

**Міністерство освіти і науки України**  
**ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ**  
**УНІВЕРСИТЕТ**  
Навчально-науковий інститут харчових технологій ім.  
М.О. Грішина  
Кафедра технології ресторанного і оздоровчого  
харчування

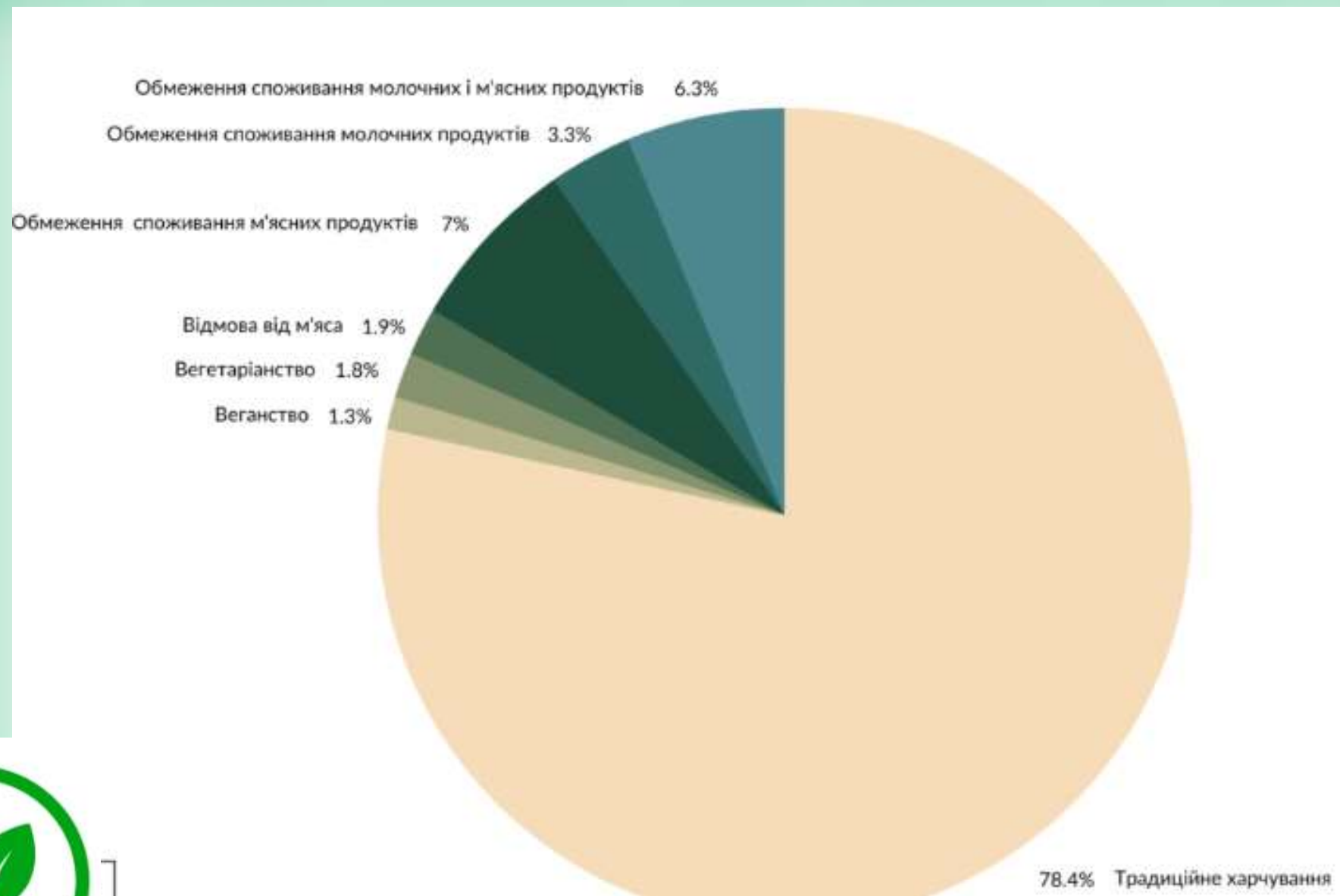


**Кваліфікаційна робота магістра на тему:**  
**«Проєкт розвитку вегетаріанського кафе у м. Одеса з впровадженням у**  
**меню сейтанових виробів для веганів»**

Здобувачки:  
2 курсу СВО “Магістр”  
групи ТХм-607  
Романенко Є.С.

Керівник роботи:  
к.т.н., доц. Атанасова В.В.

**Одеса 2024**





Зображення заготовки сейтанового продукту

Таблиця 1. Хімічний склад пшеничного сейтану

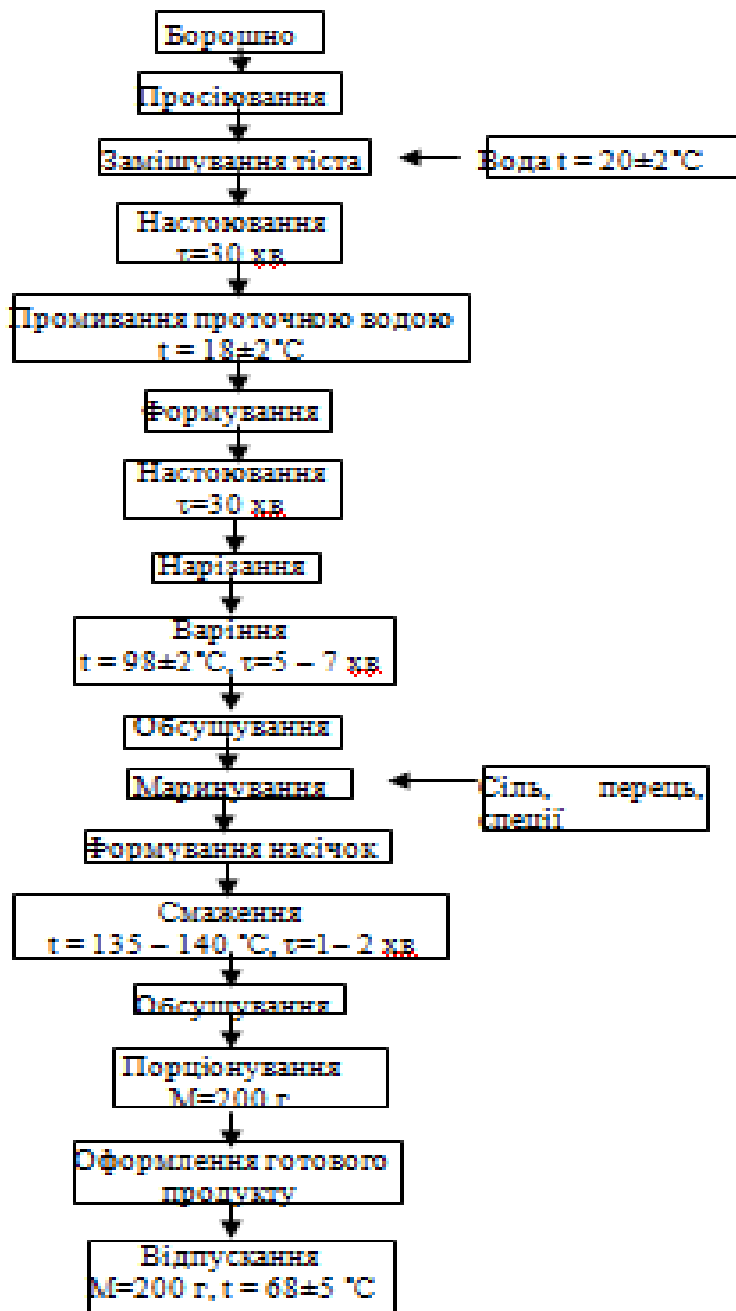
| Показник         | Вміст, г/100 г |
|------------------|----------------|
| Білків           | 62,8           |
| Жирів            | 3,5            |
| Вуглеводів       | 10,3           |
| Харчових волокон | 0,5            |
| Вода             | 14             |
| Калорійність     | 307            |



Основні завдання роботи:

- дослідити можливість використання сейтану на осві пшеничного борошна у складі продуктів, що імітують м'ясні вироби.
- вивчити функціонально-технологічні органолептичні показники сейтану пшеничного
- Визначити технологію виготовлення та дослідити харчову, енергетичну цінність готових виробів - стейку Сейтан та вегетаріанської ковбаси сейтанової.





Технологічна схема страви “Стейк Сейтан”

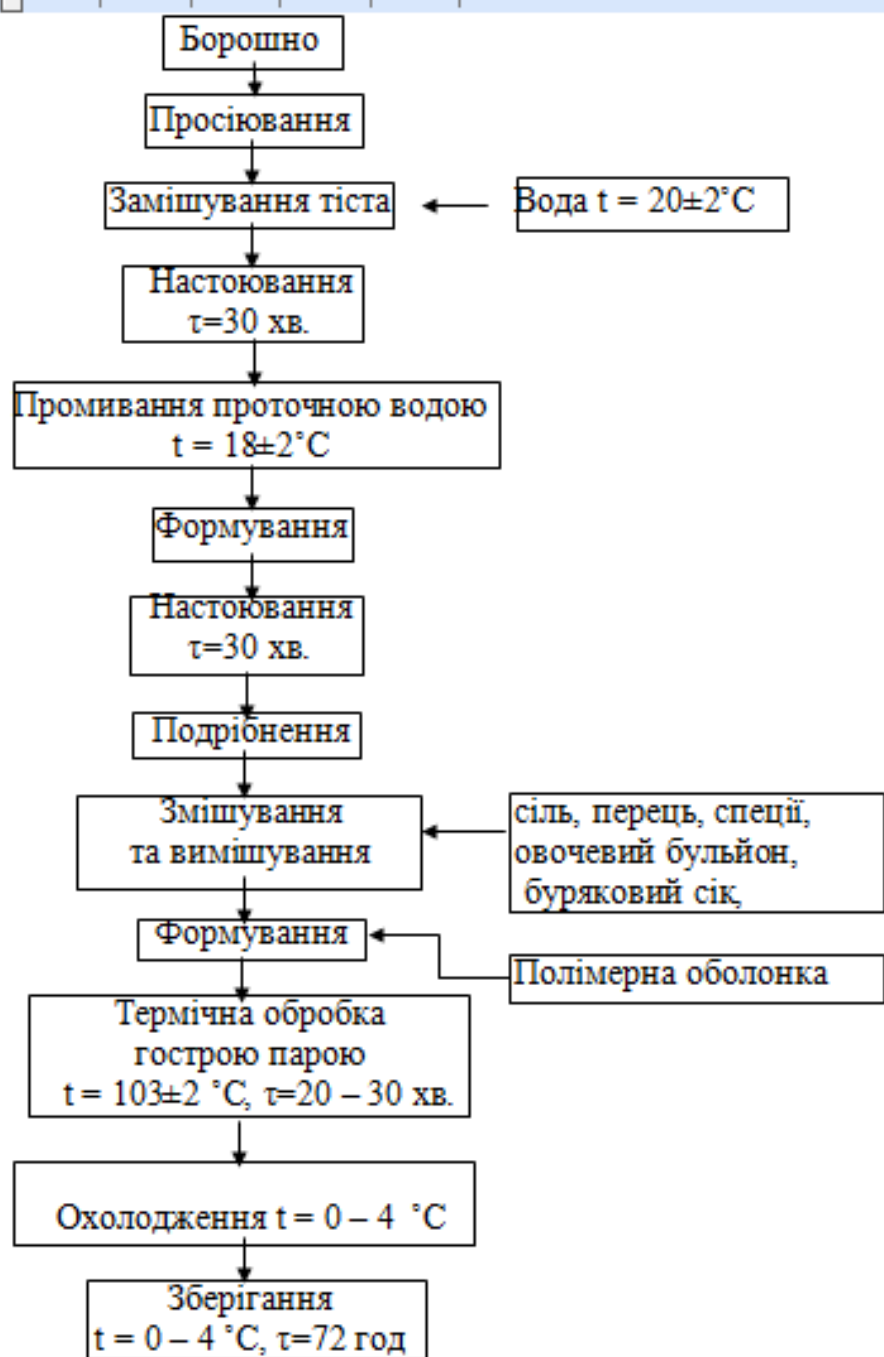


Стейк Сейтан

Таблиця Харчова та енергетична цінність страви “Стейк Сейтан”

| Показник           | Вміст, г |
|--------------------|----------|
| Білків             | 62,01    |
| Жирів              | 2,9      |
| Вуглеводів         | 9,93     |
| Калорійність, кКал | 318,48   |

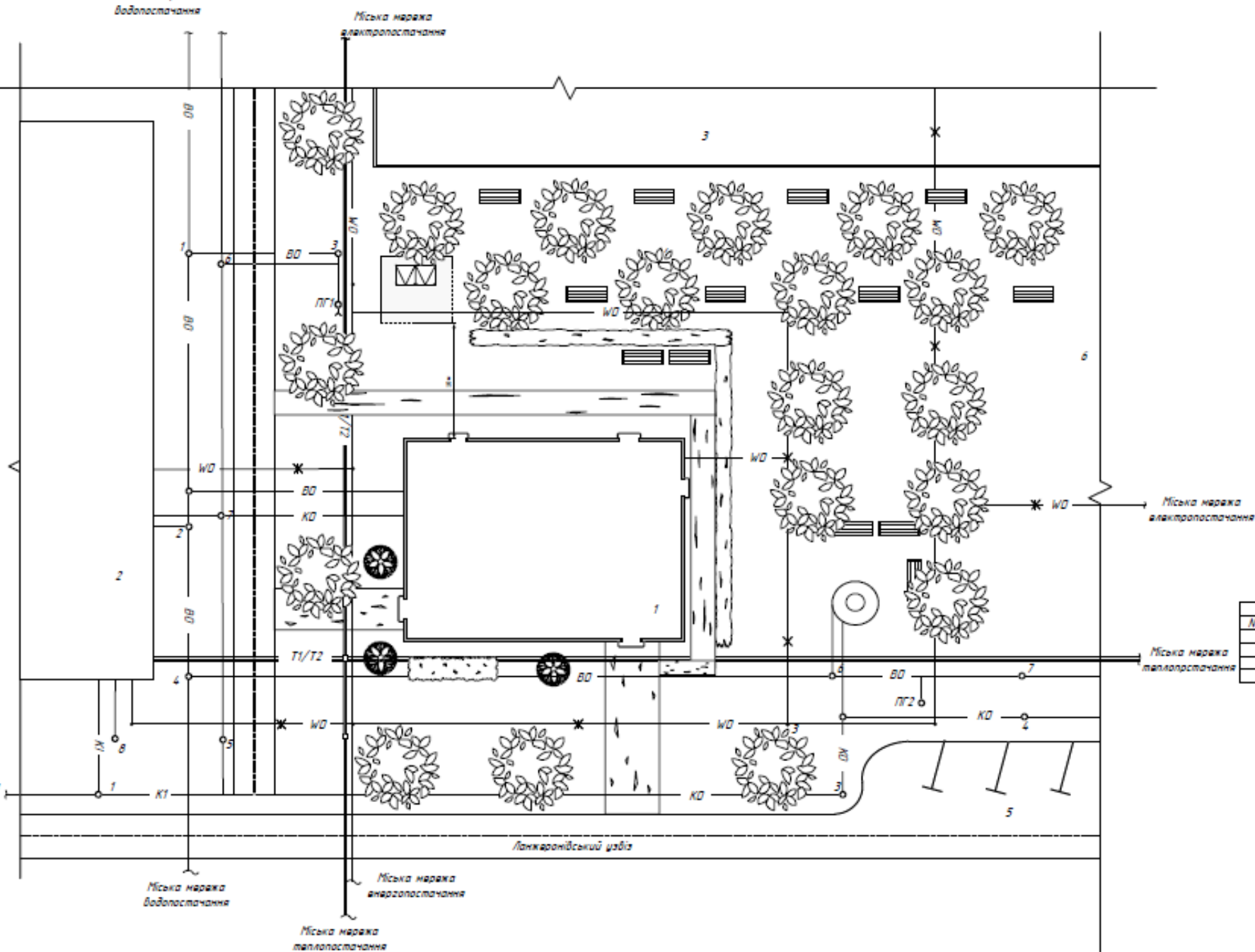




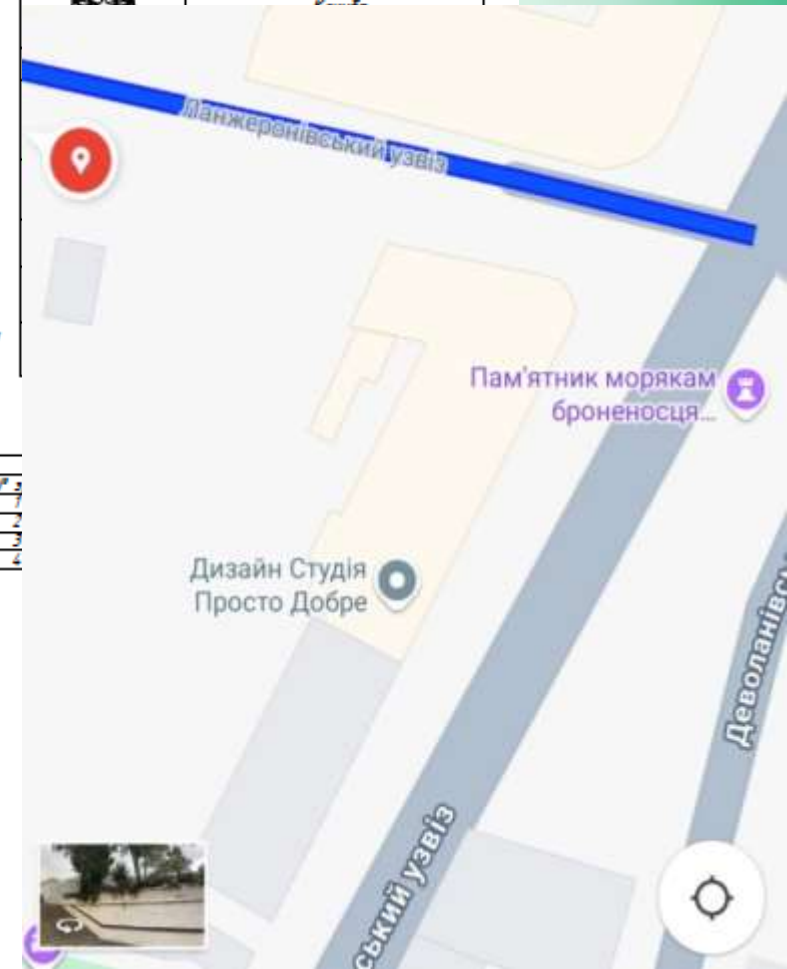
Хімічний склад варених вегетаріанських ковбасних виробів

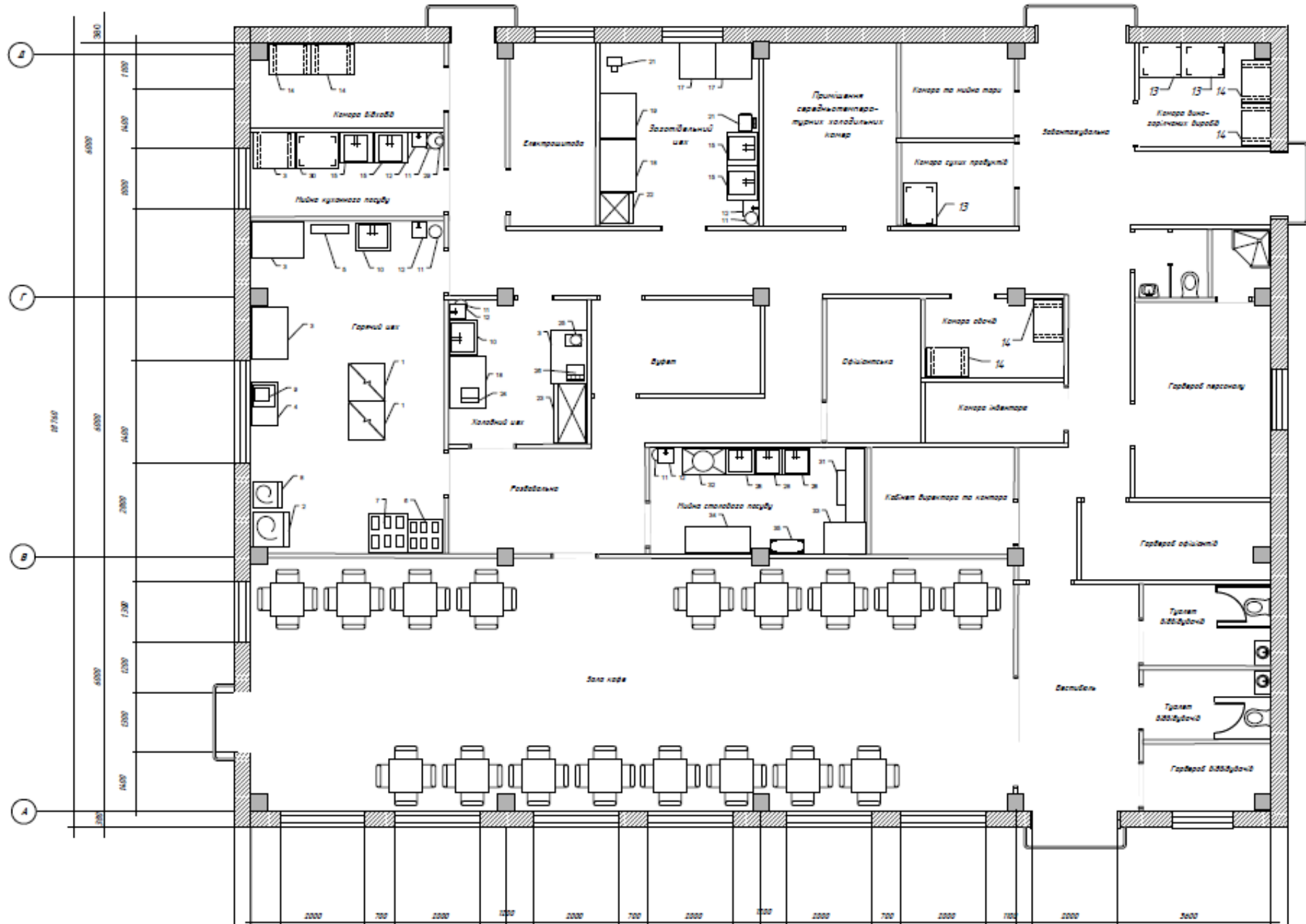
| Найменування показників | Контроль | Зразок |
|-------------------------|----------|--------|
| Волога                  | 64,78    | 64,99  |
| Сухі речовини           | 32,22    | 34,01  |
| Мінеральні речовини     | 1,08     | 2,29   |
| Білків                  | 30,05    | 33,11  |
| Жирів                   | 8,26     | 6,94   |
| Вуглеводів              | 18,22    | 17,43  |
| Калорійність, кКал      | 312,54   | 244,49 |

# Генеральний план кафе



| Знаки позначення |                                |
|------------------|--------------------------------|
| М                | Міська електрична мережа       |
| Т1/Т2            | Теплопідвід та тепловідвід     |
| В1               | Міський водопровід             |
| К1               | Каналізація побутова           |
| В1 ПГ В1         | Пожарний гідрант               |
|                  | Кран поливний                  |
|                  | Автомобільна дорога з бордюром |





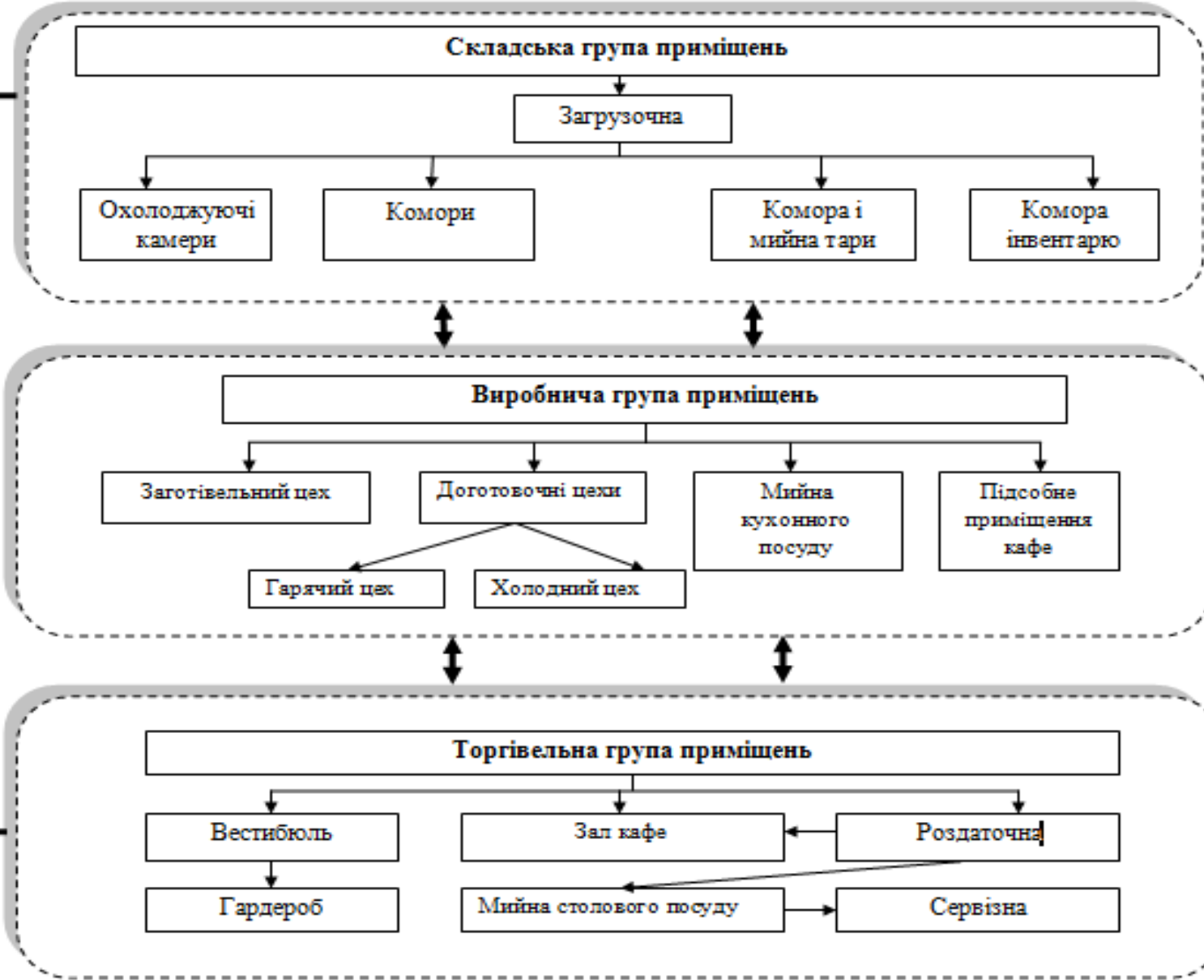
План кафе

# Модель кафе



**Адміністративно-побутові приміщення :**  
кабінет директора,  
бухгалтерія,  
приміщення персоналу,  
гардеробна,  
білизняна, душева

**Технічні приміщення:**  
електрощитова,  
вентиляційна камера,  
тепловий пункт



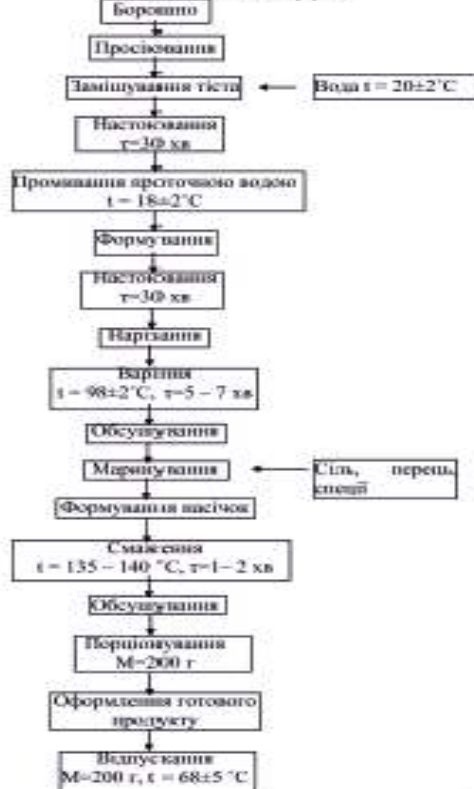
## Послуги, які надаються в кафе



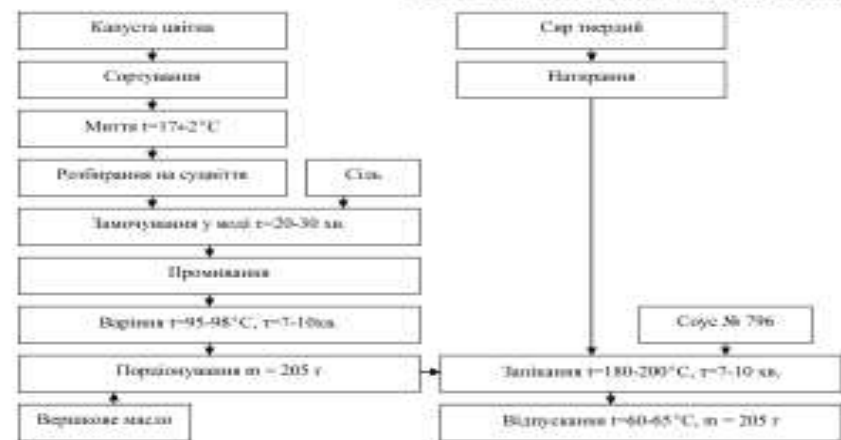
№ 313 «Осет, фаршированный грибами»



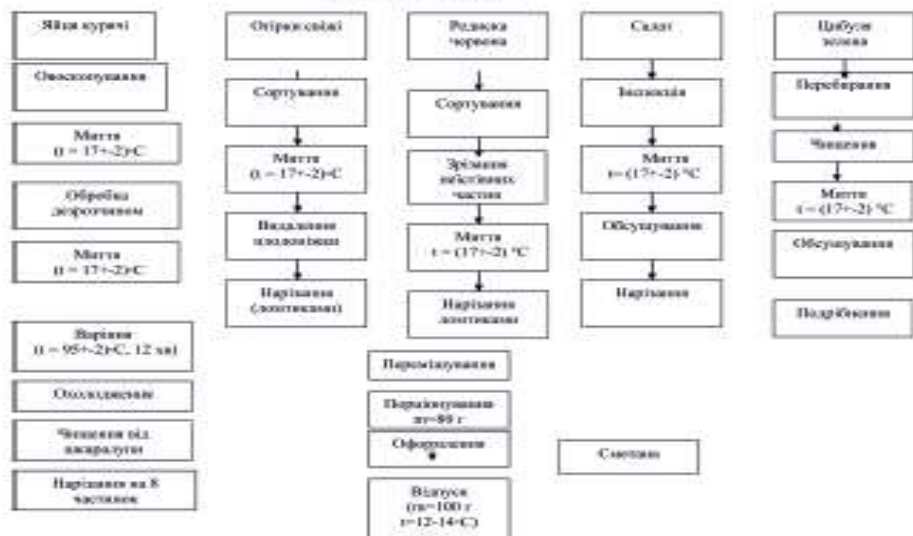
«Среде Сейтан» (фірм.)



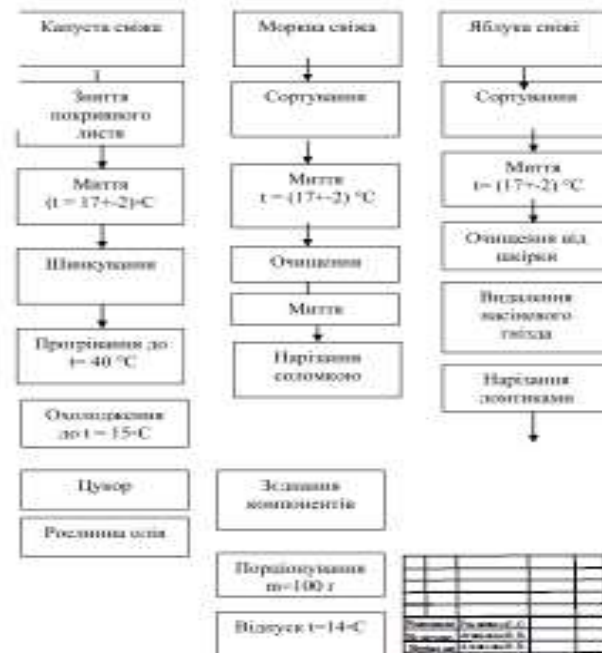
№ 365 «Кануста швіцка замечена під соусом»



№ 42 Салат «Вешто»



№ 79 «Салат з білокачанної канустою»



| КРМТРОК 0.770-03.1.16   |        |       |       |
|---|--------|-------|-------|
| Протокол розробки технологічного рецепту м. Осети з продовольчими товарами с/господарства для м'яса |        |       |       |
| Технологічний склад продукту  |        | Стор. | Лист. |
| № рецепту   | 079/16 | 1     | 4     |
| © 2024 ОНТУ   |        |       |       |



## Основні техніко-економічні показники роботи підприємства

| № п/п | Показники  | Одиниці вимірювання | Значення |
|-------|--|---------------------|----------|
| 1     | Валовий товарообіг   | тис. грн.           | 22774,54 |
| 2     | Чистий дохід від реалізації                                    | тис. грн.           | 18978,78 |
| 3     | Витрати операційної діяльності                                 | тис. грн.           | 17811,82 |
| 4     | Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування | тис. грн.           | 1166,96  |
| 5     | Чистий прибуток  | тис. грн.           | 956,91   |
| 6     | Рентабельність продажів  | %                   | 8,04     |
| 7     | Поріг рентабельності в грошовому вираженні                     | тис. грн.           | 16647,86 |
| 8     | Середній чек   | грн.                | 150,36   |
| 9     | Термін окупності капітальних вкладень                          | роки                | 3,60     |



Дякую за  
увагу!

