

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра економіки та планування бізнесу

Допущено до захисту

Завідувач кафедри

Балджи М.Д.

“ _____ ” _____ 2017 р.

ВИПУСКНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності «Економіка підприємства»

за темою:

«Економічне обґрунтування проекту з створенням підприємства з виробу
ковбаси »

Виконавець

студентка ФЕУП

Водоп'янова Марія Миколаївна _____
(підпис)

Науковий керівник

к.е.н., доцент

Янковий Володимир Олександрович _____
(підпис)

Одеса 2017

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ТА НОРМАТИВНІ АСПЕКТИ СТВОРЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА З ВИРОБНИЦТВА КОВБАСНИХ ВИРОБІВ.....	5
1.1. Загальна характеристика бізнес-ідеї відкриття підприємства з виробництва ковбасних виробів.....	5
1.2. Нормативно-правові аспекти щодо відкриття бізнесу у сфері виробництва ковбасних виробів.....	13
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ПРОЦЕСІВ СТВОРЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА З ВИГОТОВЛЕННЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ.....	27
2.1. Аналіз ринку ковбасних виробів в Одеському регіоні.....	27
2.2. Формування інвестиційних та поточних витрат майбутнього бізнесу.....	40
РОЗДІЛ 3. ОБГРУНТУВАННЯ ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОЕКТУ СТВОРЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА.....	58
3.1. Розрахунки економічної ефективності проекту створення підприємства з виготовлення ковбасних виробів.....	58
3.2. Аналіз проектних ризиків та заходи щодо їх запобігання.....	68
ВИСНОВКИ.....	77
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	79
ДОДАТКИ.....	82

ВСТУП

Актуальність дослідження. Ринок ковбасних виробів розвивається досить високими темпами. М'ясна промисловість є однією з найбільших галузей харчової промисловості, вона створена задля забезпечення населення країни м'ясними харчовими продуктами, що є основним джерелом білків.

Протягом останнього десятиліття м'ясопереробна галузь харчової промисловості України розвивається швидкими темпами. Розвиток галузі обумовлений, в першу чергу, зростанням рівня доходів населення та стимулюючого підвищення попиту на продукцію м'ясопереробки (ковбасні вироби, копченості, напівфабрикати).

Мета випускної роботи- теоретичні, методичні та прикладні аспекти започаткування власної справи у сфері ковбасних виробів.

Завдання випускної роботи є:

- розглянути теоретичні основи бізнес-планування;
- проаналізувати стан і тенденції розвитку ринку ковбасних виробів Одеської області;
- обґрунтувати вибір сфери діяльності майбутнього підприємства;
- визначити особливості розробки бізнес-плану для майбутнього підприємства;
- розрахувати та обґрунтувати економічну ефективність запропонованого проекту.
- проаналізувати грошові потоки від господарської діяльності
- проаналізувати ризики та запропонувати шляхи їх мінімізації

Об'єктом дослідження є процеси створення ковбасного цеху з метою відповідності її діяльності законодавству України та забезпечення довгострокової ефективності його функціонування.

Предметом дослідження – бізнес –проекування започаткування власної справи у сфері галузі харчової промисловості.

Методи дослідження. При проведенні дослідження

використовувались такі методи, як: спостереження і співставлення, теоретичного узагальнення, групування, порівняння, показники динаміки та інше.

Інформаційною базою дослідження. У якості інформаційної бази досліджень застосовувались матеріали кон'юктурних досліджень, аналітичних компаній, офіційні статистичні матеріали, законодавчі та нормативні документи наукова література, періодичні видання та Інтернет – джерела.

При оформленні дипломної роботи були використані програми Microsoft Word, Microsoft Excel, а також Project Expert 6 Holding.

ВИСНОВКИ

Отже, у даній дипломній роботі ,було розглянуто процес створення власної справи з виготовлення ковбасних виробів «Мрія». Для того щоб функціонування виробництва з виготовленням ковбасних виробів було продуктивним, при його проектуванні повинні враховувати такі пункти :

- - раціональне розміщення об'єкта;
- - обґрунтований вибір проекту будівництва;
- - раціональний вибір будівельних матеріалів;
- - визначення необхідної потужності;
- - врахування попиту на асортимент продукцію в регіоні, де буде розташований об'єкт, та в країні і світі в цілому;
- - використання сучасних засобів для оснащення підприємства та його проектування.

А також, дуже важливий вплив має склад нормативних документів, якими слід керуватись при створенні власної справи у цій сфері. А відкриття ковбасного цеху відповідно потребує виконання ряду наступних дій, а саме:

- - ідентифікація сфери діяльності і види діяльності відносно ковбасного виробництва
- - визначення організаційно-правової форми суб'єкта господарювання та форми оподаткування;
- - державна реєстрація фізичної особи - підприємця;
- - наявність дозволу на виробничу діяльність органів СЕС);
- - отримання та перевірка сертифікатів якості відносно сировини та готової продукції.

Взагалі, аналізуючи SWOT-аналіз, виявив, що підприємство «Мрія» має багато сильних сторін, що надає йому перевагу серед конкурентів. Однак, існують і слабкі сторони, які пов'язані з відсутністю репутації у клієнтів, недостатністю управлінського досвіду та не

використання маркетингової діяльності. Загалом, SWOT-аналіз показав, що дане підприємство має досить непогані перспективи та у майбутньому стане сильним конкурентом на ринку. Інформація, отримана з нього дозволяє сформулювати загальні принципи конкурентної стратегії, що буде проводитись підприємством «Мрія» у своїй діяльності. Розглянемо аналіз створення підприємства з виготовленням ковбасних виробів:

1) Реалізація ковбасних виробів буде для шкіл, садків та перекупників. Отже, не зовсім великий ринок збуту, але у майбутньому буде плануватися розширення.

2) Стартові витрати на початок бізнесу складають 3 226 976,94 грн., 2 258 976,94 грн з яких власні кошти, решта – кредит комерційного банку 20% у розмірі 968 000.

3) Загальний обсяг умовно-постійних витрат підприємства «Мрія» за місяць склав 206 569,972 грн, а за рік 1 669 977,8 грн.

4) Обсяг заробітної плати разом з єдиним соціальним внеском в місяць складає 97 717 грн, а в рік – 1 075 344 грн.

5) Оплата відсотку по кредиту. Позика у розмірі 968 000 грн планується взяти у «Укрексімбанк» під 20% річних на 2 роки.

Потім розглянули оцінку ефективності проекту створення підприємства з виробництва ковбасних виробів, яке проводилось за допомогою програмного продукту «Project expert 6.1». Вирахували чистий дисконтований дохід склав 1 379 165 грн., що також говорить про відносну прибутковість проекту. Знайшли середню норму рентабельності, яка складає 53,48%, що свідчить про високу ефективність інвестування коштів у започаткування власної справи з виробництва ковбасних виробів. Також, одним з найважливіших критеріїв є час повернення інвестованих коштів, тобто термін окупності. Термін повернення вкладених коштів складе 22 місяців (чи 1,83 роки), а з урахуванням вартості грошей у часі – 28 місяців (чи 2,33 роки). Зважаючи на те, що розглядається проект з виробництвом, розраховані величини є прийнятними для підприємства цієї сфери діяльності.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. О Программе разработки и производства оборудования для мясной промышленности [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://pravo.levonevsky.org/bazaby11/republic27/text037.htm>
2. Электронная библиотека ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://vsegost.com/>
3. САЙЛЕНС. Мясоперерабатывающее оборудование [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.silence.com.ua/silence_o.html
4. Шубина Г. Мясные перспективы // Мясной бизнес. – 2016. - № 5. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.meatbusiness.ua/article>
5. Карпов В. А. Планування та аналіз підприємницьких проектів: навчальний посібник / В. А. Карпов. – Одеса, 2014. – 243 с.
6. Обґрунтування господарських рішень та оцінка ризиків. Навчальний посібник / Балджи М.Д., Карпов В.А., Ковальов А.І. Костусев О.О., Котова І.М., Сментина Н.В. — Одеса: ОНЕУ, 2013. — 670 с.
7. Віннікова Л.Г. Технологія м'яса і м'ясних продуктів. Книжка – Київ: Фирма «ИНКОС», 2012. – 600 с.
8. Технологічний збірник рецептур ковбасних виробів і копченостей. Серія “Технології харчових виробництв”. - Ростов н/Д: Видавничий центр “МарТ”, 2012. – 864 с.
9. Довідник по розділенню м'яса, виробництву напівфабрикатів і швидкозаморожених готових м'ясних блюд / Б.Е. Гутник, Н.К. Шигаева, В.Ф. Юрина та ін.; під редакцією Б.В. Гутника. – М.: Легка і харчова промисловість, 2011. – 344с.
10. Соловьев О. В. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения. – Москва: ДеЛи принт, 2011. – 471 с.
11. Зонин В. Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий. – СПб: Профессия, 2010. – 224 с.

12. Журавська Н.К., Альохіна Л.Г., Отряшенкова Л.М. Дослідження і контроль якості м'яса і м'ясопродуктів. – М.: Агропромиздат, 2010. – 296 с.
13. Сирохман І. В., Лозова Т. М. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 378 с.
14. Методичні вказівки до виконання санітарно-технічної частини ДП на тему «Проектування генеральних планів і розташування інженерних мереж» / Склад Фортученко Л.А., Петров Р.П., Одеса., – 2010.
15. Антипова Л.В., Ильина Н. М. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР. – М.:КолосС, 2009. – 316 с.
16. Технологічне обладнання м'ясокомбінатів / С.А. Бредихін, О.В. Бредихіна, Ю.В. Космодем'янський, Л.Л. Нікіфоров. – 2-е вид., іспр. – М.: Колос, 2008. 392 с.
17. Юхневич К. П. Сборник рецептур мясных изделий и колбас. С.-Петербург: «Наука», 2006. – 316 с.
18. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / М.М Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; За ред. М.М. Климента.- К.: Вища освіта, 2006.- 640 с.: іл..
19. Машины и оборудование для цехов и предприятий малой мощности по переработке сельскохозяйственной сырья. М.: Информагротех, 2006.-224с.
20. Корнюшко Л.М. Оборудование для производства колбасных изделий: Справочник. -М. : Колос, 2005.- 138с.
21. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / М.М Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; За ред. М.М. Климента.- К.: Вища освіта, 2004.- 640 с.: іл..
22. Пелеев А.И. Технологическое оборудование мясокомбинатов. – М.: «Пищепромиздат», 2003. – 557 с.
23. Антипова А.В. и др. Проектирование предприятий мясной отрасли с основам и САПР. -М.: Колос, 2003.

24. Рогов И.А., Забашта Г.А., Алексахин В.А. и др. Технология и оборудования колбасного производства. -М.: Агропромиздат, 2003, -272с.
25. Пелеев А.И. Технологическое оборудование мясокомбинатов. – М.: «Пищепромиздат», 2003. – 557 с.
26. Рогов И.А., Гутник Б.Е. и др. Справочник технолога колбасного производства. -М. :-Колос. 2002.-431с
27. Саблук П.Т. Розвиток м'ясопродуктивного підкомплексу України. – К.: ННЦ ІАЕ, 2000. – 198 с.
28. Савицкая Г.В. Экономический анализ. – М.: «Новое знание», 2000.
29. ГОСТ 12.0.003–74 Основні шкідливі та небезпечні виробничі фактори на підприємствах м'ясо переробної промисловості
30. ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень
31. ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку
32. СНІП 11-4-79. Природне чи штучне освітлення
33. ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Обладнання виробниче. Загальні вимоги безпеки
34. НАПББ 03.001-2004 Типові норми належності вогнегасників