

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/statya/416421>

Тип работы: Статья

Предмет: Экономика

-

АННОТАЦИЯ

В статье приведено экономическое обоснование организации производства новой продукции. Рассчитано основные технико-экономические показатели проекта, в том числе экономические эффекты при реализации проекта.

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА

НОВЫЙ ВИД ПРОДУКЦИИ, ПОЛУФАБРИКАТЫ, ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ

ТЕКСТ НАУЧНОЙ РАБОТЫ (СТАТЬИ)

Для увеличения рентабельности и эффективности деятельности организации необходимо регулярно производить анализ и пересмотр выпускаемого ассортимента товаров, а так же организовывать производство новой продукции. В результате изучения спроса потребителей на рынке фермерской продукции, руководством ООО «Колос» было принято решение об организации выпуска нового вида продукции - пельмени, манты, котлеты.

Кулинарные полуфабрикаты - продукты питания, которые необходимо только подвергнуть кулинарной тепловой обработке, для доведения до полной готовности.

Современные технологии заморозки, упаковки продукции позволяют сохранять максимально полезные вещества, витамины в полуфабрикатах, которые становятся всё качественнее и разнообразнее.

Наряду со специализированными мясоперерабатывающими предприятиями значительная доля в общем объеме вырабатываемых сегодня полуфабрикатов (в основном охлажденных) приходится на небольшие производства. В последние годы рынок замороженных полуфабрикатов динамично развивается.

Новый вид продукции, с описанием основных характеристик представлен в таблице 1.

Таблица 1. Основные характеристики новой продукции

№ Вид продукции Состав Изготовление по технологии

1 Пельмени из мяса мраморной говядины и свинины Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, яйцо куриное пищевое, масло растительное рафинированное, соль пищевая. Мясо говядины, шпик, лук репчатый свежий, соль пищевая, перец черный молотый ТУ 9214-008-32236017-2015

2 Манты по-восточному Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, яйцо куриное пищевое, масло растительное рафинированное, соль пищевая. Говядина в/с, лук репчатый свежий, шпик свиной, соль пищевая, перец черный молотый, специи. ТУ 9214-008-32236017-2015

3 Котлеты фермерские Мясо куриное, лук репчатый свежий, говядина, вода питьевая, сухари панировочные, соевый белок, соль пищевая. ТУ 9214-008-32236017-2015

Описание новой продукции ООО «Колос»:

1. Запорожский А.А. К вопросу о системе менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов / А. А. Запорожский, Г. И. Касьянов, Э. Ю. Мишкевич // Техника и технология пищевых производств. – 2013. - № 4 (31). - С. 17-21.
2. Крапчина, Л. Н. Оптимизация производства полуфабрикатов в России: анализ эффективности и тенденции развития / Л. Н. Крапчина, А. С. Грязина, В. С. Тимохина. // Молодой ученый. - 2023. - № 4 (451).
3. Шевченко, Д.А. Основы современного маркетинга: учебник //. – М.: Дашков и Ко.- 2019. – 604 с.

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/statya/416421>