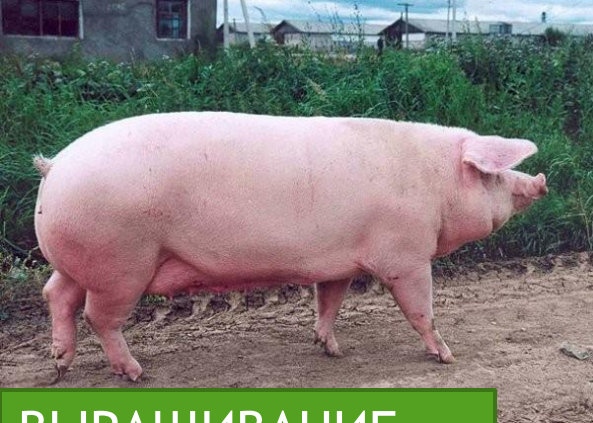
Шпик содержит до 1,4% белков и более 92 % жира.

Предлагаемая продукция к выпуску:

- ❖ Шпик Венгерский
(ОСТ 49 38)
- ❖ Шпик слоеный копчено-запеченный
(ОСТ 49 38)

Сало Белорусское
(ОСТ 49 38)





**ВЫРАЩИВАНИЕ
ЖИВОТНОГО**



УБОЙ



дефростация



**Нарезание на
пластины**



**УКЛАДКА ШТАБЕЛЯМИ НА ДНО
ЯЩИКОВ, ВЫДЕРЖКА 2-4т 7-10
дней**



**Копчен
ие t 18
-22 с.
6-12 ч.**



Контроль качества



РЕАЛИЗАЦИЯ.

Основное сырье - это то что представляет собой вещественную основу вырабатываемой продукции.



Дополнительное сырье

Соль поваренная, чеснок гранулированный, перец черный, лист лавровый



Пергамент, шпагат,
Щепа буковая



Посол

- Мокрый посол- пластины шпика укладывают в чаны, предварительно пересыпая каждый ряд солью, и заливают рассолом плотностью 1,087 г/см³
- ❖ Шпик Венгерский

- ▶ Сухой посол- шпика производят в штабелях высотой до 2 м, ящиках или чанах.
- ❖ Сало Белорусское
- ❖ Шпик Копчено-запеченный.

Расчетная часть

Для производства свиного шпика, а именно Шпик венгерский ост(49 38), копчено-запеченный Ост (49 38) и Сало белорусское ост(49 38) на 300 кг требуется:

Основное сырье	Кг.
Шпик свиной	324,8
Вспомогательное сырье	
Соль поваренная	42,07
Перец красный молотый	2,2
Перец черный молотый	0,1
Тмин	0,03
Лавровый лист	0,02
Чеснок гранулированный	1,08
кориандр	0,1
Дополнительное сырье	
Щепа буковая	1,07
Шпагат	0,64
Ящики	15 шт

▶ Технологическое оборудование

- ▶ Коптильная камера 1 шт
- ▶ Рамы 1 шт
- ▶ Тележки 2 шт
- ▶ Пластиковые поддоны
- ▶ 2 шт
- ▶ Чан для посола 2 шт
- ▶ Стол формовочный 2 шт
- ▶ Стол разделочный 1 шт
- ▶ Весы платформенные 1 шт

▶ Расчет энергоресурсов

	Шпик слоеный копчено- запеченный	Шпик венгерский	Сало белорусское
Уровень рентабельности	15%	15%	15%
Прибыль на ед. Продукции			
Оптовая цена	6184,05	5806,008	5968,04
Прибыль на ед. продукции			
Оптовая цена отпускная цена с учетом НДС	521,43	490,51	503,23
Розничная цена с учетом торговой надбавки	52,14	53,56	50,32
Полная себестоимость	41227,02	38706,72	39786,99



Для производства свиного шпика, а именно Шпик венгерский ост(49 38), копчено-запеченный Ост (49 38) и Сало белорусское ост(49 38) на 300 кг требуется:

- ▶ Основное сырье
- ▶ Шпик свиной
- ▶ Дополнительное сырье:
- ▶ Соль поваренная 42,07 кг
- ▶ Перец красный молотый 2,2 кг
- ▶ Перец черный молотый 0,1 кг
- ▶ Тмин 0,03 кг
- ▶ Лавровый лист 0,02 кг
- ▶ Чеснок свежемеленый 1,08 кг
- ▶ Кориандр 0,1 кг

Дополнительное сырье

- ▶ Это сырье, которое придает изделию определенные свойства. Соль поваренная, чеснок гранулированный, перец черный, лист лавровый



Структура

▶ Технологическая часть

❖ Ассортимент

❖ Основное и дополнительное сырье

❖ Технология выработки

▶ Экономическая часть

□ Расчет материальных затрат

□ Расчет численности основных рабочих

□ Расчет затрат на оплату труда

□ Расчет себестоимости ед. продукции

□ Расчет экономических показателей производства

Экономическая часть

уровень рентабельности 15%

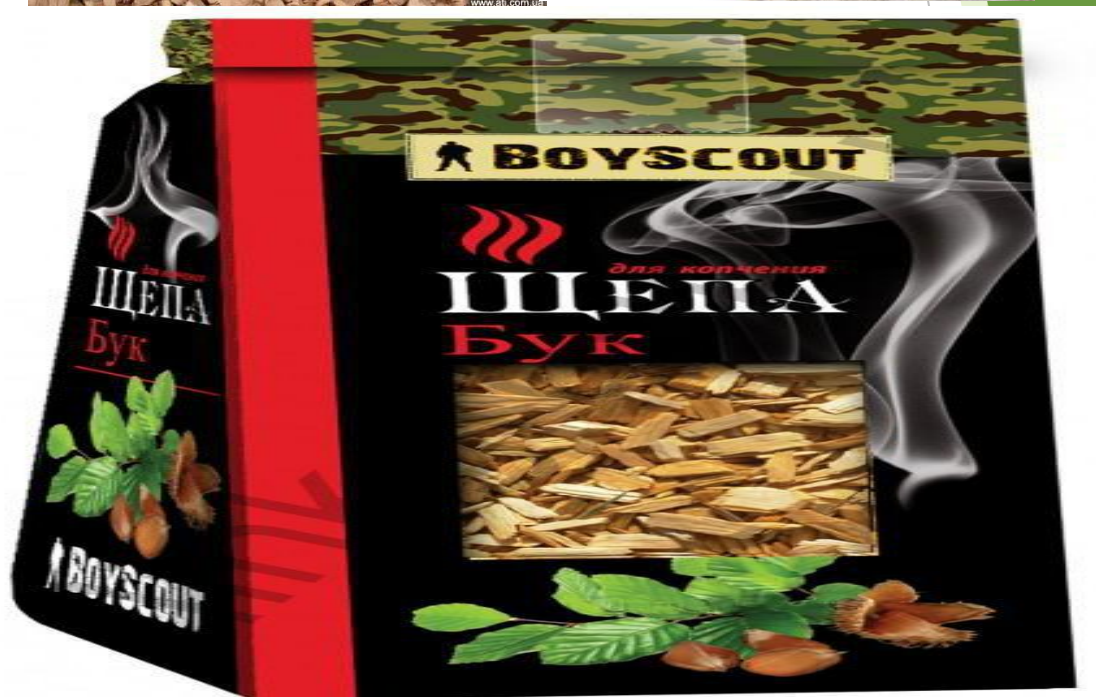
- ❖ Прибыль на единицу продукции -
- ❖ Оптовая цена
- ❖ Оптовая цена отпускная цена с учетом НДС
- ❖ Розничная цена с учетом торговой надбавки

Вспомогательное сырье

Это материалы, которые участвуют в процессе производства, но не составляют вещественной основы готового продукта .

Пергамент
шпагатю

Щепа буковая



Экономические показатели.

уровень рентабельности 15%

Прибыль на единицу
продукции

Оптовая цена

Оптовая цена отпускная
цена с учетом НДС

Розничная цена с учетом
торговой надбавки