

### Техніко-економічні показники генплану

№ з/п	Найменування	од. вим.	Кількість
1	Площа території ділянки	м <sup>2</sup>	1810
2	Площа забудови	м <sup>2</sup>	450
3	Площа озеленення	м <sup>2</sup>	570
4	Щільність забудови	%	31
5	Коефіцієнт використання території	-	74

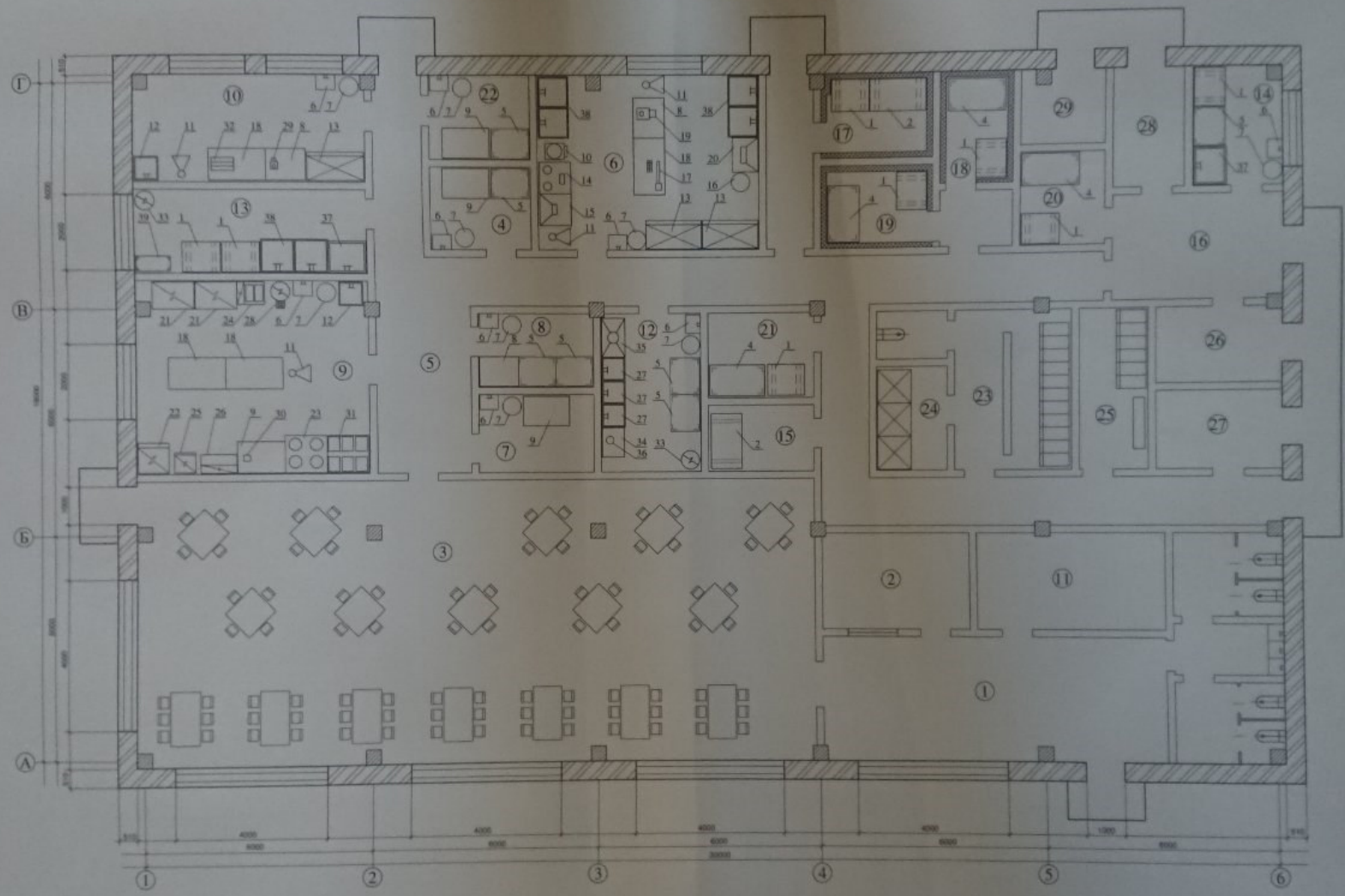
### ЕКСПЛІКАЦІЯ БУДИВЕЛЬ І СПОРУД

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

### УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ

- Наземні будівлі
- Газон
- Квітник
- Листові дерева
- Водопровід
- Каналізація
- Електропостачання
- Теплопровід
- Пожежний гідрант
- Лавка для відпочинку

КРМ.ТРОХ.1.770-03.1.4					
№	К.п.	Лек.	Висл.	Підпис.	Дата
Добутий	Висланий	Лек.	Висл.	Підпис.	Дата
Класифікація	Класифікація	Лек.	Висл.	Підпис.	Дата
Місцеві органи влади					Сторінка
регіонального господарства					1
					6



КРМ ТРСУХ.1.770-01.1.4

Проект планировки и межевания территории, в границах которой расположен объект, подлежащий изъятию для государственных нужд Республики Беларусь.

Министерство архитектуры и строительства Республики Беларусь

Специализированная организация

Специализированная организация

Специализированная организация

Метою наукової роботи є розробка технології та рецептури нових видів солодких виробів – пастили

Таблиця 1.Рецептури пастили

сировина	1.Пастила з яблук	2.Пастила полуниці та горіхами	3.Пастила без цукру з груш, ківі та банана	4.Пастила грушево-яблучна	5.Пастила з борошна або крохмалю кукурудзяного	6.Пастила з горобини чорноплідної
Яблука	1100/			750		
Цукор	60	100		180	250	500
Вода	50					
Олія рослина	10					
Полуниця		1000				
Горіхи		200				
Груші			500/	750		
Ківі			200/			
Банани			300/			
кукурудзяне борошно або крохмаль					500г	
молоко					750	
сіль					5	
горобина чорноплідна						1000г
яйце (білок)						2шт/60г
вихід	1000г	1000г	1000г	1000	1000г	1000г
Вологість,%	20%	22	23	22	19	23

Таблиця 2. Рецептури пастили

сировина	7.Пастила з черешні та йогурту	8.Пастила смородинов	9.Пастила з яблук, меду, кориці	10.Пастила з вишні	11.Пастила Білевська	12.Пастила з агрусу та ківі
Яблука			1500		800	
Цукор	100	200		200	170	100
Ківі						/1500
Черешня	1000					
Йогурт	1000					
Смородина		400				
Агрус						/2500
Вишня				1000		
Кориця			5			
Вода		20				
Мед			100			
Пудра цукров					50	
яйце (білок)					1шт	
вихід	1000г	1000г	1000г	1000	1000г	1000г
W заварної 19-23%	20%	23	22	23	19	23

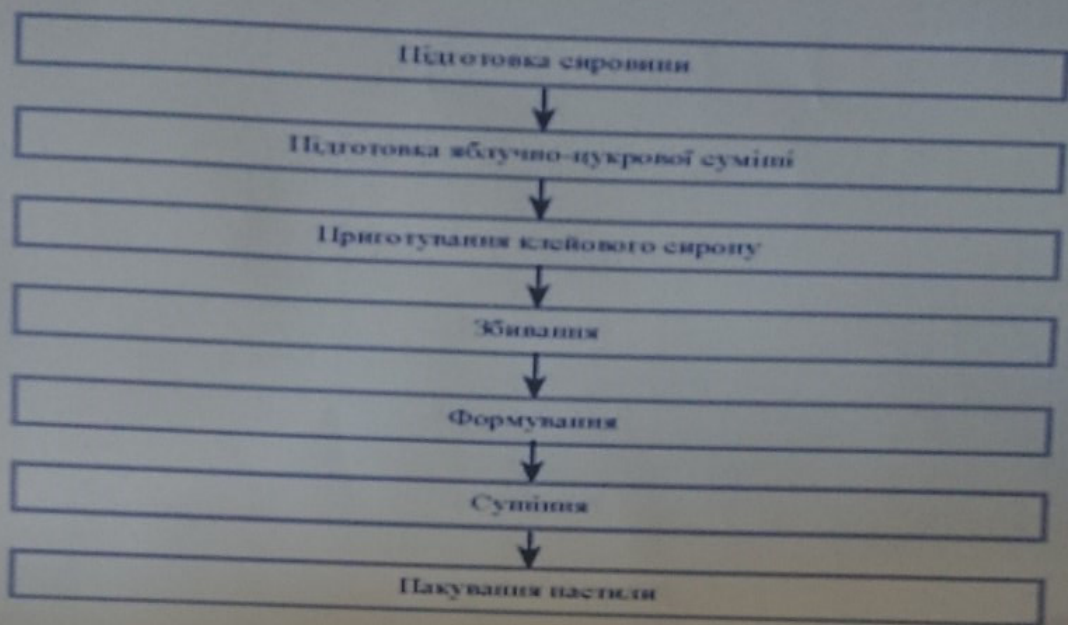


Рис.1. Функціональна схема виробництва пастили

Таблиця 3.Хімічний склад та калорійність інноваційної пастили

Назва пастили	Вихід г	Хімічний склад,г					калорій- ність
		вода	білки	жири	вуглеводи	клітков/ попел	
1.Пастила з яблук	100	20	1,0	0	77	1,0/1,0	312
2.Пастила з полуниці з горіхами	100	22	5,6	11,5	53	4,0/4,0	338
3.Пастила без цукру з груш, ківі та банана	100	23	4	1,3	68	2,2/1,5	299
4.Пастила грушево-яблучна	100	22	1	0	73	2,0/2,0	296
5.Пастила з кукурудзяного борошна або крохмалю	100	19 19	7,2 1	1,5 0,6	71 79	0,7/0,8 0/0,2	326 325
6.Пастила із чорноплідної горобини	100	23	1,7	0	67	6,1/2,2	276
7.Пастила з черешні,йогурту	100	20	6,1	4,2	66,2	1,0/2,5	327
8.Пастила із смородини	100	23	1,5	0	67,5	6,0/2,0	276
9.Пастила з яблук, меду ,кориці	100	22	1,0	0	74,8	1,2/1,0	303
10.Пастила з вишні	100	23	2,5	0	71,2	1,5/1,8	295
11.Білевська пастила	100	19	1	0	37	1	150
12.Пастила з агрусу та ківі	100	23	1,7	0,9	68	4/2,4	288

Таблиця 4. Фізико - хімічні показники пастильних виробів

Найменування показників	Значення для пастили заварної	Метод аналізу
Вологість, %	19-23	ДСТУ 6441-2003
Густина, г/см <sup>3</sup> , не більше	0,9	
Загальна кислотність, град, не менш	6	ДСТУ 4957:2008
Масова доля редукуючих речовин, %	10—20	ДСТУ 4910:2008 ДСТУ 3903—99 (ISO 6206—79).
Масова доля золи, нерозчинної в 10%-розчині соляної кислоти, %, не більше	0.05	ДСТУ 3893:2016
Зміст миш'яку та свинцю	Не допускається	ДСТУ ISO 2590:2004

Метою наукової роботи є розробка технології та рецептури нових видів солодких виробів – пастили

Таблиця 5. Фізико - хімічні показники якості виробів пастили

Назва пастили	Вологість, %	Густина, г/см <sup>3</sup>	Загальна кислотність, град	Масова доля редукуючих речовин, %	
1.Пастила з яблук	20	0,9	12	23	77
2.Пастила з полуниці з горіхами	22	0,7	6	12	53
3.Пастила без цукру з груш, ківі та банана	23	0,6	7	10	68
4.Пастила грушево-яблучна	22	0,6	8	20	73
5.Пастила з кукурудзяного борошна або крохмалю	19	1	6	12	71 79
6.Пастила із чорноплідної горобини.	23	0,6	7	12	67
7.Пастила з черешні,йогурту	20	0,8	9	12	66,2
8.Пастила із смородини	23	0,6	9		67,5
9.Пастила з яблук, меду,кориці	22	0,8	8		74,8
10.Пастила з вишні	23	0,6	10		71,2
11.Білевська пастила	19	0,7	8		37
12.Пастила з агрусу та ківі	23	0,7	12		68

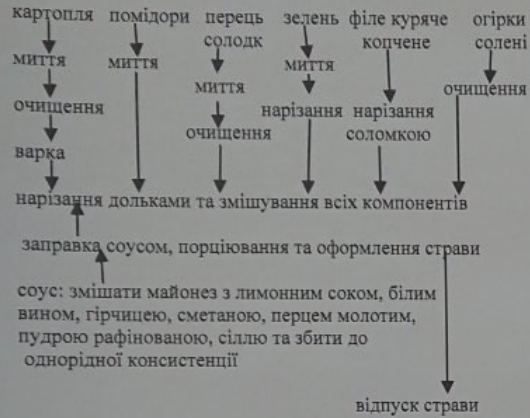
Таблиця 6.Хімічний склад та калорійність фруктової сировини пастили

Назва пастили	Вихід г	Хімічний склад,г							кало-рійність	
		вода	білки	жири	вуглеводи		кліт-кови-на	попел		кис-лоти
					зага-льні	моно/дицукри				
Аргус	100	85	0.7	-	0.0	9.1	2	0.6	1.9	44
Банан	100	75	1.5	0.5	23	20	2.6	0.8	0.4	89
Вишня	100	85,5	0.8	-	11.3	10.6	0.5	0.6	1,3	49
Груша	100	87.5	0.4	-	10.7	9.0	0.6	0.7	0.3	42
Горобина чорноплідна	100	80,5	1,5	0,2	11	10,8	4,1	1,5	1,3	55
Ківі	100	83,7	1,14	0,52	15	12	3,8	0,6	2,5	61
Суниця	100	84,5	1,8	-	8,1	7,2	4	0,4	1,3	41
Смородина	100	85	1,0	-	8,0	7,3	3	0,9	2,3	40
Черешня	100	85	1,1	-	12,3	11,5	0,3	0,5	0,8	52
Яблука	100	88,5	0,4	-	11,3	9,0	0,6	0,5	0,7	46

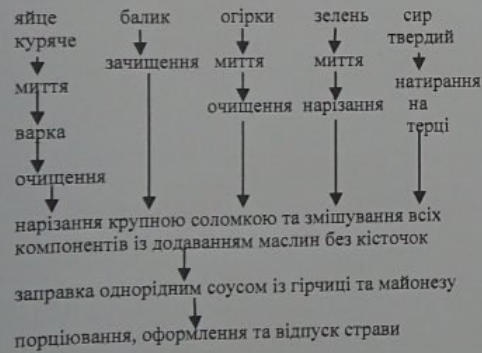
Економічні показники закладу

№ п/п	Показники	Одиниці вимірювання	Значення
1	Валовий товарообіг	тис. грн.	46 007,14
2	Чистий дохід від реалізації	тис. грн.	38 339,28
3	Витрати операційної діяльності	тис. грн.	30 868,46
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	тис. грн.	7470,82
5	<b>Чистий прибуток</b>	<b>тис. грн.</b>	<b>6 126,07</b>
6	<b>Рентабельність продажів</b>	<b>%</b>	<b>15,98</b>
7	Поріг рентабельності в грошовому вираженні	тис. грн.	24360,39
8	<b>Середній чек</b>	<b>грн.</b>	<b>208,65</b>
9	<b>Термін окупності капітальних вкладень</b>	<b>роки</b>	<b>2,00</b>

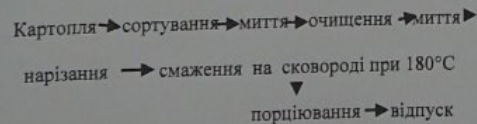
### фірмова страв Салат «Каролі»



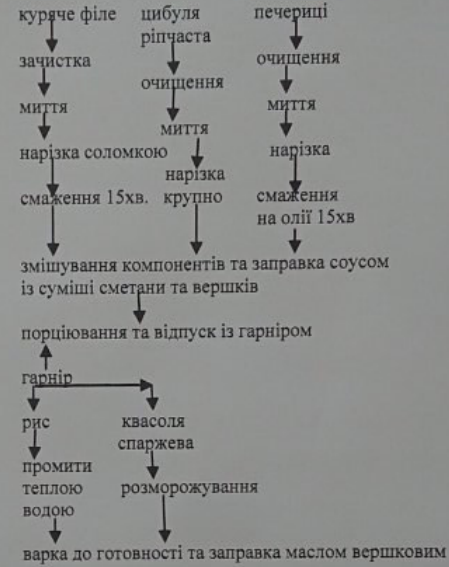
### фірмова страв Салат «Пікантний»



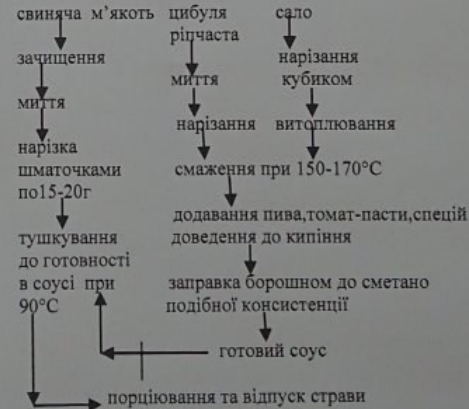
### 761. Картопля смажена з сирі



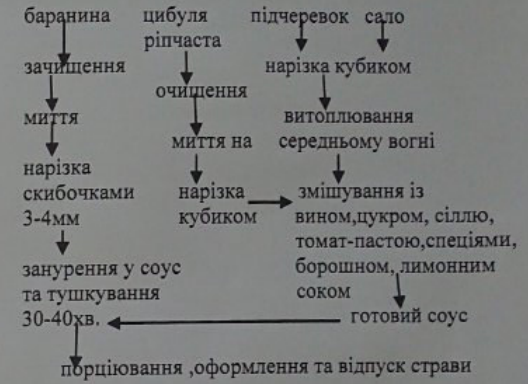
### фірмова страв «Куряче філе з грибами»



### фірмова страв «Свинина у пивному соусі»



### фірмова страв « Баранина у винному соусі»



### 638. Яловичина з чорносливом і гарниром

