

Выполнил: курсант 445

группы

Семыкин С.В

Руководитель: Румянцева

Елена Витальевна

Актуальность моей темы обусловлена тем, что Россияне с каждым годом потребляют все большее количество рыбы и спрос на рыбные полуфабрикаты растет все стремительней. Рыбные котлеты один из самых популярных полуфарикатов среди потребителей, а так же один из самых удобных и простых в производстве и приготовлении.

ЦЕЛЬ РАБОТЫ:

Целью работы является объективная оценка уровня и динамики себестоимости продукции, выявления путей её снижения, а так же определения возможностей использования анализа в качестве инструмента текущего и перспективного управления себестоимости. Для достижения поставленной цели, необходимо решение следующих задач: Задачи:

- 1. Изучить данный вид продукции
- 2.Проанализировать издержки
- 3.Рассмотреть структуру предприятия
- 4.Проанализировать себестоимость мороженных рыбных котлет, получаемых на предприятии

•Предметом данной работы является рассмотрение технологической линии по производству замороженных рыбных котлет. Объектом исследования является составленная технологическая линия по производству замороженных рыбных котлет.

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЯ

Внешний вид: Корочка золотистого цвета, без механических повреждений. Запах: приятный, свойственный жареной рыбе Вкус: свойственный жареной рыбе.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕННЫХ РЫБНЫХ КОТЛЕТ

Приемка сырья Сортирование Мойка Разделка Мойка Измельчение Смешивание фарша Повторное измельчение фарша Добавление специй Перемешивание до однородной массы формование котлет Панирование Замораживание Упаковывание Маркирование Хранение Реализация

Себестоимость – это выраженные в денежной форме затраты предприятия, связанные с использованием основных фондов, сырья:

- -Сырье
- -Материальные затраты
- -Энергия труда
- -Другие ресурсы

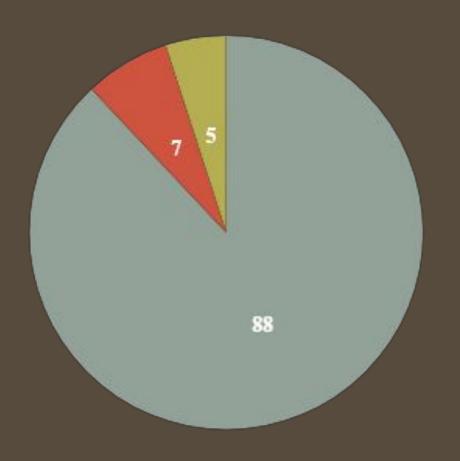
РАСЧЕТ СЕБЕСТОИМОСТИ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕННЫХ РЫБНЫХ КОТЛЕТ

- -Стоимость аренды помещения- 170000 рублей;
- -Сумма амортизации ОС- 48997рубля;
- -Зарплата сотрудников (сумма окладов)-910000 рублей;
- -Начисления налогов с ФОТ 40% с суммы окладов-364000 рублей;
- -Стоимость одной порции- 64 рубля;
- -Рассчитываем тару в месяц 263070 х1 = 263070 рублей;
- -Стоимость ком. платежей- 320000рублей;
- -В технологической карте расчет произведен на 4383 порции 282029:4383=64рубля
- -Затраты на сырье в месяц- 16 925 923 рублей;

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕННЫХ РЫБНЫХ КОТЛЕТ

- •Доход за месяц при наценке 25%-21 157 404рублей.
- •Прибыль за месяц 1 927 464 рублей.
- •Расходы вошедшие в производство мороженных рыбных котлет 19 229 940 рублей
- •налог на прибыль 18% 346 943
- •Чистая прибыль за месяц 1 580 520 рублей

ДИАГРАММА СЕБЕСТОИМОСТИ



- ■Сырье
- Прямые затраты
- ■Материальные затраты

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

При производстве котлет рыбных анализ структуры затрат цеха по производству рыбных котлет показал, что большую часть в себестоимости производства котлет рыбных занимают затраты на сырье - 88%. Замечен спад прямых затрат до 7% и 5% занимают материальные затраты.

При правильном распределении доходов и расходов, данное производство дает прибыль, создавая разветвленную сеть торговых домов или представителей в других регионах и краях России, создать крупных заказчиков продукции, что позволило бы осуществлять непрерывный процесс производства и сбыта продукции рыбных котлет, даже при небольшой рентабельности.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

