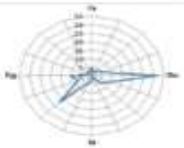
Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет
Навчально-науковий інститут харчових технологій ім. М.О. Грішина
Кафедра Технології ресторанного і оздоровчого харчування
Ступінь вищої освіти Магістр
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Інноваційні технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

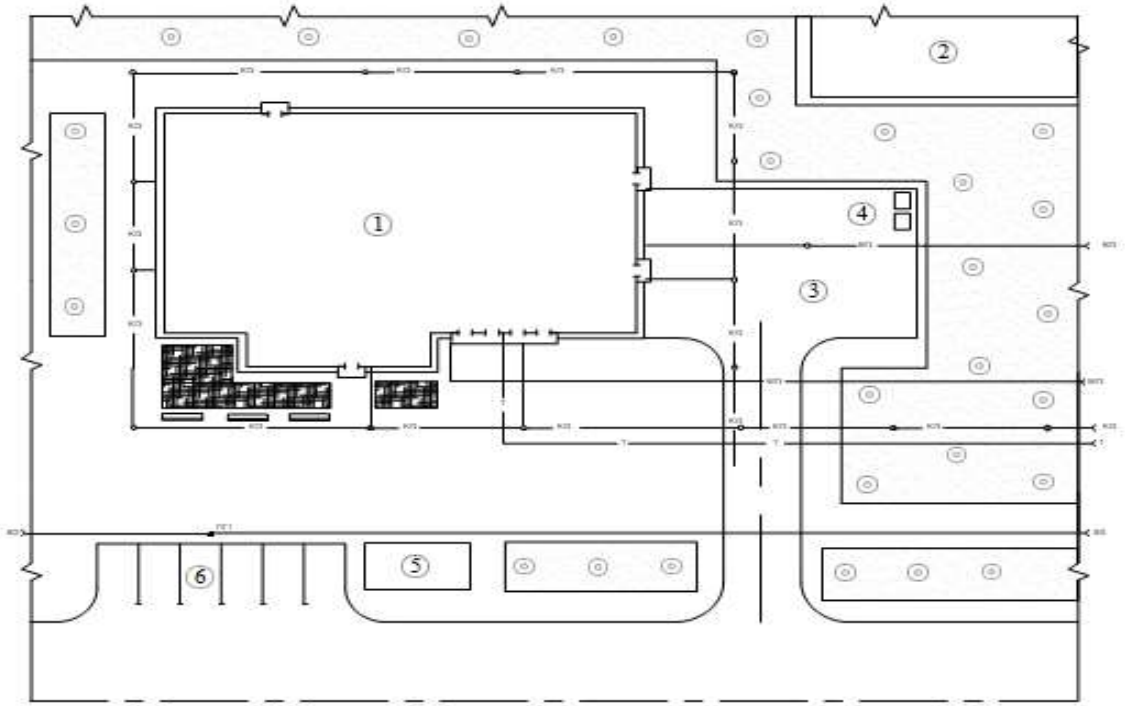
ПРЕЗЕНТАЦІЯ
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА
на тему: «ПРОЄКТ КОМПЛЕКСНОГО ПІДПРИЄМСТВА З ОРГАНІЗАЦІЄЮ ВАРЕНИЧНОЇ З БУЛЬЙОННОЮ В М. ПОЛТАВА»

Здобувача Рошкован Д.О
(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





Техніко-економічні показники генплана

№ з/п	Найменування	Ч/с. мин.	Кількість
1	Площа території	м²	1870
2	Площа забудови	м²	850
3	Площа скалювання	м²	850
4	Щільність забудови	%	37
5	Коефіцієнт використання території	-	71

ЕКСПІКІКАЦІЇ БУДІВЕКБ І СПОРУД

№ з/п	Найменування	Прим.
1	Варенична з бульонною	
2	Житловий будинок	
3	Господарчий майданчик	
4	Сміттєсбірник	
5	Зупинка громадського транспорту	
6	Автостоянка	

УМОВНІ ПОЗНАЛЕННЯ

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

КРМ.ТРЮХ.1.770-03.2.7

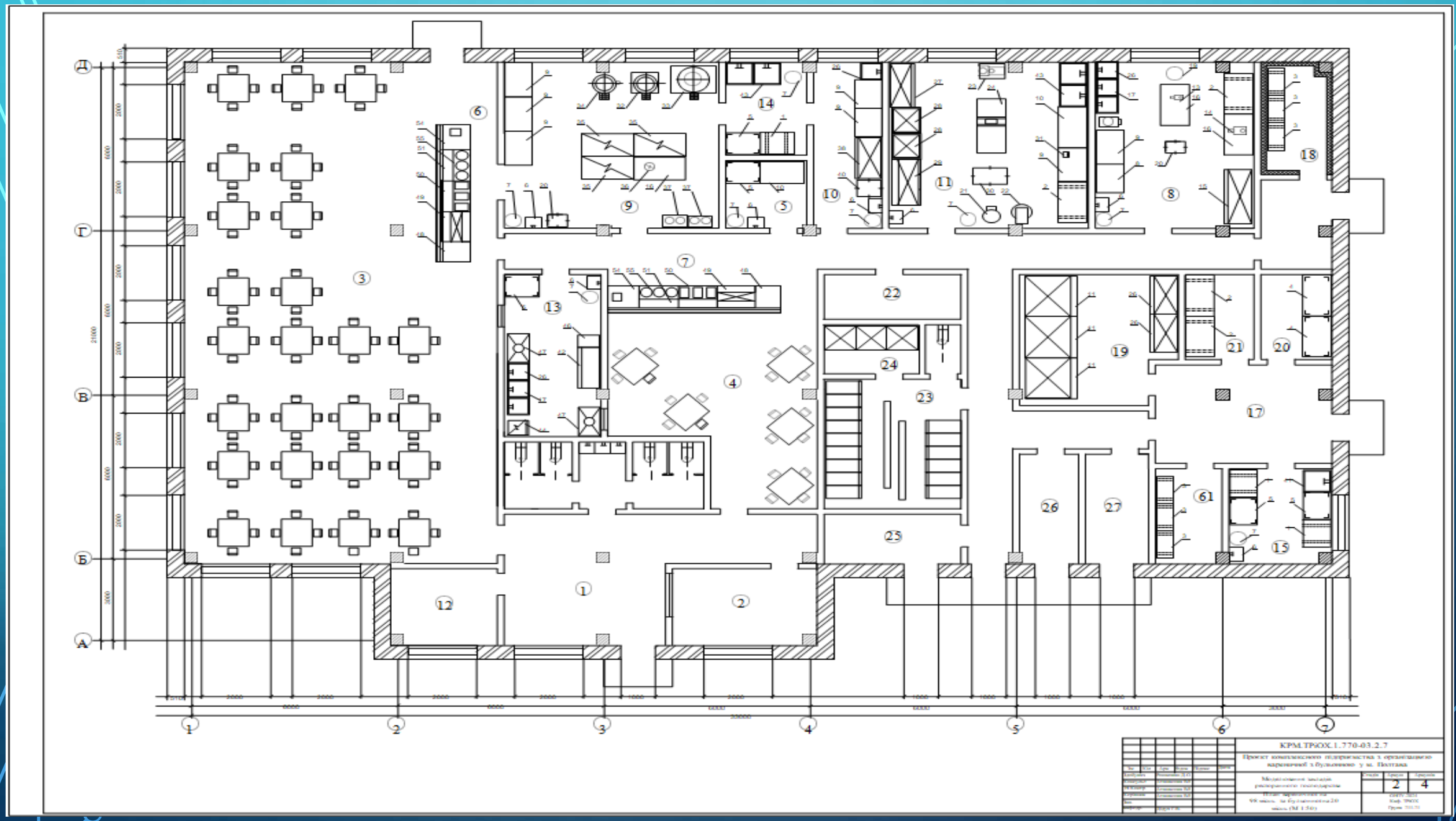
Проект комплексного оздоровлення з організацією кареничної з бульонною у м. Полтава

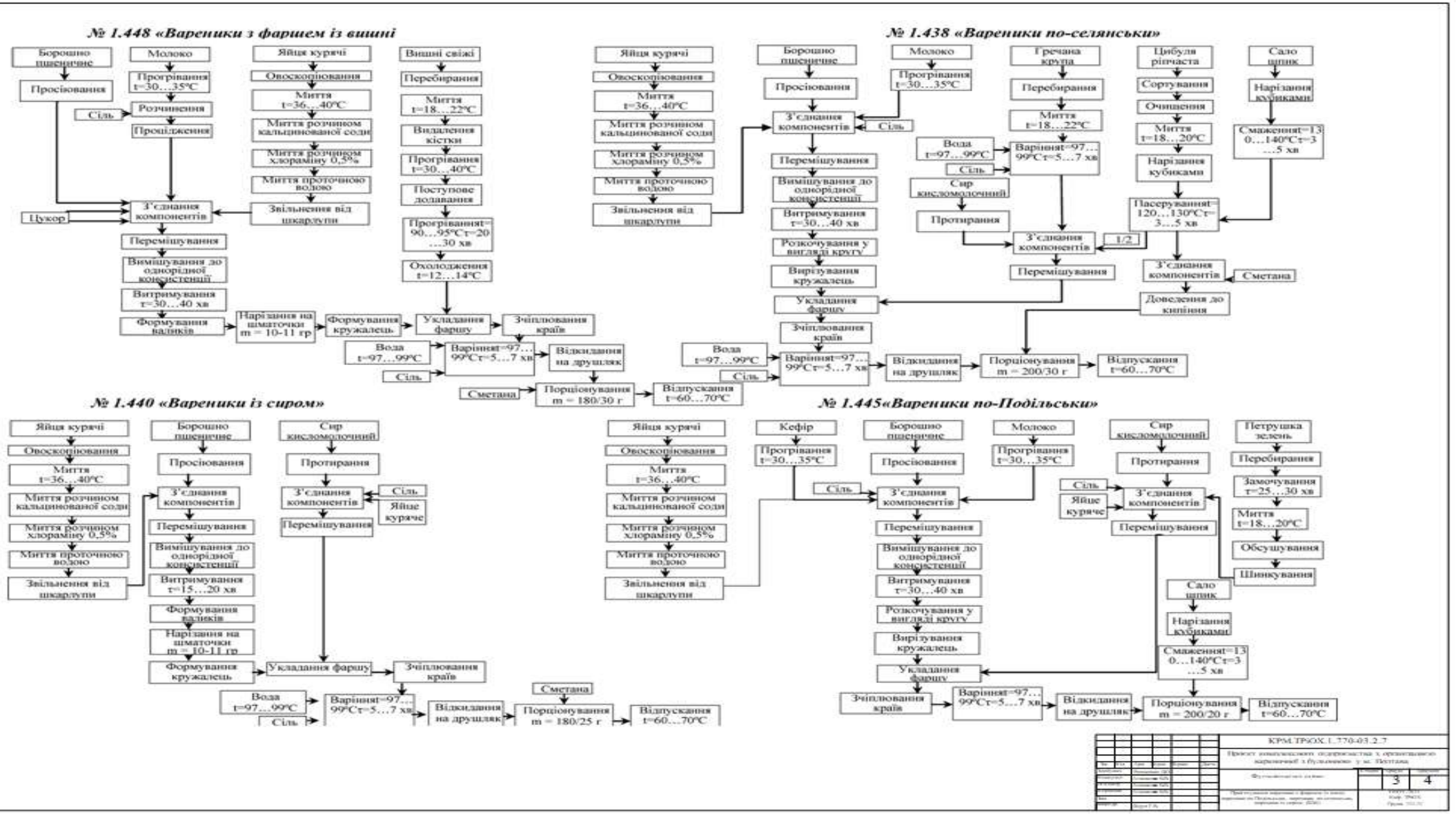
Міжнародний вакцин ресторанного господарства

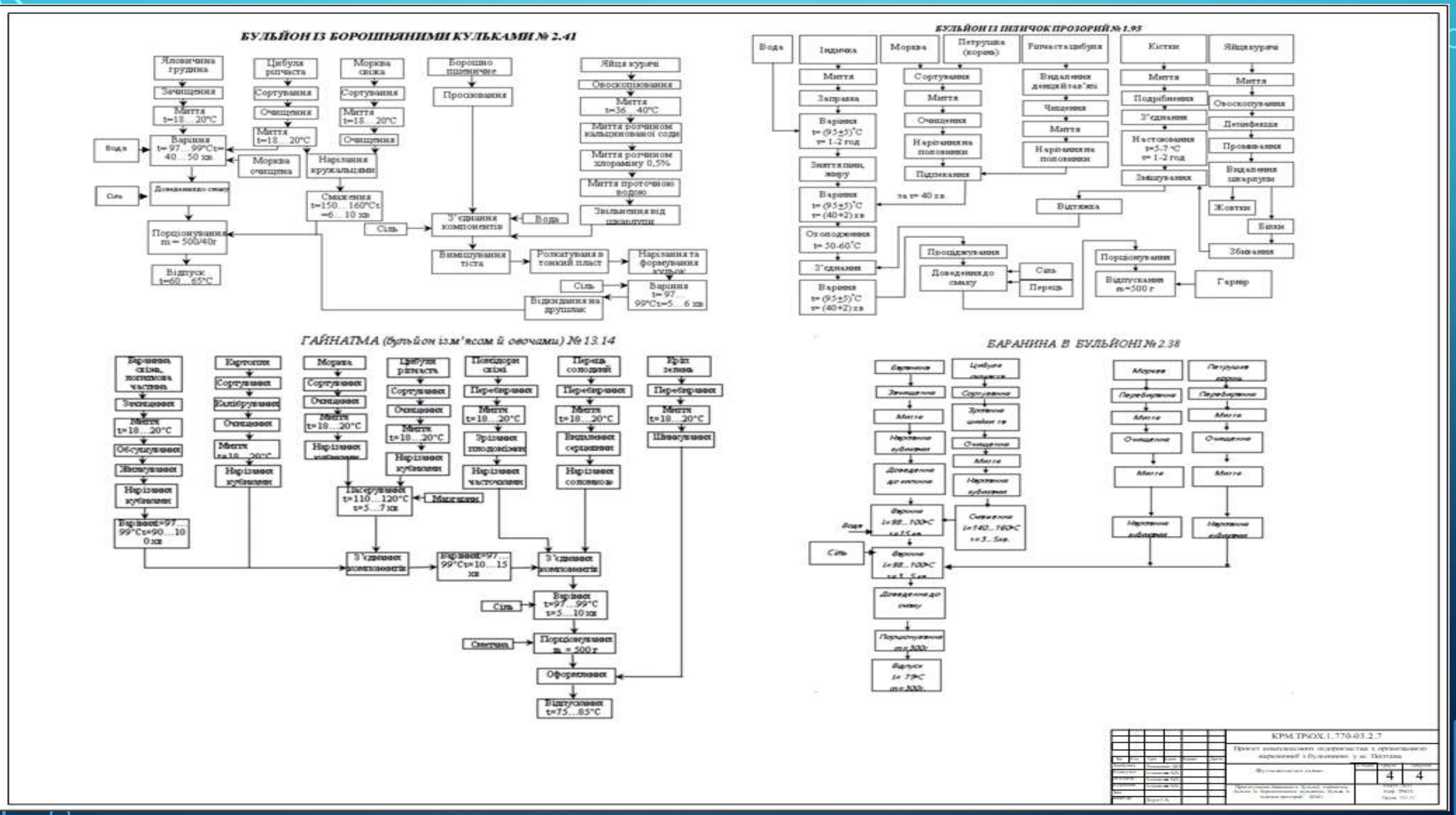
Генеральний план кареничної на 99 місць за бульонною 20 місць (М 1:750)

Стадія | Аркуш | Аркушів

1 | 4


Д
Г
В
Б
А
1
2
3
4
5
6
7
КРМ.ТРОХ.1.770-03.2.7
2
4


№ 1.448 «Вареники з фаршем із вишні
Борошно пшеничне
Молоко
Яйця курячі
Вишні свіжі
Просіювання
Прогрівання t=30…35°С
Овоскопіювання
Перебирання
Сіль
Розчинення
Миття t=36…40°С
Миття t=18…22°С
Процідження
Миття розчином кальцинованої соди
Видалення кісточки
Миття розчином хлораміну 0,5%
Прогрівання t=30…40°С
Миття проточною водою
Поступове додавання
Цукор
З'єднання компонентів
Звільнення від шкарлупи
Прогрівання=90…95°С т=20…30 хв
Перемішування
Охолодження t=12…14°С
Вимішування до однорідної консистенції
Витримування τ=30…40 хв
Формування валиків
Нарізання на шматочки m = 10-11 гр
Формування кружалець
Укладання фаршу
З'єднання країв
Вода t=97…99°С
Варіння=97…99°С т=5…7 хв
Відкидання на друшляк
Сіль
Сметана
Порціонування m = 180/30 г
Відпускання t=60…70°С
№ 1.438 «Вареники по-селянськи»
Яйця курячі
Борошно пшеничне
Молоко
Гречана крупа
Цибуля ріпчаста
Сало шпик
Овоскопіювання
Просіювання
Прогрівання t=30…35°С
Перебирання
Сортування
Нарізання кубиками
Миття t=36…40°С
Миття розчином кальцинованої соди
Миття t=18…22°С
Очищення
Миття t=18…20°С
Смаження=130…140°С т=3…5 хв
Миття розчином хлораміну 0,5%
З'єднання компонентів
Сіль
Нарізання кубиками
Миття проточною водою
Вода t=97…99°С
Варіння=97…99°С т=5…7 хв
Звільнення від шкарлупи
Перемішування
Сіль
Пасерування=120…130°С т=3…5 хв
Вимішування до однорідної консистенції
Сир кисломолочний
Витримування τ=30…40 хв
Протирання
1/2
Розкочування у вигляді круту
З'єднання компонентів
З'єднання компонентів
Сметана
Вирізування кружалець
Перемішування
Перемішування
Доведення до кипіння
Укладання фаршу
З'єднання країв
Вода t=97…99°С
Варіння=97…99°С т=5…7 хв
Відкидання на друшляк
Порціонування m = 200/30 г
Відпускання t=60…70°С
Сіль
№ 1.440 «Вареники із сиром»
Яйця курячі
Борошно пшеничне
Сир кисломолочний
Протирання
Овоскопіювання
Просіювання
Миття t=36…40°С
Миття розчином кальцинованої соди
З'єднання компонентів
З'єднання компонентів
Сіль
Яйце куряче
Миття розчином хлораміну 0,5%
Перемішування
Перемішування
Миття проточною водою
Вимішування до однорідної консистенції
Звільнення від шкарлупи
Витримування τ=15…20 хв
Формування валиків
Нарізання на шматочки m = 10-11 гр
Формування кружалець
Укладання фаршу
З'єднання країв
Вода t=97…99°С
Варіння=97…99°С т=5…7 хв
Відкидання на друшляк
Сметана
Порціонування m = 180/25 г
Відпускання t=60…70°С
Сіль
№ 1.445«Вареники по-Подільськи»
Яйця курячі
Кефір
Борошно пшеничне
Молоко
Сир кисломолочний
Петрушка зелень
Овоскопіювання
Прогрівання t=30…35°С
Просіювання
Прогрівання t=30…35°С
Протирання
Перебирання
Миття t=36…40°С
Сіль
Сіль
Замочування τ=25…30 хв
Миття розчином кальцинованої соди
З'єднання компонентів
Яйце куряче
З'єднання компонентів
Миття t=18…20°С
Миття розчином хлораміну 0,5%
Перемішування
Перемішування
Обсушування
Миття проточною водою
Вимішування до однорідної консистенції
Шинкування
Звільнення від шкарлупи
Витримування τ=30…40 хв
Сало шпик
Розкочування у вигляді круту
Нарізання кубиками
Вирізування кружалець
Смаження=130…140°С т=3…5 хв
Укладання фаршу
З'єднання країв
Варіння=97…99°С т=5…7 хв
Відкидання на друшляк
Порціонування m = 200/20 г
Відпускання t=60…70°С
КРМ.ТРОХ.І.770-03.2.7
3
4


БУЛЬЙОН ІЗ БОРОШНЯНИМИ КУЛЬКАМИ № 2.41
Яловичина грудина
Зачищення
Миття t=18…20°C
Варіння t=97…99°C t=40…50 хв
Вода
Сіль
Доведення до смаку
Порціонування m = 500/40г
Відпуск t=60…65°C
Цибуля ріпчаста
Сортування
Очищення
Миття t=18…20°C
Морква очищена
Морква свіжа
Сортування
Миття t=18…20°C
Очищення
Нарізання кружальцями
Сміження t=150…160°C t=6…10 хв
Борошно пшеничне
Просіювання
З'єднання компонентів
Вода
Сіль
Вимішування тіста
Розкатування в тонкий пласт
Нарізання та формування кульок
Сіль
Варіння t=97…99°C t=5…6 хв
Відкидання на друшлак
Яйця курячі
Овоскопіювання
Миття t=36…40°C
Миття розчином кальцинованої соди
Миття розчином хлораміну 0,5%
Миття проточною водою
Звільнення від шкарлупи
БУЛЬЙОН ІЗ ІНДИЧОК ПРОЗОРИЙ № 1.95
Вода
Індичка
Миття
Заправка
Варіння t=(95±5)°C τ=1-2 год
Зняття піни, жиру
Варіння t=(95±5)°C τ=(40+2) хв
Охолодження t=50-60°C
З'єднання
Варіння t=(95±5)°C τ=(40+2) хв
Морква
Сортування
Миття
Очищення
Нарізання на половинки
Підпекання
за τ=40 хв
Петрушка (корінь)
Рипчаста цибуля
Видалення денцій та в'язі
Чищення
Миття
Нарізання на половинки
Відтяжка
Кістки
Миття
Подрібнення
З'єднання
Настоювання t=5-7 °C τ=1-2 год
Змішування
Яйця курячі
Миття
Овоскопування
Дезінфекція
Промивання
Видалення шкарлупи
Жовтки
Білки
Збивання
Проціджування
Доведення до смаку
Сіль
Перець
Порціонування
Відпускання m=500 г
Гарнір
ГАЙНАТМА (бульйон із м'ясом й овочами) № 13.14
Баранина свіжа, лопаткова частина
Зачищення
Миття t=18…20°C
Обсушування
Жилкування
Нарізання кубиками
Варіння t=97…99°C t=90…100 хв
Картопля
Сортування
Калібрування
Очищення
Миття t=18…20°C
Нарізання кубиками
Морква
Сортування
Очищення
Миття t=18…20°C
Нарізання кубиками
Цибуля ріпчаста
Сортування
Очищення
Миття t=18…20°C
Нарізання кубиками
Пасерування t=110…120°C τ=5…7 хв
Маргарин
Помідори свіжі
Перебирання
Миття t=18…20°C
Зрізання плодоніжки
Нарізання часточками
Перець солодкий
Перебирання
Миття t=18…20°C
Видалення серцевини
Нарізання соломкою
Кріп зелень
Перебирання
Миття t=18…20°C
Шинкування
З'єднання компонентів
Варіння t=97…99°C τ=10…15 хв
З'єднання компонентів
Варіння t=97…99°C τ=5…10 хв
Сіль
Сметана
Порціонування m = 500 г
Оформлення
Відпускання t=75…85°C
БАРАНИНА В БУЛЬЙОНІ № 2.38
Баранина
Зачищення
Миття
Нарізання кубиками
Доведення до кипіння
Варіння t=98…100°C τ=15 хв
Вода
Сіль
Варіння t=98…100°C τ=3…5 хв
Доведення до смаку
Порціонування m=300г
Відпуск t=79°C m=300г
Цибуля ріпчаста
Сортування
Зрізання шийки та
Очищення
Миття
Нарізання кубиками
Сміження t=140…160°C τ=3…5хв
Морква
Перебирання
Миття
Очищення
Миття
Нарізання кубиками
Петрушка корінь
Перебирання
Миття
Очищення
Миття
Нарізання кубиками
КРМ.ТРЮХ.1.770-03.2.7
Проект комплексного оздоровлення з організацією харчовиної з бульйонною у м. Полтава
Фундаментальний кліник
4
4

Основні економічні показники роботи підприємства

№ з/п	Показники	Одиниці вимірювання	Значення
1	Валовий товарообіг	тис. грн.	84363,80
2	Чистий дохід від реалізації	тис. грн.	70303,17
3	Витрати операційної діяльності	тис. грн.	61265,11
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	тис. грн.	9038,06
5	Чистий прибуток	тис. грн.	7411,21
6	Рентабельність продажів	%	10,54
7	Поріг рентабельності в грошовому вираженні	тис. грн.	54192,26
8	Середній чек	грн.	102,14
9	Термін окупності капітальних вкладень	роки	2,90

Метою роботи є розробка рецептури та технології виробництва солодкого соусу для вареників.

Для досягнення поставленої мети визначено такі завдання:

1. Проаналізувати існуючий асортимент соусів у ресторанному господарстві, технологічні аспекти їх приготування та використання рослинної сировини для підвищення якості солодких соусів.
2. Розробити рецептуру соусу для вареників.
3. Розробити технологію процесу виготовлення розробленого соусу.
6. Дослідити органолептичні та фізико - хімічні показники розробленого солодкого соусу.

Об'єкт дослідження - технологія виробництва солодкого соусу.

Предмет досліджень - вишні, соус на основі вишні.

Методи дослідження – фізико-хімічні, мікробіологічні, органолептичні, методи.

Характеристика сировини для приготування соусу

В якості сировини для приготування соусу ми обрали вишні, мед, кукурудзяний крохмаль. У 100 грамах вишні міститься 50 калорій; клітковини - 1,6 г (6% денної норми). Вишня багата на вітаміни: вітамін B3 (ніацин): 0,4 мг (2% від денної норми); вітамін C: 10 мг (17% денної норми); Бета-каротин: 770 мг.

Допомагає у боротьбі з хронічними хворобами та зменшує запалення. Вишня має високий вміст антиоксидантів, які допомагають боротись з окислювальним стресом. *Дослідження* доводять, що споживання вишні зменшило запалення в 11 з 16 дослідженнях та ризики окисного стресу у 8 з 10 дослідженнях. Ягоди також багаті поліфенолами, які зменшують запалення та допомагають боротись з пошкодженням клітин.

Вишня покращує спортивні показники. Результати дослідження доводять, що протизапальні та антиоксидантні сполуки у вишні допомагають полегшити біль у м'язах та запалення під час фізичних навантажень. Наприклад, спортсмени п'ють терпкий вишневий сік для прискорення відновлення м'язів.

Позитивно діє на здоров'я серця. Оскільки вишня багата потужними поліфенольними антиоксидантами (антоціани, флавоноїди та катехіни), вона допомагає підтримувати здоров'я серця, захищаючи від пошкодження клітин та зменшуючи запалення.

Регулює артеріальний тиск. Для підтримки регулярного серцебиття необхідно вживати калій. Він допомагає виводити натрій з організму, регулюючи артеріальний тиск.

Дослідження доводять, що споживання вишні або вишневого соку покращує сон. Плід насичений мелатоніном – гормоном, який допомагає регулювати цикл сну та бадьорості.

Кукурудзяний крохмаль відрізняється насамперед повною відсутністю глютену і хорошим надходженням глюкози, що вкрай важливо при різних проблемах зі здоров'ям, таких як целіакія або діабет. Кукурудзяний крохмаль - це в першу чергу цінне джерело вуглеводів, але якщо говорити про вітаміни і мінерали, то їх у складі не надто багато. З іншого боку, крохмаль є рослинним полісахаридом, що складається з молекул глюкози, і він може мати позитивний вплив на організм.

Крохмаль може мати багато корисних властивостей для організму людини - наприклад, він дозволяє знизити рівень цукру і холестерину. Більше того, хоч сам кукурудзяний крохмаль містить небагато вітамінів і мінералів, він однозначно покращує їх засвоєння з інших харчових продуктів.

Мед — це продукт діяльності бджіл, які утворюють його з нектару квітучих рослин. Вживається як натуральний підсолоджувач. Корисні властивості меду у профілактичних цілях та як складову терапевтичних курсів використовують у класичній та альтернативній медицині. До складу меду входять амінокислоти й антиоксиданти, вітаміни та мінерали. На 80-85% мед складається з вуглеводів (цукор з глюкози та фруктози), 15-17% припадає на воду, 0,3% — на білки, 0,2% — на золу та корисні мікроелементи, включно з цинком, залізом, кальцієм і магнієм. існує близько 320 сортів меду, що відрізняються кольором, консистенцією, запахом і спектром дії. Але в їжу активно використовується тільки кілька десятків.

Також існує мед з ріпаку та соняшнику. Магазинний мед здебільшого піддається пастеризації — процесу термічної обробки, завдяки якому вдається уникнути кристалізації, продовжити термін придатності продукції. Однак пастеризація може знижувати антиоксидантні та антибактеріальні властивості меду, тому під час використання з лікувальною метою перевагу краще надавати необробленому або дикому меду, а також меду в стільниках. Різні види меду можуть бути корисні за різних патологій. За захворювань дихальної системи може бути ефективним мед з липи. За гінекологічних та урологічних захворювань, розладів шлунково-кишкового тракту і нервової системи використовують акацієвий мед, гречаний і липовий. Перебіг хвороб серцево-судинної системи полегшують вересовий і гречаний мед. Незалежно від виду меду перевагу краще віддавати термічно необробленій продукції. На 100 грамів меду припадає 82 грами цукру (31-34% глюкози та 21-43% фруктози), тож суттєвої різниці у швидкості рівня підвищення цукру в крові за вживання цукру чи меду немає. Проте мед є менш калорійним (100 грам меду містить 330 ккал, цукру — 387 ккал), але водночас поживним продуктом, який містить понад 200 хімічних елементів. Тому за відсутності протипоказань мед як заміна цукру може стати більш корисною частиною раціону .

Розробка технології солодкого соусу з вишень

Для приготування соусу використовували вишні свіжі, крохмаль кукурудзяний, мед та корицю.

Для розроблення кращої рецептури було виготовлено три зразки соусу з різним співвідношенням компонентів (табл. 1).

Таблиця 1 – Зразки соусу

Компоненти	Кількість компоненту у зразку, г		
	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Вишні	90	75	67
Мед	9	23	31
Кукурудзяний крохмаль	0,5	1	1
Корица	0,5	1	1

При приготуванні зразку 1 та зразку 2 був використаний акацієвий мед, а для зразка 3 використали поліфльорний мед.

Шляхом органолептичної оцінки було встановлено, зразок 3 має найкращі смакові властивості.

Під час приготування пюре з яблук використовували способі теплової обробки сировини - варіння у киплячій воді. Аналіз отриманого продукту показав, що варіння у киплячій воді є доцільнішим для приготування соусу через можливість отримання найкращої консистенції соусу.

Визначення активної кислотності

Таблиця 2. – Значення титрованої та активної кислотності соусу

Продукт	Показники кислотності		
	Титрована кислотність		Активна кислотність
	Об'єм титранта, мл	Кислотність, %	pH
Соус з вишні	0,7	0,3283	4

Визначення сухих речовин експрес-методом

Отже, вміст сухих речовину соусі складає 15 %.

Основні органолептичні показники соусу представлено в таблиці 3.

Таблиця 3. - Основні органолептичні показники соусу з вишні

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд та консистенція	Яскраво-вишневого кольору, консистенція плинна, однорідна
Смак і запах	Властивий даному виду виробу із вираженим солодкувато-кислим смаком вишні з пряними нотками кориці. Без сторонніх присмаків і запахів.

Рис. 1 - Соус з вишні

Висновки

Розроблено технологію солодкого вишневого соусу та обґрунтовано його рецептурний склад. Досліджено органолептичні та фізико-хімічні показники розробленого соусу. Розроблений соус ми пропонуємо до варенників із солодкими начинками.

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!