

**Державний торговельно-економічний університет**  
**Кафедра технологій і організації ресторанного господарства**

**ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему:

**ТЕХНОЛОГІЯ ДЕСЕРТІВ НА ОСНОВІ ВЕРШКІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ  
ЇХ ВИРОБНИЦТВА В КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКІЙ НА 30 МІСЦЬ**

Студентки 4 курсу, 7 групи,  
спеціальності 181  
«Харчові технології»  
спеціалізації  
«Технологія та організація  
ресторанного бізнесу»

Романенко Ольга  
Олександрівна

*підпис  
студента*

Науковий керівник  
д. т. н., проф.

Марцин Тетяна  
Олександрівна

*підпис керівника*

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

Гніщевич Вікторія  
Альбертівна

*підпис керівника*

**Київ 2023**

## РОЗДІЛ 1

### ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ (ЗА ОБРАНОЮ ГРУПОЮ)

#### 1.1 Загальна характеристика процесу виробництва десертів на основі вершків у закладах ресторанного господарства

Кондитерське виробництво в підприємстві ресторанного господарства, останні роки значно змінилась. В сучасних умовах кондитерські цехи підприємства громадського харчування виробляють вироби, що представляють собою групу харчової продукції досить великого асортименту, значно розрізняються за рецептурним складом, технології виробництва і споживчими властивостями.

На сучасному етапі можна виділити стратегічні напрямки розвитку виробництва десертів, орієнтовані на інновації, які склалися під впливом наступних передумов: загальносвітових тенденцій способу життя; диференціації попиту цільових груп споживачів; очікування задоволення від споживання продукції; підвищення рівня доходів населення; зростання інтенсивності конкуренції в умовах глобалізації. Розширення асортименту продукції в кондитерському виробництві з урахуванням попиту різних категорій населення спонукає інноваційний розвиток і в суміжних галузях, викликає потребу оснащення виробництва новою універсальною технікою. Термін «інновація» походить від латинського «novatio», що означає «оновлення» (або «зміна»), і приставки «in», яка перекладається з латинської як «в напрямок», якщо перекладати дослівно «innovatio» – «в напрямку змін».

В даний час існують різноманітні визначення інновації та інноваційного процесу. Але всі вони зводяться до того, що визначають нововведення, винаходи, відкриття нових технологій, відмінних від традиційних методів, що застосовуються в житті.

Інновація – це впроваджене новаторство, що забезпечує квалітативне зростання ефективності процесів або продукції, затребуване ринком. Є остаточним результатом розумової діяльності людини, його фантазій, творчого процесу, винахідливості, новацій, відкриттів і вдосконалень. Наприклад, інновацією є виведення на ринок продукції (товарів і послуг) з новими споживчими властивостями або якісним підвищенням ефективності виробничих систем. В основному це технології, які виключають традиційні методи.

Інноваційний процес – це процес створення, освоєння і поширення інновацій, включає сукупність етапів і дій по досягненню цілей і результатів інновацій. Інноваційний процес можна визначити, як цикл взаємопов'язаних робіт від ідеї до результату інновації. Вчені виділяють наступні властивості інноваційного процесу:

- кожне впровадження інновації має ознаки унікальності;
- не існує ізольованих інновацій;
- інновації є необхідним елементом самоорганізації та активного розвитку підприємств;
- будь-яка інновація потребує підвищених зусиль, причому чим вище ступінь її радикальності, тим більша підготовка потрібна для її реалізації і вище витрати матеріальних та інтелектуальних ресурсів;
- інновації, що мають попит, здійснюються швидше, ніж інновації, що вводяться адміністративно;
- для успішного просування інновацій необхідні нові ідеї, ініціативні підприємці та достатні інвестиції;
- ступінь економічного ефекту від реалізації інновації залежить від ступеня ризику;

Використання інноваційних технологій в харчових інгредієнтах сильно впливає на продукцію, що виготовляється, що відповідно призводить до зміни її смакових якостей і зовнішнього вигляду, а так само призводить до значного збільшення її терміну зберігання. Мабуть, неможливо випускати

конкурентоспроможну продукцію без відповідних харчових інгредієнтів і добавок [1, с.382].

Харчові інгредієнти мають різні технологічні функції:

- поліпшення зовнішнього вигляду – барвники, стабілізатори забарвлення, глазирувачі;
- регулювання смаку – ароматизатори, підсолоджувачі, поліпшувачі смаку і аромату, кислоти і регулятори кислотності;
- регулювання консистенції – загусники, гелеутворювачі, стабілізатори, емульгатори, піноутворювачі;
- збільшення збереження продукту – консерванти, антиоксиданти, вологоутримуючі агенти, плівкоутворювачі (речовини, які при нанесенні на зовнішню поверхню продукту надають останнім блискучий вигляд або утворюють захисний шар), вакуум-упаковка.

Спостерігається тенденція до використання в кондитерській промисловості рослинних вершків так як їх можуть вживати люди у яких є протипоказання вживати саме тваринні молочні продукти.

Саме інновації допомагають закладам ресторанного господарства підвищити свою конкурентоспроможність.

Споживачеві постійно пропонується широкий спектр товарів: продукти швидко змінюються, удосконалюються. Необхідно стежити за сучасними технологіями. Потрібно постійно вдосконалювати обладнання, впроваджувати інновації, в тому числі і в кондитерському виробництві.

В наші часи є відсоток людей які споживають саме рослинні молочні продукти. Тому треба удосконалювати технології приготування десертів саме на рослинних жирах.

Інтерес до здорових і корисних десертів стимулює технологів до пошуку цікавих рецептів, що виправдовують очікування споживачів. Нові технології в кондитерському виробництві припускають експерименти зі смаками і текстурами, поєднання продуктів, які любителям здаються непоміжними.

Вершки - жировмісна частина молока, розміщена в його верхньому шарі. Вершки отримують шляхом поділу незбираного молока на знежирене молоко і жирову фракцію [21, с.351].

Хімічний склад і калорійність безпосередньо залежать від процентної жирності і виду вершків, тобто від того, збиті вони, сухі, пастеризовані або рослинні. Найбільш поширеними вважаються магазинні вершки з 10%, 15% до 20% жирністю і домашні 33%.

Таблиця 1.1

**Харчова цінність (БЖВ) вершків на 100 г:**

Різновид вершків	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
Вершки 10%	3,2	10	4,1	118,5
Вершки 15%	2,5	15	3,6	161,3
Вершки 20%	2,89	20	3,5	207,9
Вершки 33%	2,3	33	4,2	331,5
Сухі вершки	23,1	42,74	26,4	578,9
Рослинні вершки	3,0	18,9	27,19	284,45

Чим більша кількість жиру в вершках, тим менше показник вуглеводів і білків. Також в складі присутній холестерин, насичені жирні кислоти і амінокислоти. Ще один важливий момент: у складі пастеризованих вершків є лактоза, на відміну від стерилізованих [30, с.271].

Аналізувавши таблицю ми можемо побачити що рослинні вершки менш калорійні в порівнянні з тваринними

Одне з цінних якостей вершків – наявність в складі фосфатидів. За властивостями ці елементи близькі до жирів і розпадаються після нагрівання, тому краще вживати вершки охолодженими, в такому стані вони набагато корисніше [7].

Вершки – дуже важливий для людей продукт. В першу чергу, вживання вершків допомагає зберегти молодість і красу. Вони зміцнюють кісткову систему, запобігаючи вікове витончення кісток. Багато вчених дотримуються думки про те, що здоров'я молочних залоз також безпосередньо пов'язане з вживанням молока і вершків. Вершки –хороший жиророзчинник, що допомагає засвоєнню вітамінів А, D і Е. При схудненні і дотриманні дієти вершки можна використовувати як заправку для салатів [32, с.310].

Варіантів десерту з вершками – тисячі. Саме вершки роблять десерт легким, вишуканим блюдом [20]. Навіть просто збиті вершки, з цукром і ваніллю – самостійне десертне блюдо. Це і є той самий секрет Шантильї, який винайшов простий і дуже популярний рецепт збитих вершків. Сучасна промисловість випускає вершки жирністю від 8% до 65%. У кулінарії використовуються вершки, в залежності від способу їх подальшої теплової або механічної обробки. Їх використовують в десертних стравах, застосовуючи різні, як окремі, так і комбіновані прийоми кулінарної обробки [17, с.115].

## **1.2 Аналіз рецептурного складу та технології десертів на основі вершків**

Десерти на основі вершків можуть бути найрізноманітнішими за рецептурним складом і технологією їх приготування.

### **Аналіз ключових інгредієнтів:**

Вершки: є основним інгредієнтом десертів на основі вершків і забезпечують насиченість, гладкість і смак. Зазвичай його отримують із молочних продуктів і можуть бути класифіковані за вмістом жиру, наприклад жирні вершки, легкі вершки або вершки для збивання. Вибір крему впливає на текстуру і смак десерту.

Підсолоджувачі:цукор зазвичай використовується для підсолодження десертів на основі крему. Це не тільки посилює солодкість, але також впливає на текстуру та стійкість. Інші підсолоджувачі, такі як мед, кленовий сироп або

альтернативні підсолоджувачі, можна використовувати, щоб додати унікальний смак або задовольнити дієтичні уподобання.

**Яйця:** часто використовуються в десертах на основі вершків, щоб додати насиченості та додати текстури. Яєчні жовтки використовуються для приготування заварних кремів і вершкових соусів завдяки їхнім емульгуючим властивостям. Вони також забезпечують стабільність і допомагають згущувати суміш під час приготування.

**Ароматизатори:** для посилення смаку десертів на основі вершків використовуються різні ароматизатори. Екстракт ванілі є популярним вибором, додаючи ніжний і солодкий аромат. Інші варіанти включають шоколад, каву, фрукти, горіхи, спеції, лікери або екстракти. Ці ароматизатори можна додати до вершкової суміші або додати як начинку чи соус.

**Загусники та стабілізатори:** десерти на основі вершків часто потребують загусників та стабілізаторів для досягнення бажаної консистенції та запобігання розшарування або згортання. Звичайні загусники включають кукурудзяний крохмаль, желатин або агар-агар, які допомагають у створенні кремів, пудингів або мусів. Стабілізатори можна використовувати для запобігання кристалізації або підтримки стабільності збитих вершків або начинок для безе.

**Змішування та купажування:** технологія відіграє важливу роль у приготуванні десертів на основі вершків. Міксери, блендери та кухонні комбайни зазвичай використовуються для змішування та емульгування інгредієнтів, створюючи гладку та кремову текстуру. Це допомагає рівномірно розподілити смаки та додати повітря в суміш для більш легких десертів.

**Приготування та розігрівання:** залежно від десерту використовуються різні методи приготування. Деякі десерти на основі вершків вимагають слабого нагрівання, щоб загуснути та застигнути, наприклад, заварні креми, приготовані на плиті або на водяній бані в духовці. Випічка також поширена для деяких десертів, таких як крем-брюле. Інші десерти можуть не

потребувати варіння, і їх можна готувати за допомогою таких технологій, як охолодження, заморожування або збивання.

Охолодження та застигання: Охолодження та охолодження є ключовими етапами у виробництві десертів на основі вершків. Це дозволяє десерту затвердіти та розвинути остаточну текстуру. Технології охолодження або заморожування використовуються для затвердіння десерту, надання бажаної міцності та консистенції.

Таблиця 1.2

### Аналіз базової рецептури страви

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Молоко	Однорідна, білого або кремового відтінку, без слизу, пластівців, має приємний запах ледь солодкуватим присмаком	10	-
Вершки 33%	Однорідна, білий з жовтуватим відтінком, без комочків, Солодкуватий з присмаком пастеризування	50	-
Желатин	без смаку і запаху, кольором від прозорого світло-жовтого до коричневого кольору	1	-
Ванілін	Кристалічний порошок, колір від білого до світло-жовтого. Запах- ванілі	0,05	-
Лимонна кислота	Безбарвний або білий порошок, відсутні будь-які грудочки, сипуча структура, смак - кислий	0,03	-
Цукор	Білий, кристалічний, розсипчатий та відсутні грудочки	7,5	-
Полуниця	Має форму та колір притаманній полуниці	20	Миття, перебирання
Цукрова пудра	Білий колір, розсипчатий має пудрову консистенцію	7	Просієння
Шоколад	Темний, хрумкий, відсутні будь-які домішки та плями	5	-
		100	



Оформлення та подача : десерти на основі вершків часто привабливі візуально, при цьому увага приділяється презентації та декоруванню. Для створення привабливих дизайнів використовуються такі методи покриття, як кантування, шарування або формування. Гарніри, такі як свіжі фрукти, шоколадні прикраси, соуси або збиті вершки, додаються для покращення загального вигляду та смаку.

Важливо відзначити, що конкретний рецептурний склад і застосовувана технологія можуть сильно відрізнятись в залежності від типу готування кремowego десерту і уподобань кухаря. Баланс і поєднання цих елементів сприяють унікальним характеристикам і смаку кожного кремowego десерту.

В якості контрольного зразку обраний десерт «Панакотта під полуничним соусом»

Таблиця 1.3

### Технологічний процес виробництва базової страви

Найменування технологічного процесу	Мета, яка досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні зміни, що відбуваються
Розчинення желатину	Зміна структури желатину	$t > 40^{\circ}\text{C}$	Збільшення в'язкості та перехід в стан-гелю
Механічна обробка сировини	Перебирання полуниці та миття від домішок та бруду	-	Знищення шкідливих речовин
Підігрівання маси	Отримаємо однорідну масу з молока, вершків та ванілі	$t > 60^{\circ}\text{C}$	Однорідна маса має ванільний запах
Застигання молочно-шоколадної суміші	Застигання маси	$t = 2-6^{\circ}\text{C}$	Властивості желатину допомагає суміші отримати желеподібну консистенцію
Приготування соусу	Отримання однорідної маси	$t = 90^{\circ}\text{C}$	Полуничний соус має рідку консистенцію
Подача	Оформлення та презентація страви		

### 1.3 Інновації в технології виробництва десертів та кондитерських виробів на основі вершків

На сьогоднішній день велика кількість іноваційних відкриттів та зміна споживчого раціону є основними факторами, що впливають на тенденції десертів, кондитерських виробів та морозива у 2023 році. Виробники та молочні ферми також роблять свій внесок у сучасні досягнення в морозиві, створюючи молочні альтернативи, які є здоровішими та екологічнішими.

Проаналізувавши деяких виробників цікаво було ознайомитись з іноваційними відкриттями.

Деякі підприємства виробляють морозиво з функціональними інгредієнтами, наприклад, морозиво Halo Top, яке може похвалитися низькою калорійністю та високим вмістом білка. Ось кілька прикладів функціональних інгредієнтів морозива, які сьогодні використовують компанії:

- Пробиотики
- білок
- клітковина

Позитивна реакція на ці оздоровчі ласощі показує, що споживачі хочуть більше, ніж просто продукти з низьким вмістом цукру та органічні продукти. Вони також зацікавлені в їжі, яка позитивно впливає на їхній організм і підтримує здоров'я кишечника. Через популярність морозива підприємства можуть охопити ширшу аудиторію цими здоровими ласощами, ніж традиційними продуктами здорового харчування.

Близько 75% населення світу страждають непереносимістю лактози. Виробники морозива знаходять способи створювати безлактозні молочні продукти, без шкоди для полюблюваного смаку та текстури ласощів. Remilk - це іноваційна молочна ферма, яка виробляє безлактозне молоко з усіма перевагами справжнього молока. Новатори, подібні до них, прокладають шлях до більш вершкових безлактозних молочних продуктів, які допоможуть компаніям у харчовій промисловості вийти на більш різноманітні ринки.

Важливо зосереджуватись саме на вивченні та розробці десертів та кондитерських виробів на рослинній основі, щоб задовольнити зростаючий попит на веганські та вегетаріанські варіанти, а також вирішити проблеми здоров'я. Наукові дослідження зосереджені на різних аспектах, включаючи вибір інгредієнтів, розвиток смаку, оптимізацію текстури та покращення поживності.

**Підсумувавши досліджень у галузі розробки десертів на рослинній основі виділила важливі інновації:**

- **Заміна інгредієнтів і оптимізація:**

Вчені досліджують інноваційні способи заміни традиційних молочних продуктів і інгредієнтів тваринного походження в десертах. Вони експериментують із рослинними альтернативами, такими як мигдальне молоко, соєве молоко, кокосове молоко, вівсяне молоко та горіхове масло, щоб імітувати вершковість і текстуру молочних продуктів. Також досліджують природні загусники та стабілізатори, наприклад, агар-агар, карагенан або пектин, щоб досягти бажаної консистенції в рослинних десертах.

- **Посилення смаку та аромату:**

Розвиток смаку є вирішальним аспектом рослинних десертів. Вчені вивчають натуральні ароматизатори, екстракти та спеції, щоб покращити смакові профілі веганських десертів. Працюють над копіюванням популярних десертних смаків, таких як шоколад, ваніль і карамель, використовуючи рослинні інгредієнти, гарантуючи, що кінцеві продукти будуть такими ж поблажливими та задовольняючими, як їхні аналоги на основі молочних продуктів.

- **Покращення текстури та відчуття у роті:**

Досягнення бажаної текстури та смакових відчуттів є ключовим завданням у рослинних десертах. Виробники експериментують з різними техніками та інгредієнтами, щоб покращити кремоподібність, гладкість і загальний сенсорний досвід. Використання емульгаторів, гумок і стабілізаторів для створення текстури, схожої на текстуру десертів на основі молочних продуктів. Мета полягає в тому, щоб досягти кремоподібної консистенції, що тане у роті.

- Харчовий профіль і збагачення:

Науковці зосереджуються на підвищенні поживної цінності рослинних десертів шляхом включення інгредієнтів, багатих основними поживними речовинами та біоактивними сполуками. Вони досліджують використання насичених поживними речовинами інгредієнтів, таких як фрукти, горіхи, насіння та цільні зерна, щоб покращити загальний харчовий профіль рослинних десертів. Дуже важко збагачувати десерти та кондитерські вироби вітамінами, мінералами та іншими корисними компонентами для задоволення конкретних дієтичних потреб.

- Сенсорна оцінка та сприйняття споживачами:

Дослідження сенсорної оцінки проводяться, щоб оцінити загальну прийнятність, сприйняття смаку, переваги текстури та задоволення споживачів рослинними десертами.

Вчені проводять опитування, тести на смак і фокус-групи, щоб зібрати відгуки та внести покращення на основі споживчих уподобань. Цей відгук допомагає спрямовувати майбутні дослідження та розробки.

#### 1.4 Розробка проєкту технології десертів на основі вершків

Проаналізувавши дослідження та теорії з джерел, вирішено замінити молочну сировину на рослинну. Розроблено технологію приготування фірмової страви на основі кокосових вершків, кокосового молота та заміна желатина на агар-агар: «Полуниця під полуничним соусом» (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

#### Рецептурний склад фірмової страви «Полуниця під полуничним соусом»

Найменування сировини	Брутто	Нетто
Кокосове молоко	20	20
Кокосові вершки	100	100
Агар-агар	2	2
Ванілін	0,1	0,1
Цукор	15	15
Шоколад	20	20
<b>Соус полуничний</b>		
Свіжа полуниця	45	40
Цукрова пудра	20	20
Лимонна кислота	0,05	0,05
<b>Декор</b>	-	
Свіжа полуниця	15	10
М'ята	2	2
<b>Вихід страви</b>	-	<b>180/20</b>

Проведено дослідження органолептичної оцінки розробленої м'ясної страви з використанням методу вологої ферментації. Основні показники якості, які враховували при розробці страви це колір, смак, аромат, текстура (ніжність) і соковитість (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

#### Органолептична оцінка страви «Полуниця під полуничним соусом»

Показник якості	Характеристика
Зовнішній вигляд	панакота білого кольору з вкрапленнями тертого шоколаду з присмаком кокосу, соус злегка блискучий, однорідний
Колір	Біла, з темним шоколадом, рожевий соус з легким блиском
Смак та аромат	вершкова з ароматом та відтінком ванілі та запахом кокосу, соус має відповідний смак на запах
Консистенція	пружна, але не тверда, однорідний соус без грудочок цукру і ягід

На фірмову розроблено технологічну карти, які представлено в додатку

А. Складено карту технологічного процесу виробництва страви (додаток Б).

Схема технологічного процесу виготовлення страви наведена в додатку Д.



## РОЗДІЛ 2

### ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ДЕСЕРТІВ НА ОСНОВІ ВЕРШКІВ В УМОВАХ ЗРГ

#### 2.1 Концептуальне меню кафе-кондитерської «Café Florus» на 30 місць

«Café Florus» – заклад, який спеціалізується на десертах та кондитерських виробів. В меню представлено асортимент різних десертів, кондитерських виробів та напоїв.

Меню розроблено для споживачів які мають непереносимість лактози та інших алергічних реакцій, для таких людей розроблено спеціальну класифікацію десертів. А також присутні класичні десерти: «Брауні», «Еклери», Фірмовою пропозицією є «Панакотта під полуничним соусом», «Чорничний чізкейк із збитими вершками», орничний чізкейк із збитими вершками

Назва закладу: «Café Florus»



Рис. 2.1 Логотип кафе-кондитерської «Café Florus»

«Café Florus» оформлена у стилі мінімалізму. Колірна палітра з відтінками білого та сірого тонів. Ці кольори створюють спокійну і просторну атмосферу. Стіни – пофарбовані в блідо-сірому кольорі, щоб створити заклад більш просторним. Підлогове покриття- полірований бетон. Меблі - чистими

лініями та елегантним дизайном, вироби з натуральних матеріалів. Дерев'яні стільці з декоративними подушками та столи на якому стоять свіжі квіти. Встановлені великі вікна які дають в закладі природне освітлення. Мінімалістичні світильники встановленні біля кожного стола. Прикраси-підібрані творів мистецтва або фотографії із мінімалістичною тематикою : абстрактні та чорно-білі відтінки. Відображення та зберігання – відкриті стелажі та скляні вітрини демонструють свіжі десерти.

- Кафе реалізує продукцію «на винос», обслуговує відвідувачів в залі, здійснює доставку за допомогою спеціалізованих сервісів;
- Пропонує авторські страви та різноманітні тістечка
- Відсутня ліцензія на продаж алкоголю;
- Клієнтоорієнтований сервіс;
- Режим роботи з 10-00 до 19-00 без перерви на обід і вихідних.

Графік завантаження торговельної зали «Café Florus» на 30 місць представлено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

### Прогнозова динаміка завантаженості зали кафе-кондитерської «Café Florus»

Години	Час харчування, хвилин	Оборотність місця за 1 год.	Коефіцієнт Завантаження зали	Кількість споживачів, осіб
10-11	40	1,5	0,2	9
11-12	40	1,5	0,3	14
12-13	60	1,0	0,5	15
13-14	60	1,0	0,6	18
14-15	60	1,0	0,5	15
15-16	60	1,0	0,7	21
16-17	60	1,0	0,8	24
17-18	60	1,0	0,5	15
18-19	60	1,0	0,4	12
19-20	40	1,5	0,2	9
<b>ВСЬОГО споживачів за день</b>				<b>152</b>
<b>Оборотність</b>				<b>5,0</b>



На основі прогнозованої добової динаміки завантаженості торгівельної зали кафе «Café Florus» і визначеної кількості споживачів (особа) проведено розрахунок денного обсягу реалізації продукції (табл. 2.2).

Таблиця 2.2

### Прогноз денного обсягу реалізації продукції на 30 місць

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв, порцій
Десерти	0,8	122
Кондитерські вироби	0,3	45,6
Холодні напої	0,4	60,8
Гарячі напої	0,6	91,2

Складання меню включає в себе дотримання загальноприйнятих правил та порядок написання страв з урахуванням обраної концепції діяльності підприємства харчування, його типу, класу, асортиментного мінімуму найменувань кулінарної продукції для різних типів закладів ресторанного господарства. Вивчивши сучасні тенденції ресторанного господарства, врахувавши уподобання споживачів розроблено концептуальне меню «Café Florus» (додаток В).

### 2.2. Організація процесу виробництва

На підставі концептуального меню та прогнозовану денну кількість страв складено денну виробничу програму закладу «Café Florus» на 30 місць (табл. 2.3)

Таблиця 2.3

## Виробнича програма

Назва страв	Вихід, г/мл	К-сть порцій
Панакотта під полуничним соусом ( на основі кокосових молочних продуктів)	180/20	12
Чорничний чізкейк із збитими вершками	200	10
Міні-панкейки з цукровою пудрою	250	5
Млинці Креп-Сюзетт	270	7
Шоколадний мафін	90	5
Мафін з родзинками	90	4
Мафін з згущеним молоком	90	6
Круасан з цукровою пудрою	120	8
Круасан з мигдалем	130	12
Круасан з шоколадом	130	6
Веганська кокосова насолода	180	2
Еклер з заварним кремом	70	3
Шоколадний брауні	125	8
Павлова	150	6
Трайфл з бананами та кавою	130	7
Сирний десерт з полуницею	320	10
Крем-брюле	130	5
Семіфредо з манго	130	6
Морозиво з ваніллю	90	5
Морозиво з фіскашками	90	6
Шоколадне морозиво	90	12
Безлактозне морозиво	90	17
Морозиво на рослинній основі	90	6

Десерти та кондитерські вироби готуються у кондитерському цеху в ньому організують готування десертів. Схему організації виробничого процесу цеху наведено на рис. 2.2.

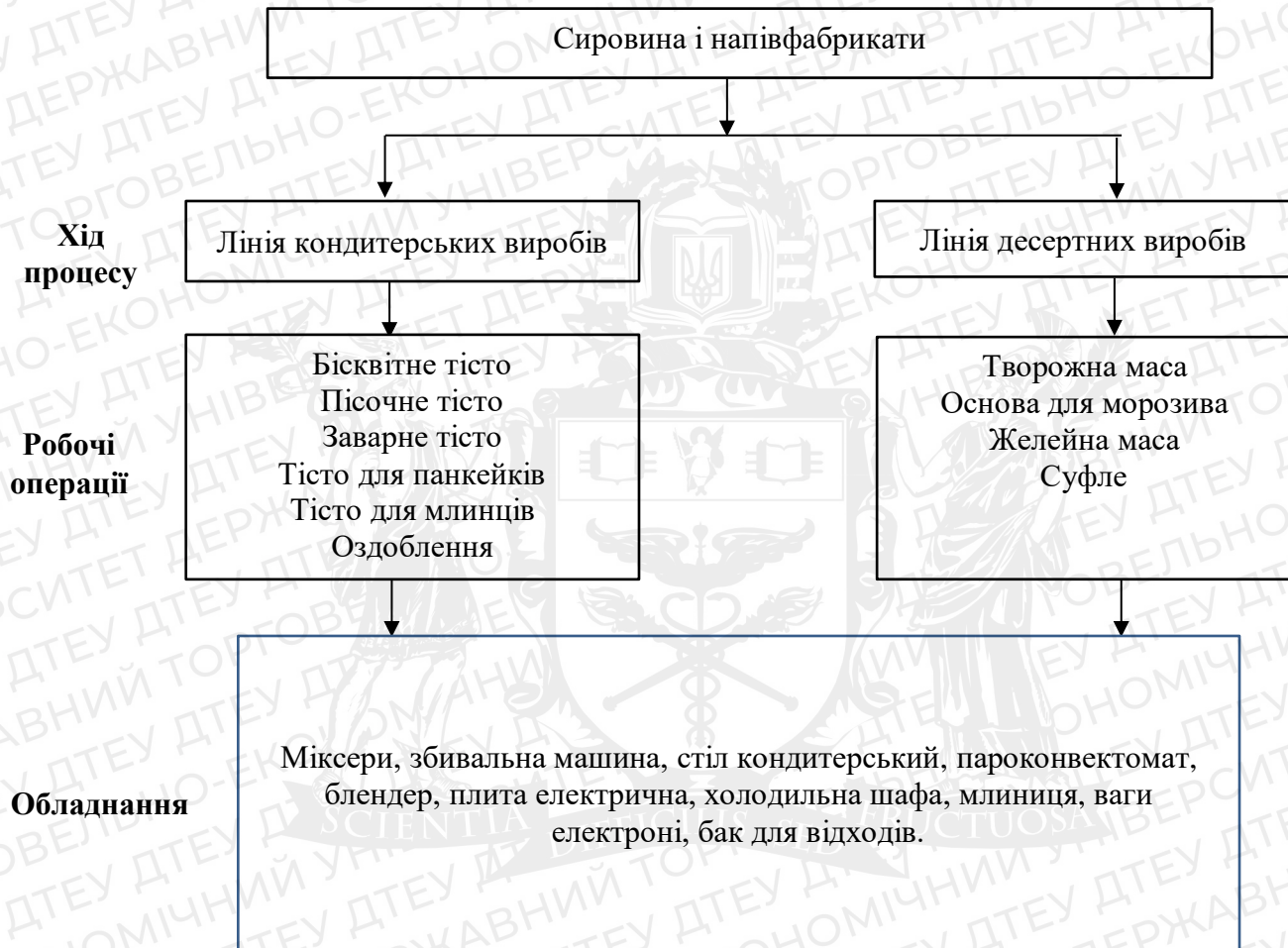


Рис.2.2. Схema виробничого процесу в кондитерському цеху «Café Florus»

У виробничому цеху закладу, що проектується, а саме кафе-кондитерської «Café Florus» на 30 місць необхідно встановити допоміжне обладнання. Розрахунок та підбір устаткування здійснено на підставі виробничої програми за каталогами фірм-постачальників торговельно-технологічного устаткування та інтернет-магазинів, здійснено у табл. 2.3.

Таблиця 2.3.

## Устаткування кондитерського цеху «Café Florus»

Устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Міксер	KitchenAid 5KHM9212EAC	1	-	-	-
Збивальна машина	KitchenAid 5KSM180CBELD	1	360	240	-
Стіл кондитерський	AISI-430	1	1200	600	0,8
Блендер	Bamix 100.823	1	-	-	-
Пароконвектомат	GoodFood EF6	1	780	850	0,7
Холодильна шафа	TEFCOLD UPD200	1	706	1800	1,2
Млиниця	Severin CM2199	1	380	380	-
Електрична плита	Кий В (Україна) 7689938178	1	530	490	0,3
Ваги настільні	Beurer KS54	1	190	190	-
Бак для відходів	Арте-	1	330	330	0,1
Площа устаткування, м <sup>2</sup>					3,1
Загальна площа гарячого цеху, м <sup>2</sup>					9

Загальна площа кондитерського цеху «Café Florus» на 30 місць за проведеними розрахунками становить  $S=3,1 / 0,35 = 9 \text{ м}^2$ .

План-схема кондитерського цеху кафе-кондитерської «Café Florus» з розміщенням устаткування представлена в додатку Г.

## РЕЗЮМЕ РОБОТИ (ВИСНОВКИ)

В випускній кваліфікаційній роботі проаналізувала інноваційні напрямки в технологіях десертів та кондитерських виробів на основі вершків. Розглянула організацію ресторанного харчування, попит споживачів та приготування десертів, кондитерських виробів на основі тваринних та рослинних вершків.

Важливо було з'ясувати процеси виробництва десертів а також кондитерських виробів. Велика кількість інноваційних винаходів саме в морозиві. І це не очевидно, так як велика кількість споживачів люблять цей десерт. В наші часи люди, як мають алергічні реакції на тваринні молочні продукти можуть не обмежувати себе а куштувати морозиво на основі рослинних вершків.

Розглянувши технологічні особливості десертів а також рецептурний склад на основі вершків була розроблена технологічна документація на нову страву «Панакота під молочним соусом» з використанням кокосових вершків та кокосового молока. А також оформлена технологічна схема її приготування.

В другому розділі представлено концептуальне меню, стиль кафе-кондитерської «Café Florus» на 30 місць. Асортимент відповідає попиту споживачів, розроблено виробничу програму для проектування кондитерського цеху.

