The background of the slide is a photograph of various breads and pastries. In the top left, there is a woven basket containing several round pastries, possibly buns or small loaves, some with a golden-brown crust and others with a lighter, possibly powdered sugar coating. In the top right, another woven basket contains several larger, round loaves of bread, some with a golden-brown crust and others with a lighter, possibly powdered sugar coating. In the bottom left, two long, thin baguettes are visible, one slightly behind the other, both with a golden-brown crust and a soft, white interior. The breads are arranged on a light-colored wooden surface with horizontal planks.

Таганрогский технологический техникум питания и торговли

Курсовая работа

Тема: " Организация работы структурного подразделения промышленного предприятия по изготовлению хлебобулочных изделий (кондитерский цех) партий товара в количестве 200 единиц."

Выполнена студентом группы Т-4
Осташевским Данилом
Ивановичем

Цели и задачи работы

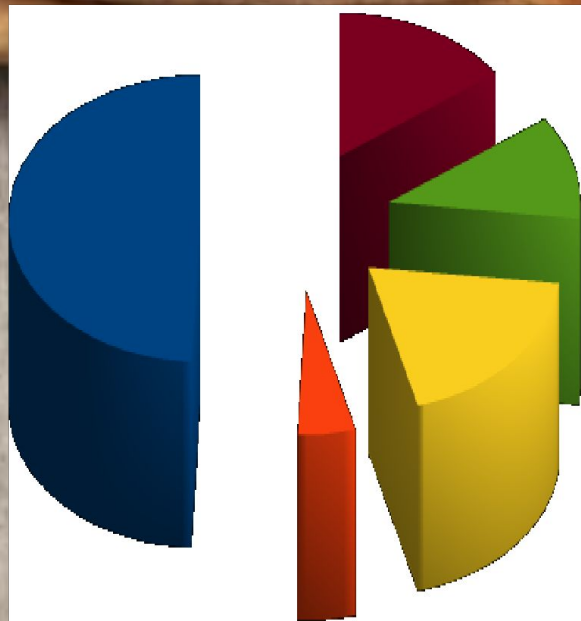
- Цель работы изучить и провести анализ организации работы структурного подразделения кондитерского цеха промышленного предприятия по производству хлебобулочных изделий.
- Данная цель реализуется посредством следующих задач:
 1. Дать характеристику выбранного предприятия;
 2. Проанализировать работу кондитерского цеха ;
 3. Произвести технологический расчёт и подбор оборудования;
 4. Проанализировать значимые факторы при покупке хлебобулочных изделий.
- Объект исследования : кондитерский цех промышленного предприятия.
- Предмет исследования: изготовление хлебобулочных изделий партий товара в количестве 200 единиц.

ХАРАКТЕРИСТИКА ООО "ФАНТАЗИЯ"

- Основная область деятельности "Досуг, развлечения, общественное питание" и "Кафе-кондитерские, Кофейни".
- Если аромат свежей выпечки так и норовит возбудить в вас сильный аппетит, то данное заведение сможет удовлетворить вашу потребность. Помимо вкусной еды вас ждет горячий кофе или чай.
- Организационно-правовая форма : ООО «Фантазия»
- Фактическое месторасположение : Таганрог, улица Чехова, 324, офис 1
- Режим работы : пн-вс 9.00–22.00
- Предлагаемые формы обслуживания : Еда на вынос, доставка в течение часа. Места для сидения в торговом зале .
- Предлагаемые формы расчета: наличный и безналичный.



Значимые факторы при покупке хлебобулочных изделий



При анализе потребительских предпочтений потребителей хлебобулочных изделий было установлено, что в первую очередь покупатели обращают внимание на свежесть хлеба -40%, на производителя-18%, на внешний вид-22%. Цена является главным критерием при покупке для 15% потребителей и упаковка является важным фактором для 5% покупателей.

Анализ работы кондитерского цеха

- Кондитерский цех занимает особое место на предприятии общественного питания. Он выпускает изделия, которые реализуют не только в залах, но и в магазинах кулинарии, филиалах, буфетах других предприятий.
- Кондитерский цех на предприятии общественного питания организуется для выпуска следующих изделий: тортов, пирожных, кексов, коврижек и хлебобулочных изделий.
- Технологический процесс в кондитерском цехе состоит из следующих этапов: подготовка продуктов, замес теста, разделка и выпечка изделий, остывание, укладка, хранение, транспортировка.