

**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.*

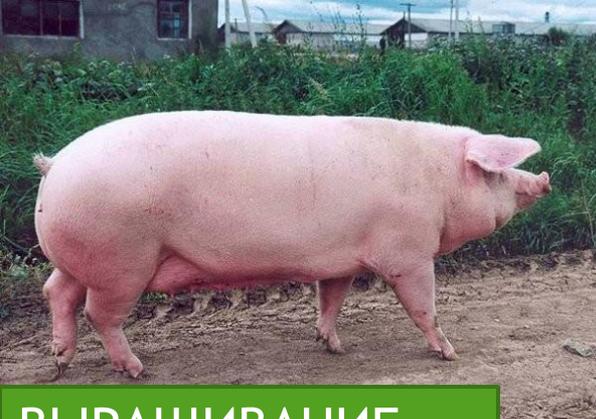
*Шпик содержит до 1,4% белков и более 92 % жира.*

# 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/см<sup>3</sup>
- ❖ 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<br>копчено-<br>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%

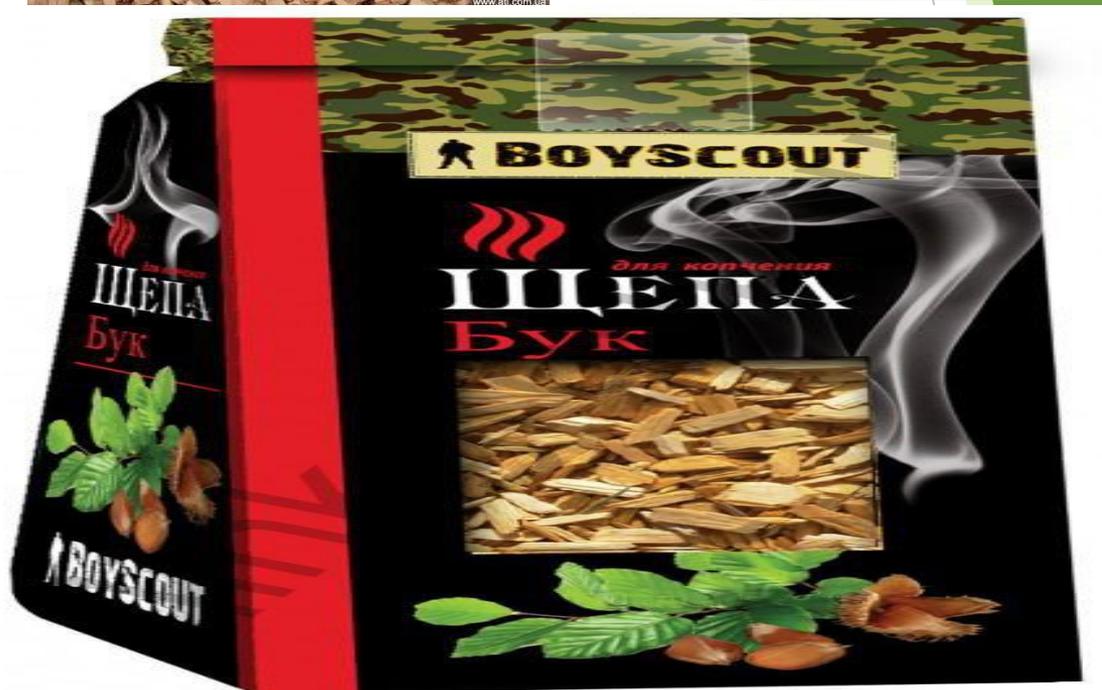
- ❖ Прибыль на единицу продукции -
- ❖ Оптовая цена
- ❖ Оптовая цена отпускная цена с учетом НДС
- ❖ Розничная цена с учетом торговой надбавки

# 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