

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ НА
ОСНОВІ ЯГІДНОГО ПЮРЕ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В
ДИТЯЧОМУ КАФЕ НА 30 МІСЦЬ**

Студентки 4 курсу, 8с групи
спеціальності 181
«Харчові технології»
«Ресторанні технології»

Сукаленко Людмила
Юрїївна

підпис студента

Науковий керівник
д.т.н., проф.

Кравченко Михайло
Федорович

підпис керівника

Гарант освітньої
програми
д.т.н., проф.

Гніщевич Вікторія
Альбертівна

підпис гаранта

Київ 2022

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Освітній ступінь «бакалавр»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Д.В.

Федорова

« _____ » _____ 2021 р.

ЗАВДАННЯ

на випускню кваліфікаційну роботу студентці

СУКАЛЕНКО ЛЮДМИЛІ ЮРІЇВНІ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи:

Технологія оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре та організація їх виробництва в дитячому кафе на 30 місць

Затверджена наказом ректора від «26» листопада 2021р. № 3888

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 05. 02. 2022 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до роботи:

Мета випускної кваліфікаційної роботи: аналіз технології оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре та організація їх виробництва

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре у роботу закладу.

Предмет дослідження: ягідне пюре, оздоблювальні напівфабрикати на основі ягідного пюре, кондитерський цех кафе.

4. Консультанти по роботі із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Технологія виробництва харчової продукції	Кравченко М.Ф.		
2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	Кравченко М.Ф.		

5. Зміст випускної кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом):

Зміст.

Вступ.

1. Технологія виробництва оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре.

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре в дитячому кафе.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре.

1.3. Інновації в технології виробництва оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре

1.4. Розробка проєкту технології оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре.

2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре в умовах ЗРГ.

2.1. Концептуальне меню дитячого кафе

2.2. Організація процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре.

Резюме проєкту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

6. Календарний план виконання проєкту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проєкту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Технологія виробництва харчової продукції	13.12. – 30.12.2021	
2	Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	10.01. – 26.01.2022	
6	Оформлення ВКР	27.01. – 28.01.2022	
7	Презентація ВКР	01.02. – 03.02.2022	
8	Подання ВКР на кафедру	05.02.2022	
9	Захист ВКР в ЕК	Лютий 2022 р.	

7. Дата видачі завдання: «06» грудня 2021 року

8. Науковий керівник
випускної кваліфікаційної роботи

_____ М.Ф. Кравченко

9. Гарант освітньої програми

_____ В.А. Гніщевич

10. Завдання прийняв до виконання
студент

_____ Л.Ю. Сукаленко

11. Відгук наукового керівника випускної кваліфікаційної роботи

Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи _____

(підпис, дата)

Відмітка

про

попередній

захист

_____ (ППП, підпис, дата)

12. Висновок про випускну кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента(ки) _____

може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми _____

В.А. Гніщевич

Завідувач кафедри _____

Д.В. Федорова

« _____ » _____ 20 _____ р.

Київський національний торговельно-економічний університет
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНУ КВАЛІФІКАЦІЙНУ
РОБОТУ

Студентки: Сукаленко Людмили Юріївни

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Спеціалізація «Ресторанні технології»

ТЕМА РОБОТИ: «ТЕХНОЛОГІЯ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ
НАПІВФАБРИКАТІВ НА ОСНОВІ ЯГІДНОГО ПЮРЕ ТА
ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В ДИТЯЧОМУ КАФЕ НА 30
МІСЦЬ»

Керівник роботи: д.т.н. проф. Кравченко Михайло Федорович

Термін захисту “___” січня 2022 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускнну кваліфікаційну роботу: «Технологія оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре та організація їх виробництва в дитячому кафе на 30 місць», яка містить два розділи: «Технологія виробництва оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре» та «Організація технологічного процесу виробництва та реалізації оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре в умовах закладу ресторанного господарства».

У розділі «Технологія виробництва оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре» досліджено аналіз оздоблювальних напівфабрикатів а саме кремів: основні інгредієнти, їх використання під час оздоблення борошняно-кондитерських виробів та характеристики. Розроблено та обґрунтовано рецептуру масляного крему з обліпиховим пюре, крему крем-чіз з пюре фейхоа, вершкового крему з пюре чорної смородини.

В розділі 2 розроблено основні концептуальні рішення, меню дитячого кафе на 30 місць та структуру виробничого процесу кондитерського цеху. м Проведено розрахунок площі кондитерського цеху, яка склала 18м² та спроектовано план-схему.

Випускна кваліфікаційна робота викладена на 46 сторінках пояснювальної записки та містить 14 таблиці і 6 рисунків, 6 додатків.

Ключові слова: дитяче кафе, кондитерський цех, оздоблювальні напівфабрикати, ягідні пюре.

The summary

According to the theme and task the final qualification work was performed: "Technology of finishing semi-finished products based on berry puree and organization of their production in a children's cafe for 30 seats", which contains two sections: "Technology of finishing semi-finished products based on berry puree" and "Organization of technological process production and sale of finishing semi-finished products based on berry puree in the restaurant business".

The section "Technology of production of finishing semi-finished products based on berry puree" examines the analysis of finishing semi-finished products, namely creams: the main ingredients, their use in the decoration of flour confectionery and characteristics. The recipe of butter cream with sea buckthorn puree, cream cheese cream with feijoa puree, cream cream with black currant puree was developed and substantiated.

Section 2 develops the basic conceptual solutions, the menu of the children's cafe for 30 seats and the structure of the production process of the confectionery shop. m The area of the confectionery shop, which amounted to 18 m², was calculated and a plan-scheme was designed.

The final qualifying work is presented on 46 pages of the explanatory note and contains 14 tables and 6 figures, 6 appendices.

Key words: children's cafe, confectionery shop, finishing semi-finished products, berry puree.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ НА ОСНОВІ ЯГІДНОГО ПЮРЕ	10
1.1. Загальна характеристика процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре в дитячому кафе	10
1.2. Аналіз рецептурного складу та технології оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре.....	13
1.4. Розробка проєкту технології оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре	18
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ НА ОСНОВІ ЯГІДНОГО ПЮРЕ В УМОВАХ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	25
2.1. Концептуальне меню дитячого кафе.....	25
2.2. Організація процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре.....	27
РЕЗЮМЕ ПРОЄКТУ (ВИСНОВКИ)	30
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	32
ДОДАТКИ	35

ВСТУП

На сьогодні день заклади ресторанного господарства набувають стрімкого розвитку. Однією з основних груп кулінарної продукції, що користується попитом в цій галузі, є борошняні кондитерські вироби. Для їх оформлення використовують різноманітні оздоблювальні напівфабрикати, до складу яких входять: глазури, помади, креми, мастики тощо. Оздоблювальні напівфабрикати є невід'ємною частиною борошняно- кондитерських виробів, що користуються великим попитом серед дитячого населення, тому їх роль у харчуванні дуже важлива.

Виробів цієї групи мають високу енергетичну цінність, яка забезпечується значним вмістом цукрів, а в деяких виробах і жирів, у той час як вміст мінеральних речовин та вітамінів відсутній. У зв'язку з цим, актуальним і перспективним напрямком розвитку харчового виробництва є розробка на науковій основі конкурентоспроможної технології оздоблювальних напівфабрикатів, збагачених мікронутрієнтами.

Багато досліджень та розробок було присвячено оздоблювальним напівфабрикатам, зокрема масляним кремам. З метою підвищення біологічної цінності виробів доцільним стало включення до рецептур кремів ягідних пюре.

Мета випускної кваліфікаційної роботи: аналіз технології оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре та організація їх виробництва

Відповідно до мети випускної кваліфікаційної роботи поставлено наступні **завдання:**

- обґрунтувати загальну характеристику процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре в дитячому кафе.
- проаналізувати рецептурний склад та технологію оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре.

- розглянути інновації в технології виробництва оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре.
- розробити проєкт технології оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре.
- окреслити концептуальне меню дитячого кафе.
- організувати процес виробництва оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре у роботу закладу.

Предмет дослідження: ягідне пюре, оздоблювальні напівфабрикати на основі ягідного пюре, кондитерський цех кафе.

Практична реалізація. Прийняті у випускній кваліфікаційній роботі рішення можуть стати основою для приготування оздоблювальних напівфабрикатів під час виробництва борошняних-кондитерських виробів у закладах ресторанного господарства.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу закладів ресторанного господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів, матеріали періодичного друку, статистичні дані та інтернет-ресурси.

Структура випускної кваліфікаційної роботи: визначена метою і завданнями дослідження, включає: вступ, два розділи, резюме проєкту, список використаних джерел та додатки.

РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ НА ОСНОВІ ЯГІДНОГО ПЮРЕ

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре в дитячому кафе

Оздоблювальні напівфабрикати широко застосовуються в кондитерському виробництві та користуються великим попитом у споживачів. Їх основним призначенням є художня обробка тортів і тістечок, надання виробам аромату, визначеного смаку, характерного тільки для даного виду торта або тістечка [11].

Оздоблювальні напівфабрикати надають борошняно-кондитерським виробам художньо оформленого зовнішнього вигляду, приємного смаку, підвищують їх харчову цінність.

На рис. 1.1 розглянемо класифікацію оздоблювальних напівфабрикатів.

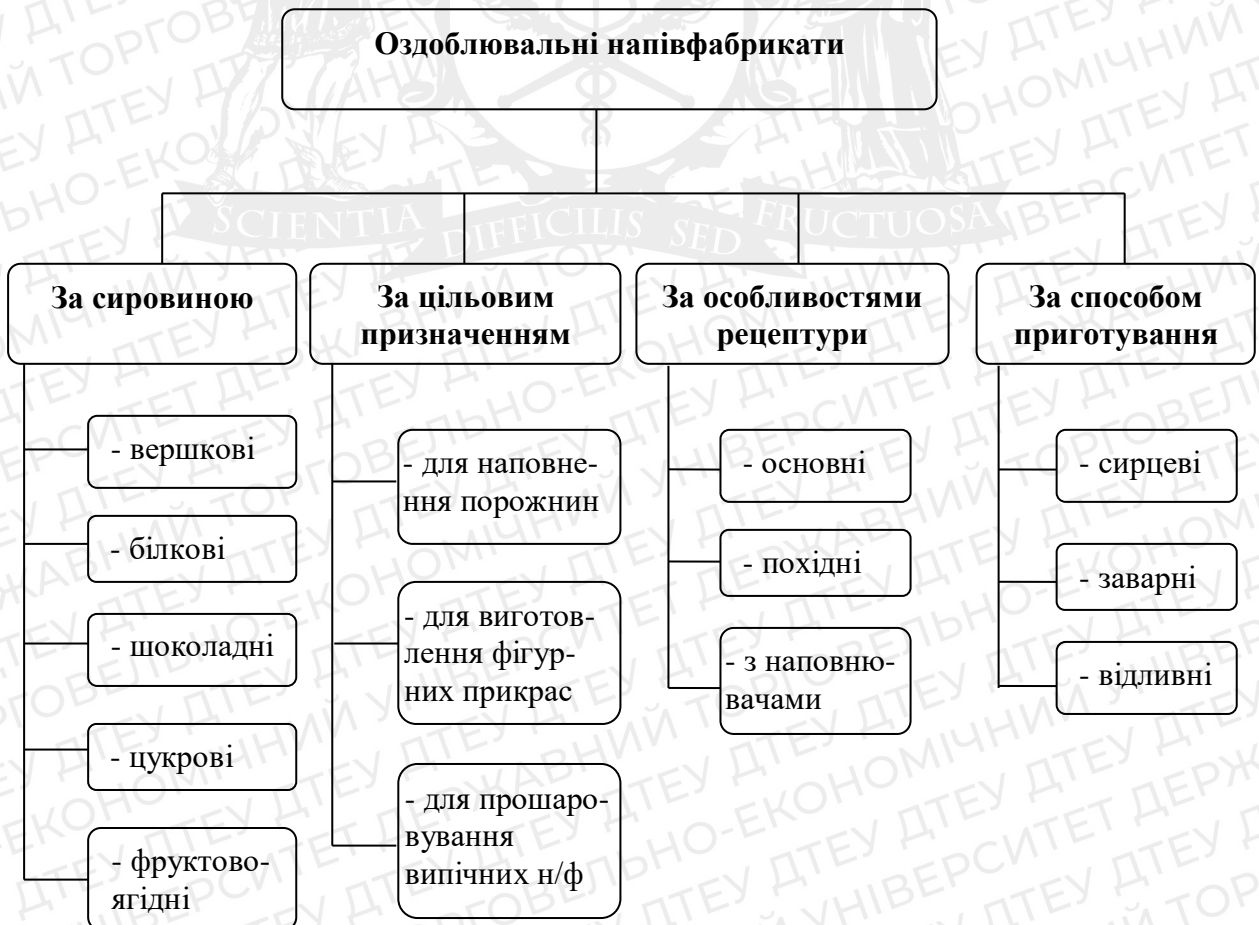


Рис. 1.1. Класифікація оздоблювальних напівфабрикатів [1]

Оздоблювальні напівфабрикати поділяються на такі групи (рис. 1.2) [8].

Оздоблювальні напівфабрикати



Креми:

- масляні
- білкові
- з вершків
- заварні
- сметанні та сметанно-вершкові
- крем-чіз

Цукрові напівфабрикати:

- сиропи
- помадки
- желе
- мастики

Фруктові:

- фрукти
- джеми, конфітюри
- цукати, сухофрукти

Посипки

Рис. 1.2. Групи оздоблювальних напівфабрикатів

Одним з основних напівфабрикатів, використовуваних для обробки поверхні тортів і тістечок, є крем. Крем - це пишна піноподібна маса, яка утворюється завдяки великому насиченню сировини повітрям в процесі збивання [12]. Крем відрізняється від інших оздоблювальних напівфабрикатів наявністю повітряної фази, високою поживною цінністю і засвоюваністю.

У табл. 1.2 проведемо аналіз кремів, а саме: основні інгредієнти, їх використання під час оздоблення борошняно-кондитерських виробів та характеристики.

Аналіз кремів за основними характеристиками [12]

Назва крему	Основні інгредієнти	Використання	Характеристики
Масляний крем	Вершкове масло, цукрова пудра	Придатний для прикрашання, заповнення прошарків та порожнини випечених напівфабрикатів, обмазки коржів	Легко приймає рельєфні різні форми і стійко їх зберігає
Білковий крем	Яєчний білок, цукрова пудра	Обмазують поверхню тортів і тістечок, наповнюють трубочки, вафлі	Легкий, пишний та ніжний, малоприсадковий для прошарку
Заварний крем	Молоко, яйця, цукрова пудра	Для обмазування випечених коржів, заповнення кошиків, тістечок, еклерів та трубочок	Драглиста, не зберігає надану форму, не пишна
Вершковий крем	Вершки, цукрова пудра	Використовують для склеювання і змащування коржів	Стійка маса, без желатину швидко втрачає надану йому форму і розпливається
Крем-чіз	Вершковий сир, вершкове масло або вершки, цукрова пудра	підходить для вирівнювання, наповнення та прикрас кондитерських виробів	ніжну консистенцію та приємний на смак

Масляний крем вважається найбільш універсальним серед інших оздоблювальних напівфабрикатів, добре приймає різні рельєфні форми і стійко їх зберігає [13]. Його можна урізноманітнювати за рахунок введення різних ароматичних речовин, рослинних інгредієнтів або підфарбовувати в будь-який колір. Для приготування масляних кремів використовують добре зачищене масло, без сторонніх присмаків та запахів.

Масляні креми на виробництві потрібно використовувати протягом 5 годин з моменту виготовлення.

До основних видів масляних кремів відносять: креми «Шарлот» і «Глясе», вони мають гарний зовнішній вигляд та високі смакові властивості. На основі цих кремів можна приготувати наступний асортимент оздоблювальних виробів: горіховий, шоколадний, кавовий.

У табл. 1.3 розглянемо види і причини браку під час приготування масляного крему [1].

Таблиця 1.3

Види і причини браку під час приготування масляного крему

Вид браку	Причина браку
Масляний крем слабкої консистенції	порушення рецептури, використання масла з поганою кремоутворювальною здатністю
Масляний крем з крупинками	збивання дуже холодного молочного сиропу або масла, використання перевареного до кашкоподібного стану молочного сиропу, використання масла з поганою кремоутворювальною здатністю
Масляний крем відділяється від основної вологої маси	зайва кількість молочного сиропу; використання масла з поганою кремоутворювальною здатністю

Робимо висновок, що на сьогоднішній день креми вважаються основним оздоблювальним напівфабрикатом у кондитерському виробництві.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре

За базову рецептуру у подальших дослідженнях приймаємо традиційну рецептуру масляного крему. Він є найстійкішим при зберіганні, оскільки містить велику кількість цукру, що є консервантом, не містить яєць і має низьку вологість. Готовий крем повинен бути однорідним за консистенцією, мати температуру 10 -15 градусів, кремовий колір і вологість 8% [8].

Дослідження базової рецептури масляного крему неведено у табл. 1.4.

Таблиця 1.4.

Аналіз базової рецептури

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Вершкове масло	смак та запах чисті, без сторонніх присмаків та запахів, колір від білого до світло-жовтого, консистенція щільна, однорідна	40	Зачищення
Цукрова пудра	однорідного помолу, без домішок та грудочок	57	-
Коньяк	світло-золотистий, прозорий, без сторонніх включень	3	-
Разом		100	

Аналіз технологічного процесу виробництва масляного крему проводимо з урахуванням параметрів технологічних операцій, фізико-хімічних процесів, які відбуваються під час приготування виробу, дану зводимо у табл. 1.5 [12].

Таблиця 1.5

Аналіз технологічного процесу виробництва масляного крему

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Підготовка масла вершкового:			
Зачищення	Позбутися від штафу (поверхневого шару з усіх боків)	-	-
Нарізання	Підготовча операція	-	Порушення цілісності структури
Підготовка оздоблювального напівфабрикату			
Збивання	Отримання однорідної консистенції	$T=10-12^{\circ}\text{C}$, $\tau=5-7$ хв., $\delta=750$ об.	Насичення повітрям, зміна кольору на білий, збільшення в об'ємі
Додавання цукрової пудри		$T=20-30^{\circ}\text{C}$ $\tau=8$ хв. $\delta=1000$ об.	Однорідна пишна консистенція
Додавання коньяку		$\tau=2$ хв. $\delta=750$ об.	Формування нових смакових і ароматичних речовин

Для полегшення процесу збивання і поліпшення якості крему масло повинно мати температуру $10-12^{\circ}\text{C}$.

1.3. Інновації в технології виробництва оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре

Аналізуючи їх хімічний склад оздоблювальних напівфабрикатів необхідно відмітити, що вміст харчової цінності вуглеводів та жирів доволі високий, як наслідок креми мають високу калорійність та малу біологічну цінність. Зважаючи на це вбачаємо необхідність збагаченні їх поживного складу.

Збагачення харчових продуктів вітамінами і мінеральними речовинами, які містяться в нетрадиційній сировині, не повинно погіршувати споживних

властивостей цих продуктів: зменшувати вміст і засвоюваність інших речовин, суттєво змінювати смак, аромат, свіжість продуктів, скорочувати строк їх зберігання.

На рис. 1.3 розглянуто мету введення нетрадиційної сировини до складу оздоблювальних напівфабрикатів [7].

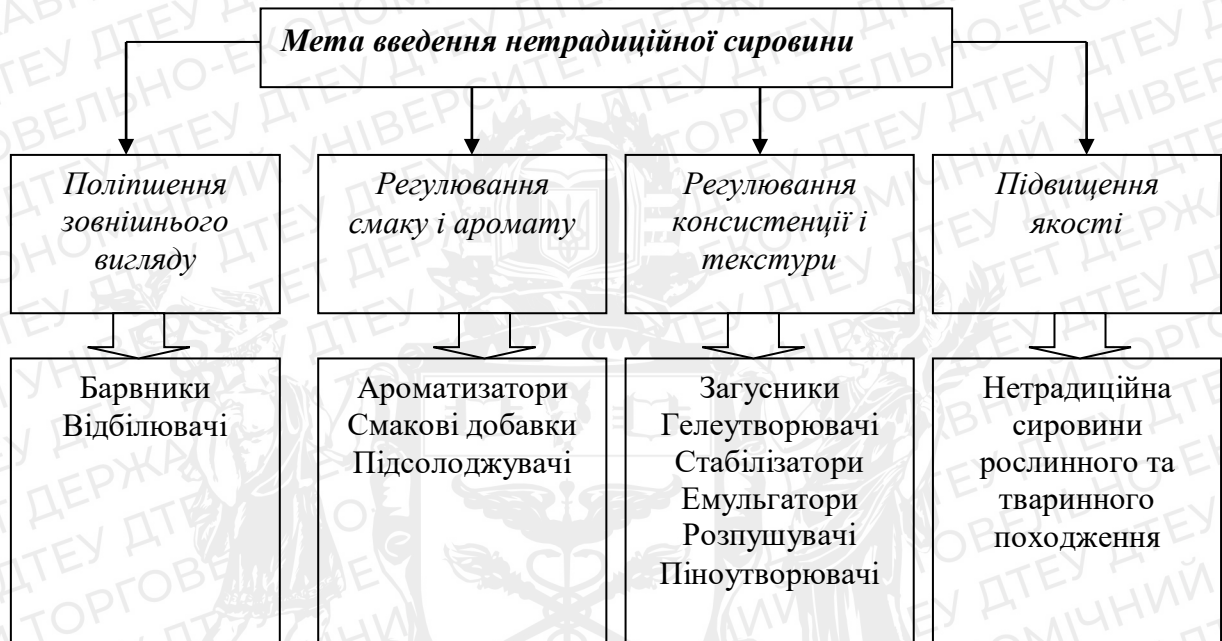


Рис. 1.3. Мета введення нетрадиційної сировини до складу оздоблювальних напівфабрикатів

Перспективним щодо використання у рецептурах оздоблювальних напівфабрикатів є цукрозамінники, на сучасному ринку харчових продуктів пропонується досить широкий асортимент [20]. Натуральні цукрозамінники (фруктоза, ксиліт, сорбіт, стевіозид та ін.) широко використовується при виробництві спеціальних продуктів харчування для діабетиків: печиво, вафлі, галети, пряники, цукерки та інші солодоці. Серед штучних замінників цукру найбільш розповсюдженими є аспартам, ацесульфам К, сахарин, цикламат.

Зручність використання ароматизаторів, невеликі витрати в собівартості, різноманітність смаків і ароматів дозволяють задовольняти різні запити сучасного споживача. Крім аромату, важливою органолептичною властивістю є зовнішній вигляд продукту та його забарвлення. Щоб надати кондитерським виробам привабливого вигляду і колірного різноманіття застосовують харчові барвники (група природних або синтетичних

барвників, придатних для фарбування харчових продуктів) [5]. Барвники можуть бути досить різноманітними як за кольором, так і за структурою: гель, рідина, сухий порошок, харчові фломастери, які підкреслюють виразність контурів. На увагу заслуговує барвник кандурин (харчовий перламутр), який надає срібний або золотий блиск виробам.

Перспективним продуктом для вирішення проблеми використання гідрогенізованих олій та твердих жирів є олеогелі. Олеогелі – це гідрофобні гелі, основою яких є неполярна рідина, наприклад олія, віск або парафін, до яких для отримання бажаних фізичних властивостей додають гелеутворювач. Олеогелі класифікують за розмірними характеристиками їх гелеутворювальних молекул як низькомолекулярні й високомолекулярні. Якісний склад олеогелів формують такі чинники: джерело отримання олії, жирнокислотний склад, розмір частинок, співвідношення олії та компонента, що формує гель, засвоюваність олії з гелеподібною структурою організмом людини [3].

Актуальним залишається використання гідропектинів з дикорослої сировини [4], а саме екстрактів глоду, шипшини, обліпихи, унабі, хеномелесу. Науковцями державного технологічного університету отримані пектинові екстракти з плодів дикорослої сировини за екологічно чистою технологією, при якій гідроліз екстрагування пектинових речовин проводили з використанням харчової лимонної кислоти. Внесення пектинових екстрактів дає змогу отримати продукт з високими органолептичними і фізико-хімічними показниками.

Останнім часом вчені ведуть розроблення рецептур та вдосконалення технології оздоблювальних напівфабрикатів, які збагачені порошками з плодів дикорослих культур – шипшини, глоду, горобини, обліпихи, порошками ягід ожини та їх насіння [2].

Науковцями Національного університету харчових технологій розпочато дослідження можливості використання листя волоського горіха в технології білкового крему [10]. Експериментально встановлено, що листя

волоського горіха, поліпшує хімічний склад оздоблювального напівфабрикату: у дослідному зразку збільшився вміст йоду, покращився амінокислотний склад, при цьому органолептичні показники залишилися високі.

В даний час перспективним напрямом підвищення біологічної цінності виробів та надання їм функціонального призначення є використання натуральних харчових збагачувачів – фруктові та ягідні пюре. Харчова цінність такої сировини обумовлена енергетичною, біологічною, фізіологічною, лікувально-профілактичною, органолептичною цінністю та безпекою.

У табл.1.6 проведено порівняльну характеристику хімічного складу окремих видів ягідної сировини [18].

Таблиця 1.6

Порівняльна характеристика хімічного складу ягідної сировини

Речовини	Малина	Чорна смородина	Обліпіха	Фейхоа	Чорниця	Горобина
Білки, г	0,8	1	0,9	0,71	0,74	1,5
Жири, г	-	0,4	2,5	0,42	0,33	0,2
Вуглеводи:						
- пектин	0,5	1,0	0,4	1,0	0,9	1,1
- клітковина	5,1	2,9	4,8	4,0	4,5	5,3
- монодисахариди	8,3	6,3	5,0	8,2	9,96	10,8
Вітаміни:						
В ₁ , мг	0,03	0,03	0,03	0,06	0,03	0,01
В ₂ , мг	0,04	0,04	0,05	0,18	0,04	0,02
В ₆ , мг	0,05	0,13	0,06	0,06	0,05	0,06
РР, мг	0,6	0,4	0,3	0,29	0,4	0,6
С, мг	25	200	40	32,9	9,7	15
Е, мг	0,5	0,7	10	0,16	0,5	1,5
Мінеральні речовини:						
Na, мг	10	32	35	3	1	4
K, мг	233	350	103	172	77	158
Ca, мг	48	36	42	17	6	28
Mg, мг	24	32	30	9	6	14
P, мг	40	33	8,6	19	12	55
Fe, мг	1,2	1,3	0,4	0,14	0,28	1,1
I, мкг	-	1	1,1	80	-	5

Аналізуючи табл. 1.6 бачимо, що ягідна сировина містить біологічно активні компоненти, а саме: вітаміни – РР, Е, С, В₆ В₂ , В₁ , мікро- і макроелементи – калій, кальцій, натрій, магній, фосфор, залізо та йод. Величезна користь ягідної сировини полягає в їх здатності запобігати хворобам і підтримувати здоров'я, адже вони є незамінним джерелом вітамінів антиоксидантів, які захищають клітини людського організму від старіння і хвороб.

У рамках написання кваліфікаційної роботи, для розширення асортименту оздоблювальних виробів плануємо удосконалення рецептурного складу за нутрієнтним складом та зниження калорійності даної групи страв, надання готовій продукції кращих смакових та органолептичних властивостей за рахунок додавання ягідного пюре (обліпихи, фейхоа та чорної смородини).

1.4. Розробка проєкту технології оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре

Останнім часом капкейки користуються високою популярністю серед дорослого та дитячого населення. Капкейки прикрашають різнокольоровими «капельюшками», які посипають глазур'ю, присипками, шоколадною крихтою, цукатами тощо [19].

Крем для капкейків є обов'язковим атрибутом та джерелом смаку цього борошняно-кондитерського виробу. У зв'язку з цим, розроблений масляний крем з ягідними пюре плануємо використовувати як оздоблювальний напівфабрикат для капкейків. Він створює стійкий кремовий прошарок та виконує дві функції: просочення основи капкейка та його прикрашання. При цьому необхідно зауважити, що за рахунок додавання до крему ягідної сировини, відсутня необхідність у застосовуванні барвників.

Для розширення асортименту оздоблювальних виробів, розробимо рецептури:

- масляний крем з обліпиховим пюре;
- крему крем-чіз з пюре фейхоа;
- вершкового крему з пюре чорної смородини.

Отже, при введенні у рецептуру оздоблювальних виробів ягідних пюре вирішуємо цілий ряд завдань:

1. Підвищення біологічної цінності оздоблювальних виробів.
2. Зниження калорійності, що є важливим, оскільки креми є невід'ємною частиною всіма улюблених борошняно-кондитерських виробів.
3. Отримання різнокольорових кремів, за рахунок ягідної сировини.

У табл. 1.7 проведемо аналіз необхідної сировини для приготування масляного крему з обліпиховим пюре. Основний компонент – вершкове масло замінюємо на обліпихове пюре у співвідношенні 50% на 50%.

Таблиця 1.7.

Рецептурний склад масляного крему з обліпиховим пюре

Найменування сировини, г	Кількість сировини, г	
	Брутто	Нетто
Масло вершкове	20	20
Цукрова пудра	30	30
Цукор	27	27
Обліпихове пюре	20	20
Коньяк	3	3
Всього		100

Результати дослідження органолептичних показників оздоблювального напівфабрикату, збагаченого обліпиховим пюре, наведені у табл. 1.8.

Таблиця 1.8.

Органолептичні показники масляного крему з обліпиховим пюре

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Масляниста маса світло-жовтого кольору, добре зберігає форму
Колір	Світло-жовтий, однорідний
Смак	З добре відчутним смаком та запахом обліпихи
Запах	Приємний
Консистенція	Однорідна, пишна

З табл. 1.8 бачимо, що розроблений масляний крем з обліпиховим пюре має приємний смак та запах, за рахунок ягідною сировини, набуває яскравого кольору, що дозволяє розширити асортимент оздоблювальних виробів.

Визначено хімічний склад оздоблювального напівфабрикату з обліпиховим пюре, що наведено в табл. 1.9 [16].

Таблиця 1.9

Хімічний склад масляного крему з обліпиховим пюре

Речовини	Вміст
Білки, г	0,58
Жири, г	16,96
Вуглеводи:	
- пектин	0,08
- клітковина	0,96
- моно і дисахариди	1,16
Харчові волокна, г	2,12
Енергетична цінність, ккал	353,43
Вітаміни:	
В ₁ , мг	0,02
В ₂ , мг	0,02
В ₆ , мг	0,04
РР, мг	0,16
С, мг	40,00
Е, мг	0,30
А, мкг	180,60
Мінеральні речовини:	
Na, мг	7,00
K, мг	23,60
Ca, мг	10,80
Mg, мг	8,00
P, мг	7,60
Fe, мг	0,20

У новому оздоблювальному виробі у 2 рази зменшилась енергетична цінність та кількість жирів. Додатково креми збагатились білками, харчовими волокнами, мінеральними речовинами (натрій, калій, кальцій, магній, фосфор) та вітамінами (вітамінами групи В, С та А) за рахунок використання обліпихового пюре.

Розроблені масляні креми з ягідним пюре можна буде використовувати як самостійний для:

- фігурного оздоблення поверхонь виробів;

у якості начинки для борошняно-кондитерських виробів широкого асортименту.

Технологічна карта приготування масляного крему з обліпиховим пюре представлена у додатку А, крему крем-чіз з пюре фейхоа у додатку Б, та вершкового крему з пюре чорної смородини у додатку В.

Технологічна схема приготування масляного крему з обліпиховим пюре розроблена на рис. 1.4.

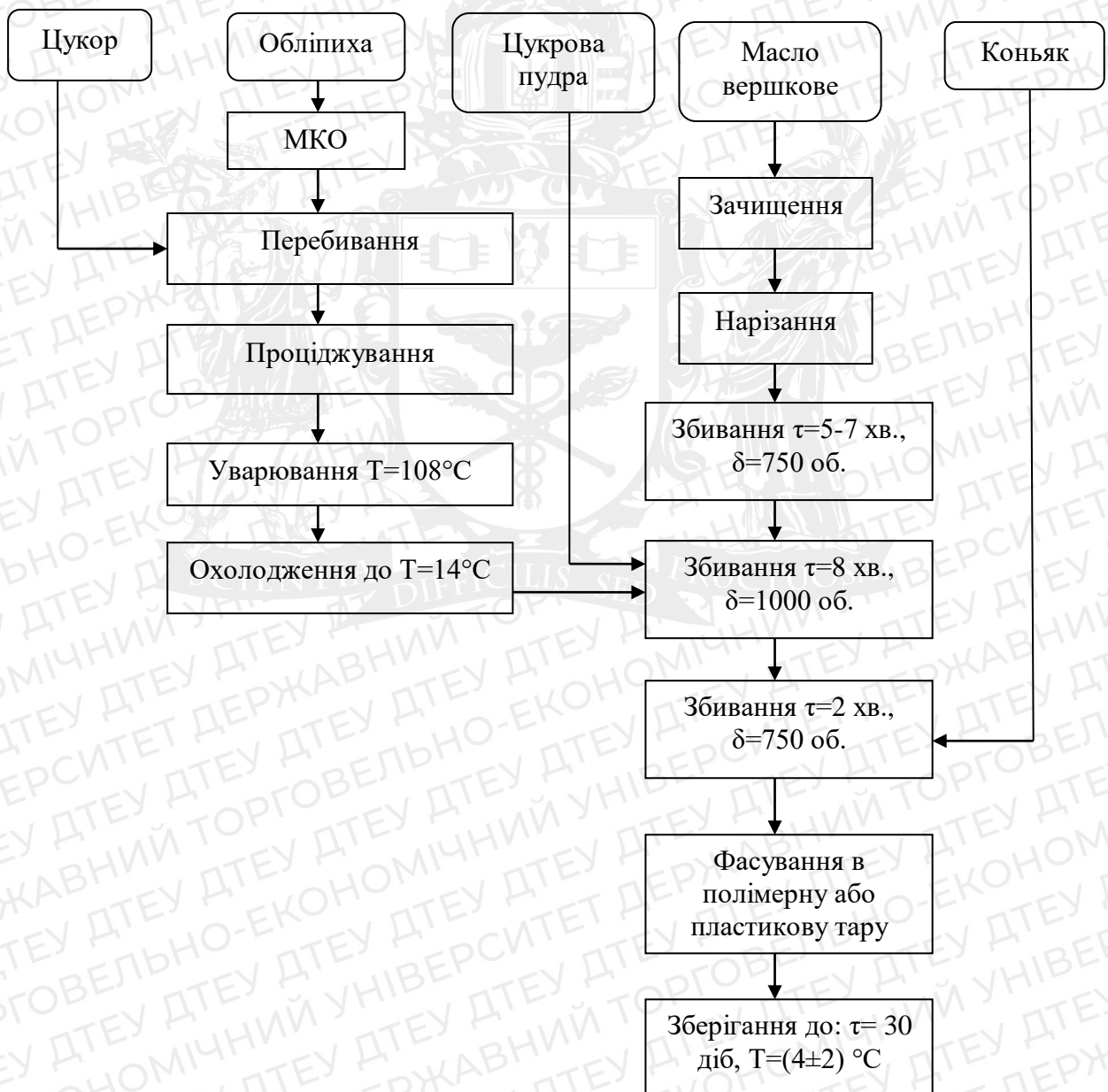


Рис. 1.4. Технологічна схема приготування масляного крему з обліпиховим пюре

Технологічну схему приготування крему крем-чіз з пюре фейхоа розробляємо на рис. 1.5.

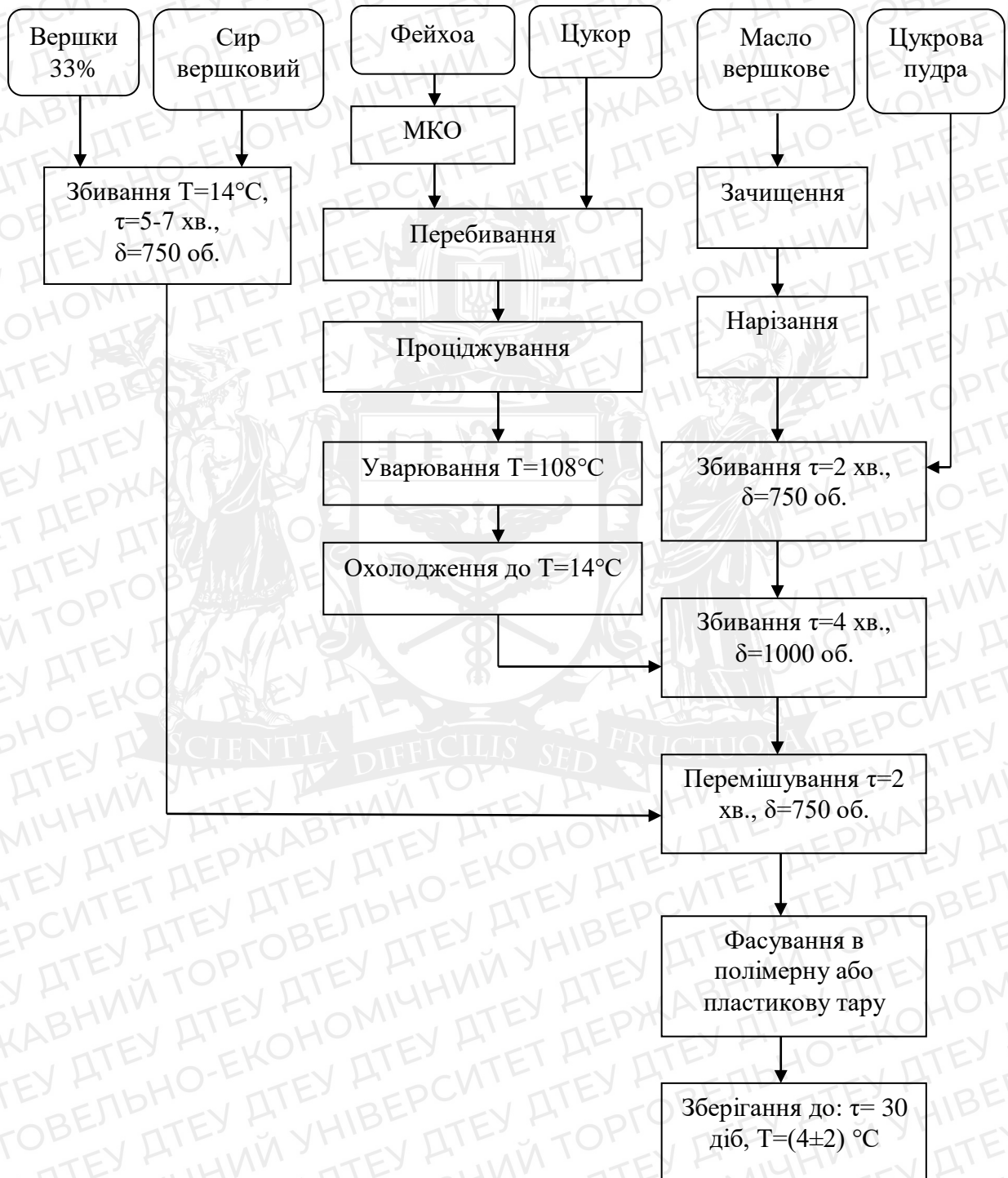


Рис. 1.5. Технологічна схема приготування крему крем-чіз з пюре фейхоа

На рис. 1.6 розробляємо технологічну схему приготування вершкового крему з пюре чорної смородини.

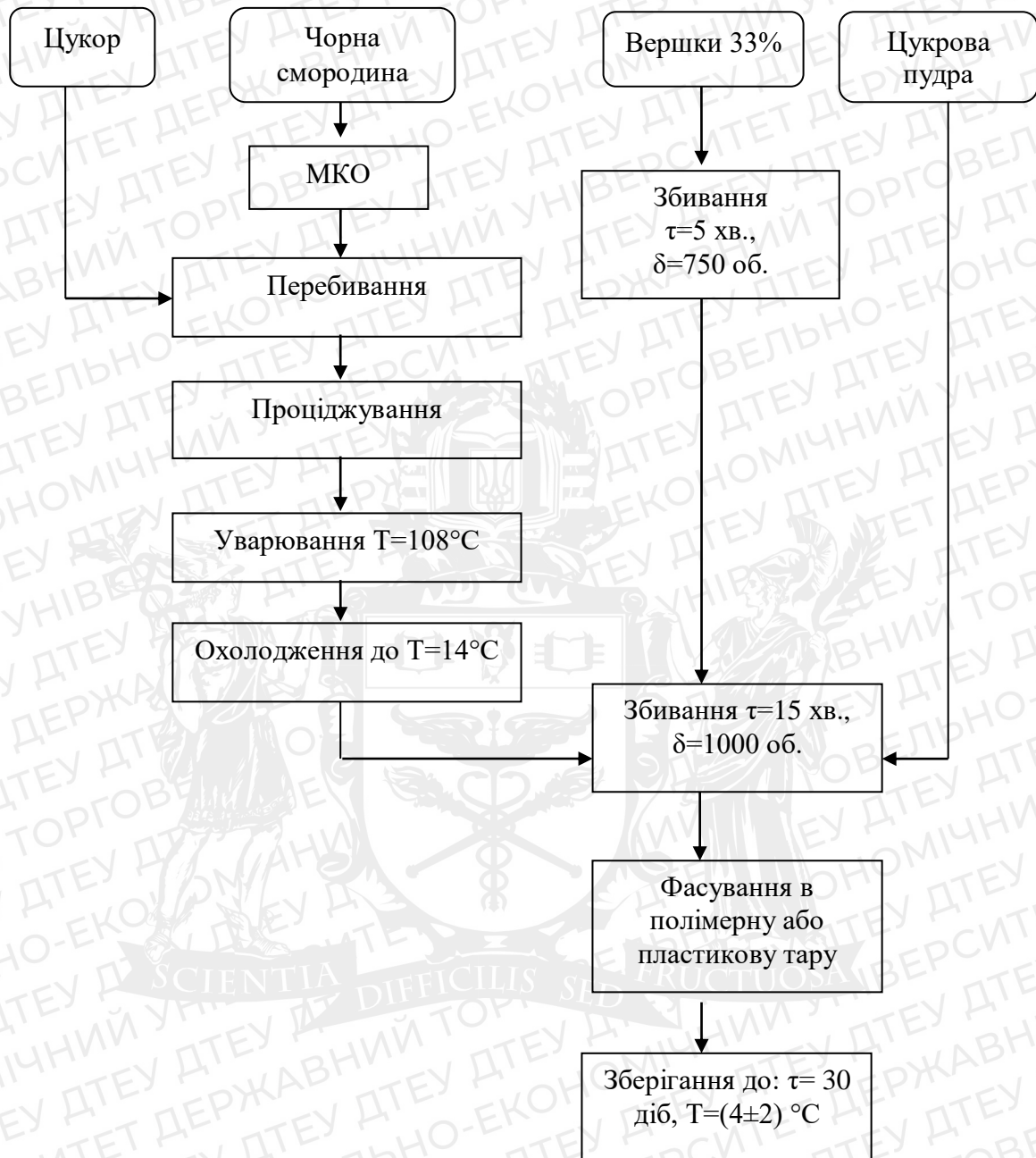


Рис. 1.6. Технологічна схема приготування вершкового крему з пюре чорної смородини

У табл. 1.10 наведено карту технологічного процесу виробництва масляного крему з обліпиховим пюре, з урахуванням необхідного устаткування для його приготування.

Таблиця 1.10

**Карта технологічного процесу виробництва масляного крему з
обліпиховим пюре**

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
Підготовка масла вершкового:			
Зачищення	-	Позбутися від штафу (поверхневого шару з усіх боків)	Стіл виробничий, ніж кухонний, дошка обробна
Нарізання	-	Підготовча операція	
Приготування обліпихового пюре			
сортування	-	Видалення екземплярів	Стіл виробничий
миття	T= 18°C τ=30-60с	Зниження мікробного обсіменіння	Ванна мийна, ємність для продуктів
перебивання	-	Виділення соку з ягід	Блендер
проціджування	-	Видалення неїстівної частини обліпихового пюре	Сито, ємність для продуктів
уварювання	T= 108°C	Видалення зайвої води, отримання більш насиченого смаку	Сотейник, плита електрична
охолодження	T=14°C	Набуття потрібної температури	Стіл виробничий, ємність для продуктів
Приготування масляного крему:			
збивання масла вершкового	τ=5-7 хв., δ=750 об.	Отримання однорідної, пишної консистенції	Збивальна машина
додавання обліпихового пюре та цукрової пудри	τ=8 хв., δ=1000 об.		
додавання коньяку	τ=2 хв., δ=750 об.		
Фасування в полімерну або пластикову тару	-	Для продовження терміну зберігання	Стіл виробничий
Зберігання	τ = 30 діб, T=(4±2) °C	-	Холодильна камера

У результаті проведених досліджень робимо висновок, що використання ягідного пюре в оздоблювальних výroбах забезпечує зниження калорійності, покращує біологічну цінність та підвищує органолептичні показники готового продукту.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ НА ОСНОВІ ЯГІДНОГО ПЮРЕ В УМОВАХ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Метою випускної кваліфікаційної роботи є обґрунтування організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції в умовах дитячого кафе на 30 місць.

Згідно даних The-Village у 2021 році за минулий рік в Києві закрилося близько 150 закладів, а відкрилось 282. Тобто кількість закладів ресторанного господарства у столиці за рік збільшилася на 132 ресторани.

Проаналізувавши маркетингові рішення закладів у більшості закладів відсутнє дитяче меню, що визначає актуальність відкриття закладу формату дитяче кафе. Режим роботи дитячого кафе обрано із 09:00 до 21:00, для закладу розроблено неймінг який відобразить специфіку підприємства, для кафе обрано назву «Халабуда».

В дитячому кафе «Халабуда» обслуговування відвідувачів відбуватиметься офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком. Серед додаткових послуг закладу передбачено проведення дитячих свят із залученням аніматорів. Також в закладі організовано проведення творчих та кулінарних майстер-класів та лялькових театральних вистави. Дизайн дитячого кафе «Халабуда» буде створено в яскравому стилі, на стінах будуть мультиплікаційні герої, в закладі будуть передбачені батути, аттракціон «Баскетбол», скалодром і настільний хокей з футболом.

2.1 Концептуальне меню дитячого кафе

Концептуальне меню дитячого кафе буде складатися відповідно до сезонності та локальності продуктів, одним із фундаментальних рішень буде використання еко сировини. В додатку Г наведено концептуальне меню дитячого кафе «Халабуда», меню закладу включатиме: салат «Себастьян»

(запечена індичка, ромен, салат айсберг, перепелине яйце, сир пармезан, томати чері), курячий міні-бургер «Смакота» з картоплею фрі, «Бамбіні» суп з курячими фрикадельками, фетгучіне, основні страви - «Ведмедик Бо» битки курячі парові, гречка відварена, «Банні» котлети парові з індички із запеченим бататом та капкейки із авторськими кремами.

У таблиці 2.1 на підставі проведених маркетингових досліджень розроблено динаміку завантаженості залу дитячого кафе «Халабуда» на 30 місць табл. 2.1 [17].

Таблиця 2.1

Прогнозована динаміка завантаження дитячого кафе «Халабуда»

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
09:00 – 10:00	40	1,5	0,1	5
10:00 – 11:00	40	1,5	0,1	5
11:00 – 12:00	40	1,5	0,1	5
12:00 – 13:00	40	1,5	0,2	9
13:00 – 14:00	60	1	0,2	6
14:00 – 15:00	60	1	0,3	9
15:00 – 16:00	60	1	0,4	12
16:00 – 17:00	60	1,0	1	30
17:00 – 18:00	90	0,7	0,9	18
18:00 – 19:00	90	0,7	0,9	18
19:00 – 20:00	90	0,7	0,6	12
20:00 – 21:00	90	0,7	0,2	4
Відвідувачі дитячого кафе, осіб/день				132
Денна оборотність місця, рази				4,4

Загальна кількість споживачів дитячого кафе на 30 місць склала 132 особи за день а оборотність місця в залі 4,4.

На основі розрахунків у тал. 2.1 та концептуального меню, визначаємо прогнозовану кількість страв, результати розрахунків представлено у таблиці 2.2 [17].

Таблиця 2.2

**Прогноз денного обсягу реалізації продукції дитячого кафе
«Халабуда»**

Найменування страв, виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, порцій
Холодні страви та закуски	0,6	79
Гарячі закуски	0,3	40
Супи	0,4	53
Основні страви	0,8	106
Гарніри	0,4	53
Десерти	0,3	40
Гарячі напої	0,3	40
Холодні напої	0,3	40
Молочні коктейлі	0,3	40
Кондитерські вироби	0,3	40

На основі визначення денної кількості страв та концептуального меню, розроблено денну виробничу програму дитячого кафе «Халабуда» дод. Г.

**2.2. Організація процесу виробництва оздоблювальних напівфабрикатів
на основі ягідного пюре**

У кондитерському цеху дитячого кафе «Халабуда» на 30 місць виділяють такі ділянки: ділянка приготування напоїв, ділянка приготування десертів та кондитерських виробів. Структурно-технологічна схема організації роботи кондитерського цеху дитячого кафе «Халабуда» наведена у дод. Д.

Виробнича програма кондитерського цеху дитячого кафе «Халабуда», складена на основі денної виробничої програми та оформлена у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Виробнича програма кондитерського цеху дитячого кафе «Халабуда»

Назва страви	Вихід, г	Кількість, шт.
Десерти		
Сирники із сметаною «Мінйони»	80/20	5
Запіканка «Ріко» з вишневим соусом	80/15	6

Продовження таблиці 2.3

Назва страви	Вихід, г	Кількість, шт.
Ялинка (мусу білого шоколаду з інфузією зеленого кардамону)	75	4
«Павлова» бізе з заварним кремом та ягодами	80	5
Цукати та флорентійка	90	10
Макарон (ваніль-обліпіха, шоколад)	60	4
Морозиво «Сніжний Олаф» ванільне	50	6
Кондитерські вироби		
Капкейк із кремом фейхуа	60	6
Капкейк із кремом смородиновим	60	4
Капкейк із кремом	70	6
Еклери вершкові	70	2
Еклери шоколадні	50	3
Еклери карамельні	50	4
Наполеон	70	5
Медовик	70	3
Вишнева хата	75	4
Шоколадно апельсиновий	75	3
Фреші		
Апельсиновий	150	3
Яблучний	150	4
Морквяний	150	8
Молочні коктейлі		
Банановий з карамельним поп-корном	250	10
Малиновий з маршмелоу	250	10
Шоколадний з горіховим праліне	250	12
Ванільний із сублимованою полуницею	250	8

Підбір та розміщення устаткування у кондитерського цеху дитячого кафе «Халабуда», виконано з урахуванням забезпечення прямолінійного процесу та енергоефективності у табл. 2.4 [17].

Таблиця 2.4

Підбір устаткування кондитерського цеху дитячого кафе «Халабуда»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з мийною ванною	КІЙ-В СМВ-2-1С-300	2	1200	700	1,68
Стіл кондитерський	КІЙ-В СВБ-Д	1	1200	700	0,84

Продовження таблиці 2.4

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стелаж виробничий	КИЙ-В СЖВ-5 4П-700	1	1000	700	0,70
Стелаж кондитерський	КИЙ-В СЖК-GN 1/1-14Н	1	595	340	0,20
Бачок для відходів	КИЙ-В БВ-30	1	360	320	0,12
Рукомийник	Технофуд	1	400	340	0,14
Плита електрична	КИЙ-В ПЕ-6КР	1	970	775	0,75
Полички настінні	КИЙ-В ПН-3П	2	1200	300	-
Конвекційна піч	HENDI	1	590	695	0,41
Шафа холодильна	SARO C 1400	1	1480	830	1,23
Шафа шокового охолодження	ICEMAKE	1	750	740	0,56
Ваги електронні настільні	CAS SW-2	2	260	287	-
Кухонний комбайн	Kenwood Cooking Chef	1	510	365	-
Блендер	HENDI 230695	1	252	282	-
Соковижималка	ROBOT COUPE J 100 ULTRA	1	592	235	-
Міксер для коктейлів	SIRMAN SIRIO 1CE M/SWITCH 3	1	150	140	-
Площа, яку займає устаткування, м²					6,62
Площа кондитерського цеху, м²					18,00

Площа кондитерського цеху дитячого кафе «Халабуда» на 80 місць складає 18 м², на основі отриманих даних розроблено план-схема цеху з розташуванням технологічного обладнання додаток Ж.

РЕЗЮМЕ ПРОЄКТУ (ВИСНОВКИ)

Випускна кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Технологія оздоблювальних напівфабрикатів на основі ягідного пюре та організація їх виробництва в дитячому кафе на 30 місць».

В роботі проведено аналіз оздоблювальних напівфабрикатів а саме кремів: основні інгредієнти, їх використання під час оздоблення борошняно-кондитерських виробів та характеристики. Один із найпопулярніших кремів є масляний. До основних видів масляних кремів відносять: креми «Шарлот» і «Глясе», вони мають гарний зовнішній вигляд та високі смакові властивості. На основі цих кремів можна приготувати наступний асортимент оздоблювальних виробів: горіховий, шоколадний, кавовий.

На основі аналізу за базову рецептуру у подальших дослідженнях приймаємо традиційну рецептуру масляного крему. Аналізуючи їх хімічний склад оздоблювальних напівфабрикатів необхідно відмітити, що вміст харчової цінності вуглеводів та жирів доволі високий, як наслідок креми мають високу калорійність та малу біологічну цінність. Зважаючи на це вбачаємо необхідність збагаченні їх поживного складу. Для розширення асортименту оздоблювальних виробів плануємо удосконалення рецептурного складу за нутрієнтним складом та зниження калорійності даної групи страв, надання готовій продукції кращих смакових та органолептичних властивостей за рахунок додавання ягідного пюре (обліпихи, фейхоа та чорної смородини).

На основі проведених досліджень та технологічних проробок розроблено рецептури оздоблювальних напівфабрикатів: масляний крем з обліпиховим пюре, крему крем-чіз з пюре фейхоа, вершкового крему з пюре чорної смородини.

Провівши маркетингові рішення, визначено режим роботи, дизайнерське рішення та неймінг який відобразить специфіку підприємства, для кафе обрано назву «Халабуда».

Розроблено концептуальне меню дитячого кафе, яке скрадатиметься відповідно до сезонності та локальності продуктів, одним із фундаментальних рішень буде використання еко сировини. Меню закладу включатиме: салат «Себастьян» (запечена індичка, ромен, салат айсберг, перепелине яйце, сир пармезан, томати чері), курячий міні-бургер «Смакота» з картоплею фрі, «Бамбіні» суп з курячими фрикадельками, феттуччіне, основні страви - «Ведмедик Бо» битки курячі парові, гречка відварена, «Банні» котлети парові з індички із запеченим бататом та капкейки із авторськими кремами.

Виробничий процес у кондитерському цеху дитячого кафе на 30 місць розроблено відповідно до схеми технологічного процесу з урахуванням енергоефективності та відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування», підібрано обладнання та визначено площу приміщень. Площа кондитерського цеху дитячого кафе «Халабуда» на 80 місць складає 18 м².

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : Навчальний посібник / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. К.: Фірма «ІЙКОС», Центр навчальної літератури. - 2007. - 382 с.
2. Аспекти використання фруктових порошків в технології оздоблювальних напівфабрикатів / В. Причинтовська, Д. Пасічник, Д. Петухова та ін. // Наукові здобутки молоді - вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті : програма і матеріали 80 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 10-11 квітня 2014 р. - К.: НУХТ, 2014. - Ч . 1.-С . 97-98.
3. Горицький В. Сучасний підхід до оптимізації технології олеогелів // Фармацевтичний журнал. – 2012. – № 5. – С. 40–46.
4. Джабоева А. С. Влияние продуктов переработки дикорастущих плодов на качество блюд [Текст] / А. С. Джабоева, Л. Г. Шаова, А. С. Кабалоева, З. С. Думаншеева // Хранение и переработка сельхозсырья. 2008.- №1- с. 43-44.
5. Дорохович А. Цукрозамінники нового покоління низької калорійності та глікемічності / А. Дорохович, В. Дорохович, Н. Лазоренко // Продукти&ингредиенты. – 2011. - №6. – С.46-48.
6. Загальна технологія харчових виробництв : навч. посібник / А.А. Дубініна, Ю.М. Хацкевич, Т.М. Попова, С.О. Ленерт. – Харків : ХДУХТ, 2016. – 497 с.
7. Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення: монографія. Частина 1 / О. І. Черевко / 4-те вид., переробл. та допов. - Х.: Харківський. держ. унів. харчув. і торгівлі, 2017. – 940 с

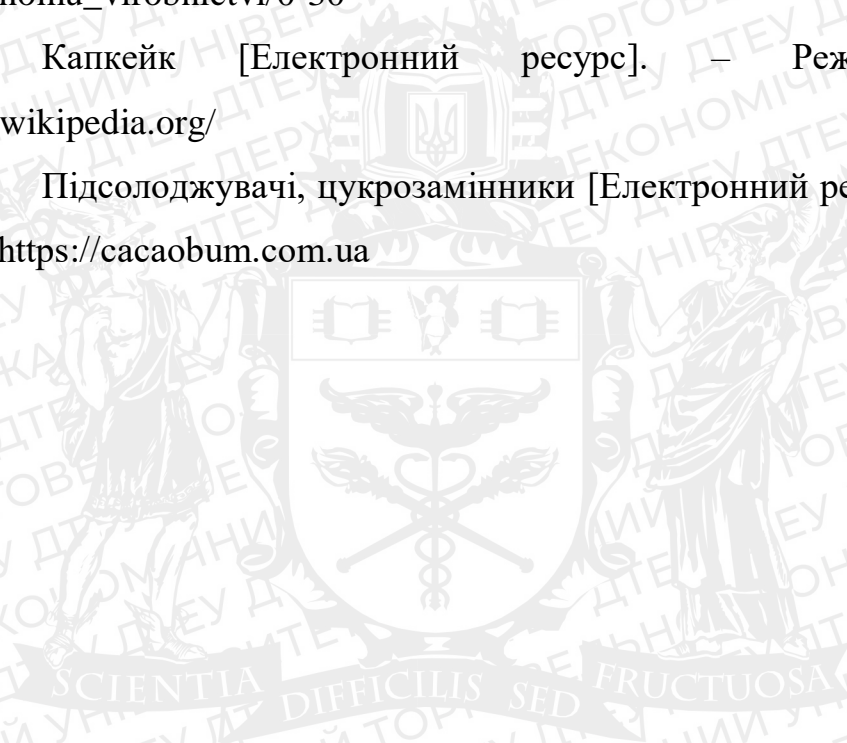
8. Кондитерська промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід: наук.-допом. бібліогр. покажч. [упоряд. : О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2018. - 158 с.
9. Сучасні технології кондитерського виробництва: підручник. / [Гайдук о. В., Герлянд т. м., Дрозіч і. А., Кулалаєва Н. В., романова Г. м.]. – житомир: «полісся», 2020. – 514 с.
10. Оберемок, О. І. Удосконалення технології оздоблювального напівфабрикату / О. І. Оберемок, Н. П. Бондар, І. Л. Корецька // Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку : Міжнародна науково-практична конференція. – К. : НУХТ, 2015. – С. 122-124.
11. Приготування кондитерських виробів: збірник рецептур / [Гайдук О. В., Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М.] – К.: ІПТО НАПН України, 2020. – 222 с.
12. Технологія кондитерських виробів: навчальний посібник для самостійного вивчення курсу / укл. : З.І. Кучерук, Н.В. Шматченко. – Електрон. дані. – Х. :ХДУХТ,2020.
13. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. - Одеса : Освіта України, 2017. - 312 с.
14. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: Монографія / А. А. Мазаракі, М. Ф. Кравченко, П. О. Кравченко та ін.; – 2 –ге вид., переробл. і доп. – К.: Київнац. торг. –екон. ун-т, 2012. – 379 -381с.
15. Удосконалення технології оздоблювального напівфабрикату / О.І. Оберемок, Н.П. Бондар, І.Л. Корецька // Матеріали міжн. наук-практ. конференції «Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку». – К.: -НУХТ. – 2015. – С.122-124.
16. Химический состав и энергетическая ценность пищевых продуктов: справочник Мак Канса и Уиддоусона / пер. с англ. под общ. ред. д-ра мед. наук А. К. Батурина. — СПб.: Профессия, 2006. — 416 с.

17. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. –: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.

18. Види сировини, які використовуються в плодово-ягідному виробництві [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://vinodelie.at.ua/index/tema_6_1_vidi_sirovini_jaki_vikoristovujutsja_v_plodovo_jagidnomu_virobnictvi/0-30

19. Капкейк [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/>

20. Підсолоджувачі, цукрозамінники [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cacaobum.com.ua>



ДОДАТКИ



ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар _____
(назва адміністративної території)

Керівник _____
(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові)
(підпис)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
" ____ " _____ 2022 р.

" ____ " _____ 2022 р.

М. П. _____
(підпис)

М. П.

Технологічна карта №1

Масляний крем з обліпиховим пюре

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Масло вершкове	20	20	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів
Цукрова пудра	30	30	
Цукор	27	27	
Обліпиха	50	20	
Коньяк	3	3	
Вихід, г		100	

Технологія приготування

Вершкове масло зачистити, нарізати. Обліпиху перебрати, помити, додати цукор, подрібнити на блендері. Отриману масу процідити, проварити при $T=108^{\circ}\text{C}$ до отримання пореподібної консистенції, охолодити до $T=14^{\circ}\text{C}$. Вершкове масло збити у збивальній машині до однорідної консистенції $\tau=5-7$ хв., $\delta=750$ об., додати цукрову пудру та обліпихове пюре, продовжувати збивати $\tau=8$ хв., $\delta=1000$ об. В кінці додати коньяк, збивати $\tau=2$ хв., $\delta=750$ об.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд — масляниста маса світло-жовтого кольору, добре зберігає форму.

Смак — з добре відчутним смаком та запахом обліпихи.

Запах — приємний.

Колір — світло-жовтий, однорідний.

Консистенція — однорідна, пишна.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г – не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білок, г	0,58
Жири, г	16,96
Вуглеводи	2,2
Енергетична цінність, ккал	353,43

Автор фірмової страви (виробу): _____
(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по-батькові)

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар _____
(назва адміністративної території)

Керівник _____
(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові)
(підпис)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
" ____ " _____ 2022 р.

" ____ " _____ 2022 р.

М. П. _____
(підпис)

М. П.

Технологічна карта №2

Крем крем-чіз з пюре фейхоа

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Вершковий сир	30	30	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів
Вершки 33%	10	10	
Цукор	1	15	
Фейхоа	30	15	
Масло вершкове	18	18	
Цукрова пудра	12	12	
Вихід, г		100	

Технологія приготування

Вершкове масло зачистити, нарізати. Вершкове масло з цукровою пудрою збити у збивальній машині $\tau=2$ хв., $\delta=750$ об.

Фейхоа помити, нарізати, додати цукор, подрібнити на блендері, проварити при $T=108^{\circ}\text{C}$ до отримання пюреподібної консистенції, охолодити до $T=14^{\circ}\text{C}$. Отриману масу додати до вершкового масла, збивати $\tau=4$ хв., $\delta=1000$ об.

З'єднати вершковий сир та вершки, збити протягом $\tau=5-7$ хв., продовжуючи збивати додати масу з вершкового масла та фейхоа.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд — пишна маса, добре зберігає форму.

Смак та запах — приємний, відповідає інгредієнтам.

Колір — світло-зелений.

Консистенція — однорідна, пишна.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г – не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білок, г	7,58
Жири, г	12,32
Вуглеводи	5,16
Енергетична цінність, ккал	308,29

Автор фірмової страви (виробу): _____
(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по-батькові)

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар _____
(назва адміністративної території)

Керівник _____
(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові)
(підпис)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
" ____ " _____ 2022 р.

" ____ " _____ 2022 р.

М. П. _____
(підпис)

М. П.

Технологічна карта №3

Вершковий крем з пюре чорної смородини

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Цукрова пудра	25	25	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів
Вершки 33%	40	40	
Цукор	15	15	
Чорна смородина	36	20	
Вихід, г		100	

Технологія приготування

Чорну смородину перебрати, помити, додати цукор, подрібнити на блендері. Отриману масу проварити при $T=108^{\circ}\text{C}$ до отримання пюреподібної консистенції, охолодити до $T=14^{\circ}\text{C}$.

Вершки збити протягом $\tau=5$ хв., $\delta=750$ об. до утворення пишної маси, поступово додати цукрову пудру та пюре чорної смородини. Отриману масу збивати $\tau=15$ хв., $\delta=1000$ об.

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд — пишна, повітряна маса.

Смак та запах — приємний, відповідає інгредієнтам.

Колір — світло-червона.

Консистенція — однорідна, добре зберігає надану форму.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г – не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білок, г	4,14
Жири, г	10,57
Вуглеводи	6,72
Енергетична цінність, ккал	328,81

Автор фірмової страви (виробу): _____
(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по-батькові)

Розрахункове меню (виробнича програма)

Назва страви	Вихід, г	Кількість, шт.
Холодні закуски		
Салат «Мімі» (лосось на пару, мікс салату, авокадо, оливкова олія)	120	10
Салат «Себастьян» (запечена індичка, ромен, салат айсберг, перепелине яйце, сир пармезан, томати чері)	140	15
Салат сеньйор Томато (томати: рожеві, жовті, червоні, бейбі моцарела оливкова олія)	120	10
Салат «Пікколіно» (томати, огірок, болгарський перець)	110	15
Салат «Вітамінка» (яблуко, морква, шпинат, сметана)	120	19
Овочева асорті «Мозаїка» (томати, болгарський перець, редис, огірок)	130	10
Гарячі закуски		
Курячий міні-бургер «Смакота» з картоплею фрі	150/50	12
«Містер-бургер» з кроликом та картоплею фрі	140/50	10
Бургер Буба з картоплею фрі	120/50	8
Дерунчики із сметанкою	120/40	10
Супи		
Рибна юшка «Маріо»	180	13
«Бамбіні» суп з курячими фрикадельками, феттуччіне	200	15
Суп-пюре овочевий	180	25
Основні страви		
«Фіоре» лосось на пару із бейбі овочами запеченими	120/70	6
«ПосейдоН» кнелі рибні із сібаса на пару з пюре із цвітної капусти	140/70	5
Дорадо запечена з рисом із овочами	150/90	5
«Геркулес» телятина запечена із овочевим соте	180/50	9
«Ведмедик Бо» битки курячі парові, гречка відварена	140/50	7
«Банні» котлети парові з індички із запеченим бататом	120/80	11
Курячі нагетси із картопляним пюре	130/70	8
«Метелики Фарфалі»: паста фарфалі, курячі фрикадельки з томатним соусом	100/80	7
Спагетті з індичкою та шпинатом	140	14
«Смішарики» кольорові спагетті з пармезаном та перепелиним яйцем	120	15
Паста чотири сира	130	8
Варенички із сиром кисломолочним	110	11
Гарніри		
Картопля фрі	80	12
Гречка відварна з вершковим маслом	80	11
Бульгур із овочами	70	15
Овочі на пару «Город»	100	15

Продовження додатку Г

Назва страви	Вихід, г	Кількість, шт.
Десерти		
Сирники із сметаною «Мінйони»	80/20	5
Запиканка «Ріко» з вишневим соусом	80/15	6
Ялинка (мусу білого шоколаду з інфузією зеленого кардамону)	75	4
«Павлова» бізе з заварним кремом та ягодами	80	5
Цукати та флорентійка	90	10
Макарон (ваніль-обліпіха, шоколад)	60	4
Морозиво «Сніжний Олаф» ванільне	50	6
Кондитерські вироби		
Капкейк із кремом фейхуа	60	6
Капкейк із кремом смородиновим	60	4
Капкейк із кремом обліпіховим	70	6
Еклери вершкові	70	2
Еклери шоколадні	50	3
Еклери карамельні	50	4
Наполеон	70	5
Медовик	70	3
Вишнева хата	75	4
Шоколадно апельсиновий	75	3
Холодні напої		
Напої власного виробництва		
Морс малиново-м'ятний	200	5
Морс лісові ягоди	200	4
Лимонад цитрусовий	200	5
Лимонад полуничний	200	4
Фреші		
Апельсиновий	150	3
Яблучний	150	4
Морквяний	150	8
Безалкогольні напої		
Бонаква газована	250	3
Бонаква негазована	250	1
Боржомі	250	1
Соки «Галіція» дитячі в асортименті	250	2
Гарячі напої		
Чай чорний класичний	200	2
Чай зелений класичний	200	3
Чай фруктовий	200	4
Гарячий шоколад	200	10
Какао з маршмеллоу	200	21

Закінчення додатку Г

Назва страви	Вихід, г	Кількість, шт.
Молочні коктейлі		
Банановий з карамельним поп-корном	250	10
Малиновий з маршмеллоу	250	10
Шоколадний з горіховим праліне	250	12
Ванільний із сублімованою полуницею	250	8



Схема організації технологічних процесів готової кулінарної продукції в кондитерському цеху



