

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет
Навчально-науковий інститут харчових технологій ім. М.О. Гріншана
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 ресторану європейської кухні в м. Київ з впровадженням у меню безглютенових солодких страв для розширення асортименту дієтичної продукції»

Здобувача Павловської О.С.
(прізвище, ініціали)

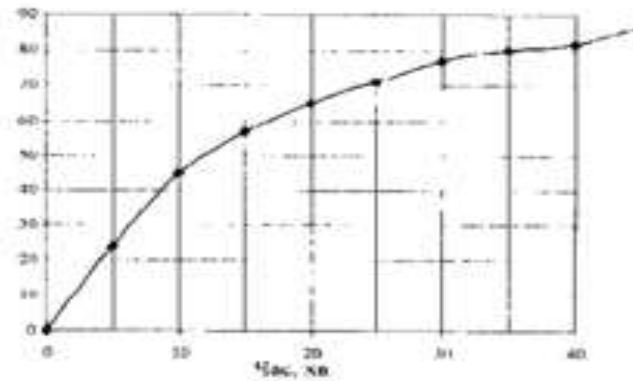
Керівник: к.т.н., доц. Атанасова В.В.
(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 10.12.2024 р., протокол № 5

Одеса - 2024 рік

Ступінь набухання, %

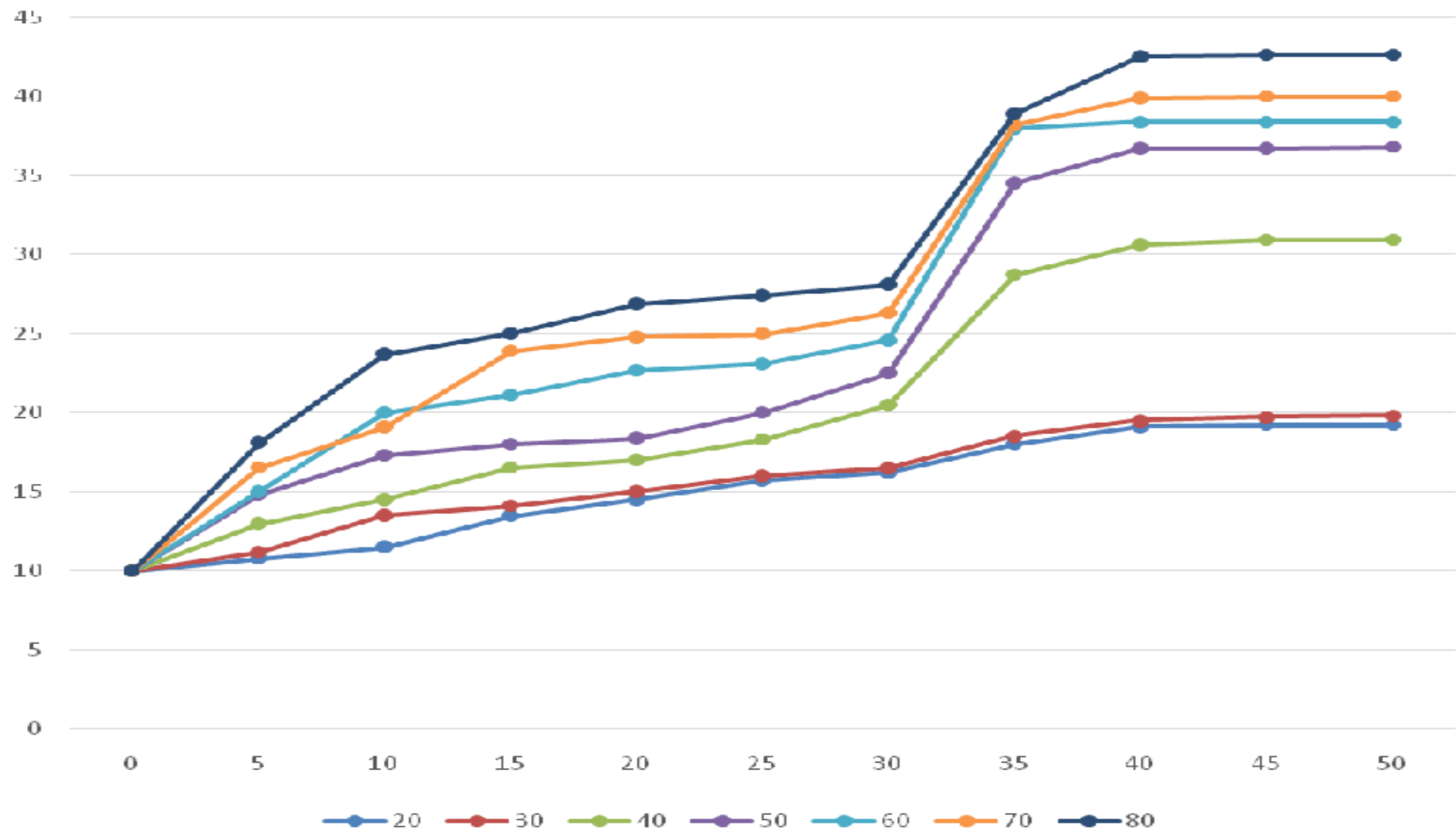


Зміна крохмалю при нагріванні, клейстеризація. Визначення гідромодулю

Таблиця 1

Температура обробки, °С	Тривалість обробки, хв.								
	0	5	10	15	20	25	30	35	40
20	10	10,8	11,5	13,5	14,5	15,7	16,2	18	19,1
30	10	11,2	13,5	14,1	15	16	16,5	18,5	19,5
40	10	13	14,5	16,5	17	18,3	20,5	28,7	30,6
50	10	14,8	17,3	18	18,4	20	22,5	34,5	36,7
60	10	15	20	21,1	22,7	23,1	24,6	38	38,4
70	10	16,5	19,1	23,9	24,8	25	26,3	38,2	39,9
80	10	18,1	23,7	25	26,9	27,4	28,1	38,9	42,5

Ступінь набухання рису



Таблиця 2. Зміна забарвлення «Каркаде» в залежності від pH середовища

pH	Колір «Каркаде»
3,0-4,5	Яскраво-червоний
5,0	Червоний
5,5-6,5	Червоно-бузковий
7,0	Червоно-коричневий
8,0	Коричнево-зелений
10,5	Болотний
12	Яскраво-зелений

Таблиця 3. Вплив температури на адгезійну міцність

Температура	Ебоніт	Сталь	Кераміка
10° C	35,7	5	67,8
15° C	32,1	4,2	60,7
20° C	17,8	3,6	46,4

Таблиця 4. Вплив часу на адгезійну міцність

Температура	Ебоніт	Сталь	Кераміка
5 хв	35,7	5	67,8
10хв	50	10,7	82,1
15 хв	67,8	17,8	96,4

Технологія виготовлення рисової пасти



Таблиця 5. Рецептúra гарбузового желе з 0,1% вмісту агару

Продукти	Брутто	Нетто
Гарбуз	780	543
Фруктоза	70	70
Вода	400	400
Агар	10	10
Цедра апельсину	6	6
Вихід	-	1000

Таблиця 6. Рецептúra гарбузового желе з 0,08% вмісту агару

Продукти	Брутто	Нетто
Гарбуз	780	543
Фруктоза	70	70
Вода	400	400
Агар	8	8
Цедра апельсину	6	6
Вихід	-	1000

Таблиця 7. Рецептúra гарбузового желе з 0,06% вмісту агару

Продукти	Брутто	Нетто
Гарбуз	780	543
Фруктоза	70	70
Вода	400	400
Агар	6	6
Цедра апельсину	6	6
Вихід	-	1000

Таблиця 8. Рецептúra гарбузового желе з 0,04% вмісту агару

Продукти	Брутто	Нетто
Гарбуз	780	543
Фруктоза	70	70
Вода	400	400
Агар	4	4
Цедра апельсину	6	6
Вихід	-	1000

Технологія приготування гарбузової начинки



Таблиця 10. Вміст добової потреби у мінеральних речовинах та вітамінах

Хімічна назва компоненту	Оболонка десерту	Начинка десерту	Десерт	Рекомендова на норма	% від добової норми
Вітаміни мкг					
Вітамін А	0	150,21	150,2	900	16,8
b - каротин	0	900	900	5000	18,5
Вітамін В1	20	104	124	1500	8,4
Вітамін В2	7	54	61	1800	3,6
Вітамін С	0	18400	18400	90 000	13,5
Вітамін Е	0	1600	1600	15000	11,1
Вітамін РР	210	4510	4760	20 000	5,7
Макроелементи мг					
Кальцій	2,6	16,6	19,2	1000	2,7
Магній	12,63	8,6	21,2	400	7,3
Натрій	0,84	2,43	3,23	1300	0,45
Фосфор	8,52	15,2	23,7	800	7,3
Калій	369	124,5	493,5	2500	7
Мікроелементи мкг					
Залізо	260	248	508	18000	3,8
Цинк	100	169	269	12000	4,5
Мідь	50,5	117,2	167,7	1000	21,6
Марганець	947	0	947	2000	11,1
Селен	1,81	0,1	1,91	55	7,7

Мікробіологічне дослідження безглютеного десерту

Для визначення терміну придатності сиркового десерту, буде досліджено рецептура 3а. Було виготовлено дві страви з різним терміном зберігання.

Перша страва зберігалась 48год, а друга до 12год. Для визначення МАФАНМ готують розведення 1:10.

1. *Зразок №1*, термін зберігання 48год. – відбираємо пробу $m=10\text{г}$. розводимо стерильною водою до $V=100\text{мл}$.
Перемішуємо 5хв. і відбираємо по 1мл. розчину в дві чашки петрі. Заливаємо МПА і культивуємо 48год.
2. *Зразок №2*, термін зберігання 12год. - відбираємо пробу $m=10\text{г}$. розводимо стерильною водою до $V=100\text{мл}$.
Перемішуємо 5хв. і відбираємо по 1мл. розчину в дві чашки Петрі. Заливаємо МПА і культивуємо 48год.
Після культивування в зразкові №1 виявлено в середньому 30 колоній = $300\text{коє}\backslash\text{г}$
В зразкові №2 виявлено в середньому 20колоній = $200\text{коє}\backslash\text{г}$.

Мікробіологічні показники:

Кількість мезофільних аеробних і факультативно-аеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г продукту, не більше 1×10^6 ;
бактерії групи кишкових паличок, не допускається в масі продукту, г 0,1
грам позитивні стафілококи, не допускаються в масі продукту, г 1,0
Proteus не допускаються в масі продукту, г 0,1
патогенні мікроорганізми, в тому числі сальмонели, не допускаються в масі продукту, г 25.

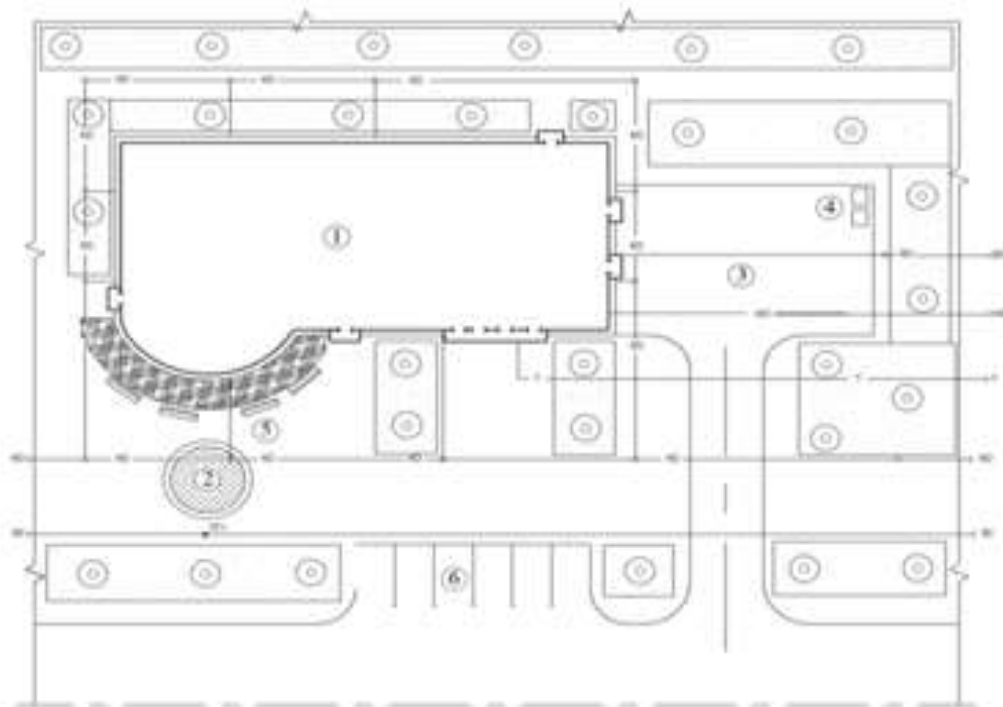
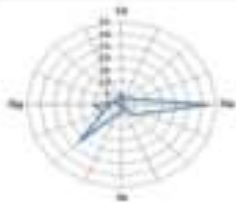
Аналіз органолептичних показників

Визначення органолептичних показників рисової оболонки проводили за допомогою дегустаційної оцінки з використанням профільного аналізу. Основні показники розкладено на ряд специфічних характеристик: колір (рівномірність, насиченість, натуральність); запах (насиченість, чистота); смак(виразність, чистота); консистенція (однорідність, пружність). Інтенсивність цих характеристик оцінено за 5-ти бальною шкалою.

Таблиця 11. Органолептичні показники десерту

Найменування показника	Характеристики	Середня Оцінка
Колір	Рівномірність	4,5
	Насиченість	5
	Натуральність	4,5
Запах	Насиченість	4
	Чистота	4
Смак	Виразність	4
	Чистота	4,1
Консистенція	Однорідність	4,4
	Пружність	4,4
Зовнішній вигляд		4,5





Техніко-економічні показники генплану

№ з/п	Найменування	№ мов	Кількість
1	Площа паркування	м ²	2120
2	Площа залізних	м ²	600
3	Площа озеленення	м ²	1170
4	Відсоток залізних	%	30
5	Коефіцієнт використання паркувальних місць	-	80

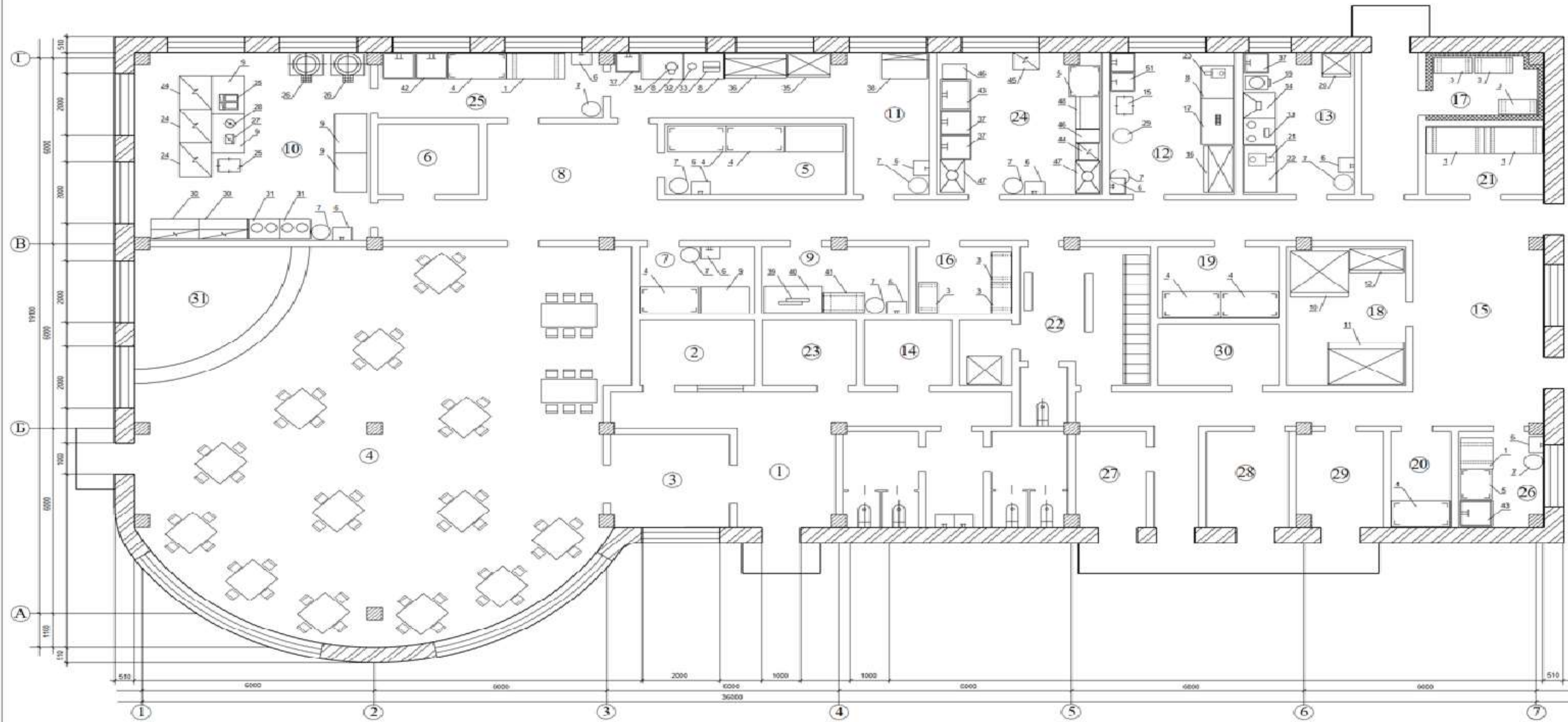
ЕКСПЛІКАЦІЯ БУДІВЕЛІ І СПОРУД

№ з/п	Найменування	Прим.
1	Ресторан	
2	Фойє	
3	Гістографічне майстерня	
4	Салон-бар	
5	Майстерня для відпочинку	
6	Ламінована	

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ

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

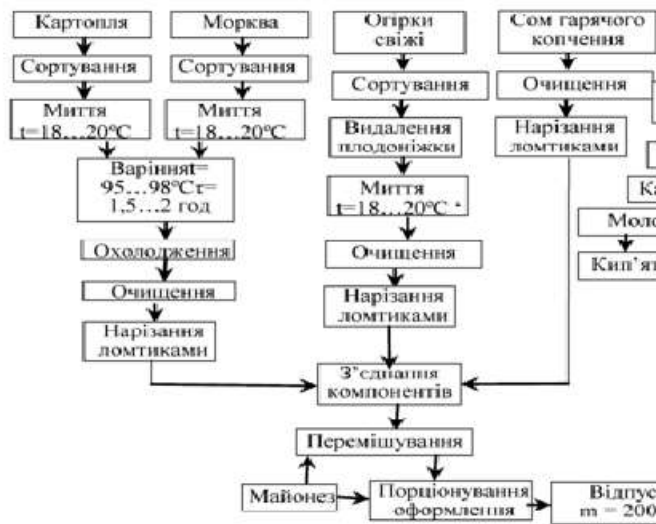
№		КМ		Л		Т		С		В		П		Д		І		Т	
БІЛІСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ																			
Факультет економіки та менеджменту																			
Кафедра економіки підприємств																			
Тема курсового проєкту: ...																			
Місце виконання роботи: ...																			
Дата виконання роботи: ...																			
Всього аркушів: 14																			
Зроблено: 14																			
Відомо: 14																			
Всього: 14																			



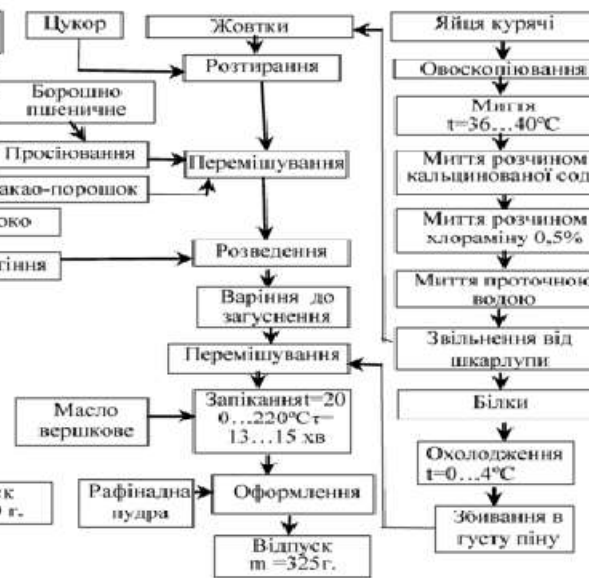
№	Наим.	Апр.	Изд.	Листы	Дата
1	Эскиз	1980	01	1	1980
2	Проект	1980	02	2	1980
3	Конструкция	1980	03	3	1980
4	Экспликация	1980	04	4	1980
5	Сметная документация	1980	05	5	1980
6	Исполнительная документация	1980	06	6	1980
7	Итого			7	

КРМ.ИР.ОХ.1.770-03.1.17		Страна	Архитектор	Проектировщик
Проект дизайна ресторанной среды и ее благоустройства в здании бывшего завода для расширения ассортимента продукции пищевой промышленности		Украина	Архитектор	Проектировщик
Модельная зала ресторана		Украина	Архитектор	Проектировщик
План ресторана с мебелью и оборудованием		Украина	Архитектор	Проектировщик
План ресторана с мебелью и оборудованием (М 1:50)		Украина	Архитектор	Проектировщик
		№ документа	2	4
		№ проекта	0871-004	0871-004
		№ листа	01	01
		Город	Киев	Киев

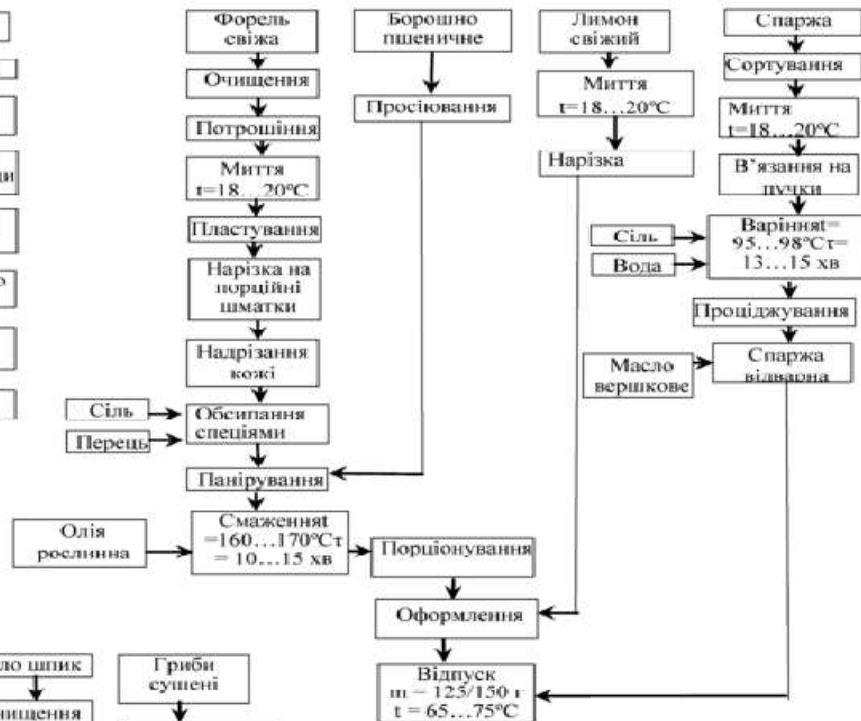
Салат «Файна панночка»



Суфле шоколадне № 981



Форель «По-варшавськи»



Біос «По-старопольськи» Фір.



КРМ.ІРiOX.1.770-03.1.17					
Продукт розроблено та виготовлено на території України у м. Києві з використанням у виробництві високоякісних сировинних сировин для розробки відповідного рецептурного виробу					
Функціональні властивості					
Кількість	Відсоток	Кількість	Відсоток	Кількість	Відсоток
3		4			
Продукція: Салат «Файна панночка», Суфле шоколадне, Біос «По-старопольськи» Фір.					
КМБТ-2024 Рiвн. ІРiOX Тел. 770-03					

Основні економічні показники роботи підприємства

№ з/п	Показники	Одиниці вимірювання	Значення
1	Валовий товарообіг	тис. грн.	178159,15
2	Чистий дохід від реалізації	тис. грн.	148465,96
3	Витрати операційної діяльності	тис. грн.	131519,94
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	тис. грн.	16946,02
5	Чистий прибуток	тис. грн.	13895,73
6	Рентабельність продажів	%	9,36
7	Поріг рентабельності в грошовому вираженні	тис. грн.	119856,63
8	Середній чек	грн.	1492,75
9	Термін окупності капітальних вкладень	роки	2,04

Дякую за увагу!