

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/429736>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Проектирование предприятий общественного питания

Введение 3

1 Теоретические аспекты организации работы ООО «КДВ Минусинск» 5

2 Разработка технологического плана производства батона городского 7

2.1 Технологическая схема производства батона городского 7

2.2 Расчет сметной стоимости приобретения и монтажа производственной линии 11

2.3 Расчет прогнозируемого годового объема продукции 13

2.4 Расчет плана материально-технического снабжения 16

2.5 Расчет плана по труду 18

2.6 Расчет плана по себестоимости 25

2.7 Расчет цен, прибыли и рентабельности 27

2.8 Показатели экономической эффективности производства 29

Заключение 31

Список используемой литературы

Приложение А 32

34

Введение

Печеный хлеб - продукт, получаемый выпечкой разрыхленного закваской или дрожжами теста, приготовленного из всех видов ржаной и пшеничной муки. Он составляет значительную часть пищевого рациона человека и является одним из основных источников углеводов и растительного белка. Пищевая ценность хлеба довольно высока и зависит от сорта муки и рецептуры теста.

В простом по рецептуре хлебе мало жира. Однако, хлеб почти на 38 % обеспечивает потребность организма в растительных жирах и на 25 % в фосфолипидах. Хлеб из муки высоких сортов содержит жира значительно меньше, чем из обойной. За счет хлебных изделий человек почти полностью покрывает потребность в железе, получает значительную долю марганца и фосфора.

Актуальность представленного курсовой работы состоит в том, что батон городской уже снискал любовь потребителей. Батон городской имеет приятный вкус и аромат за счет использования специальной рецептуры. Очень хорош для изготовления бутербродов и как самостоятельное блюдо.

Актуальность темы определена тем, что батон городской является изделием, пользующимся постоянным высоким спросом у населения и занимает важное место в обеспечении населения полноценными продуктами питания.

Целью данного курсовой работы является исследование схем производства батана городского и проектирование комплексной механизированной линии производства, позволяющей сократить затраты на производство и получить продукцию с высокими потребительскими свойствами. Батон городской вырабатывается согласно требований ГОСТ 31805 – 2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки.

Общие технические условия [6]. Вес батона 500 гр.

Объектом курсовой работы является предприятие ООО «КДВ Минусинск», цех по производству батона.

Предметом курсовой работы является производство и технологический процесс батона городского, вырабатываемого из муки пшеничной высшего сорта, сахара, дрожжей, маргарина и другого дополнительного сырья.

При проектировании необходимо решить следующие задачи:

□ рассмотреть имеющиеся технологические схемы производства батона городского и спроектировать оптимальную механизированную технологическую линию производства, которая могла бы обеспечить высокое качество изделия и конкурентоспособность на рынке выпуска мучных изделий;

□ рассчитать и подобрать технологическое оборудование, подходящее для выработки данного вида изделия и позволяющее получать продукт стабильно высокого качества при снижении трудозатрат;

- рассчитать производственную рецептуру на батон городской;
- рассчитать расход и запас сырья с учетом сроков хранения.

1. Теоретические аспекты организации работы ООО «КДВ Минусинск»

Организация Общество с ограниченной ответственностью «КДВ Минусинск» зарегистрирована в едином государственном реестре юридических лиц 17 лет назад 6 апреля 2006.

Средний возраст юридических лиц для вида деятельности 10.72 "Производство сухарей, печенья и прочих сухарных хлебобулочных изделий, производство мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных, пирогов и бисквитов, предназначенных для длительного хранения" составляет 10 лет. Данная организация уже существует дольше.

Основной вид деятельности организации: Производство сухарей, печенья и прочих сухарных хлебобулочных изделий, производство мучных кондитерских изделий, тортов, пирожных, пирогов и бисквитов, предназначенных для длительного хранения (код по ОКВЭД 10.72).

Дополнительно организация заявила следующие виды деятельности:

10.71 Производство хлеба и мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных недлительного хранения.

10.73.1 Производство макаронных изделий.

10.82 Производство какао, шоколада и сахаристых кондитерских изделий.

10.86.9 Производство хлебобулочных и кондитерских изделий для детского питания.

Компания зарегистрировано по адресу: 662605, край Красноярский, г. Минусинск, ул. Крекерная, д. 8.

Руководителем организации (лицом, имеющим право без доверенности действовать от имени юридического лица) с 27 февраля 2019 г. является генеральный директор Шапранова Татьяна Николаевна. В 2022 году среднесписочная численность работников ООО «КДВ Минусинск» составила 436 человек. Это на 16 человек меньше, чем в 2021 году. Уставный капитал ООО «КДВ Минусинск» составляет 230 млн. руб. Это значительно больше минимального уставного капитала, установленного законодательством для ООО (10 тыс. руб.).

В 2023 году организация получила выручку в сумме 4 млрд руб., что на 377 млн руб., или на 10,3%, больше, чем годом ранее. По состоянию на 31 декабря 2022 года совокупные активы организации составляли 745 млн руб. Это на 43,5 млн руб. (на 5,5%) меньше, чем годом ранее.

Чистые активы ООО «КДВ Минусинск» по состоянию на 31.12.2022 составили 363 млн руб. Результатом работы ООО «КДВ Минусинск» за 2023 год стала прибыль в размере 45,7 млн руб. Это на 87,6% больше, чем в 2022 г. Организация не применяет специальных режимов налогообложения (находится на общем режиме). Баланс предприятия представлен в приложении А.

В связи с этим предлагается рассмотреть имеющиеся технологические схемы производства батона городского и спроектировать оптимальную механизированную технологическую линию производства, которая могла бы обеспечить высокое качество изделия и конкурентоспособность на рынке выпуска мучных изделий.

2 Разработка технологического плана производства батона городского

2.1 Технологическая схема производства батона городского

На рисунке 1 представим технологическую схему производства батона городского.

Рис. 1- технологическая схема производства батона городского

Прием и хранение сырья

1. Аппет Т.К., Пашук З.Н. Хлеб и хлебобулочные изделия (технология приготовления, рецептура, выпечка). Справочное пособие. - Минск: ООО «Поппури», 2006.
2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. СПб.: Профессия, 2013. –400 с.
3. Васюкова А.Т, В.Ф. Пучкова Современные технологии хлебопечения: Учебно-практическое пособие, 3-е изд. Издательский дом«Дашков и К», 2011. - 224с.
4. ВНТП-02-92 Нормы технологического проектирования предприятий хлебопекарной промышленности.
5. ГОСТ 32124-2013 Бараночные изделия. Общие технические условия
6. ГОСТ 31805 – 2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия.
7. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. М.: ИЦ «Академия», 2012
8. Калашин Ю.А. Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий. - М.: «Дели принт» 2010. - 192с.
9. Калачев М.В. Поточные линии и оборудование хлебобулочного и макаронного производства. - Издательский дом «Дрофа », 2007. - 128с.
10. Калачев М.В. Поточные линии и оборудование хлебобулочного и макаронного производства. М.: Дрофа, 2012
11. Калачев М.В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий. М.: Делипринт, 2010
12. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства Ю.И. Сидоренко, О.Г. Сидорова. - СПб: ГИОРД, 2004. - 264с.
13. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. М.: ИЦ «Академия», 2010
14. Немцова З.С., Волкова Н.П., Терехова Н.С. Основы хлебопечения. - М.: Агропромиздат, 2007.
15. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технологии хлебобулочных изделий)/ Л.П. Пашенко, Т.В. Санина, Л.И. Столярова и др. - М.: Колос С, 2006. - 215с.
16. Практическое руководство по производству хлебобулочных изделий в условиях малых предприятий. М.: ООО «Артель - М», 2009.
17. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях (утв. Минсельхозпродом РФ 12.07.1999)
18. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2005.
19. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Составители П.С. Ершов, И.А. Лубчук. - СПб.: «Профикс», 2010. - 208с.
20. Санитарно – эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий (СП 2.3.4.3258-15 от 19.02.2015 № 36110)
21. Технология производства хлебобулочных изделий: справочник, 3-е изд./ З. Н. Пашук, Апет Т. К., Апет И. И. - СПб.: ГИОРД, 2009. - 400 с.
22. Таможенный регламент. Таможенный Союз. О безопасности пищевой продукции. ТРТС 021/2011 (утв. 9.12.2011 № 880)
23. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: Учеб. для СПО. - М.: Проф.Обр.Издат. 2009 - 320с.
24. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. М.: ИЦ «Академия», 2012- 320с

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/429736>