

**Федеральное государственное образовательное учреждение  
высшего образования  
Ставропольский государственный аграрный университет**

Кафедра Предпринимательства  
и мировой экономики

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**  
для выполнения курсовой работы  
по дисциплине «Организация производства и  
предпринимательства в АПК» на тему:

**Разработка бизнес-плана колбасного цеха**

для студентов факультета технологического менеджмента

Ставрополь 2019

УДК 338  
ББК 65.29

*Методические указания одобрены учебно-методической комиссией  
экономического факультета Ставропольского государственного  
аграрного университета (протокол № 1 от 02.09.19 г.)*

*Автор:  
к.э.н., доцент Е.Г. Пупынина*

**Пупынина Е. Г.**

Методические указания для выполнения курсовой работы по дисциплине «Организация производства и предпринимательства в АПК» на тему «Разработка бизнес-плана колбасного цеха» для студентов всех форм обучения. – Ставрополь : СЕКВОЙЯ, 2019. – 32 с.

Методические указания разработаны для ознакомления студентов с методикой бизнес-планирования переработки продукции животноводства.

Предназначены для проведения занятий и выполнения курсовой работы по дисциплине «Организация производства и предпринимательство в АПК» для студентов всех форм обучения, а также в рамках реализации программ дополнительного образования.

**УДК 338  
ББК 65.29**

## **Общие положения**

Целью написания курсовой работы является более глубокое изучение методики составления бизнес-плана предприятия.

В условиях рынка бизнес-план является составной и неотъемлемой частью планирования развития предприятия и широко распространен во всем мире.

Бизнес-план предусматривает решение стратегических и тактических задач, стоящих перед предприятием. Он дает объективное представление о возможностях развития производства, способах продвижения товара на рынок, ценах, возможной прибыли, основных финансово-экономических результатах деятельности предприятия, определяет зоны риска, предлагает пути их снижения.

Бизнес-план – это документ, в котором дается описание разделов развития предприятия на конкурентном рынке с учетом источников финансирования, ресурсных возможностей предприятия, предполагаемыми рисками.

### **Структура курсовой работы**

1. Резюме
2. Характеристика продукции
3. Анализ рынка
4. Маркетинговая стратегия
5. Производственный план
6. Финансовый план
7. Оценка эффективности проекта
8. Список литературы

Курсовая работа выполняется по вариантам (приложение А). Необходимые пояснения к курсовой работе находятся в приложении.

## Содержание разделов курсовой работы

Раздел 1. Резюме (раздел заполняется после разработки бизнес-плана).

В разделе отражаются:

- цели составления бизнес-плана (привлечение инвесторов, получение кредита, проверка идеи на реалистичность, придание бизнесу целенаправленности)
- суть предлагаемого проекта
- результаты реализации проекта
- потребность в финансировании
- показатели экономической эффективности.

## Раздел 2. Характеристика продукта

В данном разделе бизнес-плана дается описание потребительских свойств колбасных изделий, предлагаемых предприятием, а также результаты сравнительного анализа с аналогами на рынке. Написанию данного раздела предшествует предварительная работа по поиску аналогов.

Рекомендуется следующая схема описания продукции (услуг):

- наименование изделия и его спецификация;
- основные технические, эстетические и другие характеристики продукции;
- показатели технологичности и универсальности продукции;
- соответствие стандартам и нормативам;
- стоимостная характеристика;
- требования к продукции (к контролю качества, подготовке пользователей, обслуживанию);
- преимущества продукции перед аналогами.

## Раздел 3. Анализ рынка

В этом разделе дается характеристика предполагаемого рынка сбыта колбасных изделий, информация об основных группах покупателей, сведения о

конкурентах, конкурентные преимущества (сильные стороны предприятия), которые могут оказать значительное влияние на разработку ценовой и сбытовой стратегии маркетинга, препятствия при освоении рынка, факторы обеспечения успеха на рынке.

В процессе исследования предполагаемого рынка сбыта необходимо обратить внимание на ожидаемый рост спроса и факторы влияния на него, выявить возможности конкурентов, определить потенциальную емкость рынка колбасных изделий. Исследование и анализ рынка направлены на выявление существующих и потенциальных потребителей колбасных изделий. В данном разделе желательно установить приоритеты, которыми руководствуется покупатель (качество, цена, предпочитаемая марка и др.).

При описании предполагаемого рынка сбыта продукции следует указать:

- основные предприятия, работающие на рынке и их продукцию;
- отличительные характеристики предполагаемых рынков и сегментов рынков (необходимая потребность в продукции и степень удовлетворения потребности с учетом демографических факторов, географического местоположения, сезонных тенденций);
- размеры предполагаемого рынка (общая численность покупателей, годовой объем продаж продуктов и услуг, ожидаемый рост размеров рынка);
- проникновение на рынок (доля рынка, охватываемая территория, обоснование масштабов проникновения);
- важнейшие тенденции и ожидаемые изменения на основных предполагаемых рынках;
- установление контактов с потенциальными покупателями, их готовность приобретать продукцию при различном уровне цен, предоставление информации покупателям.

Для расчета используют данные различных источников информации (справочники, данные опроса общественного мнения потребителей продукции, Интернет, журналы и т.п.).

#### Раздел 4. Маркетинговая стратегия

В данный раздел следует включить следующие пункты:

1. Цели и стратегии маркетинга.
2. Ценообразование.
3. Каналы распространения товара.
4. Методы стимулирования продаж.
5. Реклама.

Рассчитать маркетинговые издержки и включить их в таблицу 8.

Цели и стратегия маркетинга (стратегия проникновения на рынок, стратегия роста и др.).

Ценообразование (анализ цен конкурентов, формирование системы скидок).

Каналы распространения товара (собственные торговые точки, оптовая, розничная продажа).

#### Раздел 5. Производственный план

Основная цель раздела – описание обеспеченности проекта с производственной и технологической стороны. Производственный план (по объему продукции и смете затрат) формируется на основе плана сбыта продукции и расчета производственных мощностей предприятия, а также прогноза производственных запасов и потерь.

Для описания структуры производственного процесса необходимы следующие данные:

- структура производства, планируемого к использованию в рамках данного проекта;
- технологическая схема;
- трудоемкость выполнения операций, тарифы по оплате труда основных производственных рабочих;
- данные по квалификации персонала;
- структура персонала и виды затрат на персонал;
- перечень исходных материалов и комплектующих изделий, поставщики

сырья, материалов и комплектующих изделий;

- перечень необходимого оборудования с указанием стоимости и сроков поставки оборудования (стоимость оборудования берется из приложения Б);

- характеристика производственных площадей для нового производства и существующего оборудования;

- план вывода предприятия на проектную мощность;

- информация о состоянии работ по проекту (для реализуемого на момент расчета проекта);

- последовательность и параллельность проведения работ;

- прогноз затрат по этапам предпроизводственной стадии;

- потребное количество энергии, газа, сжатого воздуха, пара и т.д. и стоимость единицы их потребления;

- транспортные затраты.

Ежегодный объем продаж колбасных изделий в выбранном населенном пункте рассчитан на основании проведенного исследования потребительского рынка колбасных изделий (раздел 3). Годовой объем производства по расчетам составит \_\_\_\_ кг колбасных изделий, в том числе колбаса \_\_\_\_ кг, сосиски \_\_\_\_ кг (в соответствии с заданием, приложение А).

Таблица 1 – Годовой объем производства колбасных изделий

Продукция	Месячный объем, т	Годовой объем, т	Итого
Продукция А			
Продукция Б			

При определении месячного объема производства исходя из годового объема следует учитывать, что колбасный цех будет работать без выходных дней, профилактические работы будут производиться в течение 1 месяца в год. То есть время работы составляет 11 месяцев.

Для организации производства колбасных изделий необходимо приобрести здание одноэтажное со стенами из каменных материалов с

площадью пола до 5000 кв.м., а также закупить и установить оборудование (приложение Б).

Производительность оборудования рассчитать по формуле:

$$П = Q / (D_p \times K_{см} \times Ч_{см} \times K_{пр}),$$

где П – производительность оборудования, кг/час;

Q – годовой объем производства, кг;

$D_p$  – количество рабочих дней в году, дн.;

$K_{см}$  – количество смен за рабочий день;

$Ч_{см}$  – продолжительность смены (8 час), ч.

$K_{пр}$  – коэффициент увеличения продолжительности смены.

Таким образом, нам необходимо оборудование, производящее в смену кг колбасных изделий.

Далее приводится описание предлагаемого оборудования с необходимой сменной мощностью.

Стоимость комплекта оборудования для производства колбасных изделий представлена в приложении Б и В. В зависимости от объема производства определить производительность, количество комплектов и стоимость.

Таблица 2 – Комплект оборудования для производства колбасных изделий

Наименование	Количество, шт.	Сумма, тыс. руб.

Стоимость данного комплекта составляет \_\_\_\_\_ тыс. руб.

Таблица 3 – Затраты на оборудование

Наименование затрат	Сумма, тыс. руб.
Покупка комплекта оборудования для производства колбасных изделий	
Расходы на доставку и монтаж	
<b>ИТОГО:</b>	

Расходы на доставку и монтаж оборудования принять в размере не менее 50 % от стоимости оборудования.



Таблица 4 – Планирование затрат на амортизацию, ремонт, техническое обслуживание основных средств

Наименование	Балансовая стоимость, тыс. руб.	Норма амортизационных отчислений, %	Амортизационные отчисления, тыс. руб.	Затраты на ТО и ремонт, тыс. руб.
1	2	3	4= (гр. 2 × гр. 3):100	гр. 5 = 30% от гр.4
Здания				
Оборудование				
Итого		-		

Затраты на амортизацию, текущий ремонт определяется в соответствии с вариантом. Норматив амортизационных отчислений устанавливается как отношение балансовой стоимости зданий к сроку их эксплуатации (приложение Б). Здание нуждается в текущем ремонте. Стоимость ремонта определить с учетом удельного веса затрат на ремонт и стоимости здания (но не менее 30% от стоимости амортизационных отчислений). Стоимость ремонта здания \_\_\_\_\_ тыс. руб.

Затраты на техобслуживание и ремонт оборудования составляют 15% от балансовой стоимости оборудования. Стоимость ремонта оборудования \_\_\_\_\_ тыс. руб.

Размер оплаты труда работников основного производства определяется в соответствии с затратами труда на производство продукции (в часах) и размером часовой оплаты (приложение Г).

Таблица 5 – Планирование затрат на заработную плату основных работников, тыс. руб.

Вид продукции	Объем производства, т	Затраты труда на 1 т, час	Затраты труда всего, час (гр.2× гр.3)	Оплата 1 часа, руб.	Заработная плата, всего, тыс. руб. (гр.4× гр.5): 1000	Страховые взносы (гр.6× 0.30)	Всего оплаты труда, тыс. руб. (гр. 6 +гр.7)
1	2	3	4	5	6	7	8
Продукция А							
Продукция В							
Итого							

Размер фонда оплаты труда управленческого персонала представлен в приложении Д.

Рассчитать затраты на сырье с учетом представленной рецептуры (приложения Ж) и сложившихся цен реализации сырья (приложение Е).

Таблица 6 – Определение потребности в сырье и материалах

Наименование сырья	Цена, руб./ед.	Продукция А		Продукция Б		ВСЕГО	
		расход на 100 кг	Стоимость, тыс. руб.	расход на 100 кг	Стоимость, тыс. руб.	расход всего	Стоимость, тыс. руб.
1	2	3	5 = (гр.4×гр.2)/1000	6	8 = (гр.7×гр.2)/1000	9 = гр.4+гр.7	10 = гр.5+гр.8
Итого							
в т.ч. в расчете на 1 кг							

Произвести расчет затрат на сырье, с учетом коэффициента выхода жилованного мяса при разделке туш (приложение 3).

Потребность в электроэнергии рассчитывается исходя из мощности оборудования, продолжительности работы оборудования в течение года:

$$\mathcal{E} = W \times D_p \times K_{cm} \times \mathcal{C}_{cm}$$

где,  $W$  – мощность оборудования, кВт/час

$D_p$  – количество рабочих дней в году, дн.;

$K_{cm}$  – количество смен за рабочий день;

$\mathcal{C}_{cm}$  – продолжительность смены, ч.

Потребность в электроэнергии составляет \_\_\_\_\_ кВт. Рассчитать затраты на электроэнергию с учетом потребности в электроэнергии и стоимости 1 кВт-ч (4,50 руб.)

Потребность в воде рассчитать исходя из данных приложения В.

Таблица 7– Расчет затрат на воду

Показатели	Норма расхода, л / кг	Потребность в воде, л	Цена, руб./л	Стоимость, тыс. руб.
1	2	3	4	5=(гр.4×гр.3) /1000
Производственные нужды				
Хозяйственные нужды (10% от производственных нужд)				
<b>Итого</b>				

Произвести расчет затрат на транспортные услуги в таблице 8.

Таблица 8 – Затраты на транспортные услуги

Виды затрат	Стоимость, тыс. руб.
Затраты на приобретение автомобиля	
Зарплата водителя с отчислениями (30 %)	
Затраты на ТСМ, всего	
Затраты на ТО и ремонт	
Оплата стоянки	
<b>Итого</b>	

Для расчетов использовать данные приложения К.

Далее определяется общая сумма годовых производственных затрат.

Все издержки на производство колбасных изделий свести в таблицу 9. В таблицу включить также затраты, предусмотренные в разделе «Маркетинговая стратегия». Разделить затраты на постоянные и переменные.

Таблица 9 – Годовые затраты, тыс. руб.

Элементы затрат	Всего, тыс. руб.	в том числе, тыс. руб.	
		постоянные	переменные
Заработная плата основных рабочих с отчислениями		X	
Заработная плата руководителей с отчислениями			X
Амортизационные отчисления			X
Затраты на ремонт			X
Сырье		X	
Электроэнергия		X	
Водоснабжение		X	
Транспортные расходы			X
Маркетинговые издержки			X
Прочие			X
<b>Итого</b>			
Общепроизводственные расходы (10% от итого)			
<b>Всего затрат</b>			

Прочие расходы принять в размере 10% от общей суммы постоянных затрат.

#### Раздел 6 Финансовый план

Данный раздел бизнес-плана является итоговым и рассчитывается по результатам прогноза производства и сбыта продукции.

Финансовый план включает в себя:

1. Прогноз выручки
2. Отчет о прибылях и убытках.

Отчет о прибылях и убытках отражает операционную деятельность предприятия в текущий период проекта. С помощью данного отчёта можно определить размер получаемой предприятием прибыли в определенный период времени.

Цена на колбасные изделия установлена в разделе «План маркетинга».

Таблица 10 – Выручка от реализации продукции

№п/п	Показатели	Значение
1	Объем реализации продукции, т (табл.1)	
2	в т. ч. продукция А	
3	продукция В	
4	Цена реализации 1 т, тыс. руб. (прил. И)	
5	в т. ч. продукция А	
6	продукция В	
7	Выручка от реализации, тыс. руб., всего	
8	в т.ч. продукция А (п.2х п. 5)	
9	продукция В (п.3хп.6)	

Цены реализации следует брать из приложения И.

Таблица 11 – Отчет о прибылях и убытках

Показатели	Значение
1.Выручка от реализации продукции, тыс. руб. (табл.6 п. 7)	
2.Затраты предприятия, всего, тыс. руб. (п.3+п.4)	
3.в т.ч. переменные затраты (табл.5, итого)	
4. постоянные затраты (табл.5, итого)	
5.Налогооблагаемая прибыль, тыс. руб. (п.1-п.2)	
6.Налог на прибыль, 20 % ((п.5х20):100)	
7.Чистая прибыль, тыс. руб. (п.5-п.6)	

## Раздел 7. Оценка эффективности проекта

При определении экономической эффективности бизнес-плана необходимо определение точки безубыточности, которая отражает тот объем производства, при котором доход от продажи продукции равен расходам на производство этой продукции.

Расчет точки безубыточности – минимального объема реализации, при котором данный бизнес окупает вложенные в него затраты.

Так как предприятие работает с товаром разнообразного ассортимента, то точка безубыточности рассчитывается не в натуральном, а в стоимостном выражении по следующей формуле:

$$Тб = \frac{З \text{ пост}}{1 - Ст}$$

где  $З \text{ пост}$  – сумма постоянных затрат

$Ст$  – соотношение между переменными затратами и выручкой от реализации продукции

$$Ст = \frac{З \text{ перемен}}{В}$$

где  $З \text{ перемен}$  – сумма переменных затрат

$В$  – сумма выручки от реализации продукции.

Прибыль от реализации, произведенной продукции рассчитывается как разница между денежной выручкой от реализации и полной себестоимостью реализованной продукции:

$$П = В - ПС,$$

где  $П$  – прибыль от реализации продукции,

$В$  – денежная выручка от реализации продукции,

ПС – полная себестоимость.

Рентабельность производства – отражает величину прибыли, которую в течение всего срока реализации проекта приносит каждый рубль текущих издержек. Уровень рентабельности определяется по формуле:

$$Y_p = \frac{П}{ПС} \times 100\%,$$

где П – полученная прибыль,

ПС – полная себестоимость продукции.

Срок окупаемости проекта – отражает время, за которое поступления от производственной деятельности предприятия покроют затраты на инвестиции.

Показатели экономической эффективности бизнес-плана определяются в таблице 12.

Таблица 12 – Показатели экономической эффективности бизнес-проекта

Показатели	Значение
Объем реализованной продукции, т (за год)	
Выручка от реализации продукции, тыс. руб.	
Затраты на произведенную продукцию, всего, тыс. руб.	
Чистая прибыль, тыс. руб.	
Уровень рентабельности производства, %	
Сумма инвестиций, тыс. руб.	
Срок окупаемости проекта, лет (мес.).	

Чистая прибыль предприятия – это валовая прибыль за вычетом налога на прибыль.

Сумма инвестиций представляет собой издержки предприятия на приобретение и монтаж оборудования, а также средства, потраченные на приобретение здания и автомобиля (приложение Б и К).



Срок окупаемости инвестиций (Payback Period *PBP*,) – это срок, за который можно возратить инвестированные в проект средства, т.е. это период времени начиная с которого первоначальные вложения и другие затраты, связанные с инвестиционным проектом, покрываются суммарными результатами от его осуществления.

Определяем срок окупаемости всего объема капитальных вложений

$$\text{Ток} = \frac{\text{И}}{\text{П}}$$

где И – инвестиции (капитальные вложения);

П – годовая прибыль от реализации продукции

В заключение студентам необходимо проанализировать показатели экономической эффективности бизнес-плана и сделать вывод о его целесообразности.

## **Приложения**

Месячный объем производства продукции, т (варианты)

Наименование продукции	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
Сосиски «Вкусные» в упаковке	23												28														25
без упаковки		26							30											32							
Сосиски «Ставропольские» в упаковке							24					32					30										
без упаковки			28										18														
Сосиски «Московские» в упаковке								30											25								
без упаковки			23									22										20					
Сардельки «Говяжьи» в упаковке						25										26					19						
без упаковки											28												16				
Сардельки «Студенческие» в упаковке									24													28				33	
без упаковки					22													29									
Колбаса полукопченая «Экстра»			15						22												18						28
Колбаса полукопченая «Прима»						28						30					23						26				
Колбаса полукопченая «Хуторская»	28						22						16					26						20			
Колбаса полукопченая «Станичная»		20						23						19					29							16	
Колбаса варено-копченая «Деликатесная»				26						20					23					18							
Колбаса варено-копченая «Любительская»					30						18					20						26					

## Стоимость зданий и оборудования

Варианты	Балансовая стоимость, тыс. руб.		Срок эксплуатации, лет	
	Зданий	Оборудования	Зданий	Оборудования
1	2000	2500	15	6
2	2100	2600	20	7
3	2200	2700	25	8
4	2300	2800	30	6
5	2400	2900	35	7
6	2500	3000	40	8
7	2600	3100	15	6
8	2700	3200	20	7
9	2800	3300	25	8
10	2900	3400	30	6
11	3000	3500	35	7
12	3100	3600	40	8
13	3200	3700	15	6
14	3300	3800	20	7
15	3400	3900	25	8
16	3500	4000	30	6
17	3600	4100	35	7
18	3700	4200	40	8
19	3800	4300	15	6
20	3900	4400	20	7
21	4000	4500	25	8
22	4100	4600	30	6
23	4200	4700	35	7
24	4300	4800	40	8
25	4400	4900	15	6
26	4250	4800	25	7

## Технологические характеристики комплекта оборудования

Производительность, кг/час	Установленная мощность, КВтч	Норма расхода воды на тех. нужды, л в сутки
до 100	14,5	12
100-150	16,5	13
150-200	18,5	14
200-250	21,5	15
250-300	24,5	16
300-350	31,0	17
350-400	34,0	18
400-500	38,0	19
свыше 500	42,0	20

Стоимость 1 л воды – 0,06 руб.

## Оплата труда основных работников

Варианты	Затраты труда на 1 кг продукции, час	Размер часовой оплаты труда, руб.	Страховые взносы, %
1	0,12	71	30,0
2	0,13	76	30,0
3	0,14	82	30,0
4	0,15	86	30,0
5	0,16	92	30,0
6	0,17	85	30,0
7	0,18	91	30,0
8	0,19	84	30,0
9	0,20	71	30,0
10	0,12	76	30,0
11	0,13	82	30,0
12	0,14	86	30,0
13	0,15	92	30,0
14	0,16	73	30,0
15	0,17	79	30,0
16	0,18	72	30,0
17	0,19	71	30,0
18	0,20	76	30,0
19	0,12	82	30,0
20	0,13	86	30,0
21	0,14	92	30,0
22	0,15	85	30,0
23	0,16	79	30,0
24	0,17	74	30,0
25	0,18	71	30,0
26	0,16	73	30,0

## Фонд оплаты труда управленческого персонала и накладные расходы

Варианты	Материальные затраты, тыс. руб. в год	Фонд заработной платы, тыс. руб. в год	Страховые взносы, %
1	400	264	30,0
2	450	275	30,0
3	500	286	30,0
4	550	297	30,0
5	600	308	30,0
6	650	319	30,0
7	700	270	30,0
8	750	260	30,0
9	800	242	30,0
10	400	253	30,0
11	450	264	30,0
12	500	275	30,0
13	550	286	30,0
14	600	297	30,0
15	650	308	30,0
16	700	289	30,0
17	750	264	30,0
18	800	275	30,0
19	400	286	30,0
20	450	297	30,0
21	500	308	30,0
22	550	319	30,0
23	600	280	30,0
24	650	275	30,0
25	700	286	30,0
26	800	278	30,0

## Цены на сырьё и материалы, используемые для производства колбасных изделий

№ п/п	Наименование	Цена за единицу, руб.
1	Актив крайнер, кг	816,4
2	Амипак (d-24), м	3,8
3	Белкозин d-45, м	9,4
4	Белок текстур. ТВП, кг	120,6
5	Грин Пеппер, кг	1621
6	Данпро HV, кг	213,4
7	Диваром 220, кг	477,2
8	Кетчуп, кг	146,2
9	Клипсы, шт.	0,6
10	Комби "Краковская", кг	990,4
11	Комби "Сосиски русские", кг	882,8
12	Комби сард. "Обыкновенные" 5322, кг	904,4
13	Крупа манная, кг	26,8
14	Молоко сухое, кг	183,8
15	Мука, кг	18
16	Мускатный орех, кг	556,8
17	Нитрит натрия, кг	103,6
18	Перец чёрный молотый, кг	348
19	Рис ферментированный, кг	324,8
20	Сахар, кг,	44,8
21	Соль, кг	6,6
22	Соя текстур. ТВП, кг,	120,6
23	Тари К-7, кг	326,8
24	Тари К-10 М, кг	805,6
25	Тари спайс "Спец", кг	1133,4
26	Таримикс "Венская", кг	839,8
27	Тариспайс Ауф. 600, кг	723,4
28	Упаковка, шт.	1,6
29	Черева свиные, пуч.	396,4
30	Чеснок свежий, кг	31,2
31	Шпагат, кг,	153,8
32	Этикетка 0,34, шт.	1,2
33	Этикетка 0,8, шт.	2,6
34	Яйцо куриное, шт.	4,8
35	Говядина (в жив. весе), кг	140,0
36	Баранина (в жив. весе), кг	162,0
37	Свинина (в жив. весе), кг	132,0
38	Бараний жир, кг	40,2
39	Шпик, кг	85,2



## Приложение Ж

### Расход сырья и материалов на 100 кг продукции

#### Сосиски «Вкусные» в упаковке

1	Говядина жилованная	35	кг
2	Свинина жилованная	45	кг
3	Молоко сухое	2	кг
"4	Яйцо куриное	72	шт.
5	Данпро HV	2	кг
6	Мука	5	кг
7	Вода	8	кг
8	Соль	2,5	кг
9	Нитрит натрия	0,008	кг
10	Комби "Сосиски русские"	0,65	кг
11	Рис ферментированный	0,05	кг
12	Снег	30	кг
13	Упаковка	450	шт.
14	Этикетка 0,34	450	шт.
15	Амипак (d-24)	264	м

#### Сосиски «Вкусные» без упаковки

1	Говядина жилованная	35	кг
2	Свинина жилованная	45	кг
3	Молоко сухое	2	кг
4	Яйцо куриное	72	шт.
5	Данпро HV	2	кг
6	Мука	5	кг
7	Вода	8	кг
8	Соль	2,5	кг
9	Нитрит натрия	0,008	кг
10	Комби "Сосиски русские"	0,65	кг
11	Рис ферментированный	0,05	кг
12	Снег	30	кг
13	Амипак (d-24)	264	м

#### Сосиски «Ставропольские» в упаковке

1	Говядина жилованная	58	кг
2	Свинина жилованная	20	кг
3	Данпро HV	4	кг
4	Мука	2	кг
5	Вода	16	кг
6	Соль	2,5	кг
7	Нитрит натрия	0,008	кг
8	Таримикс "Венская"	1,7	кг
9	Кетчуп	10	кг
10	Снег	30	кг
11	Амипак (d-24)	264	м
12	Упаковка	450	шт.
13	Этикетка 0,34	450	шт.

#### Сосиски «Ставропольские» без упаковки

1	Говядина жилованная	58	кг
2	Свинина жилованная	20	кг
3	Данпро HV	4	кг
4	Мука	2	кг
5	Вода	16	кг
6	Соль	2,5	кг
7	Нитрит натрия	0,008	кг
8	Таримикс "Венская"	1,7	кг
9	Кетчуп	10	кг
10	Снег	30	кг
11	Амипак (d-24)	264	м

**Сосиски «Московские» в упаковке**

1	Говядина жилованная	45	кг
2	Свинина жилованная	50	кг
3	Молоко сухое	2	кг
4	Яйцо куриное	72	шт.
5	Соль	2,5	кг
6	Нитрит натрия	0,008	кг
7	Таримикс "Венская"	1,7	кг
8	Снег	25	кг
9	Ампак (d-24)	264	м
10	Упаковка	450	шт.
11	Этикетка 0,34	450	шт.

**Сосиски «Московские» без упаковки**

1	Говядина жилованная	45	кг
2	Свинина жилованная	50	кг
3	Молоко сухое	2	кг
4	Яйцо куриное	72	шт.
5	Соль	2,5	кг
6	Нитрит натрия	0,008	кг
7	Таримикс "Венская"	1,7	кг
8	Снег	25	кг
9	Ампак (d-24)	264	м

**Сардельки «Говяжьи» в упаковке**

1	Говядина жилованная	80	кг
2	Данпро HV	3	кг
3	Вода	12	кг
4	Крупа манная	2,5	кг
5	Соль	2,5	кг
6	Нитрит натрия	0,008	кг
7	Комби сард. "обыкн" 5322	0,65	кг
8	Чеснок свежий	0,12	кг
9	Рис ферментированный	0,08	кг
10	Снег	25	кг
11	Черева свиные	2	пуч.
12	Шпагат	0,25	кг
13	Упаковка	300	шт.
14	Этикетка 0,34	300	шт.

**Сардельки «Говяжьи» без упаковки**

1	Говядина жилованная	80	кг
2	Данпро HV	3	кг
3	Вода	12	кг
4	Крупа манная	2,5	кг
5	Соль	2,5	кг
6	Нитрит натрия	0,008	кг
7	Комби сард. "обыкн" 5322	0,65	кг
8	Чеснок свежий	0,12	кг
9	Рис ферментированный	0,08	кг
10	Снег	25	кг
11	Черева свиные	2	пуч.
12	Шпагат	0,25	кг

**Сардельки «Студенческие» в упаковке**

1	Говядина жилованная	50	кг
2	Свинина жилованная	30	кг
3	Мука	5	кг
4	Вода	12	кг
5	Данпро HV	3	кг
6	Соль	2,5	кг
7	Нитрит натрия	0,008	кг
8	Тари спайс "Спец"	0,3	кг
9	Чеснок свежий	0,12	кг
10	Тари К-7	0,3	кг
11	Снег	25	кг
12	Черева свиные	2	пуч.
13	Шпагат	0,25	кг
14	Упаковка	300	шт.
15	Этикетка 0,34	300	шт.

**Сардельки «Студенческие» без упаковки**

1	Говядина жилованная	50	кг
2	Свинина жилованная	30	кг
3	Мука	5	кг
4	Вода	12	кг
5	Данпро HV	3	кг
6	Соль	2,5	кг
7	Нитрит натрия	0,008	кг
8	Тари спайс "Спец"	0,3	кг
9	Чеснок свежий	0,12	кг
10	Тари К-7	0,3	кг
11	Снег	25	кг
12	Черева свиные	2	пуч.
13	Шпагат	0,25	кг

**Колбаса полукопченая «Экстра»**

1	Говядина жилованная	30	кг
2	Свинина жилованная	57	кг
3	Мука	2	кг
4	Белок текстур. ТВП	1,5	кг
5	Крупа манная	2,5	кг
6	Вода	2,5	кг
7	Соль	3	кг
8	Нитрит натрия	0,008	кг
9	Чеснок свежий	0,3	кг
10	Комби "краковская"	0,7	кг
11	Грин Пеппер	0,1	кг
12	Рис ферментированный	0,08	кг
13	Сахар	0,1	кг
14	Черева свиные	2	пуч.
15	Шпагат	0,3	кг
16	Этикетка 0,8	250	шт.

**Колбаса полукопченая «Прима»**

1	Говядина жилованная	24	кг
2	Баранина жилованная	50	кг
3	Мука	5	кг
4	Соя текстур. ТВП	1,5	кг
5	Жир-сырец бараний	10	кг
6	Данпро HV	1	кг
7	Вода	2,5	кг
8	Соль	3	кг
9	Нитрит натрия	0,008	кг
10	Чеснок свежий	0,3	кг
11	Диваром 220	0,2	кг
12	Тари К-10 М	0,6	кг
13	Белкозин d-45	104	м
14	Шпагат	0,3	кг
15	Этикетка 0,8	250	шт.

**Колбаса полукопченая «Хуторская»**

1	Говядина жилованная	52	кг
2	Свинина жилованная	10	кг
3	Мука	2	кг
4	Соя текстур. ТВП	1,5	кг
5	Шпик	25	кг
6	Крупа манная	2,5	кг
7	Вода	2,5	кг
8	Соль	3	кг
9	Нитрит натрия	0,008	кг
10	Чеснок свежий	0,3	кг
11	Тариспайс Ауф. 600	0,2	кг
12	Сахар	0,1	кг
13	Рис ферментированный	0,05	кг
14	Тари К-10 М	0,5	кг
15	Грин Пеппер	0,1	кг
16	Белкозин d-45	104	м
17	Шпагат	0,3	кг
18	Этикетка 0,8	250	шт.

**Колбаса полукопченая «Станичная»**

1	Говядина жилованная	84	кг
2	Мука	3	кг
3	Соя текстур. ТВП	1,5	кг
4	Крупа манная	3,5	кг
5	Вода	3,5	кг
6	Соль	3	кг
7	Нитрит натрия	0,008	кг
8	Чеснок свежий	0,2	кг
9	Сахар	0,14	кг
10	Актив крайнер	0,7	кг
11	Белкозин d-45	104	м
12	Шпагат	0,3	кг
13	Этикетка 0,8	250	шт.

**Колбаса варено-копченая  
«Деликатесная»**

1	Говядина жилованная	65	кг
2	Шпик	25	кг
3	Данпро HV	2	кг
4	Вода	4,5	кг
5	Соль	3	кг
6	Нитрит натрия	0,01	кг
7	Тари К-10 М	0,5	кг
8	Сахар	0,2	кг
9	Мускатный орех	0,1	кг
10	Перец чёрный молотый	0,15	кг
11	Клипсы	200	шт.
12	Белкозин d-45	85	м
13	Шпагат	0,25	кг
14	Этикетка 0,8	250	шт.

**Колбаса варено-копченая «Любительская»**

1	Говядина жилованная	25	кг
2	Свинина жилованная	65	кг
3	Данпро HV	2	кг
4	Вода	8	кг
5	Соль	3	кг
6	Нитрит натрия	0,01	кг
7	Тари К-10 М	0,5	кг
8	Сахар	0,2	кг
9	Перец чёрный молотый	0,15	кг
10	Клипсы	200	шт.
11	Белкозин d-45	85	м
12	Шпагат	0,25	кг
13	Этикетка 0,8	250	шт.

## Коэффициенты пересчёта живого веса скота в мясо жилованное

	Конечная продукция	Коэффициент пересчёта
Говядина в живом весе	Говядина на кости	0,570
Баранина в живом весе	Баранина на кости	0,370
Свинина в живом весе	Свинина на кости	0,669
Говядина на кости	Говядина жилованная	0,789
Баранина на кости	Баранина жилованная	0,789
Свинина на кости	Свинина жилованная	0,789

## Цены на колбасную продукцию

№ п/ п	Наименование	Цена, руб./кг
1	Сосиски «Вкусные» в упаковке	294
2	без упаковки	285
3	Сосиски «Ставропольские» в упаковке	286
4	без упаковки	297
5	Сосиски «Московские» в упаковке	308
6	без упаковки	319
7	Сардельки «Говяжьи» в упаковке	290
8	без упаковки	275
9	Сардельки «Студенческие» в упаковке	292
10	без упаковки	280
11	Колбаса полукопченая «Экстра»	312
12	Колбаса полукопченая «Прима»	325
13	Колбаса полукопченая «Хуторская»	336
14	Колбаса полукопченая «Станичная»	350
15	Колбаса варено-копченая «Деликатесная»	340
16	Колбаса варено-копченая «Любительская»	345

## Затраты на транспортные услуги

Показатели	Значение
Затраты на приобретение автомобиля ГАЗ-2705 комби, тыс. руб.	900,0
Зарплата водителя- экспедитора в месяц, тыс. руб.	22,0
Средний дневной пробег автомобиля, км	150,0
Средний расход бензина на 100 км пробега, л	15,0
Стоимость бензина – АИ-92, руб./л	48,0
Расход ТСМ в месяц, л	3,0
Средняя цена ТСМ, руб./л	220,0
Норматив на проведение ТО, ч	3,0
Стоимость нормо-часа на проведение ТО, руб.	750,0
Оплата стоянки в сутки, руб.	200,0

Проведение планового техосмотра автомобиля производится через каждые 10000 км пробега

Количество ТО за год рассчитать, как отношение среднего дневного пробега за отработанное количество дней в году к нормативу по проведению планового техосмотра.

*Учебно-методическое издание*

**Е. Г. Пупынина**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**  
для выполнения курсовой работы  
по дисциплине «Организация производства и  
предпринимательства в АПК» на тему:

**Разработка бизнес-плана колбасного цеха**

для студентов факультета технологического менеджмента

*Главный редактор, верстка – С. М. Беличенкина*  
*Оформление – О. Б. Литвинов*  
*Текст печатается в авторской редакции*

Подписано в печать 21.11.2019, формат 60×84/16, усл. п. л. 11,6.  
Тираж 100 экз. Заказ № 35, бумага офсетная,  
гарнитура «Times», печать офсетная,  
ООО «СЕКВОЙЯ» 355018, г. Ставрополь,  
пер. Буйнакского, д. 2з, офис 102  
тел. 8(9624)48-43-77 E-mail: sekvoia@mail.ru  
Отпечатано в ООО «СЕКВОЙЯ» пер. Буйнакского, д. 2з, офис 102