



# Қақталған ет цехын ұйымдастыру

Орындаған: Абдуалиева М.Б

Тобы: ЖТ-13-2а3

Қабылдаған: Шамбулова Г.Д



## Кіріспе

Ерте заманнан бері ет адамның ең маңызды тағамы болып табылады, бұл белоктың негізгі көзі. Ет өңдеу өнеркәсібі дәстүрлі түрде Қазақстан өнеркәсібінің ең басты ауылшаруашылық саласы болды. Оның мәні малды кешенді қайта өңдеуден тұрады. Сала қызмет бағдарлары әр түрлі бірнеше кәсіпорынды білдіреді: малды өсіру мен бордақылау, құрама жем шығару, кондициялы малды сою мен қайта өңдеу, ет өнімдерін шығару, өнімді сақтау және сату, сол сияқты саланың сервистік кәсіпорындары.

Бүгінде Қазақстанда ет өнімдерінің нарығы кеңес одағы кезіндегі нарықтан ерекшеленеді. Қазақстанда етті тұтыну көлемі әлі де ішкі өндіру көлемінен жоғары. Бұл Бразилиядан, Австриядан және басқа да елдерден әкелінетін ет импортына байланысты болуда.

Қазақстанда бүгінде жан басына жылына орташа 44 кг келеді, бұл Ресейдің жақын орналасқан қалаларындағы тұтынудан ерекшеленеді, ал дамыған елдерде – орташа жан басына жылына 87 кг келеді.

Етті тұтыну көлемінің төмен болуының негізгі себептері:

Основными причинами столь низкого потребления мясной продукции являются:

- Халықтың сатып алу қабілетінің төмендігі;
- Ет өнімдерінің ветеринарлық нормаларға сәйкессіздігі;
- Миграция;
- Тамақ өнімі бағасының жоғарылығы;
- Басқа өнім түрлерінің пайда болуы болып табылады.

# 1. Жобаның тұжырымдамасы

Жобаның тұжырымдамасы Қазақстан Республикасының Қызылорда облысында (бұдан әрі – Қызылорда облысы) қақталған ет өндірісі цехын ашуды қарастырады.

Кәсіпорын қызметінің мақсаты оған қатысушының материалдық әл-ауқатын жақсарту үшін пайда табу болып табылады.

Мыналар ет және ет өнімдері нарығының негізгі субъектілері болып табылады

- шаруа (фермер) шаруашылықтары;
- жеке қосалқы шаруашылық және ет өндіретін ауылшаруашылық кәсіпорындары;
- ет өнімдерінің шағын кешендерін екінші және үшінші өндіріс құралдарымен қамтамасыз ететін кәсіпорындар;
- ет және ет өнімдерін өндіру мен сату үшін жағдайлар жасайтын ет өнеркәсібі кәсіпорындары мен нарықтық инфрақұрылым кәсіпорындары.

Жоспарланған кәсіпорынның нысаналы тобы қызметтерді тұтынушылар – қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындары, облыс пен жақын орналасқан аудандар тұрғындары болып табылды.

Өнімнің сапасын құраушылар:

- Өндірген, ораған, сақтаған, тасымалдаған және сатқан кезде гигиена талаптарының орындалуы;
- Өнім санитарлық, ветеринарлық нормаларға сәйкес келеді;
- Ет (шикізат) сою пунктінен түседі;
- Мұздатылған емес, салқындатылған етті пайдалану (соңғы өнімнің сапасын жақсартады);
- Азықтық қосындылардың сәйкестік сертификаттары болады;
- Отандық және шетелдік ет шикізаты өнеркәсіптік қайта өңдеуге ветеринарлық ілеспе құжаттарымен бірге қабылданады;
- Жоғары технологиялы және заманауи жабдықтарды пайдалану.

Цех жалпы алаңы 150 шаршы метр жалға алынған орын-жайда орналасады.

Осы бизнес-жоспар басшылыққа алатын соңғы нұсқа емес, тек осындай бизнес-идеяны дамытудың әлеуетті мүмкіндігі ғана. Сондықтан да жобаны іске асырған кезде сату бағдарламасы сияқты көрсетілетін қызметтердің де өзгеруі мүмкін. Жоспарланған қызметтердің бәсекелестік басымдығын, сондай-ақ сатып алынатын жабдықтың ерекшелігін барынша ашып көрсету қажет болады.

## 2. Өнімнің (қызметтердің) сипаттамасы

Қақталған ет сойылған салдың тұздалған және/немесе қандайда бір термикалық өңделген кесек еті болып табылады. Оның тағамдық құндылығы жоғары (100 г-да 260—630 ккал) және дәмдік қасиеті керемет.



Еттің түріне байланысты шошқа, сиыр және қой еттері қақталады.

Қақталған ет термикалық өңдеу ерекшелігі бойынша шикідей қақат алған, пісірілген, қақталған-пісірілген, қақталған-бұқтырылған, бұқтырылған және қуырылған болып бөлінеді.

Тағамдық және дәмдік құндылықтарына қарай қақталған ет сорттарға бөлінеді.

Пайдаланылған кесек етке және оны өңдеу тәсілдеріне байланысты — окорока, рулеттер, әр түрлі қақталған болып бөлінеді..

Қақталған ет — ірі кесекті ет — шошқа және сиыр етінен жасалған деп саналады. . Салқын түрде пайдалануға арналған бұл жеңсік тағам негізінен жоғары сортты сиыр және шошқа етінен жасалады.

Қақталған ет табиғи өнім болып табылады, оны дайындау үшін өндірген кезде құрамындағы сұйығы алынып тасталатын ет пайдаланылады, сондықтан да оның құрамында негізгі шикізаттың қалған басқа да азықтық құрамдары сақталады.

Өнімнің бір түрін дайындау жоспарлануда – 200 гр., 400 және 500 граммен әр түрлі орамалардағы қақталған сиыр еті.



### 3. Өндірістер бағдарламасы

1- кестеде өндірістің жылдар бойынша жоспарланған бағдарламасы берілген

#### 1-кесте – Жылдар бойынша жоспарланатын өнімділік бағдарламасы

Көрсеткіш	2 012	2 013	2 014	2 015	2 016	2 017	2 018
Қуаты, %	41%	65%	80%	85%	90%	100%	100%
Сатудан түскен табыс, мың тт.	24 420	51 480	63 360	67 320	71 280	79 200	79 200

Сату бағдарламасы жүргізілген маркетингтік зерттеулер (тұтынушылардың қақталған етке басымдық берулерін айқындау мақсатында) нәтижелерінің негізінде, сондай-ақ жарнамалық акциялар арқылы жүзеге асырылатын болады.

Бағаны қалыптастырған кезде тұтынушылардың орташа табыстары арқылы айқындалатын сатып алу қабілеттіліктері ескерілді.

Бағаны қалыптастыру нарықтық бағалар мен өнімнің өзіндік құнына негізделген.

#### 2-кесте – Өнімнің жоспарланған бағасы

Сиыр еті	т./кг. ҚҚС-сыз	1 560
----------	----------------	-------

Сиыр етінің бағасы нарық бағасы ескеріле келе жасалды (АО "Қазагромаркетинг АҚ сайты).

Өнімнің конкурстық құны:

Жоғары технологиялы жабдықтарды пайдаланудан;

- сапалы шикізатты пайдаланудан тұрады.

Сату бағдарламасын есептеген кезде инфляция назарға алынған жоқ, инфляцияға байланысты бағаның көтерілуі кәсіпорынның сату бағасымен қатарлас жүретін болады.

Қақтау заттары өнімнің бойына белгілі бір мөлшерде сіңуі қажет. Осындай жағдайда ғана толық әсерге қол жетеді. Қақтау заттарының өнімнің бойына тез сіңуі көптеген факторларға, соның ішінде бірінші кезекте ортаның температурасына, өнімнің жоғарғы бетін (бетінің тегістігі немесе бұжырлығы, қабығының болуына), шикізаттың құрамында сұйықтың болуына, бұлшық ет, майлы және жалғастыратын тіндердің арақатынасына, ұнтақтау деңгейі мен басқа да факторларға байланысты болады.

Атап айтқанда, 18-22° С температураға қарағанда 35-50° С температура кезінде өнімді қақтау заттарымен толықтыру екі есе тез жүреді; шпиг шошқа етіне қарағанда қақтау заттарын 1,5, сиыр етіне қарағанда 2,1 есе тез жұтады. Шошқа шпигіне қақтау заттары сағатына 0,1—0,2 мм жылдамдықпен сіңетінін ескере келе қақтаудың екінші фазасын қамтамасыз ету үшін талап етілетін ұстау мерзімін тез анықтауға болады. Бұл ретте қақтау түтіні барлық жағына бірдей түскенін ескеру керек, ұзақтығын есептеген кезде шпиктің қалыңдығын да ескерген жөн. Шұжықтың ішектері жасанды ішектерге қарағанда қақтау заттары үшін 20—25% астам тез өтеді.

Алдын ала пісірілген тартылмаған ет өнімдерінде (пісірілген окорока, пісірілген-тұздалған тағам) қақтау заттарының ішкі сіңу жылдамдығы тартылған еттен (жартылай фабрикат шұжықтар) дайындалған және ысытылмаған тағамға қарағанда барынша жоғары .



## Ғимараттар мен құрылыстар

Болжамды жалпы алаңы 150 шаршы метр жалға алынған орын-жайда орналастыру жоспарлануда. Өндірістік процестің ерекшелігіне байланысты орын-жайға өртке қарсы қауіпсіздік жүйесі тартылды. Орын-жай тікелей қақталған ет өндіретін цехтан және қосымша орын-жайдан (етті бұзу, дайын өнім және шикізат үшін) тұрады.

### Цех үшін қажетті жабдықтар тізбесі

Атауы	Саны	Бағасы, мың тг.	Сомасы, мың тг.
<i>Негізгі</i>			
УКУ-1М қақтау қондырғысы	1	662	662
Copeland тоңазытқыш қондырғы	1	675	675
<i>Қосымша</i>			
Жабдық құрамы	1	350	350

Жабдықтың жалпы құны 1 687 мың теңгені құрайды.

Сондай-ақ техника сатып алу жоспарлануда – екі ГАЗель автомобилі, құны 2 954 мың теңге.

## Жабдық және инвентарь (техника)

УКУ-1М қақтау қондырғысы.

Хасипаттамалары:

1. Бір рет барынша толтыру, 150 кг дейін.
2. Дайын өнім бойынша техникалық өнімділік (ыстықтай қақтау), кг/час:  
ет өнімдері 40 - 50  
балық 60 - 80  
құс 50 - 60
3. Өңдеу ұзақтығы, сағ.  
ет өнімдері 3 - 5  
балық 1,5 - 2  
құс 2 - 4
4. Реттелетін температура диапазоны, °С +(15 -150)
5. Қақтаған кездегі ағаш ұнтағының шығысы (жоңқа), кг/час 3 - 5
6. Орнатылған қуаттылық, кВт, көп емес  
термокамера 19  
бу генераторы 9
7. Тұтыну кернеуі 380/220 В, 50 Гц
8. Термокамераның габаритті көлемі , мм:  
ұзындығы 1415  
ені 1380  
биіктігі 2500
9. Массасы, кг, 800 көп емес
10. Пайдаланудың жұмыс шарттары:  
температура, °С 0 - 40  
салыстырмалы ылғалдық, %, до 95