



ОСОБЕННОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
СОВРЕМЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ В МУЧНОМ ЦЕХЕ ДЛЯ СЕТИ КАФЕ –
ПЕКАРЕН. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР НОВЫХ ИЗДЕЛИЙ.
ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ

КУРСОВАЯ РАБОТА

Подготовил: МИРОШНИЧЕНКО ИЛЬЯ ИГОРЕВИЧ
Студент 4 курса группы 222-ТП

Актуальность

- Эта тема является актуальной так как, мучные кондитерские изделия пользуются огромным спросом в России. Вся работа и организация мини пекарни рассчитана на малое количество производимых изделий из муки, но по необычным рецептам - например, диетическая выпечка, булочки по семейным домашним рецептам.

Цели работы:

- Целью курсовой работы является: изучение организации мучного цеха, технология приготовления хлебобулочных изделий в кафе-пекарне «Хлебница», а так же расчет и перерасчет на технологические и калькуляционные карты, составление технологических схем.

Для достижения цели необходимо выполнить следующие задачи:

- 1) составить ассортимент изделий;
- 2) в соответствии с производственной программой определить состав помещений мучного цеха;
- 3) подобрать оборудование и инвентарь, используемые для производства хлебобулочных изделий;
- 4) составить технологические и технико-технологическую карты;
- 5) рассчитать калькуляционные карты;
- 6) составить сырьевую и сводную сырьевую ведомости;
- 7) сделать анализ работы пекарни и сделать предложения по улучшению деятельности предприятия.

Сеть кафе - пекарен «Хлебница»

имеет 12 филиалов. Описываемое предприятие находится по адресу ул. Тургенева, д. 138/3 (ЖК «Замок»). Кафе - пекарни «Хлебница» — это вкус настоящего хлеба. Продукция, которую здесь предлагают, готовится исключительно из натуральных продуктов. Здесь не используем красители, ароматизаторы, усилители вкуса, поэтому вкус изделий — это вкус настоящей домашней выпечки.

Кафе - пекарни «Хлебница» — это пекарня у дома, предлагающая по доступным ценам свежий хлеб, горячие пироги и вкусную выпечку из натуральных продуктов, предлагают только свежую качественную продукцию, которую любят взрослые и дети.



Хлеб Боярский



Технологическая карта №2

Хлеб пшеничный на закваске



Технологическая карта №3

Сдобные булочки с ягодной начинкой



Технологическая карта №423

Пирог с творогом



Технологическая карта на изделие Пирог Киш с рыбой



Технико-технологическая карта на изделие Булочка сдобная с помадкой



Краткосрочные цели работы сети кафе пекарен «Хлебница»

эффективное выживание в условиях конкурентной борьбы; закрепление на рынке хлебобулочных изделий г. Краснодара.

Долгосрочные цели: расширение производства; создание круга постоянных клиентов; увеличение стоимости компании.

Выгоды работы: стабильный доход (спрос на хлебобулочную продукцию не зависит от сезона, погоды, политики правительства); мобильность производства (мини-пекарня может легко менять ассортимент в соответствии с потребностями рынка); быстрая окупаемость при грамотной организации работы.

ПРЕДЛОЖЕНИЕ

- Для обеспечения конкурентного преимущества цены на реализуемую продукцию планируется удерживать на уровне средних по городу. Сбыт готовой продукции: только розничная продажа без посредников в собственном магазине при пекарне.
- Стимулирование спроса будет осуществляться посредством рекламы информативного характера.

Исходя из проведенного анализа, можно сделать следующие выводы:

- 1) магазин Пашковского хлебзавода не является конкурентом, который составит угрозу для работы пекарни «Хлебница». Главным образом это связано с местоположением и свежестью товара;
- 2) магазин «Печка» может составить достойную конкуренцию для кафе - пекарни «Хлебница». Однако потенциальных потребителей продукции мини-пекарни (ближайшие жилые дома и предприятия) вероятнее всего не устраивает его местоположение;
- 3) магазин № 160 «Булочка» составляет серьезную конкуренцию мини-пекарне, однако, к его главным недостаткам относится то, что основными товарами является кондитерская продукция, направленная на аудиторию с доходами выше средних. Однако предполагается, что преимущества местоположения, свежесть, а также последующее расширение ассортимента позволят достойно конкурировать с этим магазином.



Можно формировать заготовки пирожков как круглой, так и вытянутой формы. Для придания изделиям вида, склеенных руками рекомендуется произвести защипывание верха пирожков вручную, также можно их слегка растянуть для получения традиционной вытянутой формы. Эта операция не занимает много времени и исключает потери продуктов, имеющие место при ручном формировании. После этого пирожки расстаиваются при комнатной температуре 20 минут и выпекаются в статической духовке или конвектомате



Автомат для производства классических пирожков ANKO

План-схема мучного цеха

