

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет
Навчально-науковий інститут харчових технологій ім. М.О. Грішина
Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування
Ступінь вищої освіти Магістр
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»



**ПРЕЗЕНТАЦІЯ
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА**

**на тему: «ПРОЕКТ РОЗВИТКУ ТОВ «ОНЕРКОМ» З ОРГАНІЗАЦІЮ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ У М.
ДНІПРО ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У МЕНЮ ВЕГАНСЬКИХ ДЕСЕРТІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ
ЦІННОСТІ»**

Здобувача Скуділо І.О.
(прізвище, ініціали)

Керівник: к.т.н., доц. Атанасова В.В.
(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 10.12.2024 р., протокол № 5.

Одеса - 2024 рік



Рис. 1. Класифікація вегетаріанського харчування.

Таблиця 1. Рецепт традиційного та розробленого пудингу із груш.

Назва інгредієнту	Вміст традиційний пудинг із груш	Вміст веганський пудинг із груш
Груші свіжі	51	51
Яєчний білок	24	-
Аквафаба нуту	-	30
Цукор	10	10
Сметана	16	-
Кокосові вершки	-	11
Крупа манна	5	5
Сухарі пшеничні	6	6
Цукровва пудра	1	1
Маргарин	5	-
Кокосове масло	-	4

Таблиця 2. Хімічний склад слизів насіння льону, г на 100 г продукту.

Показник	Відсоток екстрагування	Кількість, г
Білків	6,8 - 7	1,47
Жирів	1,2 - 1,5	0,615
Вуглеводів	68 - 70,5	23,97
Зольних речовин	6 - 7	0,28

Таблиця 3. Органолептичні показники якості аквафаби у порівнянні з яєчним білком.

Найменування показника	Яєчний білок	Аквафаба нуту	Аквафаба нуту + слизи насіння льону 1:1
Зовнішній вигляд	Чистий, щільний, прозорий, без сторонніх домішок	Мутний розчин, без наявного осаду	Щільний, злегка мутний розчин
Колір	Світло-жовтий	Від блідо-жовтого до світло- жовтого	світло-жовтий
Смак і запах	Властивий яєчному білку, слабо виражений, без сторонніх запахів та присмаків	Властивий нуту, солонуватий, без сторонніх запахів і присмаків	Нейтральний, з нотками нуту, без сторонніх запахів та присмаків
Густина, г/см ³	1,017±0,001	0,983±0,001	1,015±0,001

Рис. 2. Піноутворювальна здатність зразків досліджуваних піноутворювачів.

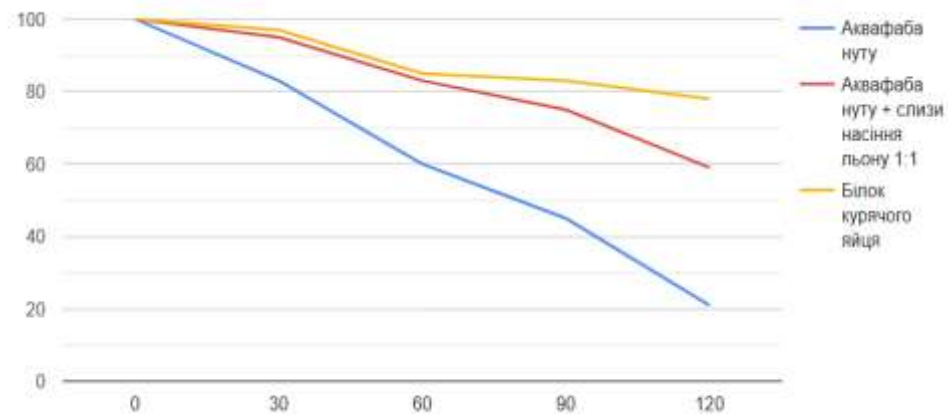
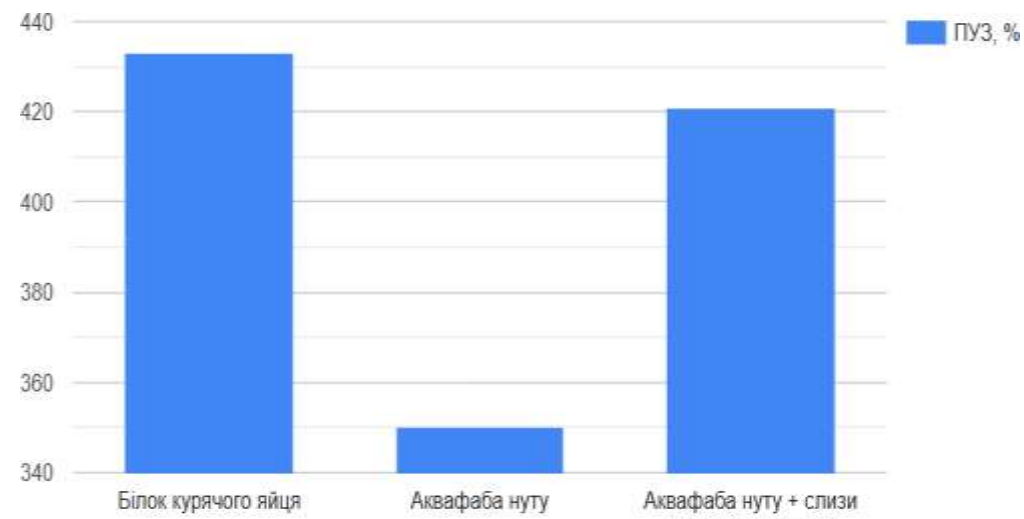


Рис. 3. Порівняльна характеристика стійкості піни.

Таблиця 4. Рецептúra розробленого веганського пудингу із груш

Назва інгредієнту	Вміст веганський пудинг із груш
Груші свіжі	51
Слизи насіння льону	15
Аквафаба нуту	15
Цукор	10
Кокосові вершки	11
Крупа манна	5
Сухарі пшеничні	6
Цукровва пудра	1
Кокосове масло	4

Таблиця 5. Органолептичні показники готового десерту

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Приємна однорідна структура без грудочок
Колір	Світло-жовтий, з запеченою скоринкою
Смак	Солодкий, приємний грушово-кокосовий
Запах	Притаманний випічці, з нотками груші і кокосу



Рис.4.Зображення готового виробу веганський пудинг.

Таблиця 6. Харчова цінність веганського пудингу.

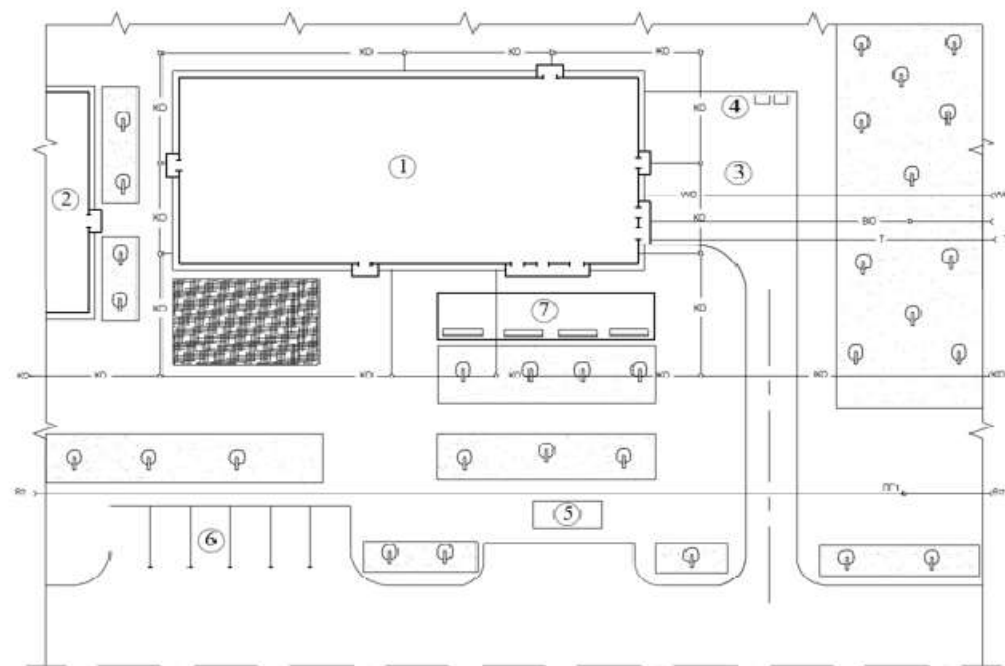
Назва показника	Значення
Білків, г	3,6
Жирів,г	2,5
Вуглеводів,г	22,7
Калорійність, кКал	131,2

ВИСНОВКИ

Проведені дослідження аналізу попиту веганського харчування, свідчать про його стрімке стаке зростання та характеризуються необхідністю реагувати на цю тенденцію виробників. Веганське харчування потребує створення нових продуктів, що дозволять розширити асортимент страв для веганців та прихильників здорового харчування. З огляду на це розробка нового десерту для веганів буде актуальною та в майбутньому користуватиметься попитом. Найголовнішою вимогою є застосування лише продуктів рослинного походження, за таких умов всі продукти тваринництва, які використовують у традиційних десертних технологіях потребують заміни. Вершки, сметану, маргарин з легкістю замінюють на аналогічні рослинні продукти, такі як рослинне молоко, рослинні жири та олії, або рослинні вершки.

Що стосується заміни яйцепродукції, а саме білків курячого яйця — актуальною сировиною з широким використанням є аквафаба бобової сировини.

В ході наукового дослідження нами розроблено рецептуру та технологію виготовлення веганського десерту — пудингу із груш. У складі якого застосовано аквафабу нуту та слизи насіння льону, що дозволило отримати готовий продукт із ідентичними до традиційного десерту органолептичними показниками, без суттєвих змін у технологічному процесі.



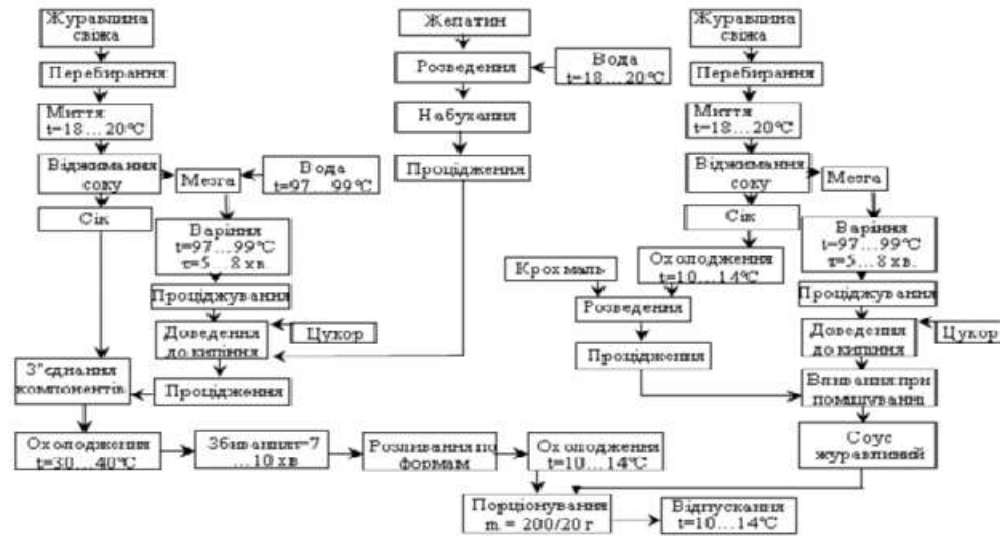
№ Заяв	Найменування	од. вим.	Кількість
1	Площа території кафе-кондитерської	м²	1810
2	Площа забудови	м²	450
3	Площа озеленення	м²	670
4	Цільовість забудови	%	31
5	Коефіцієнт використання території	-	74

№ з/п	Найменування	Прим.
1	Кафе-кондитерська	
2	Житловий будинок	
3	Господарчий майданчик	
4	Сміттєві бункри	
5	Зупинка громадського транспорту	
6	Стоянка	
7	Майданчик для відпочинку	

	Наземні будівлі		Каналізація
	Газопи		Електропостачання
	Квітник		Теплопровід
	Листові дерева		Пожжежний гідрант
	Водопровід		Лавка для відпочинку

[illegible]

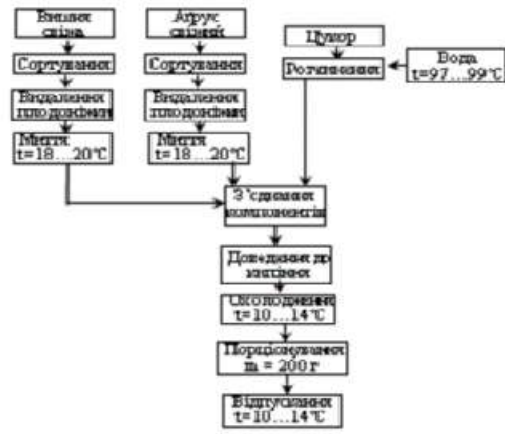
Мус журавлиний № 898



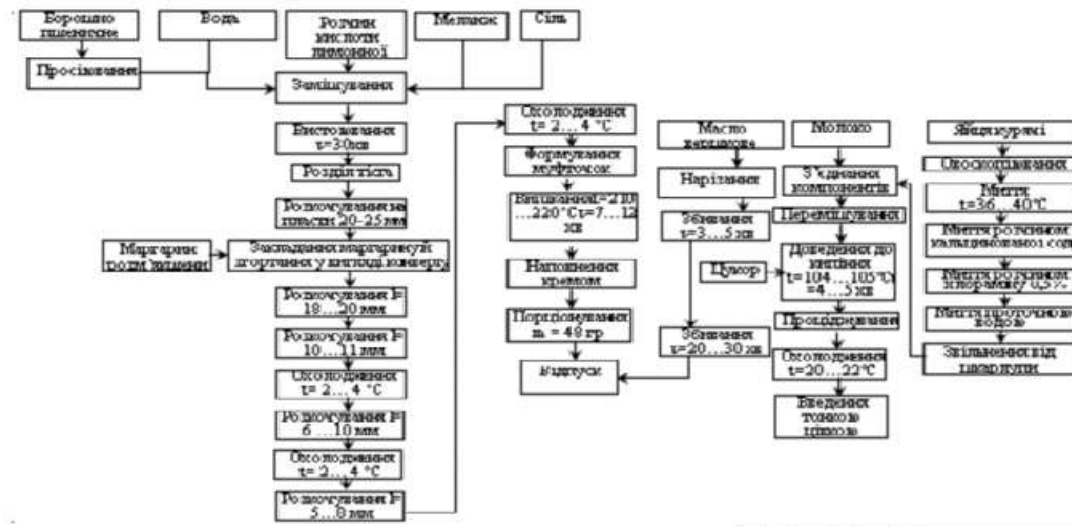
Самбук абрикосовий № 905



Компот из груш і яблук № 862



Муфточка з кремом



КРМ ТРІОХ 1.700.03.2.8									
Проект розробки ТОВ "СЕРПІС" з організації виробництва продукції									
з м. Львів на виробництво продукції в м. Львів (виробництво продукції)									
Функціональний зміст									
Сторінка								3	4
Датум								08.07.2024	08.07.2024
Відомості								Відомості	Відомості
Відомості								Відомості	Відомості

Основні економічні показники роботи підприємства

№ з/п	Показники	Одиниці вимірювання	Значення
1	Валовий товарообіг	тис. грн.	69630,19
2	Чистий дохід від реалізації	тис. грн.	58025,16
3	Витрати операційної діяльності	тис. грн.	48390,96
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	тис. грн.	9634,20
5	Чистий прибуток	тис. грн.	7900,04
6	Рентабельність продажів	%	13,61
7	Поріг рентабельності в грошовому вираженні	тис. грн.	41726,96
8	Середній чек	грн.	473,67
9	Термін окупності капітальних вкладень	роки	1,81

Дякую за увагу!

