

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/kurovaya-rabota/405184>

**Тип работы:** Курсовая работа

**Предмет:** Технология продукции общественного питания

Введение.....	4
Глава 1. Организация производственной деятельности перерабатывающего предприятия	
1.1 Требования к качеству сырья для переработки.....	5
1.2 Кратковременное хранение сырья на перерабатывающих предприятиях.....	7
1.3 Технология производства компота.....	12
1.4 Продуктовый расчет.....	16
Глава 2. Оценка экономической эффективности производства компота	
2.1 Планирование капитальных вложений .....	20
2.2 Планирование потребности электроэнергии .....	23
2.3 Расчет численности промышленно-производственного персонала и фонда оплаты труда .....	24
2.4 Расчет сметы затрат.....	25
2.5 Расчет основных показателей производственно-хозяйственной деятельности.....	26
2.6 Расчет основных показателей производственно-хозяйственной деятельности.....	27
Заключение.....	29
Список литературы.....	30
Приложение А.....	31

## Глава 1. Организация производственной деятельности перерабатывающего предприятия

### 1.1. Требования к качеству сырья для переработки

Качество консервов и пищевая ценность переработанных плодов и ягод зависят от качества сырья, которое используется для их производства. Химический состав, размер, окраска и другие технологические показатели сырья имеют огромное значение для качества конечной продукции. [10]

Пищевые продукты содержат различные компоненты, такие как вода, углеводы, жиры, белки, витамины, минеральные вещества, ароматические соединения, пектин и другие вещества. Эти компоненты играют важную роль в питательной ценности и вкусе пищевых продуктов.

В свежих плодах и ягодах вода является ключевым компонентом, необходимым для поддержания различных физиологических процессов, таких как дыхание и созревание. Однако она также предоставляет среду для различных микробиологических процессов, которые могут вызвать порчу продукции.

Свойства пищевых продуктов зависят от содержания в них воды, а также от того, как она связана с другими веществами. Вода может быть свободной, связанной с другими соединениями, а также кристаллизованной. При процессе сушки плодов и ягод, в первую очередь испаряется свободная вода, а затем часть связанной влаги.

При процессе сушки или уваривания, из пищевых продуктов испаряется вода, и остаются только сухие вещества. Количество сухих веществ, которые остаются в продукте после сушки, имеет большое значение для оценки выхода готовой продукции и ее качества. Высокая концентрация сухих веществ может повысить питательную плотность, увеличить сроки хранения и улучшить эксплуатационные характеристики переработанных продуктов.

Поэтому контроль содержания сухих веществ в продуктах играет важную роль в процессе переработки и обработки пищевых продуктов, а также в определении качества их конечной продукции. Плоды, предназначенные для переработки, должны соответствовать определенным технологическим требованиям, таким как вкус, цвет, запах, степень зрелости, размеры и консистенция. Качество сырья играет ключевую роль в производстве высококачественных консервов и других переработанных продуктов. [9]

Учитывая разнообразие сортов плодовых и ягодных культур, а также их различия в технологических

характеристиках, при выборе сортов для выращивания учитывают различные параметры, такие как урожайность, товарные и технологические качества, устойчивость к болезням и вредителям и др. Для получения высококачественного сырья также важно правильно провести процесс сбора, транспортировки и хранения плодов, чтобы сохранить их свежесть и качество. Важно помнить, что качество конечного продукта зависит от качества сырья, поэтому важно уделять особое внимание выбору и обработке плодов для производства консервов.

Высокие требования к качеству исходного сырья, такие как свежесть, отсутствие дефектов и правильная зрелость плодов и ягод, являются ключевыми для создания качественных консервированных компотов. Это обеспечивает не только пищевую и вкусовую ценность, но также их привлекательный внешний вид, что является важным фактором, особенно при реализации продукции на рынке.

Требования к качеству сырья, необходимого для производства разрабатываемого продукта представлены в таблице 1.1

Таблица 1.1 – Документы, нормирующие качество сырья

Сырье Нормативный документ

Боярышник ГОСТ 3852-93 Плоды боярышника. Технические условия

Рябина ГОСТ 6714-74 Плоды рябины обыкновенной

Клюква ГОСТ 1994-93 Плоды клюквы. Технические условия

Клубника ГОСТ 33953-2016 Земляника свежая.

Черная смородина Скачать ГОСТ 6829-2015 Смородина черная свежая.

## 1.2 Кратковременное хранение сырья на перерабатывающих предприятиях

Плоды и овощи продолжают жизненные процессы после сбора и хранения, и это может привести к изменениям их качества со временем. Дыхание, созревание и испарение влаги - все это процессы, которые требуют постоянного притока энергии в виде питательных веществ и кислорода.

Постепенное созревание плодов и овощей также может сопровождаться ухудшением их качественных характеристик. С возрастанием степени зрелости плодов, качество их ухудшается, уменьшается срок хранения, а также повышается риск микробиологической порчи и физиологических заболеваний.

Поэтому важно правильно и своевременно обрабатывать и консервировать плоды и овощи, чтобы сохранить их свежесть, питательные качества и увеличить сроки хранения. Это позволит избежать потери качества и сохранить продукцию в безопасном и пригодном для употребления состоянии [3].

Плоды при хранении ведут гетеротропный образ жизни, используя накопленные при произрастании питательные вещества. Процессы жизнедеятельности при этом внешне проявляются дыханием: продукция поглощает при хранении кислород и выделяет углекислый газ (диоксид углерода), водяные пары и другие продукты обмена, а также тепло. Веществами, окисляющимися в процессе дыхания, являются сахара типа глюкозы. Углеводы, белки, жиры, органические кислоты на определенных этапах превращений образуют промежуточные продукты. Естественно, что при дыхании происходит обеднение растительной ткани питательными веществами.

Поступившие на переработку плоды хранят на крытых сырьевых площадках. Кроме краткосрочного хранения на сырьевых площадках плоды и овощи подвергают длительному хранению с целью продлить сезон переработки. Длительное хранение сырья может проводиться как в охлажденном, так и в замороженном состоянии, для чего используют специальные хранилища или холодильные камеры. Хранилища оборудованы естественной или искусственной вентиляцией. Хранение сырья может осуществляться как насыпью, так и в таре.[12]

Важное значение имеет срок между уборкой продукции и ее переработкой- он должен быть по возможности более коротким. С каждым часом хранения на сырьевых площадках товарное качество и пищевая ценность продукции очень быстро ухудшаются.

1. Консервирование плодов и овощей в колхозах и совхозах. Наместников А.Ф. 2-е изд. перераб. и доп.- М.: Росагропромиздат, 2019 г.-239 с.

2. Курсовое проектирование по технологии хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие/ С.А. Сёмина, Н.И. Остробородова.- Пенза: РИО ПГСХА, 2017.-145 с.

3. Промышленная технология хранения картофеля, овощей и плодов/ И.Л. Волкинд.- М.: Агропромиздат, 2020.-238 с.

4. Практикум по технологии хранения и переработки плодов и овощей /Е.П. Широков.- М.:Агропромиздат,

2020.- 192 с.

5. Переработка плодов и ягод и теххимический контроль/ Ю.Г.Скрипников.- М.: Колос, 2016.-280 с.
6. Сборник рецептур на плодоовощную продукцию.- С.- Пб: Профикс, 2023. -332 с.
7. Сайт: Сельскохозяйственный и фермерский бизнес. Теоретические основы хранения продукции растениеводства.
8. Сайт: Знайтовар.ru. Товароведение и экспертиза товаров.
9. Технология консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции/ Загibalов А.Ф., Зверькова А.С.\_ М: Агропромиздат,2015 – 352 с.
10. Технология переработки плодов и ягод/ Скрипников Ю.Г. - Москва: Агропромиздат, 2014 - с.287
11. Технология пищевых производств/ А.П. Нечаев, И.С. Шуб-М.: -КолосС, 2015 г-786 с.

*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/kursovaya-rabota/405184>