Содержание

Введение

1. Технологические основы технологии производства шоколадной колбасы
2. Технология производства шоколадной колбасы
3. Управление технологическим процессом и качеством продукции
4. Уровень технологической, материальной и трудовой культуры
5. Взаимосвязи технологий
6. Экологическое воздействие
7. Экономическая эффективность

Заключение

Список литературы

Введение

Пирожные — штучные кондитерские изделия разнообразной формы с художественно отделанной поверхностью. Масса их колеблется от 17 до 110 г. В литературе нередко пирожные не выделяют как отдельный вид кондитерских изделий. В частности, Вильям Похлёбкин, автор популярных изданий по кулинарии, указывает, что пирожные — это русское наименование кондитерских изделий, представляющих собой либо различные торты, разрезанные на небольшие равные прямоугольнички, либо специально приготовленные печенья с кремовой промазкой или начинкой. Далее он пишет, что пирожные не объединяются никаким общим кондитерским принципом, это название чисто условно прилагается к кондитерским и изделиям определённого размера (10x5 см), состоящим из любого вида кондитерского теста и кремовой, фруктово-ягодной или шоколадной начинки.

Изготавливают пирожные по действующему прейскуранту одного названия, но разной массы: большие и маленькие (60 % массы больших). Нарядный внешний вид и отличный вкус пирожных — важнейшие показатели качества этих изделий.

1. Теоретические основы технологии

Печенье крошим на мелкие кубики. Половину кубиков надо раскрошить в мелкую крошку (это можно сделать руками, а можно в блендере с насадками-ножами). В итоге получаем чашку крошки печеньев.

Орехи измельчаем в кофемолке.

Сухие компоненты готовы, осталось сделать крем. Масло растапливаем на огне, иногда помешиваем.

Затем добавляем какао порошок и сгущенное молоко. Все тщательно перемешиваем, и в получившуюся массу добавляем крошки печенья и орехи, еще раз перемешиваем.

Очередность особого значения не имеет, единственное — крошки печенья надо оставить напоследок, для того, чтобы они не успели потерять форму и на разрезах максимально достоверно имитировали вкрапления сала.

Колбасная масса у нас есть, осталось придать ей надлежащую форму

Складываем фарш в пакет и сдвигаем его рукой к краю. Колбаса приобретет в общем-то колбасный вид, но она будет довольно неаккуратная. Получится вариант Колбаса Чайная.

Следующим местом обитания колбасы станет холодильник. И пролежать она там должна довольно долго, часов 12, а лучше даже сутки. Тогда шоколадная масса успеет хорошенько застыть, крошки печенья пропитаются влагой из крема и перестанут быть сухими, и вообще колбаса приобретет монолитность достаточную, чтобы ее можно было порезать на аккуратные ломтики.

Затем продукт можно выводить на реализацию.

В процессе доработки отходов выделяем неиспользованные отходы, такие, как загрязненная вода после промывки посуды, и упаковки от используемых продуктов.

2. Технология производства шоколадной колбасы

А) Алгоритм технологии производства шоколадной колбасы

Ввод сырья

* 1. ввод печенья
	2. ввод орехов
	3. ввод масла
	4. ввод сгущенного молока
	5. ввод какао порошка

Вводится на стадии приготовления крема

Подготовка сырья

2.1. раздробление печенья

2.2. измельчение орехов

2.3. нагрев масла

Основные операции

3.1 замешивание шоколадной массы

3.2 формирование колбасы

Доработка продукта

4.1 замораживание шоколадной колбасы

4.2 порционная упаковка колбасы

Доработка отходов

6.3 неиспользованные отходы

6.3.1 упаковка от печенья – на утилизацию

6.3.2 упаковка от орехов – на утилизацию

6.3.3 упаковка от масла – на утилизацию

6.3.4 грязная вода - в канализацию

Реализация продукции

3. Управление технологическим процессом и качеством продукции

Цель управления технологическим процессом определяется выбором оптимального варианта технологического процесса производства шоколадной колбасы, при котором колбаса приобретает качественные характеристики и должна отвечать соответствующим требованиям.

Требования к сырью:

1. сырье должно соответствовать требованиям нормативной документации, медико–биологическим требованиям, требованиям действующих стандартов и технических инструкций.
2. подготовка сырья должна производиться с соблюдением требований технологии и санитарных правил для предприятий общественного питания.

Качество продукции:

Контроль качества проводится на этапах ввода сырья (оценка качества вводимого сырья), на промежуточных этапах. Комплексный контроль качества продукции проводится на этапе ее выхода.

Органолептические показатели – параметры, определяющие потребительские свойства шоколадной колбасы, так как они непосредственно влияют на органы чувств человека (зрение, обоняние, осязание). Наиболее значимые из этих параметров – запах и, конечно же, вкус.

Физико–химические показателя - показатели, определяющие степени безопасности продукции для человека. Они являются главным фактором при принятии решения о допуске продукта к употреблению.

Транспортировка

Колбаса транспортируются транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозок грузов, действующих на данном виде транспорта.

Продукт должен храниться в специальных контейнерах, не зараженных вредителями вредных запасов.

Срок хранения шоколадной колбасы – 3 месяца.

4. Уровень технологической, материальной и трудовой культуры

Культура производства представляет собой комплексную характеристику содержательной стороны всей производственной деятельности общества.

Материальная культура – это система предметно – вещевых элементов производительных сил, основой которых выступает система орудий производства. На данном производстве автоматизация производства не совершена.

Технологическая культура представляет собой совокупность процессов, обусловленных теоретическими основами технологии, и определяющих технологию производства.

Трудовая культура является сложной структурой, охватывающей все проявления живого труда на производстве.

Материальная и технологическая культуры отражают уровень соответствия технологии новейшим достижениям науки и техники. Трудовая культура отражает степень соответствия производства уровню развития общества в целом. Соответственно, материальная и технологическая культуры зависят от трудовой культуры. Следовательно, трудовая культура является главной составляющей культуры производства.

Специфику трудовой культуры обуславливает то, что она является качественной характеристикой трудового процесса, который определяется уровнем развития работника, т.е. его:

- умениями;

- знания технологии;

- физической и моральной подготовленностью к трудовой деятельности вообще и на данном производстве, в частности;

- способностью реализовывать себя как главную производительную силу данного этапа развития общества.

5. Взаимосвязь технологий

В технологии производства шоколадной колбасы используют продукцию технологии производства крема. А технология производства крема не нуждается в продукции технологии производства блинов, поэтому связь между ними является прямой соподчинительной.

В тоже время связь между ними опосредованная обоюдная, так как чем больше будет потребляться колбаса, тем больше будет расходоваться и продукты, из которых производиться эта колбаса.

Технология производства шоколадной колбасы имеет прямую соподчиненную связь с технологией подготовки трудовых кадров, работающих на производстве.

На рынке кондитерских изделий для производства было приобретено печенье.

Произведенный продукт – шоколадная колбаса, вернулся на тот же рынок.

6. Экологическое воздействие

Любые технологии, кроме того, что они взаимозависимы, еще и тесно связаны с окружающей средой.

Технологии воздействуют на людей и окружающую среду через потребление ресурсов, производимую продукцию и посредством образования отходов.

Экологическое воздействие любой технологии определяется суммой прямого и опосредованного экологических воздействий. Прямое экологическое воздействие обуславливается основной технологией производства. Опосредованное экологическое воздействие обуславливается воздействием технологий, связанных с основной технологией. При этом экологическое воздействие смежных технологий порой может во много раз превосходить воздействие основной технологии.

Продукция технологии оказывает экологическое воздействие либо через отходы – остатки продукции, либо через ее качество. Чтобы уменьшить экологическое воздействие продукции через ее качество на производстве применяется жесткий контроль.

Производство шоколадной колбасы не влияет на окружающею среду не положительно не отрицательно, так как отходы от ее производства пойдут на утилизацию.

7. Экономическая эффективность

Критериями современного состояния потребительского рынка шоколадной колбасы могут служить: состояние источников наполнения рынка товарами; соотношение спроса и предложения, которое определяет насыщенность рынка товарами, степень удовлетворения спроса, широту, полноту, структуру ассортимента и качество товаров.

Источниками наполнения рынка товарами являются отечественное сельскохозяйственное и промышленное производство, а также импорт товаров, состояние которых определяет полноту и характер предложения.

Перспективы развития потребительского рынка кондитерских товаров связаны с мерами государственного регулирования сферы торговли путем поддержки отечественного производителя. Наряду с этим большое значение имеют создание и укрепление инфраструктуры торговли, конкурентной среды, проведение российских ярмарок; усиление контроля над качеством товаров и соблюдением правил торговли.

С учетом конъюнктуры, сложившейся на российском рынке потребления, большое значение приобретают рациональное управление ассортиментом, товарными потоками, обеспечение качества товаров и количества на разных этапах товародвижения. Решение этих задач требует высокой квалификации специалистов в различных областях знаний, а также умений комплексно использовать их в профессиональной деятельности.

На сегодняшний день большим спросом на потребительском рынке пользуются кондитерские изделия, в том числе шоколадная колбаса.

А так как ее производство не требует больших издержек, то при минимальных затратах можно получить максимальную прибыль, поэтому данное производство можно считать экономически эффективным.

Заключение

В моей работе были рассмотрены теоретические основы технологии производства шоколадной колбасы, сама технология, ее экологичность, наукоемкость, технологическая, материальная и трудовая культура, ее взаимосвязи с другими технологиями.

В результате, можно сделать вывод, что технология производства совсем не сложная, для нее не нужно специальное автоматизированное оборудование. технологический шоколадный колбаса сырье

Экологическое воздействие при производстве относительно невелико.

Список литературы

1. http://karpatka.ru/chocolate\_sausage.html
2. http://www.pokushay.ru/2010/03/10/shokoladnaya-kolbasa.html