

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/gotovye-raboty/kursovaya-rabota/302293>

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Пищевая промышленность

1. Введение
2. Обоснование выбора и описания технологической схемы производства и оборудования
3. Расчетная часть
 - 3.1. Расчет производительности печей
 - 3.2 Расчет выхода изделий
 - 3.3 Расчет производственных рецептур
 - 3.4 Расчет запасов сырья и емкостей для его хранения
 - 3.5 Расчет тестоприготовительного и тесторазделочного оборудования
 - 3.6 Расчет оборудования для хранения готовых изделий
4. Технохимический контроль производства
5. Охрана труда
- Заключение
- Список литературы

В поддержании социальной стабильности общества хлебопекарная промышленность играет важную роль, ведь хлеб был, есть и всегда будет продуктом первой необходимости.

Большая часть крупных игроков рынка производства хлеба и хлебобулочных изделий представлены в европейской части России: Колос, Золотой Колос, Белогорье – доля производства этих игроков в натуральном выражении составляет соответственно 10,6, 4,5 и 3%. На рынке хлеба и хлебобулочных изделий в России вышеуказанные компании представлены следующими известными брендами: Колос, Золотой Колос, Белогорье и др.

Для большинства россиян хлеб является важнейшим продуктом питания.

Установлено, что в период с 2018 по 2021 годы производство традиционного хлеба снизилось, в связи с изменением предпочтений населения, связанных со снижением доли жира и сахара в рационе и тенденцией на здоровый образ жизни. Также основной причиной уменьшения объемов производства является сокращение выпуска муки, как основного сырья для производства хлеба [1]. Это связано с низкой технологической оснащенностью мукомольных предприятий, слабой обеспеченностью цифровыми технологическими решениями. Факторы, сдерживающие развитие отрасли представлены на рисунке. В современных условиях, деятельность хлебопекарных предприятий является низкорентабельной, а в некоторых случаях - убыточной. Ситуацию обостряет тенденция, касающаяся роста числа пекарен на рынке хлебобулочных изделий, что лишь увеличивает конкуренцию в этом секторе пищевой промышленности. При этом необходимо отметить, что в то же время объем потребления хлебопродуктов в 2018 году составил 116 кг/год на человека, что выше физиологических норм потребления на 20 кг. Рост потребления хлеба продолжился и в 2019 и в 2020 г., что скорее всего свидетельствует об ухудшении финансового положения части населения.

Анализ тенденций развития отрасли свидетельствует о продолжении внедрения технологий обогащенных хлебобулочных изделий, диетических до 153 тысяч тонн в год, что отвечает требованиям здорового питания с учетом новых физиологических норм потребления основных пищевых веществ.

Определяющей составляющей в достижении целей стратегии развития перерабатывающих отраслей является внедрение инновационных, цифровых технологий, наукотехническое обеспечение производства. Внедрение новых технологических решений по переработке сырья, использованию вторичных ресурсов, разработка продуктов нового поколения требует проведения научных исследований, отсутствие ресурсосберегающего оборудования низкая степень автоматизации производства недостаток современных упаковочных материалов физический и моральный износ технологического оборудования; несоответствие предприятий современным требованиям в области экологии и энергоэффективности высокая степень насыщения внутреннего рынка, отсутствие экспортного потенциала экспериментальных испытаний, доказательной составляющей, что невозможно без научного сопровождения.

В качестве перспектив развития отрасли, можно выделить:

1) дальнейшее расширение линейки выпускаемых продуктов, предоставляя на выбор сразу несколько видов хлебобулочных изделий, к примеру, сдобные булочки, традиционные сорта хлеба, диетические сорта хлеба, национальные хлебные изделия, продукцию, имеющую функциональное назначение;

2) модернизация устаревших производств.

Цель курсового проекта - разработать технологический план хлебобулочного цеха; выполнить расчет производительности печей, расчет выхода изделий, расчет производственных рецептур, расчет запасов сырья и емкостей для его хранения, расчет тестоприготовительного и тесторазделочного оборудования, расчет оборудования для хранения готовых изделий с выработкой ассортимента:

1) хлеб гражданский;

2) булка городская.

1. Акопян Г.С., Резниченко И.Ю. Современные направления развития хлебопекарной отрасли / Г. С. Акопян, И. Ю. Резниченко // Достижения и перспективы научно-инновационного развития АПК: сборник статей по материалам III Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. - (Курган, 24 февраля 2022 г.). - Курган: КГСА им. Т. СМ. Мальцева, 2022. - С. 159-162.

2. Акулич А.В., Костюченко М.Н., Балыхин М.Г., Самуйленко Т.Д., Шапошников И.И. Особенности рынка хлебопечения и перспективные направления развития хлебопекарной отрасли Беларуси и России. Хранение и переработка сельхозсырья. 2022. №3. Электронный ресурс. - Режим доступа:<https://doi.org/10.36107/spfr.2022.349>

3. Бурашников Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс]: учеб. /Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 496 с. Режим доступа <https://e.lanbook.com/book/93587>

4. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Электронный ресурс]: учеб. пособие/А.И. Драгилев, В.М. Хромеев, М.Е. Чернов. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 432 с. Режим доступа <https://e.lanbook.com/book/7626>

5. Красникова Л.В. Микробиологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Л.В. Красникова, П.И. Гунькова. - Электрон. текстовые данные. - СПб: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2014. - 89 с. Режим доступа <http://www.iprbookshop.ru/67301.html>

6. Кирюхина А. Н., Григорьева Р. З., Кожевникова А. Ю. Современное состояние и перспективы развития производства хлеба и хлебобулочных изделий в России // Техника и технология пищевых производств. 2019. №2.

7. Магомедов Г.О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли (теория и практика) [Электронный ресурс]: учеб. пособие/Г.О. Магомедов, Л.А. Лобосова, А.Я. Олейникова. — Электрон. дан. — Воронеж: ВГУИТ, 2014. — 76 с. Режим доступа <https://e.lanbook.com/book/71659>

8. Малашкина В. А. Анализ рынка хлебобулочных изделий Пензенской области / В. А. Малашкина // Научные достижения и открытия современной молодежи: сборник статей победителей международной научно-практической конференции. - Пенза: Наука и Просвещение, 2017. - С. 754-757.

9. Матюшов Д. А., Федорова И. А. Меры безопасности при эксплуатации оборудования хлебопекарного цеха // Научно-образовательный потенциал молодежи в решении актуальных проблем XXI века. 2017. С. 173-176.

10. Чижилова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО/ О.Г. Чижилова, Л.О. Коршенко.-2 -е изд., исп. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2018.-199с.- Серия: Профессиональное образование. Режим доступа <https://biblioonline.ru/viewer/F19C4C45-60ED-49FC-8865-B85F0DAB4B26/tehnologiya-proizvodstva-hleba-ihlebobulochnyh-izdeliy#page/1>

11. Роднина Н.В. Доктрина продовольственной безопасности: региональный аспект. Монография / Н.В. Роднина - Якутск: Издательство ЯРО РГО «Академия», 2021. - 106 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://studservis.ru/gotovye-raboty/kursovaya-rabota/302293>