

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/286869>

**Тип работы:** Контрольная работа

**Предмет:** Введение в бизнес

-

## ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПЛАН

Технология производства

Проектируемый в бизнес-плане цех является структурой действующего производственного предприятия АО «Кузбасский пищекомбинат».

Производственная деятельность проектируемого предприятия базируется на мясном и овощном сырье (говядина, свинина, баранина, капуста, томаты, лук, рис, молоко сухое, различные крупы), которое предприятие будет закупать у нескольких сельхозпоставщиков.

Поскольку планируется выпускать высококачественную продукцию для детей, контроль качества будет осуществляться на всех стадиях производства.

Производственный процесс планируется в несколько этапов:

I этап – прием, очистка и мойка сырья (мяса и овощей).

II этап – подготовка мясных и овощных полуфабрикатов для дальнейшего производства.

III этап – измельчение мяса и овощей.

IV этап – подготовка других ингредиентов (в зависимости от рецептуры).

V этап – смешивание ингредиентов.

VI этап – стерилизация и вакуумные фасовочные операции.

VII этап – упаковка.

На этапе освоения технологий и производства детского мясного питания производственный процесс планируется строить в одну 12-часовую смену, что в течение первого полугодия является достаточным для максимального задействования мощностей цеха и удовлетворения первоначального спроса. По мере освоения рынка и увеличения объемов продаж предприятие будет переведено на 2-х сменную работу.

Оборудование, необходимое для производства мясных и мясоовощных продуктов детского и диетического питания, представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Примерное оборудование для производства детского питания

Наименование оборудования Кол-во, шт.

Ванна моечная 2

Стол производственный 4

Мясорубка промышленная 3

Овощерезка 2

Картофелечистка промышленная 2

Плита промышленная 4-х конфорочная 1

Стерилизатор 1

Холодильник промышленный 2

Весы 2

Упаковочный автомат 2

На каждую партию произведенного детского питания оформляется отдельный квиток, в котором указывается дата изготовления, вес готового изделия, номер бригады, изготавливавшей данную партию. С данной отчетностью готовая продукция поступает в экспедицию.

Производственное кооперирование

Организация цеха мясного детского и диетического питания на территории АО «Кузбасский пищекомбинат» является инновационным проектом и предполагает использование денежных средств.

Предлагается использовать основные фонды АО «Кузбасский пищекомбинат» (здание, часть оборудования), часть собственных средств указанного предприятия (из фонда развития), а также заемные средства в сумме 3500000 руб.

Риск потери вложенных денег оценивается как минимальный, поскольку потребность в проектируемом

цехе в г. Новокузнецке назрела уже давно, что часто является вопросом обсуждения в местной прессе. Следовательно, спрос на продукцию цеха есть, и будет формироваться при воздействии рекламных мероприятий.

-

*Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:*

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/286869>