

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ  
ВСП «ОДЕСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ОНТУ»

*За спеціальністю*  
*181 «Харчові технології»*  
*Освітня програма:*  
*«Інноваційні технології та організація*  
*громадського харчування»*  
*Група 4ГХ-01*

# ***ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ***

**здобувача освіти технологічного відділення**

**денної форми навчання**

***Антонович***

***Катерини Юріївни***

***м. Одеса***

***2025 р.***

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ВСП «ОДЕСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ОНТУ»

Спеціальність 181

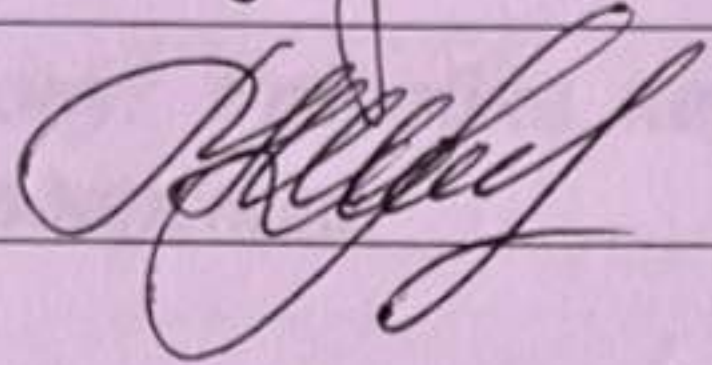
Група 4ГХ-01

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

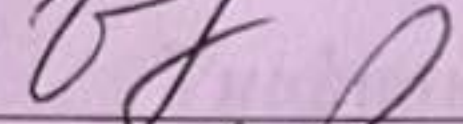
ДО ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ НА ТЕМУ: *Розробка меню страв з м'яса в сучасних закладах ресторанного господарства.*

Проектний матеріал складається з пояснювальної записки на 56 сторінках.

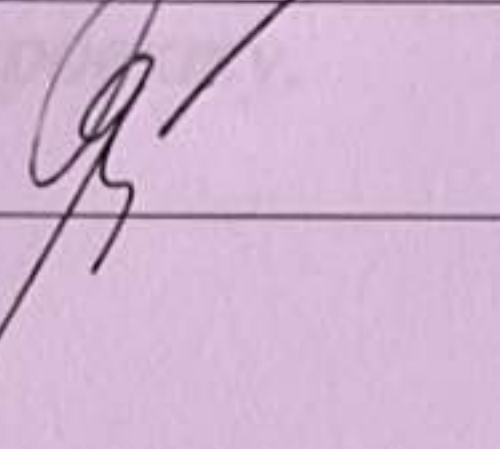
Дипломник  (Антонович К.Ю.)

Керівник проекту  (Ільчишина Н.М.)

Консультанти:

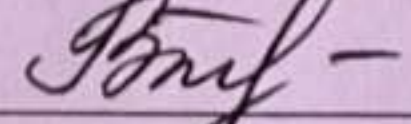
З економічної частини  (Шимко О.В.)

З охорони праці  (Чорновол Н.І.)

Нормоконтроль  (Пермінов Г.О.)

До захисту допущений:

Голова циклової комісії  (Ільчишина Н.М.)

Завідувач відділенням  (Касаджик В.В.)

Захист «27» 06 2025 р. Протокол № 4

Оцінка ДКК 4 (добре)

Секретар ДКК 

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ВСП «ОДЕСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ОНТУ»**

Дата видачі завдання

«10» грудня 2024 р.

Дата закінчення роботи

«28» червня 2025 р.

**ЗАТВЕРДЖУЮ:**

Заст. директора

коледжу з НВР

*Беркань І.В.*

**ЗАВДАННЯ  
на дипломний проект**

Здобувача освіти Антонович Катерини Юріївни

Спеціальність 181 Відділення технологічне Група 4ГХ-01

Тема дипломного проекту: **Розробка меню страв з м'яса в сучасних закладах ресторанного господарства.**

Затверджена наказом по коледжу 246-А2-ОД від 14.11.2024 р.

Вихідні дані до проекту: Уніфіковані рецептури, виробнича потужність ліній, стандарти на сировину та готові вироби

Зміст і порядок розробки дипломного проекту:

**А. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА**

Вступ

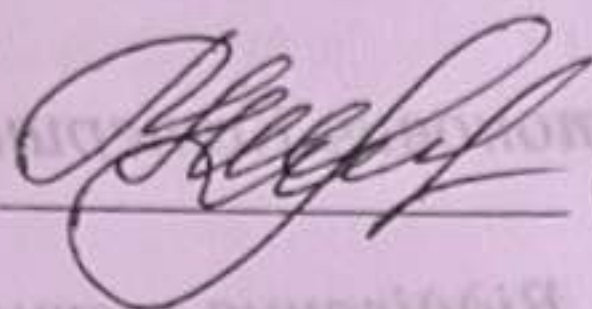
1. Характеристика об'єкту завдання
2. Технологічна частина
3. Контроль якості харчової продукції на підприємстві
4. Економічна частина
5. Заходи з охорони праці
6. Результативна частина
7. Перелік використаної літератури

## Графік виконання дипломного проекту

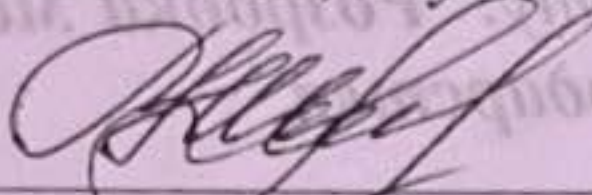
Зміст	Дата виконання
Загальна частина	22.05.2025
Характеристика об'єкту завдання	27.05.2025
Технологічна частина	31.05.2025
Економічна частина	02.06.2025
Заходи з охорони праці	07.06.2025
Попередній захист	16.06.2025
Захист дипломного проекту	24.06.2024

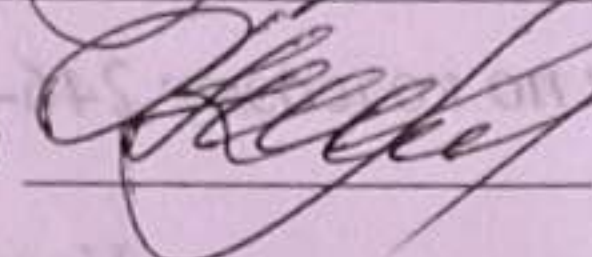
Завдання розглянуто і затверджено на засіданні циклової комісії

Протокол № 4 від «5» листопада 2024р.

Голова циклової комісії  (Льчишина Н.М.)

Попередній захист проведений, зауваження враховані.

Керівник проекту  (Льчишина Н.М.)

Старший консультант  (Льчишина Н.М.)

А. ПОРЧНОВАЛЬНА ЗАПІСКА

Вступ

1. Характеристика об'єкту завдання
2. Технологічна частина
3. Контроль якості харчової продукції на підприємстві
4. Економічна частина
5. Заходи з охорони праці
6. Результативна частина
7. Перелік використаної літератури





У перспективі розвиток громадського харчування в Україні визначатиметься низкою важливих напрямів:

- запровадженням новітніх технологій у процесі приготування їжі та обслуговування клієнтів;
- посиленням контролю за якістю продукції та гарантуванням її безпеки;
- орієнтацією на екологічність (зменшення використання пластику, підтримка місцевих виробників);
- підвищенням професійного рівня працівників галузі;
- активною популяризацією української кухні на міжнародній арені.

Сфера громадського харчування в Україні не стоїть на місці — вона постійно адаптується до сучасних викликів і очікувань споживачів, демонструючи значний потенціал для подальшого прогресу.

Одеса, яка здавна вважається кулінарним центром країни, зберігає свою самобутність і приваблює як туристів, так і місцевих мешканців. Місто активно модернізує інфраструктуру своїх закладів харчування — від історичних районів до нових мікрорайонів та прибережних зон.

Тут швидко з'являються сучасні кафе з авторськими стравами, інноваційні їдальні, популярні точки стріт-фуду, а також заклади з відкритими кухнями і різноманітним міжнародним меню. Особливої уваги заслуговують ресторани, що відтворюють смаки традиційної одеської кухні, яка ввібрала елементи єврейської, грецької, болгарської та вірменської кулінарії.

Молода хвиля рестораторів не боїться експериментів, втілюючи новаторські підходи, а місцева влада підтримує підприємництво, створюючи умови для нових кулінарних ініціатив. Одеса впевнено зберігає титул гастрономічної столиці півдня України, вдало поєднуючи автентичність з сучасними трендами.

## Висновок

Ресторанний бізнес в Україні продовжує розвиватися, демонструючи здатність до оновлення, інновацій та швидкого реагування на зміни в смаках і потребах споживачів. Це є підтвердженням його стабільності та потенціалу для подальшого зростання. Зокрема, в таких містах, як Одеса, ресторанна індустрія активно пристосовується до нових умов, не втрачаючи темпу і відкриваючи нові горизонти. Основою сталого поступу галузі стають її гнучкість, креативний підхід та постійне прагнення до високої якості.

					ГХ 01.01 000.00 ДП ПЗ	Арк
						5

# 1 ХАРАКТЕРИСТИКА ОБ'ЄКТУ ЗАВДАННЯ

Дипломним проектом передбачено розробку меню страв з м'яса в сучасних закладах ресторанного господарства.

## 1.1 Характеристика групи страв

Страви з м'яса — це кулінарна група страв, основним інгредієнтом яких є м'ясо різних видів: яловичина, свинина, курятина, баранина, качка, індичка тощо. Вони можуть бути як самостійною стравою, так і складовою частиною комплексного обіду.

Поживна цінність м'ясних страв залежить від типу м'яса та способу його приготування

Яловичина, свинина — багаті на білки, жири, залізо, вітаміни групи В;

Птиця (курятина, індичка) — джерело легкозасвоюваного білка з меншою калорійністю;

Баранина, дичина — мають насичений смак і високу поживну щільність;

Субпродукти (печінка, серце) — багаті на мікроелементи та корисні жири.

М'ясні страви вирізняються великою різноманітністю текстур і смаків — від ніжного тушкованого до хрусткого запеченого або обсмаженого. Вони можуть бути приготовані на сковороді, в духовці, на грилі, в мультиварці або на відкритому вогні.

Основні процеси приготування:

- нарізання м'яса, маринування;
- обсмажування, тушкування, запікання, варіння;
- комбінування з овочами, крупами, соусами.

Велику роль відіграють спеції, зелень і соуси, які підкреслюють смак м'яса та створюють неповторні страви. Часто використовуються часник, чорний перець, розмарин, базилік, томатні або вершкові соуси.

						ГХ 01.01 001.00 ДП ПЗ	Арк
							7



- авторські — заклади з унікальною концепцією, меню, розробленим шеф-кухарем, індивідуальним стилем страв.

- сімейні — орієнтовані на гостей з дітьми, часто мають дитяче меню та ігрові зони.

- вегетаріанські / здорового харчування — спеціалізуються на корисних, дієтичних стравах.

- преміум-рівень — висококласні ресторани з вишуканою кухнею, ексклюзивним інтер'єром, часто з відзначенням Michelin чи інших нагород.

## 2. За стилем обслуговування:

- класичне (повне обслуговування) — замовлення приймає офіціант, подача здійснюється за етикетом.

- буфет / шведський стіл — клієнти самостійно обирають страви з виставленого асортименту.

- ф'южн-формати — поєднують різні стилі обслуговування або кухонь.

## 3. За розташуванням та призначенням:

- міські — у центрі міста або ділових районах.

- замісні — у курортних або туристичних зонах.

- готельні — функціонують у складі готелів, орієнтовані на гостей і постійних клієнтів.

### *Особливості організації роботи ресторану:*

Меню: зазвичай оригінальне, оновлюване сезонно або тематично. Складається зі страв першого, другого порядку, закусок, десертів, авторських напоїв та винної карти.

Інтер'єр і атмосфера: важливу роль відіграє дизайн — від класичного до концептуального. Атмосфера створюється також за допомогою музики, освітлення, аромамаркетингу.

Штат персоналу: включає шеф-кухаря, су-шефа, лінійних кухарів, офіціантів, хостес, сомельє, адміністраторів, прибиральників.

Кухонне обладнання: професійне, включає технологічні лінії, грилі, печі, охолоджувачі, вакууматори, обладнання для молекулярної кухні (за потреби).

Система обліку: автоматизовані POS-системи, CRM, контроль запасів і витрат, аналітика продажів, система бронювання столиків.

Гігієна та стандарти: дотримання норм HACCP, контроль якості сировини, безперервне навчання персоналу щодо санітарних вимог.

*Функції ресторану:*

- Забезпечення високоякісного харчування;
- Формування іміджу через сервіс, кухню та атмосферу;
- Організація свят, банкетів, дегустацій;
- Популяризація національної чи авторської кухні.

Ресторани є ключовим сегментом гастроіндустрії, що відображає рівень культури, економічні тенденції та вподобання суспільства. Вони активно інтегрують інновації — від цифрового меню до екологічних рішень, розширюють онлайн-сервіси, працюють з кейтерингом та доставкою, підтримують локальних виробників.



рум'яної скоринки, а потім тушкують разом із грибами та нарізаною картоплею до м'якості. Страву доповнює сметанна заливка, яка надає кремової ніжності та робить текстуру особливо делікатною. Завершальним акцентом є тертий сир, що запікається до золотистої скоринки, створюючи апетитний контраст м'якості всередині та хрусткої поверхні.

Рекомендована подача: у глибоких керамічних горщиках, зі свіжою зеленню. Це ідеальна страва для обіду або вечері в холодну пору року — ситна та зігріваюча. Вона добре поєднується з легкими овочевими салатами або маринованими закусками.

Особливість: страва підходить для традиційного українського меню, має домашній, автентичний характер і високу поживну цінність завдяки поєднанню білків, складних вуглеводів і молочних продуктів.

*М'ясо по-французьки* — класична страва, яка поєднує простоту приготування з вишуканим смаком. Основу страви становлять скибочки м'яса, які викладаються шарами разом із цибулею, помідорами, змащуються майонезом та засипаються тертим сиром. Під час запікання м'ясо просочується соками овочів, соусом і ароматом сиру, що тане, утворюючи апетитну рум'яну скоринку. Завдяки цьому страва має ніжну структуру, насичений смак і привабливий зовнішній вигляд.

Рекомендована подача: у вигляді порційних шматків разом із запеченою картоплею або овочами. Може подаватися як гаряча основна страва на повсякденному або святковому столі. Відмінно поєднується з легкими салатами зі свіжих овочів або зелені.

Особливість: м'ясо по-французьки поєднує традиції домашньої кухні з елементами ресторанної подачі. Завдяки універсальності інгредієнтів і доступності рецепта, страва є популярною як у родинному колі, так і в меню кафе та ресторанів.

*Куряче філе, запечене з ананасом та сиром* — яскрава, ніжна страва, яка поєднує соковитість м'яса з легкою тропічною солодкістю. Основою є відбите куряче філе, яке викладають у формі для запікання, накривають



## 2.2 Характеристика сировини

Яловичина — це харчова сировина тваринного походження, отримана в результаті забою великої рогатої худоби. Є одним із найпоширеніших джерел тваринного білка у раціоні людини. Завдяки своєму насиченому смаку, щільній текстурі та поживній цінності широко використовується в кулінарії, ресторанному господарстві та м'ясопереробній промисловості. Залежно від віку тварини, умов відгодівлі та частини туші, яловичина може відрізнятися за якістю, кольором і жирністю. М'ясо має волокнисту структуру, щільну, але еластичну консистенцію. Колір м'язової тканини — від яскраво-червоного до темно-червоного, жир — білий або кремовий. Запах свіжого м'яса — властивий, без сторонніх домішок. Найціннішими вважаються частини філейної, спинної, грудної та тазостегнової зон, які мають менше сполучної тканини та підходять для смаження, тушкування, запікання. Інші частини використовують для варіння, приготування бульйонів, фаршів або ковбасних виробів. У 100 грамах сирової яловичини міститься: білків — 18–20 г, жирів — 10–15 г (залежно від виду), вуглеводів — незначна кількість (до 0,5 г). Енергетична цінність становить в середньому 187 ккал (783 кДж). Яловичина є важливим джерелом повноцінного білка, гемового заліза, вітамінів групи В (особливо В12), цинку, фосфору та креатину.

Перед використанням яловичину проходить обов'язковий ветеринарно-санітарний контроль. У процесі підготовки до кулінарного використання м'ясо піддають зачистці від плівок, сухожиль і зайвого жиру, після чого нарізають згідно з технологічною картою або рецептурою. Для подовження терміну зберігання можливе вакуумне пакування або заморожування.

Зберігати охолоджену яловичину слід при температурі від 0 до +4 °С не більше 5 діб. Заморожене м'ясо зберігається при температурі -18 °С до 12 місяців, за умови дотримання умов холодового ланцюга. Не допускається використання м'яса з ознаками псування — зміною кольору, слизом, неприємним запахом або липкістю поверхні.

						ГХ 01.01 002.00 ДП ПЗ	Арк
							14











У ресторанному господарстві та харчовій промисловості часник проходить ретельну санітарну обробку: його очищують від луски, за потреби миють, подрібнюють або використовують у вигляді цілих зубців. Часник застосовується як приправа, ароматизатор або інгредієнт для страв різного типу.

Зберігати часник рекомендується в сухих, добре вентиляльованих приміщеннях при температурі від 0 до +4 °С і відносній вологості не більше 70%, щоб запобігти проростанню та псуванню.

Зелень (шпинат, петрушка, базилік, зелена цибуля) — це свіжа листова рослинна сировина, що використовується у харчовій промисловості, ресторанному господарстві та побутовій кулінарії як джерело ароматів, вітамінів та мікроелементів. Шпинат має м'яку текстуру, соковиті темно-зелені листки і ніжний, злегка солодкуватий смак, без вираженої гіркоти. Його вживають як у свіжому вигляді, так і після термічної обробки — в супах, запіканках, соусах. Петрушка відзначається пряним ароматом і виразним зеленим смаком, використовується як приправа або прикраса до страв, зберігає щільну структуру та довше залишається свіжою. Базилік має насичений солодко-пряний смак і характерний запах з нотками м'яти та анісу, активно застосовується в італійській кухні — для паст, соусів, салатів і піци. Харчова цінність зелені варіюється: шпинат містить 2.9 г білків, 0.3 г жирів, 1.1 г вуглеводів на 100 г (23 ккал), петрушка — 3 г білків, 0.4 г жирів, 7.6 г вуглеводів (36 ккал), базилік — 3.2 г білків, 0.6 г жирів, 2.7 г вуглеводів (23 ккал). Зберігати зелень слід при температурі від +1 до +4 °С у вологому середовищі або у спеціальному пакуванні з вентиляцією. Після відкриття упаковки або збирання рослини рекомендовано використати її упродовж 1–3 діб. Не допускається використання зелені зі змінами кольору, появою слизу, ознаками в'янення або сторонніми запахами.

Сметана — це молочний продукт тваринного походження, отриманий шляхом сквашування вершків чистими культурами молочнокислих бактерій. Сметана широко використовується в кулінарії, кондитерському виробництві,

					ГХ 01.01 002.00 ДП ПЗ	Арк
						20

приготуванні соусів, заправок, страв домашньої та ресторанної кухні завдяки своїй ніжній консистенції, м'якому смаку й високій поживній цінності. За зовнішнім виглядом сметана є однорідною масою білого або злегка кремового кольору, із блиском, густою, без крупинок чи розшарування сироватки. Консистенція — в'язка, гладенька. Смак і запах — чистий, кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. Масова частка жиру в сметані залежить від сорту і варіюється в межах від 10% до 42%. Найпоширеніші види — 15%, 20%, 25% жирності. У 100 грамах сметани 20% міститься приблизно: білків — 2,8 г, жирів — 20,0 г, вуглеводів — 3,2 г. Енергетична цінність — близько 206 ккал (861 кДж). Сметана є джерелом вітамінів А, D, Е, К, групи В, а також містить кальцій, фосфор, калій, магній та молочнокислі бактерії, які сприятливо впливають на травлення.

Перед використанням у закладах ресторанного господарства сметану перевіряють на відповідність органолептичним показникам, терміну придатності та умовам зберігання. Продукт має надходити з герметично упакованої заводської тари, з маркуванням і температурним контролем. Сметану подають як самостійний продукт, добавку до страв або використовують як інгредієнт у гарячих і холодних стравах.

Зберігати сметану слід у холодильнику при температурі від +2 до +6 °С, дотримуючись строків придатності, зазначених виробником. Після відкриття упаковки продукт слід вжити протягом 72 годин.

Молоко цільне — це рідкий харчовий продукт тваринного походження, що отримується шляхом доїння здорових корів, без будь-якого видалення складових частин. Характеризується однорідною, рідкою консистенцією без осаду та згустків. Колір — білий або з кремовим відтінком, залежно від вмісту жиру. Смак і запах чисті, свіжі, характерні для натурального молока, без кислих, кормових або інших сторонніх відтінків. Молоко проходить обов'язкову пастеризацію або ультрапастеризацію, що забезпечує мікробіологічну безпеку продукту при збереженні його харчової цінності. Вміст жиру у цільному молоці зазвичай становить 3,2–3,5 %, вміст білків —

						ГХ 01.01 002.00 ДП ПЗ	Арк
							21



сиру. При появі цвілі або неприємного запаху продукт вважається непридатним до споживання.

Сир кисломолочний — це харчова сировина тваринного походження, виготовлена шляхом сквашування коров'ячого молока молочнокислими бактеріями з подальшим відокремленням сироватки. Сир має зернисту або пастоподібну консистенцію, білосніжний або злегка кремовий колір, ніжний кисломолочний запах і злегка кислуватий, м'який смак. Структура продукту залежить від способу виробництва: зернистий сир містить окремі шматочки сиру, тоді як пастоподібний — більш однорідний. Вміст жиру варіюється від 0% (знежирений) до 18% і більше (жирний). У 100 грамах кисломолочного сиру міститься: білків — 15–18 г, жирів — 0,5–18 г (залежно від жирності), вуглеводів — 1,5–3 г. Енергетична цінність становить від 90 до 230 ккал (377–962 кДж). Продукт є джерелом повноцінного білка, кальцію, фосфору, вітамінів групи В (особливо В2 та В12), а також молочнокислих бактерій, що сприяють здоровій мікрофлорі кишечника. Перед вживанням сир підлягає органолептичній оцінці — він не повинен мати ознак псування: гіркоти, слизу, цвілі чи неприємного запаху. У процесі приготування може проходити протирання, змішування з іншими інгредієнтами або теплову обробку.

Зберігати кисломолочний сир слід у холодильнику при температурі від +2 до +6 °С у герметичному пакуванні. Термін зберігання — не більше 72 годин з моменту відкриття, або відповідно до рекомендацій виробника. Після закінчення терміну придатності продукт до споживання непридатний.

Масло вершкове — це харчовий продукт тваринного походження, що отримується шляхом збивання або сепарування пастеризованих вершків. Має пластичну консистенцію, рівномірну текстуру без механічних домішок, грудочок або сторонніх включень. Колір варіюється від світло-жовтого до кремово-жовтого і залежить від сезону виробництва та типу корму тварин. Смак і запах чисті, виразно вершкові, без сторонніх, кислих, прогірклих або затхлих відтінків.

Масло випускається у кількох видах залежно від масової частки жиру: традиційне (82,5 % жиру), селянське (72,5 %), бутербродне (61,5 %) та інші. Вологість продукту не перевищує встановлених нормативів (у традиційному маслі — не більше 16 %). Зольність і вміст білків у складі незначні, натомість масло є джерелом жиророзчинних вітамінів А, D, Е. Енергетична цінність становить у середньому 748 ккал (3130 кДж) на 100 г продукту. Вміст вуглеводів незначний або відсутній, білків — близько 0,5–1 г.

У закладах ресторанного господарства масло зберігається при температурі від 0 до –6 °С у герметичній упаковці, що запобігає окисленню жиру і вбиранню сторонніх запахів. Перед використанням його перевіряють на відповідність органолептичним показникам, а також на дотримання умов транспортування та терміну придатності. Масло активно використовується для приготування соусів, тіста, кремів, обсмажування і як основа для бутербродів.

Олія соняшникова є однією з найпоширеніших рослинних олій, активно використовується в кулінарії, харчовій промисловості та закладах ресторанного господарства для смаження, тушкування, заправки салатів, маринадів та виготовлення майонезу. Зовні соняшникова олія — прозора рідина без осаду, зі світло-жовтим або золотистим відтінком. Консистенція — однорідна, рідка. Смак і запах — притаманні очищеній олії: нейтральні або з легким насіннєвим відтінком, без сторонніх запахів чи гіркоти. Може бути рафінованою або нерафінованою. Рафінована олія прозоріша, зі слабшим запахом, тоді як нерафінована має більш насичений аромат і темніший колір. У 100 грамах соняшникової олії міститься: жирів — 99,9 г, білків та вуглеводів — немає. Енергетична цінність — приблизно 899 ккал (3762 кДж). Олія є джерелом поліненасичених жирних кислот, токоферолів (вітамін Е), а також містить невелику кількість вітамінів А, D, К. Вона сприяє засвоєнню жиророзчинних вітамінів та є важливою складовою здорового харчування.

					ГХ 01.01 002.00 ДП ПЗ	Арк
						24









### Наявність харчових алергенів у страві:

МП - молочні продукти;

Л – лактоза.

### Технологія приготування страви

Кабачок очищують та натирають на терці. Видаляють зайву вологу шляхом віджимання. Шпинат дрібно нарізають, сир твердий натирають на терці, часник подрібнюють. Начинку готують шляхом змішування кабачка, сиру кисломолочного, сиру твердого, часника та шпинату.

Філе очищують від плівок, злегка відбивають та роблять надрізи на поверхні м'яса. Філе натирають спеціями та сіллю. По центру філе викладають начинку, загортають та скріплюють зубочисткою. Рулетики обсмажують на пательні змащений олією до золотистої скоринки. Потім рулетики викладають на листи та запікають в духовці при температурі 200 °С протягом 15 хвилин.

Спосіб реалізації (подання) споживачу: подавати порційно.

### Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: запечене філе має рум'яну хрустку скоринку, повністю просмажене.

Колір: на розрізі від сірого до коричневого.

Смак і запах: в міру солоний, зі смаком смаженого м'яса, спецій та трав.

Консистенція: м'яка з соковитою ніжною начинкою.




Харчова (поживна) та енергетична цінність (калорійність) 1 порції

Найменування страви	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Фаршироване куряче філе	250	67,3	37,3	12,1	673,5

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

**М'ясо з білими грибами**

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини, кг		Маса сировини на порцію, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яловичина	596	440	149	110
2	Масло вершкове	36	36	9	9
3	Сіль	16	16	4	4
4	Перець мелений	0,2	0,2	0,05	0,05
	<b>Маса смаженого м'яса:</b>	-	<b>300</b>	-	<b>75</b>
5	Гриби білі сушені	62	50	15,5	12,5
	<b>Маса варених грибів:</b>	-	<b>100</b>	-	<b>25</b>
6	Цибуля ріпчаста	96	80	24	20
7	Масло вершкове	36	36	9	9
8	Картопля з 01.09 до 30.10	533,2	400	133,3	100
9	Картопля з 01.11 до 31.12	571,6	400	142,9	100
10	Картопля з 01.01 до 28-29.02	615,2	400	153,8	100

11	Картопля з 01.03	666,8	400	166,7	100
12	Сметана	120	120	30	30
13	Сир твердий	120	120	30	30
	<b>Вихід</b>	-	<b>1000,0</b>	-	<b>250,0</b>

Наявність харчових алергенів у страві:

МП - молочні продукти;

Л – лактоза.

#### Технологія приготування страви

М'ясо очищують та нарізають на невеликі шматочки по 10-15 гр., солять, додають перець мелений та обсмажують до золотистої скоринки на вершковому маслі. Білі сушені гриби заливають водою та відварюють до напівготовності, а потім пасерують разом з цибулею, яка нарізана напівкільцями. Картоплю миють, очищують та нарізають кубиками по 1,5-2 см. У горщик укладають шарами обсмажене м'ясо, картоплю, гриби з цибулею, заливають сметаною, засипають тертим сиром. Горщики накривають кришкою та поміщають в духову шафу на 15-20 хвилин при температурі 200 °С.

Спосіб реалізації (подання) споживачу: Подають в горщиках.

#### Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: тушковане м'ясо на поверхні має рум'яну скоринку, всередині м'яке, соковите, тушковані овочі зберігають форму.

Колір: колір м'яса сірий.

Смак і запах: властивий смаженому м'ясу та вхідним овочам.

Консистенція: м'ясо м'яке, соковите.

Харчова (поживна) та енергетична цінність (калорійність) 1 порції

Найменування страви	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
М'ясо з білими грибами	250	38,8	46,6	22,3	655,7

Арк

ГХ 01.01 002.00 ДП ПЗ

30



### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

#### М'ясо по-французьки

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини, кг		Маса сировини на порцію, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Свинина	1323,7	1125,0	331,0	281,3
2	Цибуля ріпчаста	200,0	168,0	50,0	42,0
3	Помідори свіжі	250,0	212,5	62,5	53,1
4	Сир твердий	350,0	350,0	87,5	87,5
5	Майонез	100,0	100,0	25,0	25,0
6	Сіль	20,0	20,0	5,0	5,0
7	Перець мелений	0,3	0,3	0,1	0,1
	<b>Вихід</b>	-	<b>1000,0</b>	-	<b>250,0</b>

Наявність харчових алергенів у страві:

МП - молочні продукти

#### Технологія приготування страви

М'ясо очищують та нарізають на кусочки товщиною 1-1,5 см. Кусочки відбивають, солять, посипають меленим перцем та змащують майонезом.


Сира натирають на терці, цибулю нарізають півкільцями, а помідори – кільцями. М'ясо викладають на деко, зверху викладають цибулю, помідори, посипають тертим сиром та поміщають в духовку, яка попередньо була розігріта до температури 180 °С. Випікають протягом 20 хвилин, після чого температуру знижують до 170 °С і допікають м'ясо ще 15 хвилини.

Спосіб реалізації (подання) споживачу: подавати порційно.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: м'ясо має підсмаженц скоринку, повністю просмажене, не пересушене.

Колір: від сірого до коричневого.

Смак і запах: в міру солоний, запах смаженого м'яса з ароматом цибулі, плавленого сиру.

Консистенція: м'яка.



Харчова (поживна) та енергетична цінність (калорійність) 1 порції

Найменування страви	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
М'ясо по-французьки	250	50,2	109,2	11,0	650



Колір: коричневий на розрізі білий.

Смак і запах: вміру солоний з присмаком ананусу і сиру та ароматом курячого м'яса.

Консистенція: м'яка, соковита.



Харчова (поживна) та енергетична цінність (калорійність) 1 порції

Найменування страви	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Куряче філе запечене з ананасом та сиром	250	58,71	39,33	12,29	639,54

#### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №5

#### Курячі смужки в соусі Бешамель

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини, кг		Маса сировини на порцію, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Куряче філе	926,9	908,3	231,7	227,1

2	Сіль йодована	1,7	1,7	0,4	0,4
<b>Соус Бешамель</b>					
3	Борошно пшеничне	33,6	33,6	8,4	8,4
4	Масло вершкове 72%	10,7	10,7	2,7	2,7
5	Молоко 2,5%	610,7	610,7	152,7	152,7
6	Сіль йодована	1,4	1,4	0,4	0,4
	<b>Маса готового соусу:</b>	-	650,0	-	162,5
	<b>Вихід</b>	-	<b>1000,00</b>	-	<b>250,00</b>

Наявність харчових алергенів у страві:

МП - молочні продукти;

Л – лактоза;

Г – глютен.

#### Технологія приготування страви

Підготовлене куряче філе нарізають смужками розміром 5-6см\*1-1,5см, солять та викладають в форму для запікання. Заливають попередньо приготовленим соусом та запікають в духовці 20-25 хв. при температурі 180°С.

Приготування соусу: розтоплюють вершкове масло, пасерують на ньому борошно до золотавого кольору, додають молоко та готують соус на малому вогні до загусання.

Спосіб реалізації (подання) споживачу: Подають у мілкій закусочні тарілці при температурі 60-65° С.

#### Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: смужки м'яса правильної форми, не деформовані.

Колір: кремовий.

Смак і запах: вміру солоний, притаманний курячому м'ясу.

Консистенція: м'яке, соковите.



$$G_{\text{білків в 1 порції}} = \sum (G_{\text{б.с.1}} + G_{\text{б.с.2}} + \dots + G_{\text{б.с.n}}), \quad (2.2)$$

де  $G_{\text{б.с.1}}, G_{\text{б.с.2}}, \dots, G_{\text{б.с.n}}$  - вміст білків в порції від кожного виду сировини, г.

Аналогічно проводимо розрахунок для вуглеводів, жирів та енергетичної цінності. Всі результати вносимо в таблиці 2.2.

Таблиця. Енергетична та поживна цінність сировини, що входить до складу страв меню

№ п/п	Найменування сировини	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
1	Яловичина	25,80	16,80	0,00	254,0
2	Філе курки	25,20	7,40	0,00	170,0
3	Свинина	10,3	23,6	0	254
4	Картопля	2,00	0,40	17,30	80,0
5	Кабачки	1,47	0,31	2,9	22,3
6	Цибуля ріпчаста	1,40	0,00	9,80	41,0
7	Помідори свіжі	0,90	0,20	3,90	20,0
8	Сир кисломолочний	16,2	9,0	2,7	169
9	Сир твердий	22,5	28,5	4,7	347
10	Сметана	2,80	20,00	4	206,0
11	Олія	0,00	99,90	0	899,0
12	Молоко, 2,5%	2,8	2,4	4,7	52,0
13	Масло вершкове, 72,5%	0,8	72,5	1,3	661
14	Майонез	1,7	71,2	2,7	659
15	Часник	6,21	0,27	25,04	130,0
16	Зелень	2,50	0,36	3,04	29,0

	шпинату				
17	Гриби білі сушені	3,2	0,7	1,6	25
18	Борошно пшеничне в/г	10,3	1,1	69,1	334
19	Ананас консервований	0,3	0,3	14,1	64,2
20	Куркума	7,83	9,88	43,83	354,0
21	Базилік	3,15	0,60	0,30	22,0
22	Перець мелений	10,39	3,26	38,65	251
23	Сіль	0	0	0	0

#### Фаршироване куряче філе

Таблиця 2.2.1 Поживна та енергетична цінність фаршированого курячого філе в одній порції (250 г)

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Філе курки	173,3	43,7	12,8	0	294,6
2	Кабачки	28	0,4	0,09	0,8	6,2
3	Зелень шпинату	30,8	0,8	0,1	0,9	8,9
4	Сир кисломолочний	100	16,2	9,0	2,7	169,0
5	Сир твердий	20	4,5	5,7	0,9	69,4
6	Часник	4,7	0,3	0,01	1,18	6,1
7	Паприка	5,7	0,5	0,6	2,5	20,2

8	Італійські трави	6,7	0,2	0,04	0,02	1,5
9	Перець мелений	7,7	0,8	0,3	2,98	19,3
10	Олія	8,7	0	8,7	0	78,2
	<b>Разом:</b>	-	<b>67,3</b>	<b>37,3</b>	<b>12,1</b>	<b>673,5</b>

М'ясо з білими грибами

Таблиця 2.2.2 Поживна та енергетична цінність м'яса з білими грибами в одній порції (250 г)

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Яловичина	110	28,4	18,5	0	279,4
2	Масло вершкове, 72,5%	18	0,14	13,05	0,2	118,98
3	Перець мелений	0,05	0,005	0,002	0,02	0,13
4	Гриби білі сушені	12,5	0,4	0,09	0,2	3,1
5	Цибуля ріпчаста	20	0,3	0	1,96	8,2
6	Картопля	100	2	0,4	17,3	80
7	Сметана	30	0,8	6	1,2	61,8
8	Сир твердий	30	6,8	8,6	1,4	104,1
	<b>Разом:</b>	-	<b>38,8</b>	<b>46,6</b>	<b>22,3</b>	<b>655,7</b>

### М'ясо по-французьки

Таблиця 2.2.3 Поживна та енергетична цінність м'яса по-французьки в одній порції (250 г)

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Свинина	281,3	28,97	66,4	0	350
2	Цибуля ріпчаста	42	0,6	0	4,1	17,2
3	Помідори свіжі	53,1	0,5	0,11	2,1	10,6
4	Сир твердий	87,5	19,7	24,9	4,1	303,6
5	Майонез	25	0,43	17,8	0,7	164,8
6	Перець мелений	0,1	0,01	0,003	0,4	0,3
	Разом:	-	50,2	109,2	11,0	650

### Куряче філе запечене з ананасом та сиром

Таблиця 2.2.4 Поживна та енергетична цінність курячого езапечене з ананасом в одній порції (250 г)

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Філе курки	200	50,400	14,800	0,000	340,000
2	Олія	8,3	0,000	8,292	0,000	74,617
3	Ананас консервований	66,7	0,200	0,200	9,405	42,821
4	Сметана	35	0,980	7,000	1,400	72,100
5	Сир твердий	31,7	7,133	9,035	1,490	109,999

	Разом:	-	58,71	39,33	12,29	639,54
--	--------	---	-------	-------	-------	--------

Курячі смужки в соусі Бешамель

Таблиця 2.2.5 Поживна та енергетична цінність курячих смужоу в соусі Бешамель в одній порції (250 г)

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Філе курки	227,1	57,23	16,8	0	386,1
2	Борошно пшеничне	8,4	0,9	0,1	5,8	28,1
3	Масло вершкове, 72,5%	2,7	0,02	1,96	0,04	17,8
4	Молоко	152,7	4,3	3,7	7,2	79,4
	Разом:	-	62,4	22,5	13,02	511,4

### 3 КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ПІДПРИЄМСТВІ

Якість харчових продуктів - це сукупність властивостей, що визначають їхню практичну користь для організму людини.

Якість продукту визначають за характерними для нього властивостями, які називають показниками якості:

- зовнішній вигляд;
- смак;
- колір;
- запах;
- консистенція;
- харчова
- цінність;
- засвоюваність.

Якість готової продукції залежить від якості сировини, способу виробництва, хімічного складу, умов зберігання, упаковки, умов перевезення також від виконання правил ведення технологічного процесу при приготуванні страв та їх реалізації.

При порушенні технології виробництва харчових продуктів неможливо отримати продукцію високої якості, навіть якщо використана якісна сировина.

Так, недостатній час замішування тіста призводить до утворення непромісу.

Правильна упаковка захищає продукти від механічного пошкодження, забруднення, шкідливої дії зовнішнього середовища. Матеріал тари не повинен впливати на колір, смак, запах продуктів, вступати у хімічну реакцію з ними.

Правильне транспортування і зберігання продуктів запобігає їхньому псуванню і забрудненню під час перевезення.

Якість харчових продуктів визначають органолептичним і лабораторним методами.

					ГХ 01.01 003.00 ДП ПЗ	Арк
						42



Журнал повинен бути пронумерований, прошнурований і скріплений печаткою.

В журналі записують назву страви, прізвище кухаря, що готував, якість сировини з якої приготовлена страв, загальна оцінка її якості, показники якості, вага виробу. Підсумки роботи бракеражної комісії кожен місяць обговорюються на виробничих нарадах підприємства.

На підприємствах ресторанного господарства контроль якості продукції необхідно організувати на всіх етапах виробництва, а тому варто створити служби вхідного, операційного та приймального контролю якості з чітким поділом функцій і відповідальності за якість продукції, що випускається. Така специфіка підприємств ресторанного господарства.

Операційний і приймальний контроль на більшості підприємств здійснює єдина за складом служба: начальник цеху (завідувач виробництва), інженер-технолог, кухар-бригадир, кухар вищого розряду. Служба вхідного контролю проводить контроль сировини, що надходить і перевіряє її відповідність даним, зазначеним у супровідних документах (сертифікатах), заорганолептичними показниками, викладеними у нормативно-технічній документації.

Служба вхідного контролю відповідає за якість сировини, що надходить.

Операційний контроль - це контроль за чітким виконанням технологічних операцій і їхньою послідовністю, дотриманням режимів теплової обробки, рецептур, правил оформлення і подавання страв та виробів, що здійснює кухар-бригадир (начальник цеху, завідувач виробництва). Проведення операційного контролю допомагає вчасно усунути порушення, виявлені на окремих етапах виробництва кулінарної продукції.

Контроль за фізико-хімічними показниками проводить технологічна лабораторія.

У їдальнях, кафе, ресторанах оцінку якості готової продукції проводить служба контролю якості, що виконує роль бракеражної комісії і члени якої

відповідають за оцінку якості продукції, котра виготовляється протягом робочого дня.

У деяких ресторанах і кафе, що реалізують замовлені і фірмові страви, створюють пости якості, що здійснюють контроль її на роздачі.

Для посилення особистої відповідальності за якість продукції, що випускається, на деяких підприємствах кухарі і кондитери одержують талони якості, що дозволяють оцінити їхню роботу.

Крім щоденного контролю, що здійснюється працівниками підприємства, контрольні перевірки правильності подавання страв і їхньої якості можуть проводити:

1. Інспектори Управлінь із захисту прав споживачів,
2. Працівники Держпродспоживслужби України,
3. Працівники управлінь (відділів) торгівлі місцевих органів влади.

Контролюючі організації можуть брати зразки страв для експертизи і лабораторного контролю. Добір проб здійснюють за участю фахівців санітарно-технологічних і технологічних харчових лабораторій.

Регулярний контроль якості продукції підприємств ресторанного господарства здійснюють технологічні й санітарно-технологічні харчові лабораторії.

## 4 ЕКОНОМІЧНА ЧАСТИНА

### 4.1 Розрахунок прямих матеріальних витрат (собівартості) на 1 порцію

#### Страва 1. Фаршироване куряче філе

Таблиця 4.1 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса бруutto, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Філе куряче	173,3	234,9	40,71
2	Кабачки	41,7	39,9	1,66
3	Шпинат	41,7	318	13,26
4	Сир кисломолочний	100	219	21,90
5	Сир твердий	20	706	14,12
6	Часник	5	250	1,25
7	Паприка	1,7	515	0,88
8	Італійські трави	5	1190	5,95
9	Перець мелений	0,1	545	0,05
10	Олія соняшникова	6,7	81	0,54
	Разом			100,33

#### Страва 2. М'ясо з білими грибами

Таблиця 4.2 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса бруutto, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Яловичина	149	330	49,17
2	Масло вершкове	9	538,5	4,85
3	Сіль	4	15,9	0,06
4	Перець мелений	0,05	545	0,03
5	Гриби білі сушені	15,5	700	10,85
6	Цибуля ріпчаста	24	34,9	0,84
7	Картопля	133,3	37,9	5,052
8	Сметана	30	84,5	2,535
9	Сир твердий	30	706	21,18
	Разом			94,56





Страва	Прямі матеріальні витрати на 1 порцію, грн	Коефіцієнт розподілу непрямих витрат	Непрямі витрати на 1 порцію, грн
Фаршироване куряче філе	100,3	0,25	25,1
М'ясо з білими грибами	94,6	0,25	23,6
М'ясо по-французьки	173,7	0,25	43,4
Куряче філе запечене з ананасом та сиром	97,1	0,25	24,2
Курячі смужки в соусі Бешамель	64,8	0,25	16,2

#### 4. 4. Розрахунок прибутку та рентабельності

Таблиця 4.9 Розрахунок прибутку від реалізації 1 страви та рентабельності:

Показник	Фаршироване куряче філе	М'ясо з білими грибами	М'ясо по-французьки	Куряче філе запечене з ананасом та сиром	Курячі смужки в соусі Бешамель
Дохід	220,7	208,0	382,2	213,5	142,6
Собівартість	100,3	94,6	173,7	97,1	64,8
Валовий прибуток	120,4	113,5	208,5	116,5	77,8
Непрямі операційні витрати	25,1	23,6	43,4	24,2	16,2
Операційний прибуток	95,3	89,9	165,1	92,2	61,6
Рентабельність, %	95,0	95,0	95,0	95,0	95,0

#### ВИСНОВОК

У процесі проведеного економічного аналізу було здійснено розрахунки собівартості п'яти страв, що плануються до виробництва на підприємстві громадського харчування. Визначено прямі матеріальні витрати на кожен порцію, розраховано відпускні ціни з урахуванням націнки 120%, а також здійснено розподіл операційних (непрямих) витрат пропорційно до матеріальних витрат.

					ГХ 01.01 004.00 ДП ПЗ	Арк.
						49
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Розрахунок прибутку показав, що всі страви є прибутковими. Рівень рентабельності для кожної з них становить 95%, що свідчить про ефективне ціноутворення та оптимальне використання ресурсів. Найбільший операційний прибуток отримано від реалізації страви «М'ясо по-французьки» — 165,1 грн з однієї порції, найменший — «Курячі смужки в соусі Бешамель» — 61,6 грн.

Таким чином, проведені економічні розрахунки підтвердили доцільність виробництва обраного асортименту страв, забезпечення високого рівня рентабельності та прибутковості діяльності підприємства громадського харчування.

					ГХ 01.01 004.00 ДП ПЗ	Арк.
						50
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

## 5 ЗАХОДИ З ОХОРОНИ ПРАЦІ

*Система охорони праці в закладах ресторанного господарства* — це комплекс заходів, правил і процедур, спрямованих на створення безпечних і здорових умов праці для працівників ресторану, кафе чи їдальні.

У таких закладах охорона праці має особливе значення, оскільки працівники щодня стикаються з ризиками, пов'язаними з високими температурами, гострими предметами, електроприладами, хімічними мийними засобами тощо.

Основні елементи цієї системи:

1. **Навчання персоналу** — усі працівники проходять інструктаж з охорони праці перед початком роботи та періодично знову, щоб знати правила безпечного виконання своїх обов'язків.

2. **Оцінка та запобігання ризикам** — виявлення можливих небезпек на робочих місцях і впровадження заходів, щоб їх уникнути або зменшити.

3. **Засоби індивідуального захисту (ЗІЗ)** — забезпечення працівників спецодягом, рукавицями, фартухами, взуттям із нековзкою підошвою тощо.

4. **Санітарно-гігієнічні вимоги** — дотримання чистоти, правильне зберігання продуктів, наявність вентиляції, регулярне миття рук, контроль за особистою гігієною персоналу.

5. **Технічна безпека обладнання** — перевірка стану кухонного обладнання, електроприладів, витяжок тощо, щоб запобігти аваріям.

6. **Надання першої медичної допомоги** — наявність аптечки та працівників, які вміють надати допомогу при травмах або отруєннях.

Отже, система охорони праці в ресторанному бізнесі — це важлива частина організації роботи, яка дозволяє не лише зберегти здоров'я працівників, а й забезпечити якість обслуговування гостей.

					ГХ 01.01 005.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		51

**Електробезпека в закладах ресторанного господарства** — це система заходів, що забезпечує безпечне використання електрообладнання для захисту працівників і відвідувачів від ураження електричним струмом, пожеж або поломок обладнання.

У ресторанах, кафе та інших подібних закладах щодня використовують багато електроприладів: плити, духовки, холодильники, міксери, кавоварки тощо. Тому правильне поводження з ними — обов'язкова умова безпечної роботи.

Основні правила електробезпеки:

1. **Справність обладнання** — електроприлади мають бути технічно справними. Їх регулярно перевіряють і вчасно ремонтують або замінюють.
2. **Заземлення** — усі прилади повинні мати надійне заземлення, щоб у разі пошкодження електричного кола струм не пройшов через людину.
3. **Сухі руки та підлога** — працювати з електроприладами дозволено тільки сухими руками і на сухій поверхні, щоб уникнути ураження струмом.
4. **Навчання персоналу** — працівники повинні знати, як безпечно вмикати, вимикати та використовувати електроприлади, а також що робити у разі аварійної ситуації.
5. **Заборона самостійного ремонту** — ремонтувати обладнання має лише спеціально підготовлений електрик. Самостійне втручання заборонене.
6. **Евакуаційні заходи та доступ до рубильника** — у разі пожежі або аварії має бути вільний доступ до пристроїв відключення електроенергії (рубильників), щоб швидко припинити подачу струму.

Отже, електробезпека в закладах ресторанного господарства — це не лише вимога правил, а й необхідність, яка гарантує захист життя, здоров'я персоналу та безперебійну роботу закладу.

**Пожежна безпека в закладах ресторанного господарства** — це комплекс заходів, спрямованих на запобігання виникненню пожеж, їх

										Арк.А
										52
Змн.	Арк.А	№ докум.№	ПідписПі	Дата	ГХ 01.01 005.00 ДП ПЗ					

швидке виявлення та ефективну ліквідацію, щоб захистити життя і здоров'я людей, а також зберегти майно.

У закладах харчування існує підвищений ризик пожеж через використання відкритого вогню, нагрівальних приладів, електрообладнання, а також наявність легкозаймистих матеріалів (жири, олії, упаковки, серветки тощо).

Основні заходи пожежної безпеки:

1. **Правильне використання обладнання** — усі кухонні пристрої (плити, фритюрниці, духовки) мають використовуватися відповідно до інструкцій. Їх не можна залишати без нагляду під час роботи.

2. **Наявність вогнегасників** — у закладі мають бути вогнегасники (найчастіше порошкові або пінні), які легкодоступні, справні та перевіряються регулярно.

3. **Системи пожежної сигналізації** — сучасні заклади обладнуються системами, які сповіщають про задимлення або займання.

4. **Пожежні виходи та евакуація** — усі працівники повинні знати, де розташовані аварійні виходи, як ними користуватися та як діяти під час евакуації.

5. **Навчання персоналу** — працівники проходять інструктаж з пожежної безпеки та знають, як діяти у разі виникнення пожежі.

6. **Зберігання горючих речовин** — легкозаймисті матеріали зберігають окремо, у спеціальних умовах, подалі від джерел тепла та вогню.

Отже, пожежна безпека в ресторанах, кафе та їдальнях — це важливий аспект організації роботи, який дозволяє уникнути небезпечних ситуацій і гарантує безпеку для всіх, хто перебуває в закладі.

Вимоги до освітлення виробничих приміщень у закладах ресторанного господарства спрямовані на те, щоб забезпечити комфортні та безпечні умови праці для персоналу. Освітлення має бути достатнім для точного і швидкого виконання робіт, а також для зменшення ризику травм.

Основні вимоги такі:

					ГХ 01.01 005.00 ДП ПЗ	Арк.
						53
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

1. Достатній рівень яскравості — світло повинно бути яскравим, але не сліпити. Наприклад, на кухні, де ведеться обробка продуктів, нарізка, варіння чи смаження, потрібне інтенсивне освітлення, щоб працівники добре бачили, що вони роблять.

2. Рівномірність освітлення — світло має рівномірно розподілятися по всьому приміщенню без різких тіней і темних зон.

3. Поєднання природного і штучного світла — бажано, щоб у приміщенні було природне освітлення (вікна), але також обов'язково використовують якісне штучне світло — зазвичай люмінесцентні або світлодіодні лампи.

4. Безпека світильників — освітлювальні прилади повинні бути захищені (наприклад, плафонами), особливо в місцях, де готують їжу, щоб уникнути попадання уламків у продукти у разі пошкодження лампи.

5. Освітлення робочих зон — окремі робочі місця (наприклад, столи для нарізки чи плити) можуть додатково освітлюватись локальними світильниками для зручності й точності.

6. Регулярна перевірка — лампи повинні бути справними, без миготіння чи перегорілих елементів. Освітлення перевіряється регулярно.

Таким чином, правильне освітлення у виробничих приміщеннях ресторанів і кафе — це не тільки зручність для персоналу, а й необхідна умова для дотримання санітарних норм і охорони праці.

Вимоги до мікроклімату виробничих приміщень у закладах ресторанного господарства стосуються підтримання комфортних та безпечних умов для працівників, які щодня перебувають на кухні або в інших зонах приготування їжі. Мікроклімат включає такі показники, як температура повітря, вологість, рух повітря (вентиляція) та якість повітря.

Ось основні вимоги:

1. Температура повітря — у приміщеннях має бути не надто спекотно і не надто холодно. Влітку температуру на кухні намагаються підтримувати не

					ГХ 01.01 005.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		54

вище 28–30 °С, а взимку — не нижче 18–20 °С. Це важливо для того, щоб працівники могли комфортно виконувати свою роботу.

2. Вологість — рівень вологості повинен бути в межах 40–60%. Занадто сухе або вологе повітря негативно впливає як на самопочуття працівників, так і на стан продуктів.

3. Рух повітря — в приміщеннях має бути належна вентиляція. Свіже повітря повинно постійно надходити, а гаряче, вологе або насичене запахами повітря — виводитись через витяжки. Це особливо важливо на кухні, де працює багато теплового обладнання.

4. Видалення шкідливих речовин — повітря має бути чистим, без пари, диму, пилу чи запахів гару. Для цього встановлюють витяжні системи над плитами та іншими джерелами тепла.

5. Кондиціонування — у жарку пору року в закладі має бути можливість охолодження повітря за допомогою кондиціонерів або охолоджувальних установок.

Таким чином, дотримання норм мікроклімату у виробничих приміщеннях — це необхідна умова для збереження здоров'я працівників, підвищення продуктивності та дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

					ГХ 01.01 005.00 ДП ПЗ	Арк.
						55
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

## ПЕРЕЛІК ЛІТЕРАТУРИ

1. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов – К.: Профкнига, 2018. – 336 с.
2. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі / Стахмич Т.М., Пахолюк О.М. К.: Грамота, 2020 р. – 280 с.
3. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. - 2-ге вид. - К. : Фірма Інкос; Центр навч. літ., 2007. – 384 с.
4. Стахмич Т. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти / Т. М. Стахмич, О.М.Пахолюк. – Київ: Грамота, 2020. – 280 с.
5. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів: Навч. посібник / Г.М. Лисюк, О.В. Самохвалова, З.І. Кучерук, О.М. Постнова, С.Г. Олійник, М.В.Артамонова, О.В. Неміріч, О.Т.Старчаєнко; Підред. Г.М.Лисюк.-Харків : ХДУХТ, 2007. – 412 с.
6. Технологія приготування їжі : Українська кухня [Текст] : навч. посіб. / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова та ін. – Х. : Світ книги, 2012. – 537 с.
7. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник для проф.-техн. навч. закл. / В. С. Доцяк -К.: Наш час, 2014. – 400 с.
8. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шумило. – К.: «Кондор», 2012. – 504 с. 10.

					ГХ 01.01 000.00 ДП ПЗ	Арк
						56

## Звіт подібності

## метадані

Назва організації

Odesa Technical Professional College of Odesa National University of Technology

Заголовок

Розробка меню страв з м'яса в сучасних закладах ресторанного господарства

Автор

Науковий керівник / Експерт

Антонович Катерина Юрїївна / Наталя Миколаївна

підрозділ

Відокремлений структурний підрозділ "Одеський технічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету"

## Обсяг знайдених подібностей

Коефіцієнт подібності визначає, який відсоток тексту по відношенню до загального обсягу тексту було знайдено в різних джерелах. Зверніть увагу, що високі значення коефіцієнта не автоматично означають плагіат. Звіт має аналізувати компетентна / уповноважена особа.



25

Довжина фрази для коефіцієнта подібності 2

11450

Кількість слів

80765

Кількість символів

## Тривога

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо текстових спотворень. Ці спотворення в тексті можуть говорити про МОЖЛИВІ маніпуляції в тексті. Спотворення в тексті можуть мати навмисний характер, але частіше характер технічних помилок при конвертації документа та його збереженні, тому ми рекомендуємо вам підходити до аналізу цього модуля відповідально. У разі виникнення запитань, просимо звертатися до нашої служби підтримки.

Заміна букв		11
Інтервали		0
Мікропробіли		33
Білі знаки		0
Парафрази (SmartMarks)		30

## Подібності за списком джерел

Нижче наведений список джерел. В цьому списку є джерела із різних баз даних. Колір тексту означає в якому джерелі він був знайдений. Ці джерела і значення Коефіцієнту Подібності не відображають прямого плагіату. Необхідно відкрити кожне джерело і проаналізувати зміст і правильність оформлення джерела.

## 10 найдовших фраз

Колір тексту

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	НАЗВА ТА АДРЕСА ДЖЕРЕЛА URL (НАЗВА БАЗИ)	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	<a href="https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf">https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf</a>	130 1.14 %
2	<a href="https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf">https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf</a>	93 0.81 %
3	<a href="https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf">https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf</a>	80 0.70 %
4	<a href="https://iek.irpin.com/assets/images/resources/3144/776ad3d0d0d7f860d9825758934bf6400b9d4f8.pdf">https://iek.irpin.com/assets/images/resources/3144/776ad3d0d0d7f860d9825758934bf6400b9d4f8.pdf</a>	61 0.53 %
5	<a href="https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/e69af76d-3a8e-40fc-90cc-64aee3d75f68/download">https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/e69af76d-3a8e-40fc-90cc-64aee3d75f68/download</a>	58 0.51 %

6	<a href="https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/395a3543-8d11-48ad-b24e-ff0c6fca4c40/download">https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/395a3543-8d11-48ad-b24e-ff0c6fca4c40/download</a>	55 0.48 %
7	<a href="http://elib.tsatu.edu.ua/dep/ate/tpzpsg_2/page5.html">http://elib.tsatu.edu.ua/dep/ate/tpzpsg_2/page5.html</a>	47 0.41 %
8	<a href="http://elib.tsatu.edu.ua/dep/ate/tpzpsg_2/page5.html">http://elib.tsatu.edu.ua/dep/ate/tpzpsg_2/page5.html</a>	46 0.40 %
9	<a href="https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf">https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf</a>	42 0.37 %
10	<a href="https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/30d21f59-eb00-4a2b-a569-234b7ff8acea/download">https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/30d21f59-eb00-4a2b-a569-234b7ff8acea/download</a>	42 0.37 %

### з домашньої бази даних (0.00 %)



ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
------------------	-----------	--

### з програми обміну базами даних (0.26 %)



ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	Розробка технології і рецептури фірмової страви з круп (TX-22) 12/11/2024 Kharkiv Trade and Economic Professional College of State University of Trade and Economics (Kharkiv Trade and Economic Professional College of State University of Trade and Economics)	10 (1) 0.09 %
2	практична 6_Галанесі .docx 11/16/2022 Yuriy Fedkovych Chernivtsi National University(CNU) course papers (Deanery)	10 (1) 0.09 %
3	Удосконалення страв з дичини та їх якість на матеріалах ресторану «Flora Club» 6/3/2025 Chernivtsi Institute of Trade and Economics of Kyiv State University of Trade and Economics (Кваліфікаційні роботи (бакалавр))	10 (1) 0.09 %

### з Інтернету (10.85 %)



ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ДЖЕРЕЛО URL	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	<a href="https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf">https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf</a>	352 (5) 3.07 %
2	<a href="http://elib.tsatu.edu.ua/dep/ate/tpzpsg_2/page5.html">http://elib.tsatu.edu.ua/dep/ate/tpzpsg_2/page5.html</a>	294 (12) 2.57 %
3	<a href="https://iek.irpin.com/assets/images/resources/3144/776ad3d0d00d7f860d9825758934bf6400b9d4f8.pdf">https://iek.irpin.com/assets/images/resources/3144/776ad3d0d00d7f860d9825758934bf6400b9d4f8.pdf</a>	122 (4) 1.07 %
4	<a href="https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/395a3543-8d11-48ad-b24e-ff0c6fca4c40/download">https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/395a3543-8d11-48ad-b24e-ff0c6fca4c40/download</a>	110 (6) 0.96 %
5	<a href="https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/e69af76d-3a8e-40fc-90cc-64aee3d75f68/download">https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/e69af76d-3a8e-40fc-90cc-64aee3d75f68/download</a>	82 (2) 0.72 %
6	<a href="https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/30d21f59-eb00-4a2b-a569-234b7ff8acea/download">https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/30d21f59-eb00-4a2b-a569-234b7ff8acea/download</a>	70 (3) 0.61 %
7	<a href="https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/bcb0d6f9-f464-4578-bda6-b5b2ce2349bb/download">https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/bcb0d6f9-f464-4578-bda6-b5b2ce2349bb/download</a>	48 (2) 0.42 %
8	<a href="https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/3d629f96-54fb-4a7e-bbd2-f53e1f905d7b/download">https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/3d629f96-54fb-4a7e-bbd2-f53e1f905d7b/download</a>	47 (2) 0.41 %
9	<a href="https://baker-group.net/bread-and-bakery-products/technology-of-bread-and-bakery-products/1-14.html">https://baker-group.net/bread-and-bakery-products/technology-of-bread-and-bakery-products/1-14.html</a>	46 (2) 0.40 %
10	<a href="https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/9bff5906-114e-422a-9040-1f53839f4e40/download">https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/9bff5906-114e-422a-9040-1f53839f4e40/download</a>	21 (1) 0.18 %
11	<a href="https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/fe683780-2cc9-4de1-8add-77245c815d4a/download">https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/fe683780-2cc9-4de1-8add-77245c815d4a/download</a>	18 (1) 0.16 %
12	<a href="http://dp.knute.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/8573/%D0%A8%D0%95%D0%92%D0%A7%D0%A3%D0%9A.pdf?sequence=1">http://dp.knute.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/8573/%D0%A8%D0%95%D0%92%D0%A7%D0%A3%D0%9A.pdf?sequence=1</a>	15 (1) 0.13 %

13	<a href="https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/41986/2/%D0%94%D0%B0%D1%86%D0%BA%D0%BE_%D0%9A%D0%A0.pdf">https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/lib/41986/2/%D0%94%D0%B0%D1%86%D0%BA%D0%BE_%D0%9A%D0%A0.pdf</a>	11 (1) 0.10 %
14	<a href="http://repository.ldufk.edu.ua:8080/bitstream/34606048/21141/1/%D0%97%D0%B0%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D1%83%D0%BA_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D1%96%D1%97%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%B3%D0%BE%D1%81%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0.pdf">http://repository.ldufk.edu.ua:8080/bitstream/34606048/21141/1/%D0%97%D0%B0%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D1%83%D0%BA_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D1%96%D1%97%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%B3%D0%BE%D1%81%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0.pdf</a>	6 (1) 0.05 %

## Список прийнятих фрагментів (немає прийнятих фрагментів)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗМІСТ	КІЛЬКІСТЬ ОДНАКОВИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
------------------	-------	---------------------------------------

### МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ ВСП «ОДЕСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ОНТУ»

#### За спеціальністю 181 «Харчові технології»

**Освітня програма:**  
«Інноваційні технології та організація  
громадського харчування»  
Група 4ГХ-01

#### ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ здобувача освіти технологічного відділення денної форми навчання

Антонович

Катерини Юріївни м. Одеса

2025 р. МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ВСП «ОДЕСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ОНТУ» Дата видачі завдання \_  
ЗАТВЕРДЖУЮ:

«10» грудня 2024 р. Заст. директора Дата закінчення роботи коледжу з НВР

«28» червня 2025 р. \_\_\_\_\_ Беркань І.В. ЗАВДАННЯ на дипломний проект Здобувача освіти Антонович Катерини Юріївни

Спеціальність 181 Відділення технологічне Група 4 ГХ-01

Тема дипломного проекту: Розробка меню страв з м'яса в сучасних закладах ресторанного господарства.

Затверджена наказом по коледжу 246- А2-ОД від 14.11.2024 р.

Вихідні дані до проекту: Уніфіковані рецептури, виробнича потужність ліній, стандарти на сировину та готові вироби

Зміст і порядок розробки дипломного проекту:

#### А. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Вступ

1. Характеристика об'єкту завдання
2. Технологічна частина
3. Контроль якості харчової продукції на підприємстві
4. Економічна частина
5. Заходи з охорони праці
6. Результативна частина
7. Перелік використаної літератури

#### Графік виконання дипломного проекту

Зміст Дата виконання

Загальна частина 22.05.2025

Характеристика об'єкту завдання 27.05.2025

Технологічна частина 31.05.2025

Економічна частина 02.06.2025

Заходи з охорони праці 07.06.2025

Попередній захист 16.06.2025

Захист дипломного проекту 24.06.2024

Завдання розглянуто і затверджено на засіданні циклової комісії Протокол No 4 від «5» листопада 2024 р. Голова циклової комісії \_\_\_\_\_ (Ільчишина Н.М.) Попередній захист проведений, зауваження враховані. Керівник проекту

## ВІДГУК

керівника про дипломний проект (роботу) студента

Антонович Катерини Юріївни

Спеціальність № 181 Харчові технології

Тема дипломного проекту (роботи) Розробка меню страв з м'яса в сучасних закладах ресторанного господарства.

### ХАРАКТЕРИСТИКА ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ (РОБОТИ)

а) Об'єм та якість виконаної роботи (графічного матеріалу та розрахунково- пояснювальної записки) \_\_\_\_\_

Дипломний проект вирізняється достатнім обсягом та високою якістю виконання. Здобувачка освіти Антонович К.Ю. охопила всі основні аспекти теми, включаючи аналіз сучасних тенденцій у харчуванні, класифікацію м'ясних страв, особливості їх приготування та подачі, а також розробку власного варіанту меню для закладу ресторанного типу. Робота має чітку структуру, логічну послідовність викладення матеріалу та ґрунтується на актуальних джерелах інформації.

б) Самостійність роботи над проектом (роботою) \_\_\_\_\_

Дипломниця самостійно опрацювала велику кількість інформаційних ресурсів, вміло систематизувала здобуті знання та застосувала їх у практичній частині роботи. Виявлено вміння критично мислити, аналізувати й аргументовано обґрунтовувати власні висновки. Під час виконання проекту автор неодноразово демонстрував здатність до прийняття обґрунтованих рішень без надмірного втручання з боку наукового керівника.

в) Теоретична підготовка дипломника \_\_\_\_\_

Відповідає освітньо-професійному ступеню «фаховий молодший бакалавр»

г) Вміння вирішувати виробничі та конструкторські питання на базі останніх досягнень науки і техніки, передових методів виробництва

У дипломному проекті дипломниця виявила вміння ефективно застосовувати сучасні наукові підходи, технічні новинки та інноваційні виробничі методи у сфері ресторанного господарства. Проект демонструє глибоке розуміння сучасних технологічних процесів приготування м'ясних страв, знання новітнього обладнання та інвентарю, а також раціональних способів їх використання для підвищення якості продукції та оптимізації виробництва.

Оцінка розрахункової частини \_\_\_\_\_ 4 (добре)

Оцінка графічної роботи \_\_\_\_\_ 4 (добре)

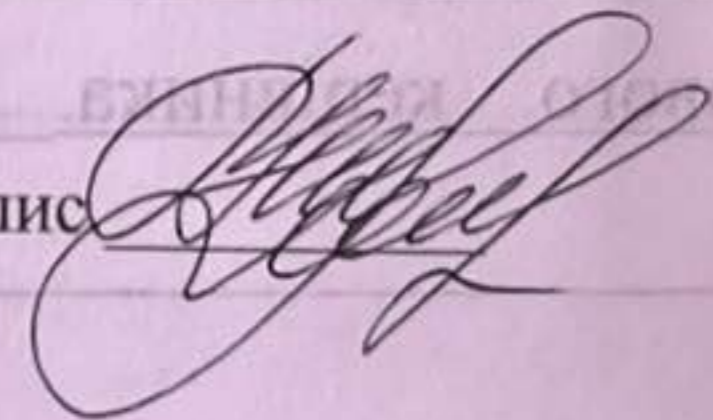
Загальна оцінка \_\_\_\_\_ 4 (добре)

Прізвище, ім'я, по батькові Ільчишина Н.М.

Місце роботи і посада керівника проекту викладач ВСП «ОТФК ОНТУ»

20.06. 2025 р.

Підпис



**ДОЗВІЛ  
НА РОЗМІЩЕННЯ  
ВИПУСКНОЇ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ  
В ЕЛЕКТРОННОМУ РЕПОЗИТАРІЇ ВСП «ОТФК ОНТУ»**

Ми, що нижче підписалися,

*Антонович Катерина Юріївна,*  
здобувач освіти гр. 4ГХ-01, та

*Ільчишина Наталя Миколаївна,*  
керівник дипломного проекту,

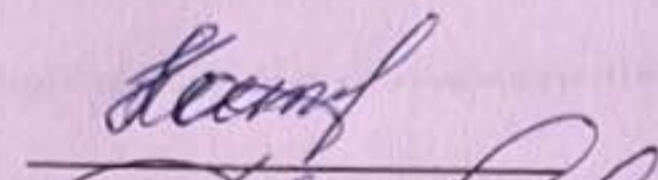
не заперечуємо щодо розміщення електронного варіанту пояснювальної записки до дипломного проекту фахового молодшого бакалавра на тему:

*«Розробка меню страв з м'яса в сучасних закладах ресторанного господарства.» (автор роботи – Антонович К.Ю., керівник роботи – Ільчишина Н.М.)*

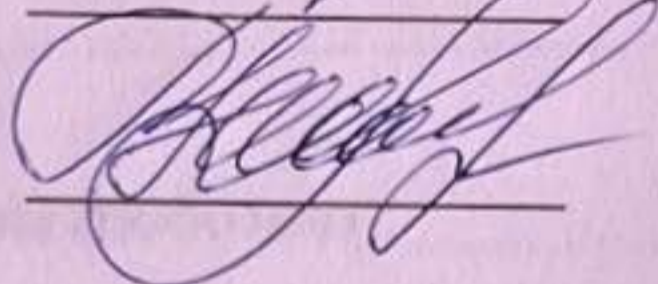
виконаного у ВСП «Одеський технічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету» в 2025 році, у повному обсязі в електронному репозитарії ВСП «ОТФК ОНТУ» для вільного доступу через мережу Інтернет.

Несемо відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів випускної кваліфікаційної роботи, і даємо згоду на обробку персональних даних.

Виконавець

 / Антонович К.Ю./

Керівник

 / Ільчишина Н.М./

«24» 06 2025 р.

## РЕЦЕНЗІЯ

на дипломний проект (роботу) студента

технологічного

відділення

Антонович Катерини Юріївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

Спеціальність № 181 Харчові технології

Керівник дипломного проекту (роботи) Ільчишина Н.М.

(прізвище, ім'я, по батькові)

Тема дипломного проекту (роботи)

Розробка меню страв з м'яса в сучасних закладах ресторанного господарства.

Об'єм розрахунково-пояснювальної записки 60 сторінок

Об'єм графічної частини проекту - листів

### ХАРАКТЕРИСТИКА ДИПЛОМНОЇ РОБОТИ (ПРОЕКТУ)

а) Висновок про ступінь відповідності виконаного дипломного проекту (роботи) завданню:

Дипломний проект виконаний у відповідності зі встановленим завданням.

б) Характеристика виконання кожного розділу проекту: ступеню використання дипломником останніх досягнень науки і техніки, передових методів роботи на підприємстві

Всі розділи дипломного проекту виконані в повному обсязі, грамотно, акуратно.

Технологічні та розрахункові матеріали подано чітко, логічно та в повному обсязі.

в) Оцінка якості виконання графічної частини проекту (роботи) та пояснювальної записки

Пояснювальна записка виконана у відповідності до вимог нормоконтролю.

г) Перелік позитивних якостей дипломного проекту (роботи)

Робота вирізняється продуманою структурою, логічною побудовою матеріалу та глибоким опрацюванням як теоретичних, так і практичних аспектів теми. До ключових переваг можна віднести комплексний підхід до досягнення поставлених завдань, обґрунтоване використання чинної нормативно-правової бази та застосування сучасних методичних підходів у процесі дослідження.

д) Основні недоліки дипломного проекту (роботи)

В дипломному проекті акцент зроблено переважно на двох видах м'яса (наприклад, яловичина або курка), тоді як сучасні заклади ресторанного господарства використовують ширший спектр продуктів: баранину, качку, індичку, кролятину, субпродукти тощо. Розширення асортименту підвищило б практичну цінність меню.

Оцінка розрахункової частини 4 (добре)

Оцінка графічної роботи 4 (добре)

Загальна оцінка 4 (добре)

Прізвище, ім'я, по батькові Уманська В.І.

Місце роботи і посада рецензента Методист НМК ЗЯО ВСП «ОТФК ОНТУ»

2025 р.

Підпис