

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 РЕСТОРАНУ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ У М. ХМЕЛЬНИЦЬКОМУ З ВПРОВАДЖЕННЯМ У
МЕНЮ СТРАВ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ НУТРИЄНТИМ СКЛАДОМ»

Здобувача Кориткіна Л.Р.

(освітлення, технологія)

Керівник к.т.н., доц. Кашкано М.А.

(технологія, організація та менеджмент)

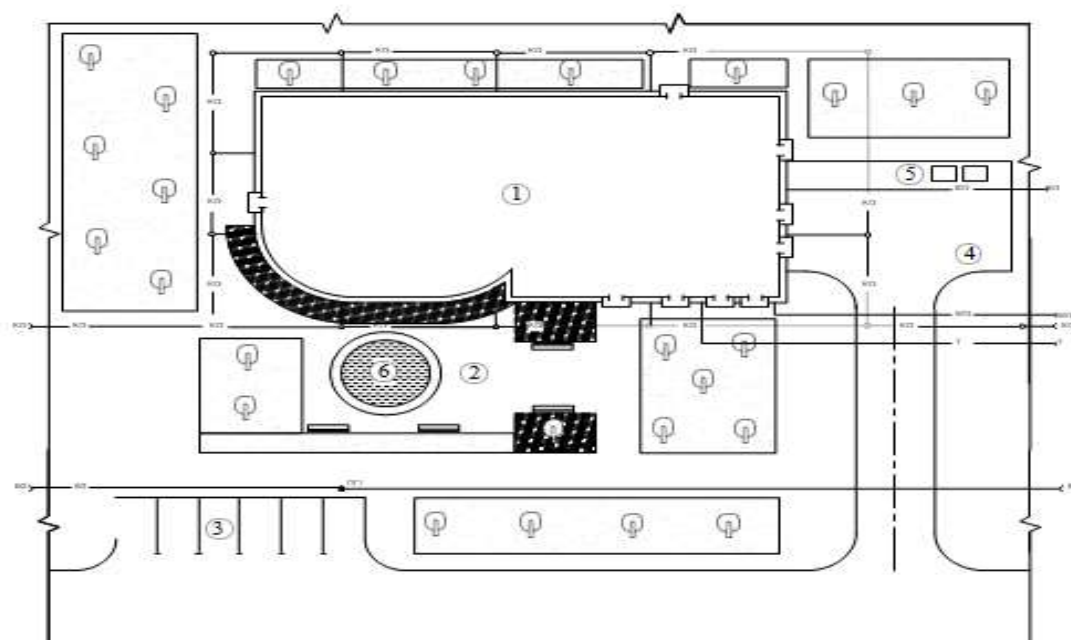
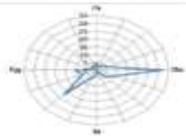
Консультанти: к.е.н. Кривоногова І.І.

(біохімія, біологія та екологія)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 10.12.2024 р., протокол № 5.

Одеса - 2024 рік



Техніко-економічні показники генплану

№ Эп	Наименования	суд. матери.	Убийства
1	Гитлеры территории оккупации	н/д	2703
2	Гитлеры лагудов	н/д	870
3	Гитлеры сепаратизма	н/д	1171
4	Сепаратизм лагудов	н/д	68
5	Сепаратизм оккупационной территории	-	72

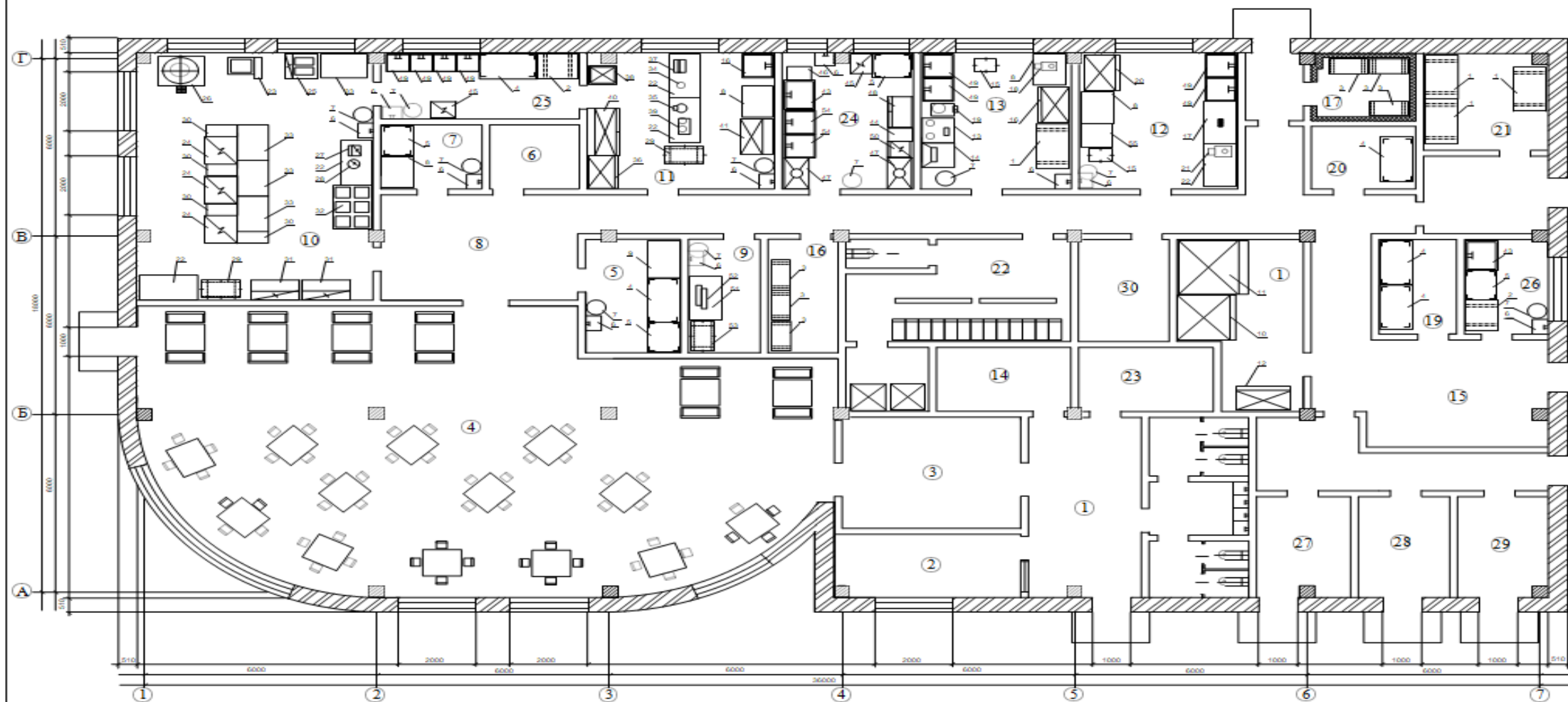
ЕКСПЛІКАЦІЇ БУДІВЕК І СПОРУД

№ п/п	Наименования	Прим.
1	Ресторан	
2	Майонез для заправки	
3	Сливки	
4	Роскошный майонез	
5	Сметана жирная	
6	Бомбан	

УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ

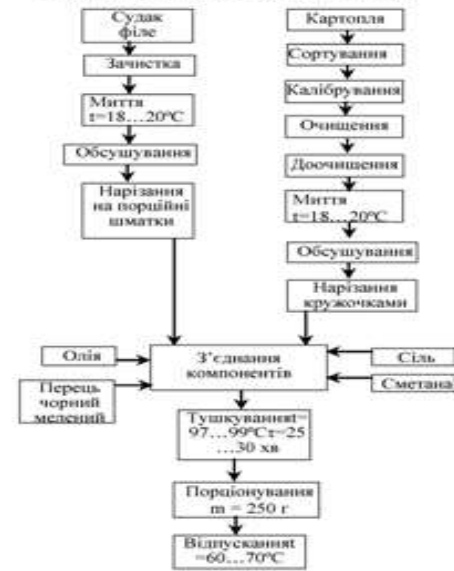


				KPM.TP.GOX.L.770-03.L.26			
1. Исполнитель: ООО «Технополис» (ИНН 77-07-000000, ОГРН 1047700000000) 2. Заказчик: ООО «Технополис» (ИНН 77-07-000000, ОГРН 1047700000000)							
3. Объект: Разработка и внедрение системы автоматизации управления производством (САУП)				4. Сроки: с 01.01.2024 по 31.12.2024			
5. Место: г. Москва, ул. Ленина, д. 1				6. Контакты: ООО «Технополис», г. Москва, ул. Ленина, д. 1, стр. 1			
7. Состав работ: 7.1. Анализ исходных данных и требований заказчика. 7.2. Разработка архитектуры системы. 7.3. Разработка и программирование модулей системы. 7.4. Тестирование системы. 7.5. Внедрение системы и обучение персонала.				8. Стоимость: 1 000 000 (Один миллион рублей) с НДС 20%			
9. Подпись: _____				10. Подпись: _____			
11. Дата: 01.01.2024				12. Дата: 01.01.2024			

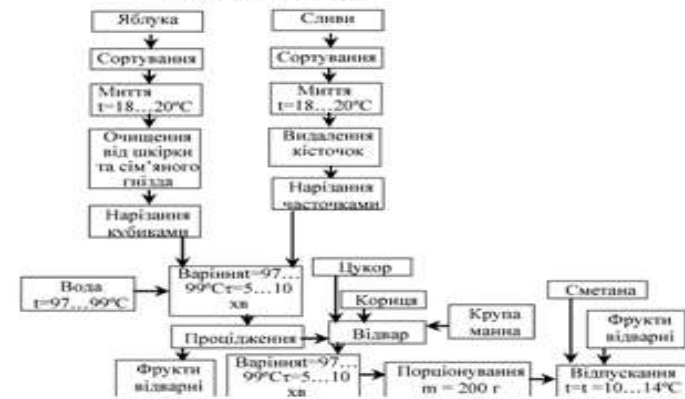


КРМЛ ТРСОХ.1.770-03.1.20									
Проект реконструкции ресторана «Роскош» в г. Алматы									
с перепланировкой и изменением назначения помещений									
Масштаб: 1:500									
План реконструкции ресторана									
Лист 1 из 1									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект: 2019 г.									
Проект									

Риба, тушкована в сметані № 1.234



Киселица № 1.398

[illegible]

Основні економічні показники роботи підприємства

№ з/п	Показники	Одиниці вимірювання	Значення
1	Валовий товарообіг	тис. грн.	100211,89
2	Чистий дохід від реалізації	тис. грн.	83509,91
3	Витрати операційної діяльності	тис. грн.	72163,76
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	тис. грн.	11346,15
5	Чистий прибуток	тис. грн.	9303,84
6	Рентабельність продажів	%	11,14
7	Поріг рентабельності в грошовому вираженні	тис. грн.	64290,73
8	Середній чек	грн.	684,98
9	Термін окупності капітальних вкладень	роки	2,42

Основні підходи в науково-дослідній роботі

Системний підхід в Науково-дослідній роботі

1

- використання сировини, сертифікованої за показниками якості та безпечності;
- проектування полікомпонентних рецептур

2

- забезпечення збалансованості нутрієнтного складу

3

- досягнення високих органолептичних показників якості;
- дотримання фізико-хімічних та мікробіологічних показників, що відповідають нормативним вимогам (стабільність хімічного складу).

Рекомендоване співвідношення нутрієнтів в раціоні харчування

Співвідношення основних нутрієнтів

Білки

тваринні – 55 %
рослинні – 45%

Жири

тваринні – 70 %
рослинні – 30%

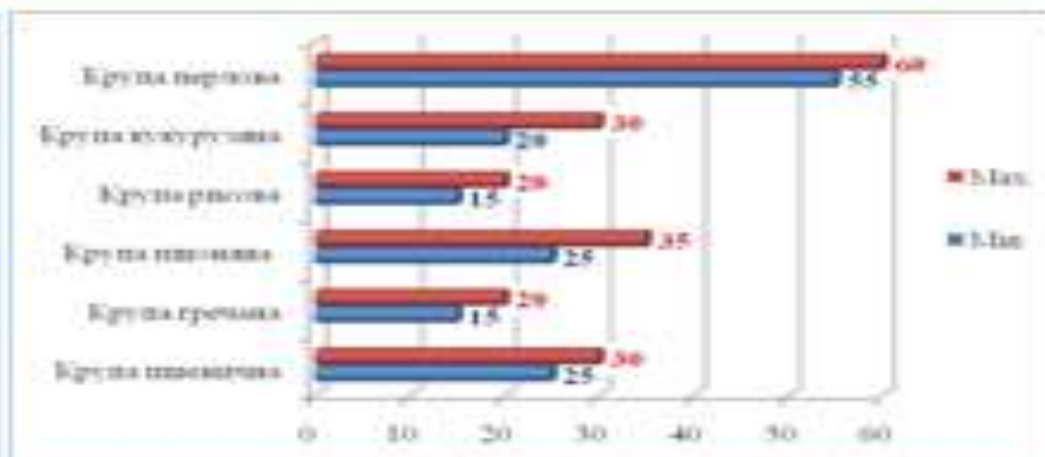
Вуглеводи

кросмала – 75-80 %
легкоасимілювані – 15-20%
клітковина + декстрин – 5 %



Визначення технологічних властивостей сировини для приготування круп'яних замісунків зі збалансованим складом

Основні технологічні властивості круп		Роз'яснення
I	Водопоглинаюча здатність	Здатність складових частин крупи (білка, крохмалю, вуглеводів клітинних стінок) поглинати воду під час проминання та варіння.
II	Водоємність	Здатність гідрокоольна зв'язувати вологу і утримувати її завдяки певним типам зв'язків. В результаті теплової обробки круп, бобових і макаронних виробів відбувається значне збільшення маси та об'єму.
III	Здатність до розварювання	Цей показник залежить від природного стану зерен крупи та умов теплової обробки (<i>коefficient розварювання</i>).
IV	Зливання зерен	Визначається наявністю клейстеризованого крохмалю на поверхні зерен і дозволяє використовувати адгезію для приготування різноманітних страв.

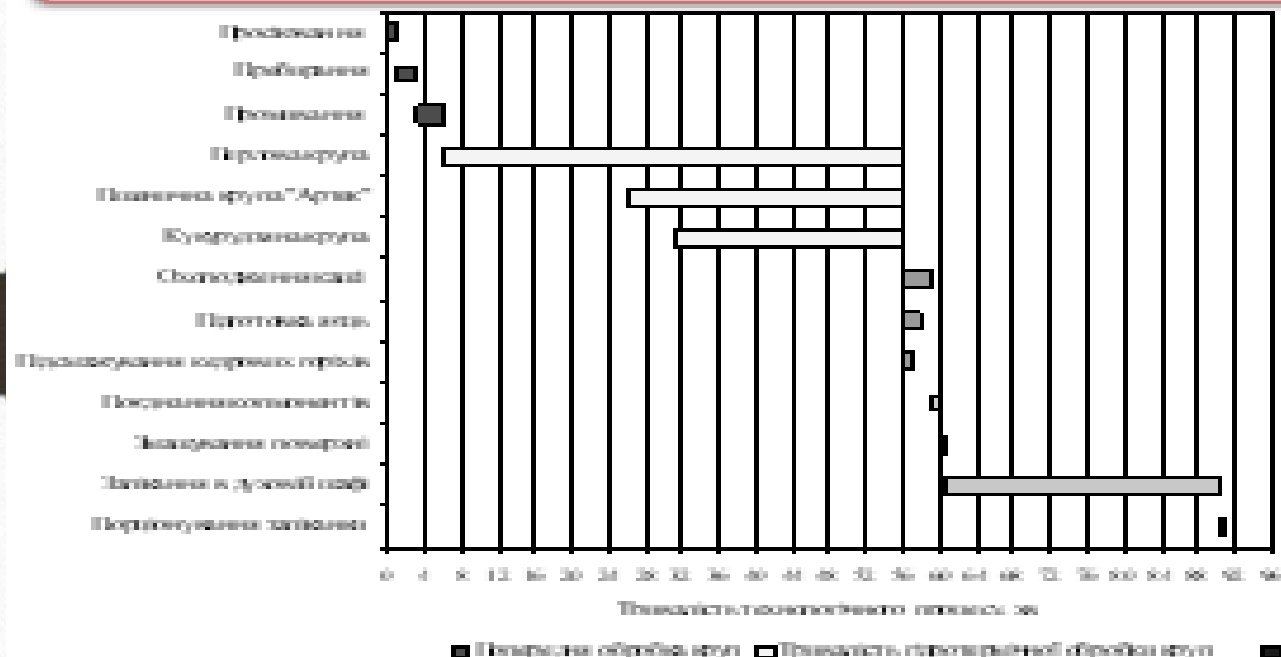


Тривалість приготування різних видів круп, хв



Розробка технології приготування круп'яних запіканок зі збалансованим складом

Технологічний процес приготування запіканки «Зерниста краса»



Рецептура круп'яних запіканок

Інгредієнти	Об'ємна частка в рецептурі продукту, %	Масова частка в рецептурі, г/г, %	Об'ємна частка в рецептурі продукту, %	Масова частка в рецептурі, г/г, %
	Рецептура № 1 з додаванням цукру та масла		Рецептура № 2 з додаванням цукру та масла	
Пшеничне борошно	23,0...24,0	24,0	-	-
Круп'яна пшенична	15,0...20,0	20,5	-	-
Круп'яна пшенична	10,0...15,0	12,5	-	-
Круп'яна пшенична	-	-	25,0...30,0	26,0
Круп'яна пшенична	-	-	30,0...35,0	31,2
Круп'яна пшенична	-	-	8,0...15,0	10,0
Круп'яна пшенична	23,0...24,0	24,2	23,0...24,0	27,0
Пшеничне борошно	4,0...6,0	4,5	-	-
Масло	1,0...3,0	4,0	1,0...3,0	1,5
Круп'яна пшенична	0,5...1,0	1,0	-	-
Пшеничне борошно	-	-	5,0...8,0	4,0
Пшеничне борошно	-	-	5,0...7,0	5,0
Пшеничне борошно	1,0...4,0	1,0	1,0...4,0	1,0
Пшеничне борошно	0,2...0,3	0,3	0,2...0,3	0,3
Всього, %	-	100	-	100

Показники харчової цінності розроблених круп'яних запіканок зі збалансованим складом

Харчова цінність круп'яних запіканок

Запіканка	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Б:Ж:В	Енергетична цінність, ккал
Запіканка мигнута № 419 [контроль]	6,4	7,6	48,5	1:1,2:7,6	296,0
Запіканка рисова з гарбузом № 421 [контроль]	8,4	8,2	51,1	1:1:6,1	320,0
«Золотиста запіканка по-українськи»	13,1	8,8	51,3	1:0,7:4	346,0
Запіканка «Зерниста краса»	9,8	10,0	40,6	1:1:4	300,0

Мікробіологічні показники якості та безпечності	Значення	
	«Золотиста запіканка по-українськи»	Запіканка «Зерниста краса»
МФАФАМ, КУО/мл	$< 1 \times 10^1$	$< 1 \times 10^1$
Плісняві гриби та дріжджі, КУО в 1г	-	-
БГ КП, (колиформні)	-	-
Бактерії роду Salmonella	-	-

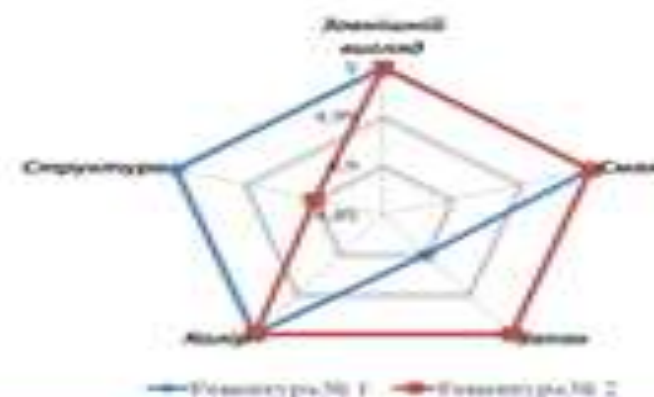
Круп'яні запіканки



Рецептура № 1



Рецептура № 2



Органолептична оцінка круп'яних запіканок

Дякую за увагу !