«Вкус и польза»

Студенческий проект: разработка линейки хлебобулочных изделий правильного питания для ОАО «Тамбовский хлебокомбинат».

Исполнители — студенты курса направления подготовки «Повар, кондитер» ТОГАПОУ «Многопрофильный колледж им. И.Т. Карасева».



Тамбов, 2026.

Паспорт проекта

Цель:
Предложить конкурентоспособную линейку ПП-хлеба и батона, которую можно адаптировать к действующим мощностям комбината и интересу к здоровому питанию.

Задачи:
Изучить предприятие и его производственные возможности; проанализировать региональный спрос; разработать рецептуры на основе местного зерна, яблок, семян льна, гречихи и других региональных продуктов.

Результат
Проектная концепция двух изделий с региональной идентичностью, вариантами упаковки и планом последующей технологической и потребительской проверки.



Почему проект — для Тамбовского хлебокомбината



Два продукта —два региональных образа

Продукт	Основа и добавки	Вкусовой образ
«Чернозёмный»	Ржано-пшеничное цельнозерновое тесто, лен и подсолнечник	Насыщенный зерновой вкус с легкой ореховой нотой
«Губернский батон»	Овсяно-гречневая основа, отруби и семена подсолнечника	Плотная текстура, выраженные ноты обжаренной гречки и овса

«Чернозёмный»: сила зерна

Состав и вкус

Цельнозерновой ржано-пшеничный хлеб с семенами льна и подсолнечника; насыщенный зерновой вкус с легкой ореховой нотой.

Региональная идея

Образ плодородной тамбовской земли раскрывается через цельное зерно и местное сырье, в частности тамбовский лен.



Позиционирование и упаковка

Слоган: «Сила земли — в каждом зерне». Предлагается крафтовая упаковка с колосьями и образом чернозема, зелеными и золотистыми акцентами.

«Губернский батон»: традиции Тамбовщины

Состав и вкус

Овсяно-гречневый батон с отрубями и семенами подсолнечника; плотная текстура и выраженный вкус обжаренной гречки и овсяных хлопьев.

Региональная идея

Образ крестьянского стола и традиционных культур региона — гречихи и овса.



Позиционирование и упаковка

Слоган: «Традиции вкуса — основа здоровья». Предложена бежево-коричневая гамма с колосьями гречихи и овса и винтажной типографикой.

От рецептуры к безопасному продукту

1

Адаптировать рецептуры

Проверить тестомесильные машины, расстоечные шкафы и печи комбината; провести пробные выпечки и уточнить технологические режимы.

2

Подтвердить качество и маркировку

Проверить соответствие действующим требованиям безопасности и санитарным нормам. Рассчитать КБЖУ и клетчатку; специальные заявления о ГИ и свойствах продукта подтверждать надлежащими методами до их использования.

3

Подобрать формат выпуска

Сравнить стандартную буханку или батон с уменьшенной порционной упаковкой для офисного и фитнес-сегмента; отдельно оценить подарочный набор «Дуэт здоровья».

Колледж и предприятие: совместная работа

Студенты

Применяют знания по технологии хлебопечения, товароведению и организации производства; развивают навыки расчета рецептур, работы с сырьем и контроля качества.

Преподаватели

Наставляют проектные группы, помогают на всех и контролируют соответствие разработок нормативам.

Предприятие и отрасль

Помогает приблизить учебную разработку к производственным задачам; проект может поддержать обмен компетенциями и формирование кадрового резерва.

Практический итог для студентов

Участие дает опыт работы над проектом полного цикла и материал для профессионального портфолио.



Проект «Вкус и польза» объединяет региональное сырье и две разные продуктовые концепции. Для комбината это возможность расширить ассортимент и протестировать предложение в сегменте правильного питания; для студентов — практический проект с реальным предприятием-работодателем.

