



КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"БИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ"



Проект ЕС Tempus BUSSEG-RU-UA
«Приобретение профессиональных и
предпринимательских навыков
посредством воспитания
предпринимательского духа и
консультации начинающих
предпринимателей» 544202-TEMPUS-1-
2013-1-AT-TEMPUS-JPHES



Н.Б. Тринц, преподаватель

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
кейс-ситуации
«Определение темпа роста
товарной продукции»

г. Бийск 2015

Рассмотрено

на заседании предметной (цикловой)

комиссии специальности

19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Протокол № _____ от _____ 20 ____ г

Председатель ПЦК

_____ Е.А.Аксенова

Автор: Тринц Н.Б., преподаватель КГБПОУ «БГК»

Методические разработка составлена в соответствии с действующей рабочей программой ПМ 5. Организация работы структурного подразделения для студентов 4 курса специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Кейс-ситуация «Определение темпа роста товарной продукции»

Суть ситуации. ООО «Голд» находится в районе Заречья города Бийска Алтайского края. Оно было открыто в конце прошлого года как организация по выпуску хлеба и хлебобулочных изделий со сменной производительностью 500 кг. ООО работает в две смены по 12 часов. Плановый рабочий период – 306 суток.

Производственной программой на год предусмотрен выпуск продукции шести наименований, где наибольший удельный вес приходится на хлеб трех сортов. Хлебобулочные изделия в структуре выпуска составляют 36%.

Название ООО выбрано не случайно. В современном обществе золото и деньги представляют собой большую ценность, однако есть такие вещи, которые действительно «дороже» этого, например, хлеб. Хлеб – гениальное изобретение человечества. В мире мало ценностей, которые, как хлеб, ни на день, ни на час не теряли бы своего значения.

Хлебные изделия являются одним из основных продуктов питания человека. Суточное потребление хлеба в разных странах составляет от 150 до 500 г на душу населения. В России его потребляют традиционно много – в среднем до 330 г в сутки. В хлебе содержатся многие важнейшие пищевые вещества, необходимые человеку: среди них белки, углеводы, витамины, минеральные вещества, пищевые волокна.

Продукция ООО «Голд» пользуется хорошим спросом у покупателей города Бийска. Для увеличения объема продаж и усиления конкурентных преимуществ организация постоянно проводит маркетинговые исследования рынка сбыта. В настоящее время разрабатывается производственная программа на следующий год. Поскольку организация существует столь непродолжительное время, средств для расширения производственных мощностей нет. Цены, которые установились на продукцию пекарни, устраивают покупателей. Поэтому в плане на следующий год не предусматривается увеличение сменной производительности и изменение цен на хлеб и хлебобулочные изделия. Однако анализ рынка показал, что можно увеличить объем товарной продукции при существующей производительности за счет изменения структуры выпуска продукции в пользу увеличения удельного веса хлебобулочных изделий до 50%.

Задание.

1. Рассчитать производственную программу на текущий год в натуральном (кг) и денежном выражении (тыс. руб.).

2. Рассчитать производственную программу на следующий год при изменении структуры выпуска продукции и сохранении текущих цен.
3. Определить планируемый темп роста товарной продукции.

Информация для решения кейса.

Таблица 1 Ассортиментный перечень продукции текущего года

Наименование продукции	Масса, кг	Цена, руб.	Структура, %
Хлеб из муки I сорта	0,75	22	40
Хлеб «Российский»	0,85	23	16
Хлеб «Богатырь»	0,7	28	8
Батон «Студенческий»	0,3	10	19
Сайка	0,2	7	10
Булочка сдобная	0,1	5	7

Таблица 2 Изменение структуры выпуска продукции на планируемый год

Наименование продукции	Изменение структуры, %
Хлеб из муки I сорта	-10
Хлеб «Российский»	-4
Хлеб «Богатырь»	-
Батон «Студенческий»	+1
Сайка	+10
Булочка сдобная	+3

Производственная программа в натуральном выражении рассчитывается по формуле:

$$Пнат = Сп * n * Рп,$$

где Сп – сменная производительность, кг/см,

n – количество смен,

Рп – плановый рабочий период, сут.

Объем товарной продукции рассчитывается по формуле:

$$ТП = Пнат * Ц,$$

где ТП – объем товарной продукции, тыс. руб.,

Ц – отпускные цены, руб.

Решение кейса.

1. Расчет производственной программы на текущий год в натуральном выражении.

$$\text{Пнат} = 500 * 2 * 306 = 306\,000 \text{ (кг)};$$

в том числе в ассортименте:

- хлеб из муки I сорта – 122 400 кг;
- хлеб «Российский» - 48 960 кг;
- хлеб «Богатырь» - 24 480 кг;
- батон «Студенческий» - 58 140 кг;
- сайка – 30 600 кг;
- булочка сдобная – 21 420 кг.

2. Расчет объема товарной продукции на текущий год.

Наименование продукции	Объем продукции, кг	Цена за 1 кг, руб.	Товарная продукция, т.р.
Хлеб из муки I сорта	122 400	29,30	3 586,3
Хлеб «Российский»	48 960	27,10	1 326,8
Хлеб «Богатырь»	24 480	40,00	979,2
Батон «Студенческий»	58 140	33,30	1 936,1
Сайка	30 600	35,00	1 071,0
Булочка сдобная	21 420	50,00	1 071,0
ИТОГО:	306 000	-	9 970,4

$$\text{Цена за 1 кг} = \text{цена булки} / \text{масса булки}$$

3. Расчет производственной программы на следующий год в натуральном выражении.

$$\text{Пнат} = 500 * 2 * 306 = 306\,000 \text{ (кг)};$$

в том числе в ассортименте:

- хлеб из муки I сорта – 91 800 кг;
- хлеб «Российский» - 36 720 кг;
- хлеб «Богатырь» - 24 480 кг;
- батон «Студенческий» - 61 200 кг;
- сайка – 61 200 кг;
- булочка сдобная – 30 600 кг.

4. Расчет объема товарной продукции на следующий год.

Наименование продукции	Объем продукции, кг	Цена за 1 кг, руб.	Товарная продукция, т.р.
Хлеб из муки I сорта	91 800	29,30	2 689,7
Хлеб «Российский»	36 720	27,10	995,1
Хлеб «Богатырь»	24 480	40,00	979,2
Батон «Студенческий»	61 200	33,30	2 038,0
Сайка	61 200	35,00	2 142,0
Булочка сдобная	30 600	50,00	1 530,0
ИТОГО:	306 000	-	10 374,0

5. Расчет планируемого темпа роста товарной продукции.

Темп роста ТП = $10\,374,0 / 9\,970,4 * 100 = 104,05\%$;

Темп прироста ТП = $104,05 - 100 = 4,05\%$