

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/9891>

Тип работы: Дипломная работа

Предмет: Пищевая промышленность

Содержание

стр.	
Введение	3
1 Теоретические аспекты технологии производства слоеных блинчиков	3
1.1 Анализ рынка замороженной продукции в России	5
1.2 Современные технологии производства изделий из слоеного теста	5
2 Разработка технологии производства слоеных блинчиков для ЗАО «Морозко» город Санкт-Петербург	9
2.1 Общая характеристика ЗАО «Морозко» город Санкт-Петербург	12
2.2 Производственный контроль продукции	12
3 Схема технологии производства изделий из слоеного теста	14
3.1 Характеристика сырья и вспомогательных пищевых и не пищевых материалов. Расчет рецептуры и технологический расчет производства на заданный объем.	26
3.2 Выбор технологических схем производства	26
Заключение	33
Список литературы	38

Введение

Актуальность темы исследования. Блины являются традиционным блюдом русской кухни и всегда пользуются высоким спросом. Однако если раньше их готовили преимущественно в домашних условиях, то теперь большинство потребителей предпочитает покупать замороженные полуфабрикаты, приготовление которых не требует много сил и времени.

Бизнес по производству такой продукции отличается высокой рентабельностью и прибылью, что уменьшает сроки окупаемости предприятия. При этом для его организации требуется относительно небольшой стартовый капитал.

Оборудование, которое используется для производства полуфабрикатов, простое в эксплуатации и позволяет производить широкий ассортимент замороженных продуктов быстро приготовления. Технология их изготовления также не требует наличия специальных знаний и большого опыта работы. Конкуренция в этом сегменте относительно невелика. Региональным производителям приходится конкурировать с крупными федеральными компаниями, но по сравнению с последними у мелких предприятий есть несколько преимуществ: они более гибко реагируют на изменения потребительского спроса, уделяют больше внимания качеству продукции и расширению ассортимента. Несмотря на невысокий уровень конкуренции, специалисты считают, что у сегмента замороженных полуфабрикатов есть большой потенциал.

Цель исследования – разработать технологию производства слоеных блинчиков для ЗАО - Морозка город Санкт-Петербург.

Задачи исследования:

- 1) изучить теоретические аспекты технологии производства слоеных блинчиков;
- 2) дать общую характеристику ЗАО «Морозко» город Санкт-Петербург;
- 3) проанализировать производственный контроль продукции;
- 4) дать характеристику сырья и вспомогательных пищевых и не пищевых материалов, сделать расчет рецептуры и технологический расчет производства на заданный объем;
- 5) разработать технологию производства слоеных блинчиков для ЗАО - Морозка город Санкт-Петербург.

Предмет исследования - технология производства слоеных блинчиков.

Объект - ЗАО - Морозка город Санкт-Петербург.

Работа по структуре состоит из введения, трех глав основного текста, заключения и списка литературы.

1 Теоретические аспекты технологии производства слоеных блинчиков

1.1 Анализ рынка замороженной продукции в России

С 2011 по 2015 гг производство замороженных мясных полуфабрикатов в России увеличилось на 35,3%: с 1,3 млн т до 1,7 млн т. Наибольший темп прироста показателя зафиксирован в 2012 г – на 15,7% к уровню предыдущего года. В 2013 и 2014 гг темпы прироста снижались, в 2015 г – возросли до 5,6% к уровню 2014 г. Увеличение объемов производства в условиях общеэкономического спада стало реакцией на возросший спрос потребителей на недорогие категории замороженных мясных полуфабрикатов, которые частично заместили в рационе населения белковые продукты с более высокой ценой. Производители отмечают смещение спроса в более низкие ценовые сегменты и в связи с этим вносят изменения в ассортимент выпускаемой продукции.

С 2011 по 2015 гг цена производителей замороженных мясных полуфабрикатов увеличилась на 41,5%: с 97 руб за кг до 137 руб за кг. Наибольший темп прироста пришелся на 2015 г и составил 23,5% к уровню 2014 г.

В настоящее время производители замороженных мясных полуфабрикатов оказались в сложной ситуации. Стоимость мясосырья растет, т.к. необходимые для выращивания скота и птицы зерно и комбикорма – это товары экспортно-ориентированные либо импортные, и цена их зависит от валютного курса. При растущих издержках производители замороженных мясных полуфабрикатов лишены возможности адекватного повышения цен, т.к. снижающаяся покупательная способность населения ставит под сомнение реализацию товара. Производители видят выход в снижении издержек, в изменении ассортимента в сторону выпуска более бюджетных видов продукции, а также в снижении уровня собственной рентабельности.

Список литературы

1. Боташева, Х. Ю. Основы кондитерского производства: методические указания к лабораторным и практическим занятиям для студентов по направлению подготовки 151000.62 Технологические машины и оборудование / Х. Ю. Боташева. – Черкесск: БИЦ СевКавГГТА.2014. – 96 с.
2. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник. — М.: Академия, 2001. — 300 с.
3. Гунькова П.И., Красникова Л.В. Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности. Учебно-методическое пособие. — СПб.: Университет ИТМО, 2016. — 97 с.
4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебное пособие для сред. проф. образования — 2-е изд., стер. — М.: Академия, 2004. — 131 с.
5. Пищевая промышленность: наука и технологии. - 2011. - №02 (12).
6. Сборник материалов. Международная научно-техническая конференция (заочная) Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство 3-4 декабря 2013 г. Воронежский государственный университет инженерных технологий. - Воронеж, ВГУИТ, 2013 - 980 с.
7. Техника и технология пищевых производств. - 2011. - №03
8. Анализ рынка замороженных мясных полуфабрикатов в России в 2011-2015 гг, прогноз на 2016-2020 гг. - <http://marketing.rbc.ru/research/562949978463552.shtml>
9. Компания «МОРОЗКО». - <http://www.morozko.ru/catalog/>
10. Обзор российского рынка замороженных продуктов. - <http://www.foodmarket.spb.ru/current.php?article=1846>
11. Описание блинного цеха. - <http://pelmene.ru/oborudovanie/opisanie-blinnogo-tseha.html>
12. Построение системы производственного контроля на объекте общественного питания и продовольственной торговли. - <http://fbuz01.rospotrebnadzor.ru/konsultatcionnyicentr/gigienicheskoe-vozpitanie-i-ob/145939/print/>
13. Расчет рецептур на мучные кондитерские изделия. Первичный учет производства. - <http://baker-group.net/confectionery-formulations-technology-raw-materials-and-ingredients/production-of-flour-confectionery-products/4268-calculation-of-recipes-in-the-pastry-primary-production-records.html>
14. Свой бизнес: производство замороженных блинчиков. - <https://www.openbusiness.ru/html/dop11/blinchiki.html>

15. Современные технологии производства изделий из слоеного теста. -

<http://www.sloyki.ru/stati/sovremennye-tehnologii-proizvodstva-izdeliy-iz-sloenogo-testa/>

16. Технология производства слоеного теста. - <http://www.breadbranch.com/techno/view/14.html>

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/9891>