

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

Навчально-науковий інститут харчових технологій ім. М.О. Грішнина

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: «ПРОЄКТ РОЗВИТКУ МЕРЕЖІ РЕСТОРАНІВ «АРАКС» З ОРГАНІЗАЦІЄЮ РЕСТОРАНУ У М.
ЧОРНОМОРСЬК ОДЕСЬКОЇ ОБЛ. З ВПРОВАДЖЕННЯМ У МЕНЮ СОУСІВ ТА МАРИНАДІВ
ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ»**

Здобувача Ейзіміра Д.В.

(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

Таблиця 1. Рецептурний склад соусів Барбекю промислового виготовлення ТМ Щедро та ТМ Торчин.

Соус Барбекю Торчин	Соус Барбекю ТМ Щедро.
Вода питна	Вода питна
Томатна паста 12%	Цукор
Пюре сливове 5%	Томатна паста
Крохмаль модифікований	Оцет спиртовий
Сіль	Крохмаль модифікований
Мед 1,5%	Глюкозно-фруктозний сироп
Сироп карамельний	Сіль
Оцтова кислота	Ароматизатор «Дим»
Часник сушений	Барвник карамельний
Цибуля сушена	Консервант сорбат калію
Ароматизатор Барбекю	Часник
Паприка сушена	Перець
-	Імбир

Таблиця 2. Хімічний склад соусів Барбекю на ринку України, 100 г

Показник	Соус Барбекю Торчин	Соус Барбекю ТМ Щедро.
Калорійність	118,9	94,7
Білків, г	0,8	0,7
Жирів, г	0,1	0
Вуглеводів, г	30,2	28

Таблиця 3. Хімічний склад чорносливу, г/100 г продукту

Показник	Вміст
Калорійність, кКал	289,4
Білків, г	2,62
Вуглеводів, г, з них	75
Цукрів, г	51,3
Харчових волокон, г	12
Жирів, г, з них	0,67
Насичених ж.к., г	0,13
Ненасичених ж.к, г	0,41

Таблиця 4. Хімічний склад борошна льону, г/100 г продукту

Показник	Вміст
Калорійність, кКал	298
Білків, г	33,98
Вуглеводів, г, з них	28,4
Цукрів, г	1,1
Харчових волокон, г	27,3
Жирів, г, з них	9,38
Насичених ж.к., г	3,6
Ненасичених ж.к, г	5,78

Таблиця 5. Хімічний склад інгредієнтних компонентів соусу, г/100 г продукту

Показник	Томатне пюре	Чорносли в о льону	Борошн	Мед	Копчена паприка	Сушений часник	Сушени й імбир
Калорійність, кКал	66	289,4	298	328	282	331	335
Білків, г	3,6	2,62	33,98	0,8	14,1	16,6	9
Вуглеводів, г з них	8,55	75	28,4	80,3	54	63,7	57,5
Цукрів, г	11,8	51,3	1,1	80,3	18,1	54,7	43,4
Харчових волокон, г	0,8	12	27,3	0	34,9	9	14,1
Жирів, г з них	0,2	0,67	9,38	0	12,9	0,7	4,2
Насичених ж.к., г	0,029	0,13	3,6	0	5,1	0,3	2,6
Ненасичених ж.к, г	0,17	0,41	5,78	0	7,8	0,4	1,6

Таблиця 6. Рецептурний склад соусу Барбекю

Назва компоненту	Вміст, г
Вода питна	30
Томатне пюре	40
Чорнослив без кісточки	16,5
Борошно льону	10
Мед	2,5
Копчена паприка сушена	1
Часник сушений	1
Імбир сушений	0,5
Сіль	0,5

Хімічний склад внесених компонентів відповідно до рецептури представлено у таблиці 7.

Таблиця 7. Хімічний склад рецептурних компонентів соусу Барбекю.

Показник	Томатне пюре	Чорнослив	Борошно льону	Мед	Копчена паприка	Сушений часник	Сушений імбир
Калорійність, кКал	26,4	47,75	29,8	8,2	2,82	3,31	1,675
Білків, г	1,44	0,43	3,398	0,02	0,141	0,166	0,045
Вуглеводів, г, з них	3,42	12,375	2,84	2	0,54	0,637	0,29
Цукрів, г	4,72	8,46	0,11	2	0,181	0,547	0,217
Харчових волокон, г	0,32	1,98	2,73	0	0,349	0,09	0,07
Жирів, г, з них	0,08	0,11	0,938	0	0,129	0,007	0,021
Насичених ж.к., г	0,0116	0,04	0,36	0	0,051	0,003	0,013
Ненасичених ж.к., г	0,068	0,07	0,578	0	0,078	0,004	0,008

Для визначення харчової та біологічної цінності готового соусу проведено дослідження хімічного складу продукту. Результати представлено у таблиці 8.

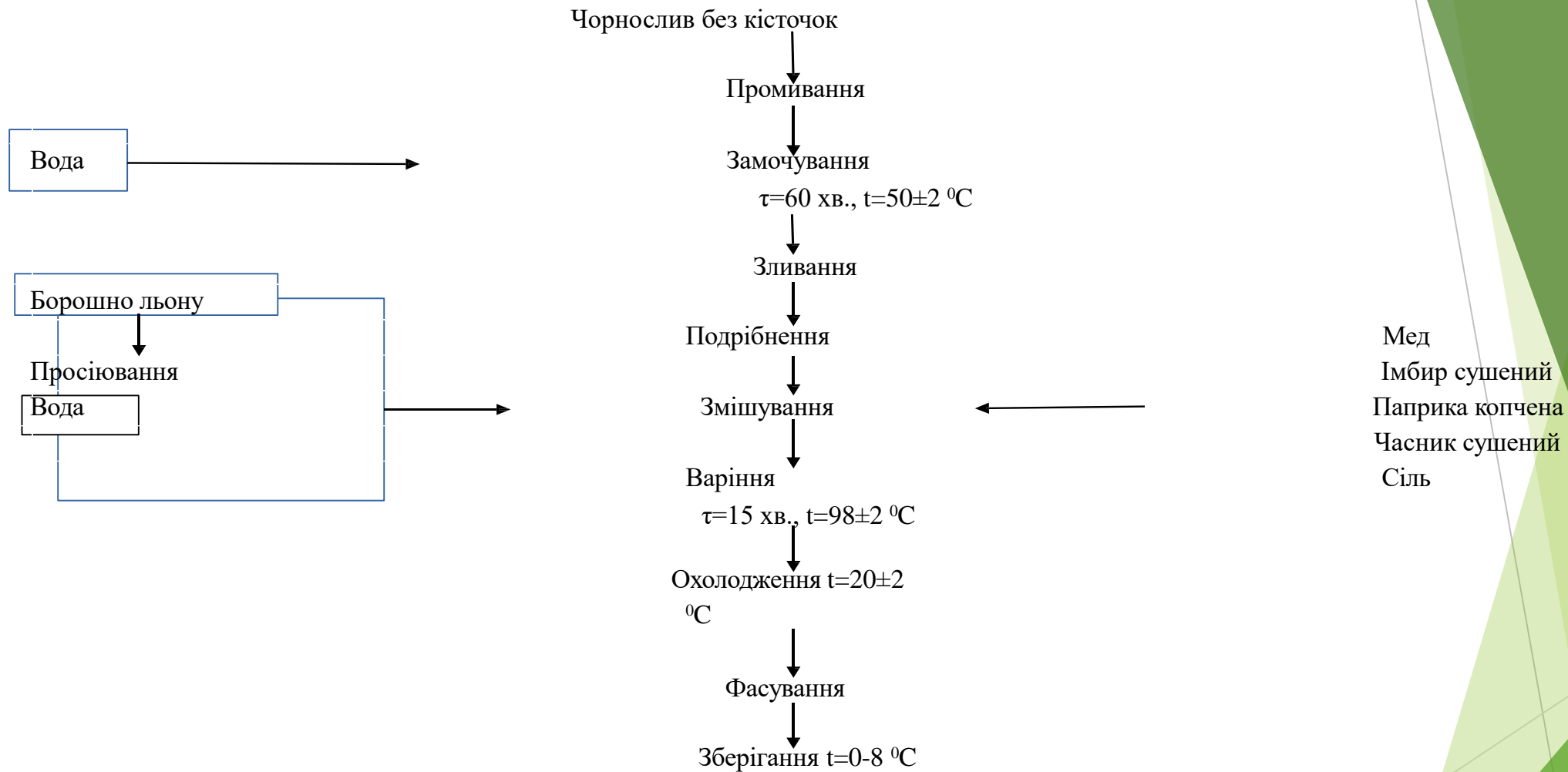


Рис. 1. Технологічна схема виготовлення соусу Барбекю.

Таблиця 6. Рецептний склад соусу Барбекю

Назва компоненту	Вміст, г
Вода питна	30
Томатне пюре	40
Чорнослив без кісточки	16,5
Борошно льону	10
Мед	2,5
Копчена паприка сушена	1
Часник сушений	1
Імбир сушений	0,5
Сіль	0,5

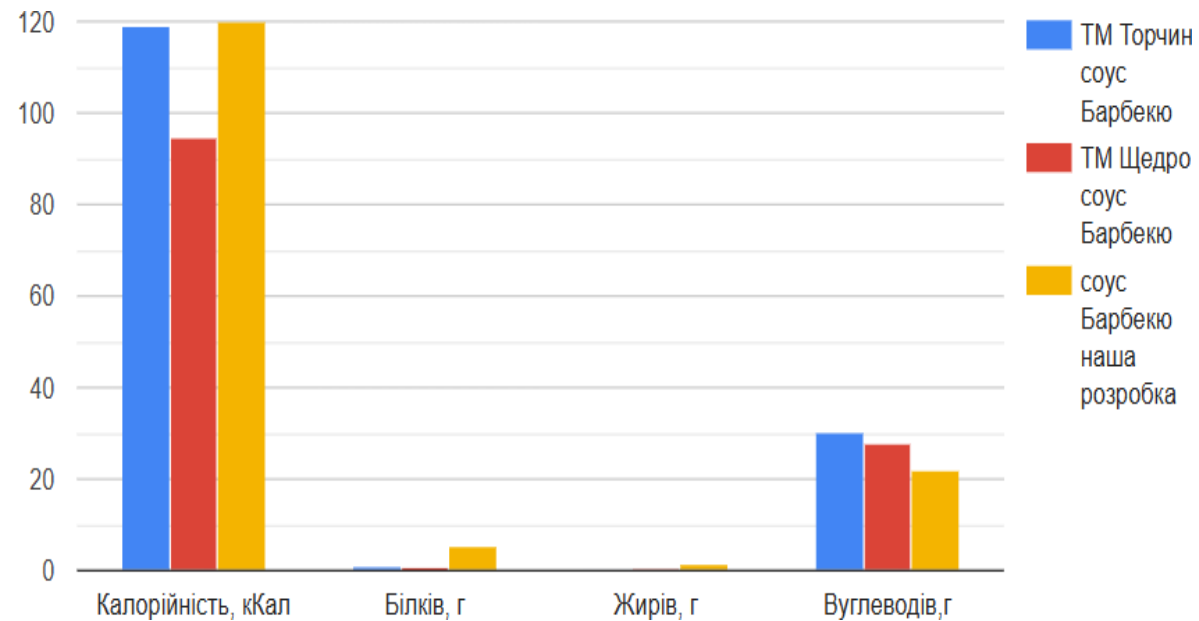
Таблиця 7. Хімічний склад рецептурних компонентів соусу Барбекю.

Показник	Томатне пюре	Чорнослив	Борошно льону	Мед	Копчена паприка	Сушений часник	Сушени й імбир
Калорійність, кКал	26,4	47,75	29,8	8,2	2,82	3,31	1,675
Білків, г	1,44	0,43	3,398	0,02	0,141	0,166	0,045
Вуглеводів, г, з них	3,42	12,375	2,84	2	0,54	0,637	0,29
Цукрів, г	4,72	8,46	0,11	2	0,181	0,547	0,217
Харчових волокон, г	0,32	1,98	2,73	0	0,349	0,09	0,07
Жирів, г, з них	0,08	0,11	0,938	0	0,129	0,007	0,021
Насичених ж.к., г	0,0116	0,04	0,36	0	0,051	0,003	0,013
Ненасичених ж.к., г	0,068	0,07	0,578	0	0,078	0,004	0,008

Таблиця 8. Хімічний соус Барбекю, г/100 г продукту

Показник	Вміст
Калорійність, кКал	119,95
Білків, г	5,6
Вуглеводів, г	22,1
Жирів, г	1,285

Рис 2. Діаграма залежності вмісту макронутрієнтів та калорійності соусів Барбекю.



Показник	Соус Барбекю ТМ Торчин	Соус Барбекю ТМ Щедро.	Соус Барбекю наша розробка
Калорійність	118,9	94,7	119,95
Білків, г	0,8	0,7	5,6
Жирів, г	0,1	0	1,285
Вуглеводів, г	30,2	28	22,1

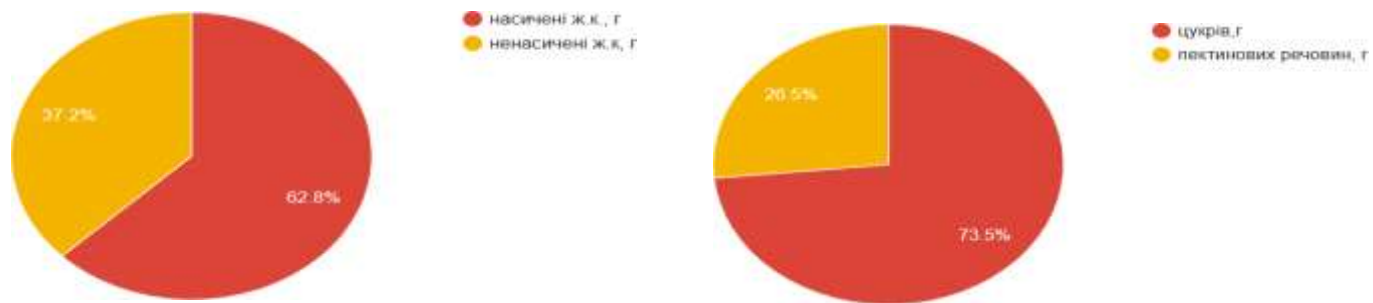


Рис 3. Діаграма залежності вмісту функціональних інгредієнтів у складі соусу Барбекю та калорійності соусів Барбекю.

Таблиця 9. Органолептичні показники соусу Барбекю.

Показник	Характеристика
Смак	Насичений, з нотками томатів та копчення
Колір	Темно коричневий, глянцевий
Запах	Виражений, приємний
Консистенція	Однорідна, тягуча
Зовнішній вигляд	Відповідний соусам даної категорії



Рис.4. Зображення розробленого соусу Барбекю.

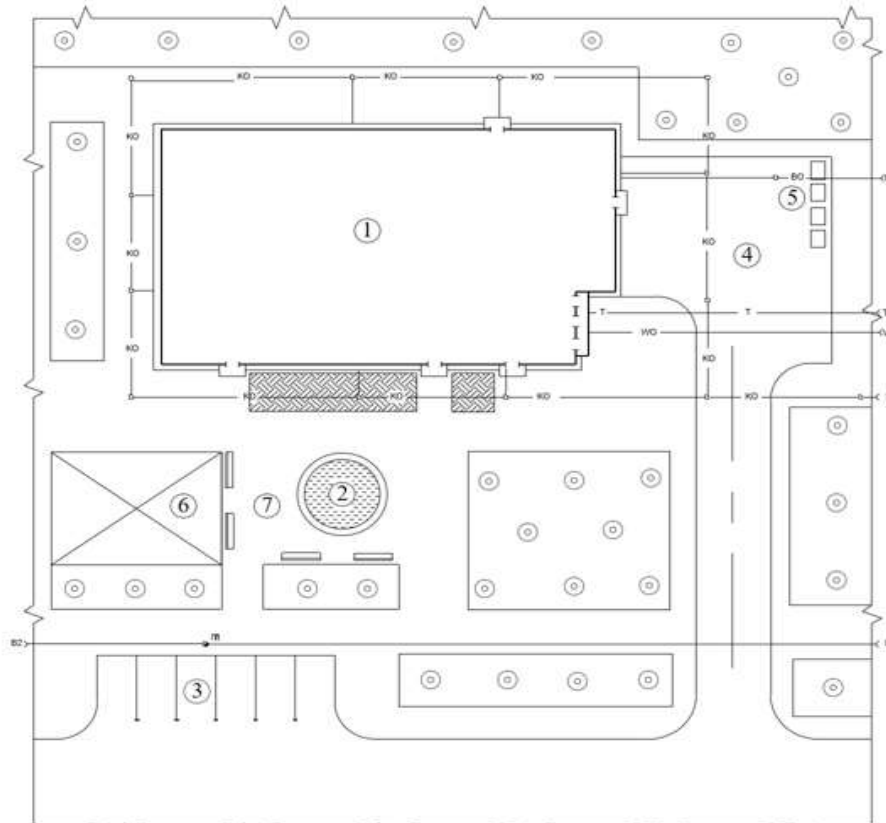
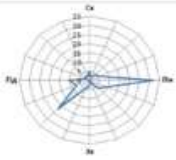
Висновок

В ході проведеної роботи проаналізовано асортимент продукції функціонального призначення на світовому ринку, встановлено, що продукція рослинного походження найбільш оптимальна для використання у складі харчових продуктів, що потребують підвищення вмісту функціональних інгредієнтів.

Визначено, що соусна продукція та маринади є чудовим об'єктом для удосконалення виробництва, адже широко використовується, як на етапі виготовлення готових страв так і під час оформлення і подачі. За рахунок підвищення харчової і біологічної цінності соусної продукції та маринадів, шляхом застосування сировини, що містить функціональні інгредієнти, виробники можуть позитивно впливати на характеристики фізико-хімічних показників готових страв і покращувати їх органолептичні показники.

Нами розроблено соус Барбекю на основі овочевого пюре томатів, з додаванням чорносливу та борошна льону. Завдяки чому вдалося суттєво покращити біологічну цінність соусу, який також можна використовувати у якості маринаду, порівняно з промисловими зразками соусів даної категорії, що вже існують на ринку України.




Розроблений соус має підвищений вміст білкової складової, порівняно з аналогами. Його вуглеводна складова характеризується наявністю пектинових речовин, харчових волокон. Жирова складова складає не значну частку, однак характеризується високим вмістом збалансованих ненасичених жирних кислот.



ЕКСМЕКАЦІЯ БУДІВЕБ І СМОРУД

№ з/п	Найменування	Прт.
1	Ресторан	
2	Фонтан	
3	Стоянка	
4	Господарчий тайбачник	
5	Стітлясбірник	
6	Дитячий тайбачник	
7	Тайбачник для відпочинку	

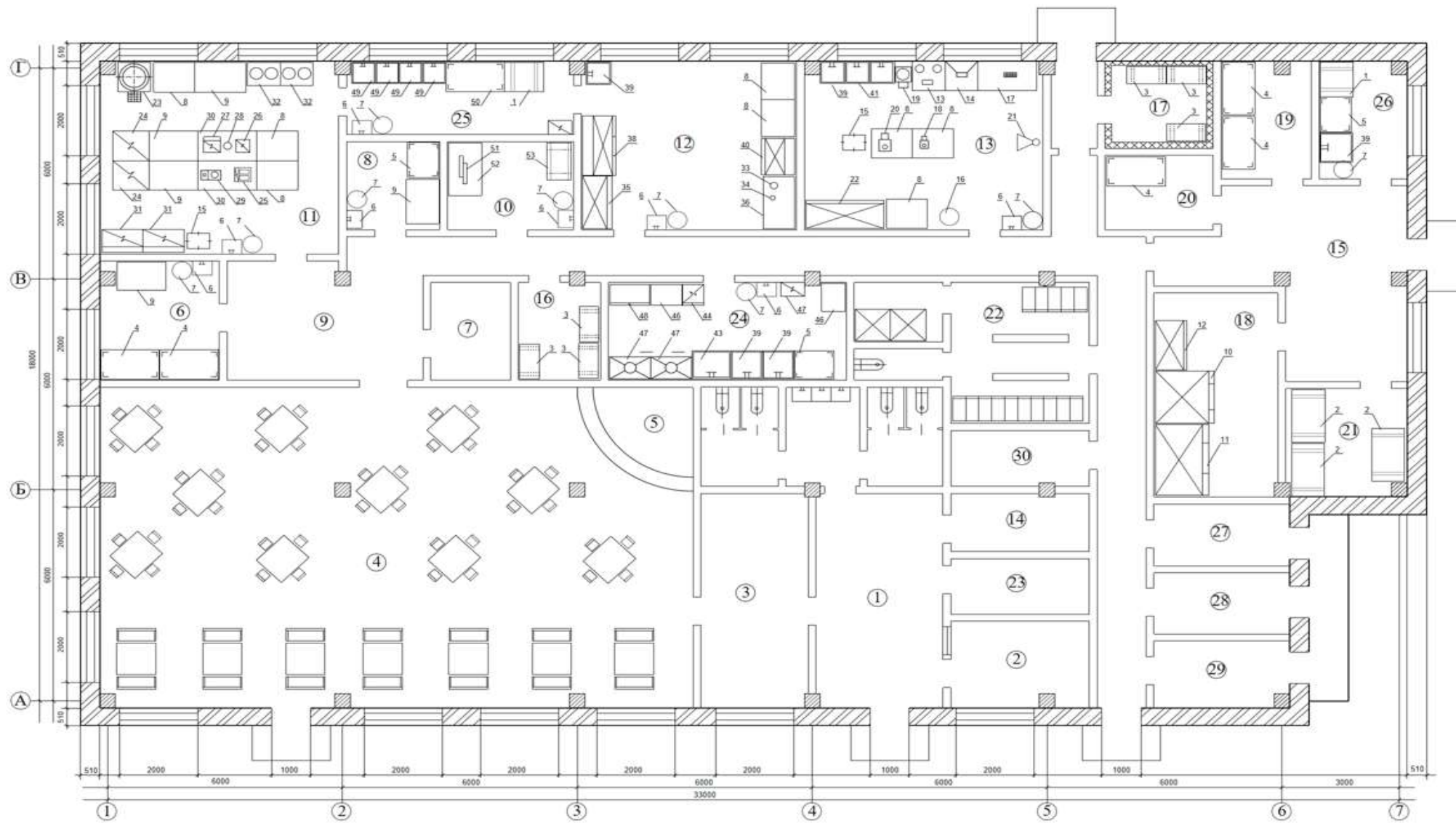
УМОВНІ МОЗНАЧЕННЯ

-  Наземні будівлі
-  Газон
-  Рідина
-  Рвітник
-  Навіс
-  Лавка для відпочинку
-  Листові дерева
-  Водопровід
-  Каналізація
-  Електропостачання
-  Газопровід
-  Пожежний сідрант

Техніко-економічні показники сеплана

№ з/п	Найменування	од. вим.	Низь.
1	Площа території ресторану	м ²	2170
2	Площа Забудови	м ²	590
3	Площа озеленення	м ²	750
4	Гілляність Забудови	%	63
5	Коефіцієнт використання території	-	71

№	Кл.	Арт.	Клас	Стан	Дата	Класифікація	Об'єкт	Архитек.	Архитек.
						КРМ.ТРОХ.1.770-03.1.18			
Проект укладення мережі ресторанів "Армія" з організації ресторану у м.Червоноград Опасної фір. з виробничими у майдані селі та майдані фізкультурного туризму									
Модельована заклад ресторанного господарства									
Генеральний план ресторану у м.Червоноград (М 1:50)									
								1	4
								08.11.2024	Кав. 77002
								Група ТОВ "РІ"	



KPM. TP:OX.1.770-03.1.18					
Проект планировки помещений ресторана "Апарі" - оборудование помещений и мебели ресторана. Оценочный фп. и бюджетная смета на выполнение работ по монтажу оборудования помещений.					
№	Код	Апр	Вид	Длина	
Таблица	Стол 22				
Кухня	Аппарат 23				
Кухня	Аппарат 24				
Кухня	Аппарат 25				
Кухня	Аппарат 26				
Кухня	Аппарат 27				
Кухня	Аппарат 28				
Кухня	Аппарат 29				
Кухня	Аппарат 30				
Модельная смета помещений ресторана				Класс	2
План помещений и мебели ресторана (М 1:50)				Апрель	4
				ОИП-2024	
				Код ТР00Х	
				Дата Т00-007	

Основні економічні показники роботи підприємства, що проектується

№ з/п	Показники	Одиниці вимірювання	Значення
1	Валовий товарообіг	тис. грн.	134530,97
2	Чистий дохід від реалізації	тис. грн.	112109,14
3	Витрати операційної діяльності	тис. грн.	100645,21
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	тис. грн.	11463,93
5	Чистий прибуток	тис. грн.	9400,42
6	Рентабельність продажів	%	8,39
7	Поріг рентабельності в грошовому вираженні	тис. грн.	90962,60
8	Середній чек	грн.	375,78
9	Термін окупності капітальних вкладень	роки	2,22

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!