

Слайд 1

Здравствуйте, уважаемые члены аттестационной комиссии!

Тема моей выпускной квалификационной работы – «».

Слайд 2

Проанализировав несколько статей, я пришла к выводу, что на внутреннем российском рынке сохраняется устойчивый рост производства товарного молока. Сокращение объемов импортных поставок, повышение спроса на молочную продукцию отечественного производства, рост спроса на сырое молоко со стороны отечественных молокоперерабатывающих организаций, сохранение инвестиционной активности в отрасли и запуск новых комплексов – все это способствовало формированию стабильно положительного тренда в сырьевом секторе. Ассортимент российских сыров также значительно расширился, причём во всех сегментах. Одним из таких отечественных сыров является сыр «Российский» которые, в частности, производят на ОАО «Еланский маслосыркомбинат».

Итак, производство сыра — это сложная задача, при решении которой огромное значение имеет не только высокое качество ингредиентов, но, в первую очередь, возможность реализации идеального процесса переработки.

Таким образом, для переработки сыра должно использоваться молоко, отвечающее следующим требованиям:

- молоко должно быть получено от здоровых животных, принадлежащих стаду, благополучному по инфекционным заболеваниям. Условия содержания животных, условия дойки, сбора и хранения молока должны соответствовать требованиям санитарного и ветеринарного законодательства, что должно быть подтверждено соответствующими документами, утвержденными в установленном порядке;
- молоко не должно содержать ингибирующих веществ, быть замороженным, подвергнутым термической обработке, полученным от животных в первые 7 суток после отела и последние 7 суток перед запуском.
- по органолептическим показателям молоко должно соответствовать требованиям, указанным в таблице.

Слайд 3

Далее по физико-химическим показателям молоко должно соответствовать нормам, указанным в следующей таблице.

Слайд 4

Далее по микробиологическим показателям молоко должно соответствовать нормам, указанным на слайде. Содержание патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл, токсичных элементов, микротоксинов, антибиотиков, радионуклидов, пестицидов в молоке должно соответствовать требованиям

Слайд 5

Далее в готовом продукте сыр "Российский классический " определялись следующие показатели:

- массовая доля жира по ГОСТ 5867;
- влаги по ГОСТ 3626;
- хлористого натрия (поваренной соли) по ГОСТ 3627;
- активная кислотность по ГОСТ 3625.

Таким образом, по физико-химическим показателям сыр должен соответствовать требованиям, изложенным в таблице.

Слайд 6

Далее на слайде указаны органолептические показатели сыра "Российский классический ".

Слайд 7

Далее по содержанию белка в расчете на 100 грамм продукта и энергетическая ценность предоставлены в таблице.

Слайд 8

Приступим к характеристике ОАО "Еланский маслосыркомбинат". Представим размеры производства ОАО «Еланский маслосыркомбинат» за 2016-2018гг в таблице.

Как показывают данные таблицы, на предприятии в последние несколько лет наблюдаем рост объема производимой продукции. Это происходит за счёт роста цен и увеличение поставок сырья.

В 2018 объём продаж составляет 5266478,17 тыс.руб., в несколько раз выше по сравнению с 2016г. Это связано еще и с увеличением расходов на сбыт продукции. В течение рассмотренного периода основной производственный капитал увеличивался. Численность работников на молочном заводе можно считать относительно стабильной, незначительное увеличение связано с ростом объема выпускаемой продукции. Также из данных таблицы мы видим, что за период с 2016 по 2017 год производственные мощности предприятия используются полностью, что связано с уменьшением поставки сырья, но в 2018 году показатели увеличились.

Слайд 9

Далее представим объем продаж ОАО "Еланский маслосыркомбинат", тыс.руб.

Слайд 10

Анализируя таблицу «Ассортимент и объем выпускаемой продукции ОАО «Еланский маслосыркомбинат», за 2016-2018 гг.» мы видим, что В данной таблице представлены показатель ассортимент и объем выпускаемой продукции ОАО «Еланский маслосыркомбинат», т за 2016 – 2018 год. Анализируя данную таблицу показатели молока уменьшаются, это связано с потреблением молока. Также уменьшаются показатели кисломолочной продукции, сметаны, сметанного продукта и масла. Данное уменьшение связано с уменьшением поставки сырья на данные виды производимой продукции. В течении данного периода времени мы видим, что возросло потребление спредов, сыров, сырных продуктов, сыворотки сухой, а также сыр фасовочный. Это связано с увеличением поставок сырья на данные виды продукции.

Слайд 11

Далее проанализируем состав и структуру фактических затрат на производство валовой продукции по ОАО «Еланский маслосыркомбинат», тыс.руб. за 2016-2018гг. Предоставленные показатели то увеличиваются, то уменьшаются. Это связано с увеличением производимой продукции и увеличением персонала. Мы видим, что материальные затраты уменьшаются. Затраты на оплату труд увеличиваются, это связано с увеличением численности рабочего персонала и увеличением производительности выпускаемой продукции. Амортизация в период с 2016 – 2018 гг. увеличилась на 1%. Так же увеличились итого затрат, это связано с увеличением производимой продукции и модернизации предприятия.

Слайд 12

Далее проанализировав таблицу финансовых результаты производственной деятельности ОАО «Еланский маслосыркомбинат» за период 2016-2018 гг. увеличивается чистая прибыль на весь объем продукции. Это зависит от увеличения продукции и увеличения цен на данную продукцию. Также от этого зависит выручка от продаж тыс. руб. Полная себестоимость в течении нескольких лет то увеличивалось, то уменьшалось. На это влияет на потребление производимой продукции. Как показывают данные таблицы рентабельности производства увеличивается. Это зависит от текущих рыночных условий, от спроса данной продукции, стоимость сырья, сезонные колебания спроса, рыночная цена продукта.

Слайд 13

Таким образом, в соответствии с темой разработан технический проект по переоснащению сыродельного участка по производству ОАО «Еланском маслосыркомбинате» в направлении замены сыродельных ванн открытого типа, на сыроизготовителей фирмы BERTSCH. В состав проекта вошли разделы:

- технико-экономическое обоснование;
- продуктовый расчёт;
- технологическая часть;
- технологическое оборудование;
- компоновка;
- контроль производства сыра;
- охрана труда;
- организационно-экономическая часть.

Все процессы, протекающие при выработке продукции, организованы с учетом санитарных норм и правил, правил техники безопасности, что гарантирует получение высококачественной продукции и безопасные условия труда.

Слайд 14

Таким образом, Цель работы достигнута.

Спасибо за внимание! Доклад окончен.