

Уважаемый пользователь!

Обращаем ваше внимание, что система Антиплагиус отвечает на вопрос, является тот или иной фрагмент текста заимствованным или нет. Ответ на вопрос, является ли заимствованный фрагмент именно плагиатом, а не законной цитатой, система оставляет на ваше усмотрение.

## Отчет о проверке № 8972676

Дата загрузки: 2024-11-13 13:21:41  
Пользователь: [lyudmila.zyuzgina@gmail.com](mailto:lyudmila.zyuzgina@gmail.com), ID: 8972676

Отчет предоставлен сервисом «Антиплагиат»  
на сайте [antiplagius.ru/](https://antiplagius.ru/)

### Информация о документе

№ документа: 8972676  
Имя исходного файла: Удалова.docx  
Размер файла: 0.51 МБ  
Размер текста: 32153  
Слов в тексте: 4813  
Число предложений: 489

### Информация об отчете

Дата: 2024-11-13 13:21:41 - Последний готовый отчет  
Оценка оригинальности: 86%  
Заимствования: 14%



### Источники:

Доля в тексте	Ссылка
32.40%	<a href="https://revolution.allbest.ru/marketing/00769072_0.html">https://revolution.allbest.ru/marketing/00769072_0.html</a>
27.40%	<a href="https://studopedia.ru/24_24147_ponyatie-i-funktsii-obshchestvenn...">https://studopedia.ru/24_24147_ponyatie-i-funktsii-obshchestvenn...</a>
26.70%	<a href="https://student.zoomru.ru/kulinar/page7.html">https://student.zoomru.ru/kulinar/page7.html</a>
19.80%	<a href="https://studizba.com/show/729789-1-2.html">https://studizba.com/show/729789-1-2.html</a>
19.80%	<a href="https://studizba.com/show/573631-1-66523.html">https://studizba.com/show/573631-1-66523.html</a>
19.00%	<a href="http://www.foodtours.ru/toik-1010.html">http://www.foodtours.ru/toik-1010.html</a>
18.70%	<a href="https://prepod24.ru/readyworks/384424/">https://prepod24.ru/readyworks/384424/</a>
14.40%	<a href="https://дцо.пф/obshhestvennoe-pitanie-predstavlyaet-soboj-krupnu...">https://дцо.пф/obshhestvennoe-pitanie-predstavlyaet-soboj-krupnu...</a>
12.00%	<a href="http://рикдагестан.пф/2021/12/30/%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%...">http://рикдагестан.пф/2021/12/30/%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%...</a>
11.90%	<a href="https://studycat.ru/diplomnaya-rabota-kolledzhtehnikum-na-temu-r...">https://studycat.ru/diplomnaya-rabota-kolledzhtehnikum-na-temu-r...</a>
11.40%	<a href="https://expeducation.ru/en/article/view?id=4538">https://expeducation.ru/en/article/view?id=4538</a>
10.80%	<a href="https://studfile.net/preview/7008208/">https://studfile.net/preview/7008208/</a>
8.90%	<a href="https://studfile.net/preview/7711340/page:2/">https://studfile.net/preview/7711340/page:2/</a>
8.40%	<a href="https://referat.co/ref/197893/read?p=58">https://referat.co/ref/197893/read?p=58</a>
7.40%	<a href="https://studfile.net/preview/3651987/page:39/">https://studfile.net/preview/3651987/page:39/</a>
7.20%	<a href="https://www.livelib.ru/book/20522/readpart-professiya-povar-uche...">https://www.livelib.ru/book/20522/readpart-professiya-povar-uche...</a>

Доля в тексте	Ссылка
7.10%	<a href="https://rucont.ru/efd/367704">https://rucont.ru/efd/367704</a>

**Информация о документе:**

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА" ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ) ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТА Кафедра технологии питания и менеджмента КУРСОВОЙ ПРОЕКТ по дисциплине: "Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания" на тему: "Разработка концепции и ассортимента полуфабрикатов из овощей для заготовочного предприятия производительностью 3 тонны в сутки в г. Пермь" Выполнила студентка группы ТП-21 очной формы обучения факультета менеджмента Удалова Мария Евгеньевна Подпись \_\_\_\_\_ "\_\_\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2024 г. Научный руководитель: доцент кафедры технологии питания и менеджмента Пестова Инга Геннадьевна Оценка \_\_\_\_\_ Подпись \_\_\_\_\_ "\_\_\_\_\_" \_\_\_\_\_ 2024 г.

Пермь - 2024 СОДЕРЖАНИЕ Введение3Глава 1. Разработка концепции заготовочного предприятия 61.1. Разработка концепции предприятия 61.2. Товароведная характеристика сырья, требования к качеству81.3. Способы кулинарной обработки овощей и зелени91.4. Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки12Глава 2. Разработка ассортимента выпускаемой продукции предприятия 152.1. Технология приготовления полуфабрикатов162.2. Специи и пряности, используемые при производстве полуфабрикатов2.3. Требования к качеству выпускаемых полуфабрикатов, показатели их безопасности172.4. Разработка и оформление технологических схем и технологических карт на выпускаемые полуфабрикаты19Заключение19Список использованных источников19Приложение 1. Технологическая схема приготовления блюда "Котлеты морковные" Приложение 2. Технологическая карта №1 "Котлеты морковные" 19Приложение 3. Технологическая схема приготовления блюда "Зразы картофельные с грибами"20Приложение 4. Технологическая карта №2 "Зразы картофельные с грибами"21Приложение 5. Технологическая схема приготовления блюда "Котлеты капустные"23Приложение 6. Технологическая карта №3 "Котлеты капустные"23Приложение 7. Технологическая схема приготовления блюда "Котлеты свекольные"23Приложение 8. Технологическая карта №4 "Котлеты свекольные"11Приложение 9. Технологическая схема приготовления блюда "Котлеты картофельные"11Приложение 10. Технологическая карта №5 "Котлеты картофельные"11Заключение30Список использованных источников33 ВВЕДЕНИЕ Общественное питание представляет собой крупную, широко разветвленную отрасль народного хозяйства со своими специфическими особенностями, которая наряду со здравоохранением, социальным обеспечением населения и торговлей решает важные социально - экономические задачи. Общественное питание играет важную роль в жизни общества. Оно наиболее полно удовлетворяет потребности людей в питании. Предприятия питания выполняют такие функции, как производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах. Предприятия питания осуществляют самостоятельную хозяйственную деятельность и в этом отношении не отличаются от других предприятий. Питание населения организуется в основном небольшими частными предприятиями. Основными функциями предприятия общественного питания являются: приготовление пищи, организация ее реализации, а также обслуживание потребителей. Разработка концепции и ассортимента полуфабрикатов из овощей и зелени для заготовочного предприятия в г. Пермь является актуальной темой, обусловленной растущим спросом на полуфабрикаты и готовые блюда среди потребителей, стремящихся к здоровому питанию и экономии времени. Целью данной работы является разработка концепции и ассортимента полуфабрикатов из овощей и зелени для заготовочного предприятия производительностью 3 тонны в сутки Объектом данной работы является заготовочное предприятие производительностью 3 тонны в сутки. Предметом является разработка концепции и ассортимента полуфабрикатов из овощей и зелени. В результате поставленной цели были сформулированы следующие задачи: • Разработка концепции предприятия и его характеристика; • Составление и оформление технологической документации; • Анализ обработки исходного сырья. К основным, использованным, при написании курсового проекта методам относятся: анализ, сопоставление, сравнение. Структура курсового проекта включает в себя следующие разделы: Первая глава представляет теоретическую часть, в которой рассматриваются: разработка концепции предприятия, характеристика сырья с точки зрения товароведения, требования к качеству, описание методов кулинарной обработки, а также определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки. Вторая глава, являющаяся практической частью, посвящена анализу технологии приготовления полуфабрикатов, использованию специй и пряностей в производственном процессе, требованиям к качеству готовых полуфабрикатов, их показателям безопасности, а также разработке и оформлению технологических карт и схем для производимых полуфабрикатов. Заключительная часть включает выводы по всей курсовой работе, список использованных источников и приложения, которые содержат ярлык на продукцию, логотип предприятия, а также технологические карты и схемы. ГЛАВА 1. РАЗРАБОТКА КОНЦЕПЦИИ ЗАГОТОВОЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ 1.1. Разработка концепции предприятия Разрабатывается заготовочный цех с концепцией приготовления полуфабрикатов, а именно цех с производительностью 3 тонны в сутки полуфабрикатов из овощей и зелени. Название заготовочного предприятия: ИП "Сегодня". Организационно правовая форма данного предприятия ИП. Индивидуальный предприниматель (ИП) - организационно-правовая форма, характерная для малого и микро - бизнеса. Она не предполагает образования юридического лица - предприниматель в этом случае действует от своего имени как физическое лицо. Находится данное предприятие будет по адресу: Пермский край, город Пермь, Мотовилихинский район, м-р Висим, ул. Пролетарская, 41.

**Режим работы:** 9:00 - 19:00. Вид деятельности: Услуги **по изготовлению полуфабрикатов** и доставка потребителям по их **заказам** (**Розничная** торговля пищевыми продуктами, напитками) Тип и класс предприятия согласно **ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Логотип предприятия и ярлык на продукцию** представлены в приложении 1. Классификация и общие требования: Заготовочный цех (объект): Предприятие (объект) общественного питания, осуществляющий изготовление кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий и снабжение ими доготовочных объектов, магазинов (отделов) кулинарии, розничной торговой сети и других организаций, а также для доставки потребителям по их заказам" Это предприятие будет заниматься производством не только овощных и полуфабрикатов, но и различных кулинарных изделий, что обуславливает его цеховую планировку. Состав помещений: Цеха: 1. Мясорыбный - разделки рыбы, мяса, птицы; 2. Горячий - приготовление горячих закусок, супов, гарниров, соусов, напитков, доведение до готовности овощных, мясных, рыбных блюд и блюд из птицы 3. Холодный - приготовление холодных закусок, салатов, десертов 4. Овощной - для механической обработки овощей, фруктов 5. Пекарский - для приготовления мучных кондитерских изделий и хлебобулочных изделий 6. Кондитерский цех: изготовление кондитерских изделий в виде тортов и пирожных Упаковывать данную продукцию будут в такие типы упаковки как: 1. Тара типа "флю" получается путем нанесения расплавленного полимера на упаковываемые товары, а "скин" формируется при помощи термоусадочных пленок, которые наносятся на изделие (с подложкой или без нее). Затем материал нагревается, сжимается и начинает плотно облегать товар.. Растягивающиеся пленки имеют более широкий спектр применения (совместимы с большинством **товаров**) и **не требуют** нагрева. **Но при этом стрейч-пленка не может обеспечить такую плотность прилегания к изделию, как "скин";** 2. Вакуумная упаковка продуктов: Она создается при помощи специального оборудования и различных материалов: бумаги, полиэтилена, фольги, алюминия и др. В процессе упаковывания товара из пакета (или иной тары) откачивается воздух. Это позволяет защитить пищу от влияния внешней среды и продлить срок ее хранения до 15-21 дня. Недостатки метода - утрата некоторых полезных свойств и вкусовых качеств целого ряда продуктов, вероятность развития анаэробных микроорганизмов внутри пакета; 3. Упаковка в газомодифицированной среде: Эта технология была разработана с целью устранения тех недостатков, которыми обладают вакуумные пакеты. Она предусматривает заполнение упаковки с продуктом специально подобранной смесью газов (для каждого типа продуктов применяется отдельный состав). Заполнение упаковки газом осуществляется после откачки воздуха. Эта методика дает возможность замедлить деградиционные процессы в продукте и сохранить его натуральные свойства. Различные способы и разновидности пищевой упаковки, конструкционные решения тары обязаны не только развитию науки и технологий, но и рыночной конъюнктуре. 1.2. Товароведная характеристика сырья, требования к качеству Овощи и зелень - источники важных веществ для организма: углеводов, белков, витаминов и минералов. Они делятся на две группы: вегетативные и генеративные. Вегетативные овощи включают различные части растения: корни, стебли, листья, побеги и цветки. К этому подклассу относятся клубнеплоды (картофель, топинамбур), корнеплоды (морковь, свекла, редька), капустные (белокочанная, цветная капуста), луковые (репчатый лук, чеснок), салатно-шпинатные (салаты, шпинат), пряно-вкусовые (укроп, базилик) и десертные овощи (ревень, артишок). Эти овощи играют важную роль в питании человека благодаря своей питательной ценности и разнообразию вкусовых качеств. Генеративные овощи представлены плодоносными частями растений. К этому подклассу относятся тыквенные (огурец, кабачок), томатные (помидор, баклажан) и зернобобовые (горох, фасоль) овощи. Они не только являются источником витаминов и минералов, но и служат основой для приготовления различных блюд. Оба вида овощей необходимы для сбалансированного питания, обеспечивая организм человека необходимыми веществами: углеводами, белками, витаминами и минералами. Их регулярное употребление способствует поддержанию здоровья и повышению иммунитета. Оценка качества овощей и зелени - это комплексный процесс, включающий множество факторов, которые определяют безопасность, вкус и питательную ценность этих продуктов питания. Качество напрямую влияет на удовлетворенность потребителей и конкурентоспособность производителей. Одним из ключевых аспектов оценки качества является внешний вид овощей. Здоровые овощи должны иметь гладкую поверхность, правильную форму и яркий цвет. Отсутствие повреждений и деформаций является важным показателем качества продукта. Влажность овощей также играет критическую роль в оценке их качества. Оптимальная влажность зависит от вида овоща, но обычно составляет 85-95%. Слишком сухие или слишком мокрые овощи могут быть непригодны для употребления. Содержание нитритов и нитратов в овощах также подлежит тщательной проверке. Эти соединения могут накапливаться в овощах, богатых азотом, и могут представлять опасность для здоровья потребителей. Поэтому важно контролировать уровень этих веществ на каждом этапе производства и хранения. Проверка на наличие вредных веществ, таких как пестициды, тяжелые металлы и другие опасные химические вещества, является важнейшим аспектом оценки качества. Это обеспечивает безопасность употребления овощей и зелени. Микробиологическое состояние овощей также подлежит тщательному контролю. Анализ на наличие патогенных микроорганизмов позволяет определить пригодность продукта для употребления. Оценка качества овощей включает также определение содержания органических загрязнений. Это помогает выявить продукты, которые могут быть непригодны для употребления из-за накопления вредных веществ. Для проведения оценки качества используются различные методы. Визуальный осмотр является первым шагом в определении качества овощей. Затем проводится измерение физических показателей, таких как влажность и плотность продукта. Химический анализ позволяет определить содержание нитритов и нитратов, а также наличие вредных веществ. Микробиологический контроль обеспечивает безопасность продукта. Спектрофотометрическое определение содержания нитритов и нитратов является точным методом анализа. Важно отметить, что качество овощей может меняться в зависимости от сезона, условий выращивания и транспортировки. Поэтому регулярные проверки качества на каждом этапе производства и реализации продукта критически важны для обеспечения безопасности потребителей и конкурентоспособности предприятия. Оценка качества также включает оценку срока хранения и пригодности продукта для употребления. Это позволяет продлить срок годности и повысить эффективность использования сырья. 1.3. Способы кулинарной обработки овощей и зелени Процесс кулинарной обработки овощей и зелени - сложный и многостадийный процесс его начало положено на этапе строгого контроля

качества входящих продуктов, где проверяется внешний вид каждого элемента: отсутствие признаков гниения, механических повреждений и дефектов. После этой проверки следует тщательная сортировка, которая направлена на обеспечение однородности партии и оптимизации вкусовых свойств будущего блюда. Переход к самой обработке сырья начинается с очистки. Овощи и зелень тщательно очищаются от всякого рода загрязнений, удаляются несъедобные части. Этот процесс не только улучшает вкус продукта, но и обеспечивает безопасность употребления. Далее следует нарезка, размер которой зависит от требований рецептуры и стандартов полуфабриката. В зависимости от вида продукта и желаемого результата могут применяться дополнительные технологии. Например пассерование, которое усиливает аромат и вкус. Для увеличения срока хранения и улучшения органолептических характеристик некоторые овощи проходят процедуру маринования. Этот процесс включает замачивание овощей в специальном маринаде, состоящем из уксуса, соли, воды и специй. Маринованные полуфабрикаты, такие как соленые огурцы или маринованные помидоры, пользуются большой популярностью среди потребителей. Тепловая обработка является важным этапом, который может существенно повлиять на конечный результат. Овощи и зелень могут быть подвержены сушке, например, для получения сушеного лука или чеснока, которые становятся отличными приправами. Жарка также является популярным методом обработки, например, жареный лук часто используется как ароматическая добавка к различным блюдам. К опциональным методам тепловой обработки относятся запекание, копчение и другие способы, выбор которых зависит от вида продукта и желаемого результата. Завершая процесс, готовая продукция фасуется в удобные контейнеры, такие как пакеты или пластиковые контейнеры, что облегчает хранение и транспортировку. Каждая упаковка маркируется разработанной этикеткой, содержащей всю необходимую информацию о продукте: название, состав, срок годности и условия хранения. Это позволяет потребителям делать осознанный выбор и соблюдать все нормативы и требования. Соблюдение стандартов безопасности - это не ограничение, а ключ к открытию новых возможностей для инноваций в области пищевой обработки. Это возможность экспериментировать с новыми методами, которые могут открыть новые вкусы и текстуры. Результат этого сложного процесса - это не просто готовый продукт, но и возможность расширить границы человеческого восприятия пищи. Это возможность создавать блюда, которые не только удовлетворяют базовые потребности организма, но и пробуждают эмоции и ассоциации у потребителя.

1.4. Определение источников продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки

Выбраны оптимальные поставщики сырья с учетом стоимости приобретаемых товаров, логистическими затратами. Все рассмотренные варианты источников представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Источники продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки

№ п/п	Наименование источников снабжения (адрес)	Наименование групп товаров и полуфабрикатов	Периодичность поставки
1.	Торговая фирма Адрес: г. Пермь, Мотовилихинский район, ул. Завьялова, 22	Овощи	Ежедневно
2.	Фрукты и овощи Адрес: г. Пермь, ул. Переездная, 2 лит К	Овощи и зелень	Ежедневно
3.	Оптово-розничная компания Адрес: г. Пермь, ул. Ушинского, 2/2	Овощи и зелень	1 раз в неделю
4.	METRO Cash & Carry Адрес: г. Пермь, ул. Шоссе Космонавтов, 393	Масло растительное, масло сливочное, уксус, яйцо, грибы сушеные, молоко, сыр, сахар, манная крупа, творог, специи, панировочные сухари	2 раз в неделю

Успешно определены оптимальные варианты поставщиков сырья, полуфабрикатов и товаров без необходимости их переработки. Анализ представленных в таблице источников поставки показывает, что компания имеет доступ к широкому спектру надежных поставщиков, учитывающих ключевые факторы, такие как цена, расстояние доставки и возможности получения экономических преимуществ. Выбор поставщиков с учетом указанных факторов позволит компании оптимизировать свои затраты на сырье и полуфабрикаты, а также улучшить качество поставляемых товаров. Этот анализ поставщиков станет важным инструментом для оптимизации логистики и управления цепочкой поставок, что в свою очередь повлияет на общее конкурентоспособность компании на рынке.

## ГЛАВА 2. РАЗРАБОТКА АССОРТИМЕНТА ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ

### 2.1. Технология приготовления полуфабрикатов

Технологическая схема производства полуфабрикатов в виде сырых очищенных и нарезанных овощей состоит в следующем: сортировка, калибровка, мойка, очистка, дочистка, нарезка, упаковка, хранение и реализация. Для картофеля применяют специальные машины для очистки, а также ручная дочистка для удаления глазок и темных пятен. Молодой картофель очищают вручную в водах с деревянной веселкой или в специальных машинах без абразивной облицовки. Очищенный картофель может быть использован целым или нарезанным. Формы нарезки - соломка, брусочки, кубики, кружочки, ломтики. Нарезанный картофель является полуфабрикатом для супов, жареного и тушеного картофеля, картофеля в молоке и других кулинарных изделий. При нарезке картофеля для жарки его промывают для удаления крахмала, чтобы избежать слипания при тепловой обработке. После этого картофель обсушивают на воздухе, чтобы предотвратить разбрызгивание жира. При хранении очищенных и нарезанных клубней картофеля поверхность темнеет из-за окисления полифенолов под действием кислорода при участии фермента полифенолоксидазы. Для предотвращения потемнения картофель обычно хранят в холодной воде, предотвращая соприкосновение клубней с кислородом воздуха. Другим способом предохранения от потемнения является сульфитация. Морковь, свеклу, брюкву, репу, редьку обрабатывают аналогично картофелю. При переработке больших партий морковь и свеклу очищают на специальных линиях, предназначенных для картофеля. Из белых корней готовят полуфабрикат "Коренья свежие обработанные". Корни петрушки, пастернака, сельдерея сортируют, обрезают зелень и мелкие корешки, промывают и очищают вручную или в специальной машине с последующей ручной дочисткой. Очищенные корни