

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/diplomnaya-rabota/367459>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Технология продукции общественного питания

Содержание

Введение.....	2
Реферат.....	3
1. Общая часть.....	4
1.1 Общие сведения о состоянии отраслевого производства и характеристика мясного цеха.....	4
1.2 Характеристика типа предприятия.....	7
1.3 Характеристика ассортимента.....	12
1.4 Нормативно-техническая документация на производство продуктов питания.....	18
2. Технологическая часть.....	22
2.1 Производственная программа мясного цеха	22
2.2 Сырьевой расчет.....	27
2.3 Технология производства продукции.....	35
3. Организационная часть.....	40
3.1 Производственная структура предприятия.....	40
3.2 Организация хранения сырья.....	44
3.3 Организация работы производственных участков.....	50
3.4 Организация охраны труда на предприятии.....	56
3.5 Расчет экономических показателей.....	61
3.6 Организация управления предприятием.....	69
Заключение.....	74
Список используемой литературы.....	75
Приложение А.....	78
Приложение Б.....	79
Приложение В.....	82

Введение

Актуальность темы для написания ВКР «Организация производства мясных полуфабрикатов в цехе мощностью 2 тонны в смену» можно обосновать следующими факторами:

- Организация заготовочного мясного цеха как отдельной структурной единицы намного рациональнее, чем включение его в состав предприятия питания;
- Несмотря на повсеместную роботизацию в сфере HoReCa, автоматизировать производство и разделывание крупнокусковых п\ф практически невозможно;
- Обособление предприятий такого типа способствует более тщательному уровню соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил

Структурно-технологические особенности проектирования мясных цехов предполагают более масштабные площади, специализированное оборудование, особые требования в плане санитарно-гигиенической составляющей по сравнению с предприятиями доготовочного типа.

Предприятия общественного питания, работающие на полном цикле производства, были популярны во время СССР. Сейчас на смену им пришла эпоха бизнеса и современный бизнес делает выбор в пользу предприятий с неполным циклом производства. Исходя из этого, в современной экономической модели рынка пищевой индустрии предприятия заготовочного типа имеют свою нишу и являются рентабельными, несмотря на масштабность производства и сложность проектирования и налаживания сырьевых поставок. Цель дипломного проекта – организация труда и технологического процесса цеха по производству мясных полуфабрикатов производительностью 2000 т в смену. В соответствии с целью были определены следующие задачи:

- Произвести оценку рынка продукции;

- Рассмотреть характеристику предприятия;
- Дать характеристику ассортимента выпускаемой продукции;
- Произвести расчёт необходимый для выполнения производственной программы;
- Произвести расчёт и подбор необходимого оборудования, помещения и персонала
- Произвести расчёт экономических показателей

Реферат

Выпускная квалификационная работа выполнена на тему: «Организация производства мясных полуфабрикатов в цехе мощностью 2 тонны в смену».

Расчетно-пояснительная записка включает 82 страниц, 6 рисунков, 20 таблиц, 28 литературных источников, 3 приложения .

Цель работы – организация производства мясных полуфабрикатов в цехе по переработке 2 т сырья в смену.

Для достижения цели были решены задачи:

- рассмотрено состояние производства
- рассчитана производственная программа цеха;
- определена численность работников производства;
- произведен расчет и подбор оборудования цеха;
- рассчитаны основные экономические показатели проекта.

1. Общая часть.

1.1 Общие сведения о состоянии отраслевого производства и характеристика мясного сырья.

Отраслевое производство мясных полуфабрикатов является важной составляющей пищевой промышленности. В России данная отрасль находится на стадии активного развития, и ее доля на рынке продовольственных товаров постоянно растет. Согласно данных рыночных исследований, спрос на мясные полуфабрикаты в стране постоянно растет, что не может не радовать предпринимателей, работающих в данном сегменте рынка.

Мясо и мясопродукты обладают высокой пищевой и биологической ценностью и отличаются высокими вкусовыми достоинствами. Мясо — это пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной (или без нее) тканей. Наиболее ценной в пищевом и кулинарном отношении является мышечная ткань от 39 до 62 % массы туши. На долю жировой ткани приходится 3...45 %, костной и хрящевой - 10...30 и соединительной ткани — 6...12 % Соотношение тканей в мясе зависит от вида, возраста, породы и пола животных, а также условий содержания и кормления.

Наиболее часто используемым сырьем для приготовления полуфабрикатов из мяса являются говядина, баранина, свинина, телятина, а также субпродукты. Мясо и субпродукты, используемые для приготовления

кулинарной продукции, по качеству должны отвечать требованиям действующей нормативной документации.

На предприятия общественного питания мясо поступает в остывшем (не выше 12°C), охлажденном (0-4°C) или мороженом (не выше минус 8°C) состоянии в виде туш, полутуш или четвертин, а также замороженным в блоках. Говядина поступает в виде полутуш, четвертин, отдельных отрубов, свинина тушами или полутушами, баранина тушами. Вырезка может поступать замороженной в блоках.

Мясо должно быть свежим, соответствующим требованиям ветеринарного контроля и категории упитанности, доброкачественным, технологически и термически правильно обработанным. Каждая партия мяса должна иметь документ, удостоверяющий качество, и ветеринарный сопроводительный документ.

Пищевая ценность. Количество полноценных белков определяет его высокую биологическую ценность. В мясе также содержатся жиры, минеральные вещества, витамины, экстрактивные вещества. Количество пищевых веществ в мясе зависит от вида мяса, а внутри каждого вида — от упитанности, возраста, породы и пола животных, от которых оно получено. Содержание белков в мясе колеблется в пределах 11,7 - 21,4 % и зависит от вида и категории мяса. Меньше всего белков в свинине. В белках мяса содержатся все незаменимые аминокислоты, причем в соотношении, близком к оптимальному.

Содержание жира в мясе подвержено значительным колебаниям (2 - 49%), и особенно его много в свинине: жирной — 49%, мясной — 33%. В баранине (16,3 и 9,6 %) и говядине (16,0 и 9,8 %) жира меньше. Наиболее ценным в пищевом отношении является свиной жир. Высокое содержание жира в туше снижает выход наиболее ценной в пищевом и технологическом отношении мышечной ткани.

Содержание минеральных веществ в мясе различных видов колеблется от 0,6 до 1,2 %. Они представлены: натрием; калием; кальцием; магнием; фосфором; железом и другими элементами. Мясо является источником витаминов группы В.

Для мяса характерно значительное содержание экстрактивных веществ (1,5 - 2,5 %). Они подразделяются на азотистые (свободные аминокислоты, производные гуанидина, дипептиды и др.) и безазотистые (сахара — глюкоза, рибоза и др., органические кислоты — молочная кислота и др.), которые участвуют в формировании характерных вкуса и аромата готовых мясных изделий.

Минеральные и экстрактивные вещества, витамины и часть белков находятся в растворенном состоянии в воде, содержание которой в мясе разных видов колеблется от 40 до 78 %.

Рисунок 1 – Химический состав мяса

При производстве мясных полуфабрикатов применяют разнообразное сырье, которое условно подразделяют на основное и вспомогательное. К основному сырью относят мясо и субпродукты; к вспомогательному — соль, специи, хлеб, муку, яйца, молоко, панировочные сухари, крахмал, животные и растительные жиры, овощи, фрукты, крупы, бобовые, макаронные изделия и др.

1.2 Характеристика типа предприятия

Современный рынок предлагает разнообразие видов и типов предприятий, каждое из которых имеет свои

особенности и характеристики. Однако, важно не только знать об этих различиях, но и уметь правильно оценивать их в контексте конкретных задач. Для этого необходимо понимать, какие факторы определяют тип предприятия.

Цель нашего исследования - дать объективную характеристику выбранного объекта для того, чтобы вы могли лучше понимать его потенциал и возможности при подготовке бизнес-стратегии или инвестиционного проекта.

Определение типа предприятия производства мясных полуфабрикатов

Предприятия производства мясных полуфабрикатов относятся к типу производственных предприятий, которые выпускают продукцию на основе сырьевых материалов – мяса. Такие предприятия характеризуются наличием производственной базы, включающей оборудование для переработки мясного сырья и упаковки готовой продукции.

Ключевыми элементами таких предприятий являются технологические линии по изготовлению полуфабрикатов: колбас, ветчин, паштетов и других мясных изделий. Работники предприятий должны иметь соответствующее образование и опыт работы в производстве мясной продукции.

Одним из главных преимуществ таких предприятий является возможность контроля качества сырьевых материалов и готовой продукции на различных этапах производства. К тому же, регулярный анализ качества помогает выработать индивидуальный стиль и вкус продукта.

Также следует отметить, что производство мясных полуфабрикатов требует строгого соблюдения гигиенических норм и правил, что обеспечивает безопасность и качество продукции

Одной из важнейших характеристик типа предприятия является его организационная структура. В данном случае, исследуемое предприятие имеет сложную иерархическую структуру управления, которая включает несколько уровней: руководство, отделы, секторы и группы.

Руководство состоит из генерального директора и заместителей, которые непосредственно контролируют работу всех подразделений предприятия. Отделы подразделяются на секторы по профилю работы: производственный, финансовый, кадровый и технический. Каждый сектор имеет свой менеджмент и команду специалистов.

Также на предприятии имеются группы работников по различным направлениям работы: маркетинговые, продажные, логистические и технические. Это позволяет более эффективно управлять процессами производства и обслуживания клиентов.

Кроме того, на предприятии используется матричная организационная структура. Это значит, что проекты и задачи выполняются командами, состоящими из представителей разных отделов и секторов. Такой подход способствует более быстрому реагированию на изменения внешней среды и повышению качества продукции

Производственный процесс – это совокупность технологических операций и действий, направленных на производство товаров или услуг. В зависимости от специфики предприятия, производственный процесс может быть автоматизированным или ручным, серийным или индивидуальным.

В случае изучаемого предприятия можно выделить следующие особенности его производственного процесса:

1. Высокая степень автоматизации. Большинство операций в рамках производственного цикла выполняется с помощью специализированного оборудования, что позволяет ускорить и оптимизировать работу.
2. Сложность технологического цикла. Процесс изготовления продукции требует выполнения множества этапов, начиная от подготовки сырья и заканчивая упаковкой готовой продукции.
3. Использование новейших материалов и технологий. Предприятие постоянно внедряет новые разработки в свою деятельность, что позволяет не только повышать качество продукции, но и улучшать экономические показатели.
4. Высокая степень контроля качества. Каждый этап производственного цикла тщательно контролируется, что позволяет исключить возможность появления брака на любом этапе работы

Финансовые особенности предприятия играют важную роль в его характеристике и определяют его способность к развитию и конкурентоспособности на рынке. В данном случае, мы рассмотрим финансовые особенности типа предприятия, выбранного для анализа.

Одной из ключевых характеристик является уровень доходов и прибыли. Это показатель эффективности бизнес-модели и управления финансами. Также стоит обратить внимание на структуру доходов - доля основной продукции или услуг в общем объеме, наличие дополнительных источников доходов.

Важным аспектом являются расходы предприятия. Необходимо определить, какие расходы имеют постоянный и переменный характер. Кроме того, необходимо выделить затраты на инвестиции в развитие

бизнеса.

Другой аспект - управление долгами и кредитами. Оценка кредитной надежности предприятия может быть использована для привлечения новых инвесторов или получения новых кредитных линий.

Наконец, необходимо проанализировать показатели ликвидности и рентабельности предприятия.

Показатель краткосрочной ликвидности определяет способность предприятия выполнять свои обязательства в течение короткого периода времени. Рентабельность же определяет эффективность использования имеющихся ресурсов

Анализ конкурентной среды и перспективы развития являются важнейшими аспектами при изучении типа предприятия. Конкурентная среда в данной отрасли характеризуется высокой степенью насыщенности рынка и острой конкуренцией. Однако, рассматриваемое предприятие имеет определенные преимущества перед конкурентами: высокий уровень технологического оборудования, наличие своих рецептов и новых продуктов.

Перспективы развития данного предприятия также являются достаточно благоприятными. С одной стороны, это связано с постоянным ростом спроса на мясную продукцию. С другой стороны, компания имеет потенциал для дальнейшего улучшения качества продукции и расширения ассортимента.

В целом, можно сделать вывод о том, что тип предприятия, рассматриваемый в данном разделе, имеет хорошие перспективы развития при наличии правильной стратегии управления и эффективного маркетингового подхода.

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.—
2. ВНТП 04-86 Ведомственные нормы технологического
3. проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, утверждены Приказом Министерства торговли СССР от 28.02.1986 г. № 44.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2014.11с.
4. ГОСТ Р 51740-2016 Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению. М.: Стандартинформ, 2017.
5. 32 с.
6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. М.: Стандартинформ, 2014. 14 с.
7. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. М.: Стандартинформ,
8. 2014. 6 с.
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. М.: Стандартинформ, 2014. 18 с.
10. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. М.: Стандартинформ, 2014. 17 с.
11. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 232с. Режим доступа <http://e.lanbook.com/view/book/4882/> – ЭБС «Лань»
12. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. «Проектирование предприятий общественного питания» - М.: КолосС, 2006. - 247 с: ил. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
13. П 2.2.4.23-2017 «Система менеджмента качества. Государственная итоговая аттестация по образовательным программам бакалавриата»;
14. П 2.4.0.12-2017 Система менеджмента качества. Проверка выпускных квалификационных работ обучающихся по образовательным программам ВО – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры – на объем заимствования;
15. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Дашков и К, 2008
16. ПОТ Р М-011-2000 Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании
17. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
18. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Под ред. В.Т. Лапиной, — М: Хлебпродинформ, 1996,1997 - 639 с

19. Усов В.В. Организация производства и обслуживания в общественном питании. М. Академия, 2008
20. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье и пряники и т.д. 3 часть. Составители: В.Т.Лапшина, Г.С.Фонарёва, С.Л.Ахиба под общей редакцией А.П.Антонова, 2000г.
21. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к
22. организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. - М.:Минздрав РФ, 2001. – 72с. (СанПиН 2.3.6.1079-01).
23. СП 2.3.4.3258-15 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
24. СП 2.2.2.1327-03 Гигиенические требования к организации технических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту.
25. СТО 2.2.4.21-2016 «Система менеджмента качества. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
26. ТР ТС 021/2011 Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
27. Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник под
28. редакцией И.М. Скурихина. М.: ДелиПринт, 2002

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://stuservis.ru/diplomnaya-rabota/367459>