

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 ПРОЄКТ***

**здобувача освіти технологічного відділення**

**денної форми навчання**

***Колишкіної Маргарити***

***Дмитрівни***

*м. Одеса*

*2025 р.*

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 *Колишкіної Маргарити Дмитрівни*

Спеціальність 181 Відділення технологічне Група 4ГХ-01

Тема дипломного проекту: **Розробка меню перших страв 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  (Ільчишина Н.М.)

Попередній захист проведений, зауваження враховані.

Керівник проекту  (Малко Г.П.)

Старший консультант  (Ільчишина Н.М.)

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

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

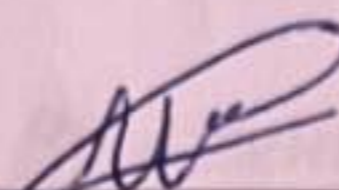
Спеціальність 181

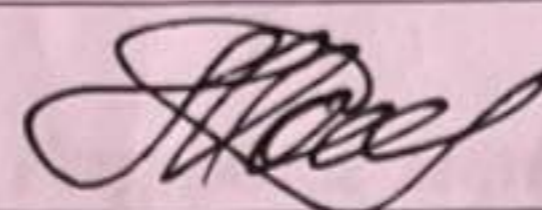
Група 4ГХ-01

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА**

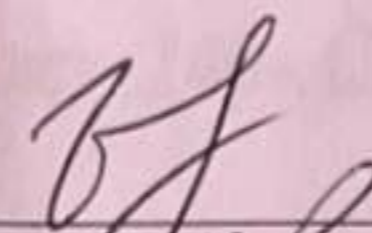
ДО ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ НА ТЕМУ: *Розробка меню перших страв в сучасних закладах ресторанного господарства.*


Проектний матеріал складається з пояснювальної записки на 44 сторінках.


Дипломник  (Колишкіна М.Д.)

Керівник проекту  (Малко Г.П.)

Консультанти:

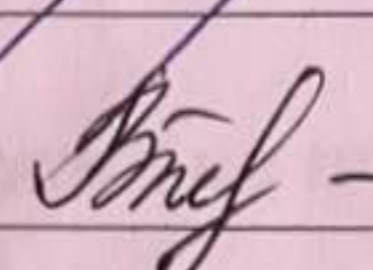
З економічної частини  (Шимко О.В.)

З охорони праці  (Чорновол Н.І.)

Нормоконтроль  (Пермінов Г.О.)

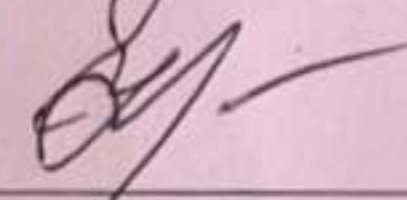
До захисту допущений:

Голова циклової комісії  (Льчишина Н.М.)

Завідувач відділенням  (Касаджук В.В.)

Захист « 27 » 06 2025 р.      Протокол № 4

Оцінка ДКК 5 (відмінно)

Секретар ДКК 

## ЗМІСТ

Вступ		
1.	Характеристика об'єкту завдання.....	7
1.1.	Характеристика груп страв .....	7
1.2.	Характеристика типу підприємства.....	9
2.	Технологічна частина.....	10
2.1.	Складання меню.....	10
2.2.	Характеристика сировини.....	11
2.3.	Розробка технологічних карток.....	14
2.4.	Розрахунок енергетичної цінності страв.....	25
3.	Контроль якості харчової продукції на підприємстві.....	27
4.	Економічна частина.....	31
5.	Охорона праці, та безпека у надзвичайних ситуаціях.....	39
	Перелік літератури.....	44

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		5

## ВСТУП

Розвиток ресторанного господарства є важливим аспектом сучасного суспільства, оскільки заклади харчування впливають не лише на формування гастрономічних уподобань населення, а й на економічне зростання регіонів. У сучасних умовах конкуренції та змін у споживчому попиті розробка меню є першорядним завданням для забезпечення якісного обслуговування та задоволення потреб гостей.

Особлива увага приділяється розробці меню перших страв, які становлять невід'ємну частину обіду і відіграють ключову роль у формуванні загального враження про кухню закладу. Актуальність даної теми обумовлена необхідністю створення таких кулінарних пропозицій, які відповідали б сучасним тенденціям у гастрономії, враховували національні традиції та споживчі уподобання, а також сприяли підвищенню конкурентоспроможності закладу.

Метою курсової роботи є аналіз особливостей розробки меню перших страв у сучасних закладах ресторанного господарства, визначення їх значення для задоволення споживчого попиту та формування рекомендацій для створення ефективного меню.

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		6

# 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБ'ЄКТУ ЗАВДАННЯ

У межах цієї дипломної роботи розробляється асортимент перших страв для сучасного підприємства ресторанного господарства.

Заклад ресторанного господарства — це самостійна структурна одиниця у сфері громадського харчування, яка має статус юридичної особи, веде господарську діяльність із метою отримання прибутку. Основна мета діяльності таких закладів полягає в задоволенні потреб населення у споживанні їжі та напоїв, досягненні високої ефективності при мінімальних витратах ресурсів, а також у забезпеченні стабільного попиту на продукцію і послуги. Такі підприємства можуть мати різні організаційно-правові форми.

## 1.1 Характеристика груп страв

Перші страви сприяють підвищенню апетиту і стимулюють виділення травних соків. Таку дію мають екстрактивні речовини з бульйонів і відварів, органічні кислоти (з томатів, капусти квашеної, огірків солоних, сметани тощо), ароматичні й смакові речовини (цибуля, біле коріння), а також спеції та приправи.

Ці страви є джерелом важливих мінералів та біологічно активних речовин, зокрема вітамінів і мікроелементів. Вони містять значну кількість рідини, що забезпечує 15–25 % добової потреби організму у воді. Страви, до складу яких входять м'ясо, риба, крупи, бобові, макаронні вироби, відзначаються високою енергетичною цінністю (наприклад, борщі, супи з крупами, бобовими, молочні). Харчову цінність збільшують також борошняні вироби — хліб, галушки, пампушки. Водночас калорійність овочевих супів (окрім картопляних), капустяків без м'яса та прозорих бульйонів є невисокою.

Перші страви класифікують за такими ознаками:

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		7

- за рідкою основою: бульйони, молоко, хлібний квас, сироватка, кисле молоко, овочеві, фруктові й ягідні відвари;
- за температурою подачі: гарячі (65–75 °С) і холодні (12–14 °С);
- за способом приготування: заправні (борщі, розсольники, супи з картоплі), прозорі (бульйони), пюреподібні (супи-пюре з овочів, круп, м'яса), солодкі, молочні та холодні.

Вегетаріанськими називають ті страви, які готують лише з рослинної сировини, без додавання м'яса.

Борщ український з пампушками — різновид національного борщу, що користується популярністю не лише в Україні, а й за її межами.

Основний інгредієнт — червоний буряк. Хоча страва і самодостатня, найкраще вона смакує в поєднанні з часниковими пампушками. Для приготування насиченого борщу використовують якісні свіжі овочі, томати або томатну пасту, м'ясо для бульйону. Дотримання рецептури та технології — обов'язкове. Традиційно борщ подають гарячим у керамічному або глиняному посуді, доповнюючи сметаною, зеленню та пампушками.

Суп картопляний з м'ясними фрикадельками — легка, поживна страва, яку легко готувати навіть початківцям у сфері громадського харчування. Завдяки овочам і м'ясним фрикаделькам суп має приємний смак і є поживним. Особливо його любляють діти.

Овочевий суп — рідка страва на основі одного або кількох видів овочів, яка може бути пюреподібною або заправною. Його готують на овочевих бульйонах. Важливо дотримуватись технологічного процесу та правильно нарізати інгредієнти згідно з техкартою.

Суп картопляний з макаронними виробами подається в глибокій або напівглибокій тарілці за температури 60–65 °С.

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		8

Макарони повинні зберігати форму та не бути перевареними. Овочі нарізають відповідно до виду макаронів: картоплю — брусочками, моркву й цибулю — соломкою або кубиками. Страву подають із зеленню.

Суп селянський з крупою — поживна та густувата перша страва, яку можна варити на м'ясному бульйоні або на воді. Може бути як пісною, так і з м'ясом. Завдяки простоті приготування, ситності й зігріваючим властивостям суп є популярним у домашній кухні. Подається гарячим, зі свіжою зеленню та сметаною, обов'язково з дотриманням технології.

## 1.2 Характеристика типу підприємства

Ресторан — це підприємство ресторанного господарства, яке здійснює виробничу та торговельну діяльність: виготовляє, реалізує та організовує споживання страв і напоїв власного виробництва, а також купованих товарів. Додатково ресторан може надавати послуги з організації дозвілля.

Основне завдання ресторану — забезпечення якісного харчування в місцях відпочинку. Його особливість полягає в широкому асортименті складних у приготуванні страв, включаючи фірмові й ті, що готуються на замовлення, а також напої, тютюнові й кондитерські вироби.

Ресторан поєднує високий рівень сервісу, харчування та організації відпочинку.

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		9

## 2. Технологічна частина

### 2.1 Складання меню

Одним із основних документів для приготування їжі в підприємстві ресторанного господарства є меню. Меню – інформація для споживачів – відвідувачів ресторану, а також програма роботи підприємства ресторанного господарства. Меню затверджується керівником підприємства та повинно бути підписане відповідальними особами.

Меню перших страв.

### *Меню перших страв*

*Таблиця 2.1. Зразкове тижневе меню перших страв в сучасних закладах ресторанного господарства.*

№ розкладки	Найменування страв (блюди)	Вихід грам	Енергоцінність ккал	Алергени
1	2	3	4	5
<b>Перші страви</b>				
72	Суп картопляний з макаронними виробами	500	243	Г, МП, Л
66	Суп з овочів	200	84	МП, Л
61	Щі з крупою	500	174	МП, Л
	Суп з бобовими	500	318	МП, Л
к/к	Щі з капусти і картоплі	500	190	МП, Л

Наявність харчових алергенів у стравах: МП – молочні продукти, Л – лактоза, Г – глютен або його сліди, Я – яйця, ЗП – злакові.

Примітка: Зразкове меню складене при використанні «Збірника рецептур блюди і виробів» (Київ, 1987 р.), калькуляційних карток,

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		10

технологічних карток, затверджених ДУ “Інститут громадського здоров'я”.

Заміна продуктів може здійснюватися у відповідності до Додатка 8 до Постанови КМУ від 22.11.2014р. №1591. Зміни можливі у залежності від асортименту, ціни, сезонності закупівлі продуктів та у відповідності зі «Збірником рецептур страв, кулінарних виробів і напоїв» 1981 р., 2022 р.

## 2.2 Характеристика сировини

Сировина — це продукти харчування, що надходять до підприємства та призначені для подальшої обробки, виготовлення напівфабрикатів і кулінарної продукції. На об'єктах масового харчування використовують як необроблену сировину (овочі, м'ясо, рибу, яйця тощо), так і вже оброблену на підприємствах харчової промисловості (ковбасні вироби, макарони, борошно та інші продукти).

Кулінарні вироби, напівфабрикати та страви класифікують за наступними ознаками:

- використаною сировиною: з овочів, грибів, фруктів і ягід, картоплі, круп, бобових, макаронних виробів, яєць, сиру, м'яса, птиці, риби, морепродуктів, дичини, кролика тощо;
- способом термічної обробки: варені, припущені, тушковані, смажені, запечені, випечені;
- характером споживання: супи, закуски, напої тощо;
- цільовим призначенням: дієтичне, лікувально-профілактичне, шкільне харчування та інші;
- температурним станом: гарячі, холодні, охолоджені;

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		11

- консистенцією: рідкі, густі, напіврідкі, пореподібні, в'язкі, розсипчасті.

М'ясо та м'ясопродукти, які використовуються на підприємствах ресторанного господарства, мають бути якісними, отриманими від здорових тварин, дозволеними до споживання згідно з ветеринарно-санітарними вимогами. Застосовують охолоджене, заморожене, підморожене або попередньо розморожене м'ясо. Найчастіше використовуються яловичина, свинина, баранина, м'ясо птиці, дичини.

Для дитячого та дієтичного харчування заборонено застосовувати м'ясо механічного обвалювання, білкові стабілізатори, шкурки, соєві продукти та їх похідні, а також харчові добавки, за винятком дозволених — нітрату натрію, аскорбінової кислоти і натрію аскорбату. М'ясо повинно відповідати нормам, установленим такими документами: ДСТУ 7992:2015 «М'ясо та м'ясна сировина», ДСТУ 6030:2008 «М'ясо яловичини охолоджене», ДСТУ 4590:2006 «М'ясо свинини охолоджене, м'якоть без кісток». Охолоджене м'ясо має температуру в товщі м'язів біля кістки від 0 до 4 °С, суху кірочку на поверхні, колір від блідо-рожевого до червоного, щільну, еластичну консистенцію. При натисканні пальцем ямка швидко вирівнюється. Для страв, призначених дітям, рекомендується використовувати пісню яловичину, телятину, м'ясо кролика, курки, індички, печінку та язик. Риба та рибні продукти надходять до закладів харчування у вигляді охолоджених, заморожених, солоних або копчених тушок. Шкіра та луска мають бути блискучими й пружними, туші — неушкодженими, запах — типовим, без сторонніх домішок.

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		12

Зябра повинні бути щільно закритими, мати червоний або рожевий колір, а консистенція — щільною. Риба є джерелом цінних поживних речовин — білків (13–23 %), жирів (0,1–33 %), мінералів (1–2 %) та вітамінів (А, D, Е, В1, В12, РР, С), а також екстрактивних речовин і вуглеводів. Її хімічний склад залежить від виду, віку, середовища проживання та сезону вилову

Овочі постачаються у свіжому, консервованому, замороженому, сушеному та інших виглядах. Вони мають бути якісними і відповідати державним стандартам. Їх цінність зумовлена наявністю вітамінів, вуглеводів, мінеральних речовин. Для приготування страв овочі піддаються різним видам теплової обробки: варінню, припусканню, тушкуванню, смаженню, запіканню. Важливо забезпечити різноманітність страв за складом і технологією приготування.

Молоко, сир, яйця — це високоякісні продукти, багаті на білки, мінерали й активні біологічні речовини. Молочні та кисломолочні продукти можуть подаватись у натуральному вигляді або з додаванням борошняних виробів. Сир перед використанням в стравах або подачею у натуральному вигляді потребує перетирання. З нього готують сирні маси, сирники, запіканки.

Борошно пшеничне вищого ґатунку має відповідати нормам ГСТУ 46.004-99. Його колір — білий або з легким кремовим відтінком, смак — злегка солодкуватий, без гіркоти чи кислинки. Запах повинен бути типовим, без ознак плісняви, затхлості чи інших сторонніх ароматів. Наявність мінеральних домішок та ознак зараження шкідниками не допускається.

Борошно кукурудзяне поставляється відповідно до ДСТУ 2629-94. Його отримують шляхом помелу очищеної кукурудзи. Має жовтий колір із

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		13

відтінками, типовий смак без кислоти чи гіркоти та характерний запах без ознак плісняви або затхлості. Вологість продукту — не більше 14 %. Цукор згідно з ДСТУ 4623:2006 і ДСТУ 4623:2023 має складатися з однорідних кристалів діаметром 0,2–2,5 мм, бути сипучим, білого кольору з блиском, повністю розчиняється у воді, не залишаючи осаду чи сторонніх домішок. Смак — солодкий, без домішок у сухому вигляді або у водному розчині.

Сіль харчова повинна відповідати ДСТУ 3583-97. Колір — білий, допускаються сірий чи жовтий відтінок. Запах — відсутній (для йодованої солі можливий слабкий запах йоду). Смак — характерний, солоний, без сторонніх присмаків. Масова частка вологи — до 3,0 %, вміст хлориду натрію — 97,7 % (для вищого гатунку). Нерозчинних у воді домішок — не більше 0,45 %, рН розчину — в межах 6,5–8,0.

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		14

## 2.3 Розробка технологічних карток

ІНСТРУКЦІЙНО - ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1

### Суп картопляний з макаронними виробами

Основа: збірник рецептур 2022 р., рец. 72



Таблиця 2.2. Технологічна картка для супу картопляного з макаронними виробами

Найменування продуктів	Витрата сировини ,г		Вимоги до сировини
	Маса бруто, г	Маса нетто, г	Сировина доброякісна, відповідає вимогам НД
Картопля з 01.09 до 31.10	200	150	
з 01.11 до 31.12	218	150	
з 01.01 до 28,29.02	233	150	
з 01.03	250	150	
Макарони, локшина, вермішель, фігурні вироби	20	20	
Морква до 01.01	25	20	
з 01 01	28	20	
Цибуля рібчаста	25	20	
Масло вершкове	5	5	
Сіль харчова	3	3	
Лавровий лист	0,03	0,03	
Зелень	2.5	2.5	
Вода	375	375	
<b>Вихід</b>		<b>500</b>	

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ

Арк.

15

Харчова та енергетична цінність, ккал		243	Алергени: Г,МП, Л
---------------------------------------	--	-----	-------------------

Технологія приготування страви:

Овочі нарізають відповідно до виду використовуваних макаронних виробів: картоплю - брусочкаи або кубиками, коріння брусочками, соломкою або кубиками, цибулю шинкують, або дрібно нарізають. Моркву і цибулю пасерують. У киплячу воду кладуть макарони і варять 10 - 15 хв., додають картоплю, пасеровані овочі і варят до готовності. Локшину кладуть у суп одночасно з картоплею, а вермішель і фігурні вироби - за 10 - 15 хв. до готовності супу . Додають сіль, лавровий лист. Домашню локшину просіюють від борошна, засипають у киплячу воду на 1-2 хв., відкидають, дають стекти воді і кладуть у суп за 10-12 хв. до його готовності.

Суп можна готувати із томатним пюре (10 г на 1000 г супу, або 4 г томат -паста на 1000 г супу). Перед відпусканням суп посипають зеленню.

Органолептичні характеристики якості готової страви:

Зовнішній вигляд: овочі, картопля, макаронні вироби зберегли форму або частково розварилися, на поверхні -жир, зелень..

Колір рідкої частини - креманий, жиру - світло-жовтий.

Запах і смак: помірно солоний, пасерованих і варених овочів.

Консистенція: овочів і макаронних виробів - м'яка.

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		16

## ІНСТРУКЦІЙНО - ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2

### Щі з крупою.

Підстава: Збірник рецептур 2022 р., рец.61



Таблиця 2.3. Технологічна картка для щів з крупою

Найменування	Витрата сировини на 1 порцію, г				Технологічні вимоги до основної сировини
	Брутто, г	Нетто,г	Брутто, г	Нетто, г	
Крупа (вівсяні пластівці „Геркулес”, пшоно, перлова крупа)	4	4	5	5	Сировина доброякісна, відповідає вимогам НД
Томатне пюре	10	10	13	13	
або томат-паста	4	4	5	5	
Капуста квашена	57	40	72	50	
або капуста свіжа	70	56	88	70	
Сіль	1,2	1,2	1,2	1,2	
Морква до 01.01	10	8	13	10	
з 01.01	11	8	14	10	
Цибуля ріпчаста	9,6	8	12	10	
Масло вершкове	2	2	3	2,5	
Олія	2	2	3	2,5	
Лавровий лист	0,01	0,01	0,01	0,01	
Зелень	1	1	1	1	
Вода	160	160	200	200	
<b>ВИХІД</b>	-	<b>200</b>	-	<b>250</b>	
Харчова та енергетична цінність 1 порції з пшоном, з вівсяними пластівцями „Геркулес”, Перловою крупою		69/70/68		86/87/85	Алергени МП, Л,ЗП, Г

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата
------	------	----------	--------	------

ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ

Арк.

17

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

У киплячу воду всипають підготовлену крупу, доводять до кипіння, кладуть капусту тушковану квашену або свіжу, через 15 - 20 хв. Після закипання додають пасеровані овочі і варять щі до готовності.

Крупи (за винятком пластівців вівсяних) перед варінням перебирають, промивають, декілька разів змінюють воду. Перлову крупу після промивання кладуть у киплячу воду, варять до напівготовності, відвар зливають, а крупу промивають, оскільки відвар з неї має темний колір і слизувату консистенцію, що надає супам неприємний зовнішній вигляд. Щі відпускають зі сметаною і зеленню.

## ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ страви

**Зовнішній вигляд:** овочі зберігли форму нарізання або частково розварені, на поверхні - блискітки жиру; сметана, зелень.

**Колір:** жовто - помаранчевий.

**Смак і запах:** кисло - солодкий, помірно солоний, з ароматом пасерованих овочів..

**Консистенція:** капуста - пружна, овочів - м'яка.

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		18

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 3

**Щі з капустою та картоплею.**

Основа: збірник рецептур шкільного харчування , 1987 р., рец. 66



Таблиця 2.4. Технологічна картка для щів з капустою та картоплею

Найменування продуктів	Витрата сировини , г		Вимоги до сировини, г
	Маса бруто, г	Маса нетто, г	Сировина доброякісна, відповідає вимогам нормативних документам.
Капуста свіжа	50	40	
Капуста квашена	57	40	
Картопля з 01.09 до 31.10	32	24	
з 01.11 до 31.12	35	24	
з 01.01 до 28,29.02	37	24	
з 01.03	40	24	
Морква до 01.01	10	8	
з 01.01	11	8	
Цибуля рібчаста	10	8	
Масло вершкове	4	4	
Томатне пюре	2	2	
Або Томат паста (для квашеної капусти)	1	1	
Вода	160	160	
Сіль харчова	1,2	1,2	
Лавровий лист	0,01	0,01	
Зелень	1	1	
<b>Вихід страви</b>		<b>200</b>	

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ

Арк.

19

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

Маса порції	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200 з свіжої капусти	1,6	4,2	7,7	76
200 з квашеної капусти	1,1	4,2	5,5	66

Технологія приготування страви:

Капусту нарізають шашками, картоплю - дольками. В киплячу воду кладуть капусту, доводять до кипіння, потім кладуть картоплю. А якщо з квашеною капустою, то кладуть картоплю, доводять до кипіння і варять до напівготовності, потім добавляють капусту тушковану з томатним пюре або томат-пастою і варять з моменту закипання 15-20 хв. , добавляють пасеровані овочі і щі доводять до готовності. Щі можна готувати і без томатного пюре або томат-пасти.

Органолептичні характеристики якості готової страви:

Зовнішній вигляд: овочі зберігають форму, не розварені.

Колір: білувато-жовтуватий..

Запах і смак: в міру солоний, без сторонніх присмаку та запаху .

Консистенція: злегка пружна (капуста), не переварена., овочі м'які.

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
						20
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 4

Суп з овочів

Основа: збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в освітніх закладах , збірник рецептур 2022 р., рец. 66



Таблиця 2.5. Технологічна картка для супу з овочів

Найменування продуктів	Витрата сировини на 10 кг, г	
	Маса бруто, г	Маса нетто, г
Капуста б/г свіжа	10	8
Капуста цвітна	10	5
Картопля з 01.09 до 31.10	33	25
з 01.11 до 31.12	36	25
з 01.01 до 28, 29.02	39	25
з 01.03	41	25
Морква до 01.01	10	8
з 01.01	11	8
Кабачки свіжі	21	14
Петрушка корінь	5	4
Квасоля овочева свіжа	7	6
Або квасоля консервована	9	9
Або зелений горошок консервований	9	9
Цибуля рібчаста	10	8
Помідори свіжі	9	8
Або Томат-паста	2	2
Масло вершкове	2	2
Олія	2	2
Лавровий лист	0,01	0,01
Зелень	1	1

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ

Арк.

21

Сіль харчова	1,2	1,2
Вода питна	150	150
<b>ВИХІД</b>	-	<b>200</b>
Енергетична цінність з квасолею, ккал	-	<b>83</b>
Енергетична цінність з зеленим горошком, ккал	84	<b>Алергени МП, Л</b>

#### ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ.

У киплячу воду кладуть нашатковану б/г капусту, часточками нарізану картоплю і варять 15-20 хв. За 5-10 хв. До завершення варіння супу додають припущені з вершковим маслом і олією суцвіття цвітної капусти, кабачки, моркву, цибулю, петрушку, квасолю свіжу або квасолю консервовану, або горошок зелений консервований., скибочки свіжих помідорів або томат-пасту, в кінці сіль.

Відпускають суп із подрібненою зеленню, можна додати сметану при відпусканні.

#### ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СТРАВИ.

Зовнішній вигляд: овочі в рідині, що зберегли форму нарізання або частково розварені, на поверхні блискіти жиру, зелень.

Консистенція овочів - м'яка, достатньо розварена, капуста б/г - пружна.

Колір: кремовий, овочів - властивий після термообробки..

Смак і запах: в міру солоний, без сторонніх присмаку і запаху.

<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>

ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ

Арк.

22

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 5

**Суп з бобовими**

Основа: збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку , 1987 р., рец. 96



Таблиця 2.6. Технологічна картка для супу з бобовими

Найменування продуктів	Витрата сировини, г		Витрати сировини, г	
	Маса бруто, г	Маса нетто, г	Маса бруто, г	Маса нетто, г
Вода	800	800	160	160
Квасоля	141	140	28	28
Або горох лущений	141	140	28	28
Морква до 01.01	50	40	10	8
З 01.01	53	40	11	8
Цибуля ріпчаста	71	60	14	12
Масло вершкове	20	20	4	4
Сіль харчова	6	6	1,2	1,2
Лавровий лист	0,05	0,05	0,01	0,01
Зелень	5	5	1	1
Вихід готової страви		<b>1000</b>		<b>200</b>

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

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
200 з квасолею	6,5	3,8	14,3	117
200 з горохом	6,7	3,8	15,9	127

Сировина доброякісна, відповідає вимогам нормативних документів.

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ

Арк.

23

Технологія приготування страви.

В киплячу воду кладуть підготовлені бобові і варять. За 15-20 хв. до закінчення варки кладуть пасеровані овочі. Суп з квасолею можна готувати з томатним пюре (10-20 г на 1000 г) і заправляти часником (3 г нетто на 1000 г), розтертим з сіллю.

Органолептичні характеристики якості готового напою:

Зовнішній вигляд: рідина на поверхні з блискітами жиру, посипана зеленню.

Колір: світло-жовтий з горохом, світлий з квасолею..

Запах і смак: в міру солоний , без стороннього присмаку і смаку.

Консистенція: однорідна, рідка.

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		24

## 2.4 Розрахунок енергетичної цінності страв

Для розрахунку енергетичної та поживної цінності страви скористаємось формулою 2.1.

Для кожного виду сировини розраховуємо частину білків, жирів, вуглеводів, г, за формулою 2,1. Розглянемо її на прикладі білків:

$$G \text{ б. с.} = \frac{G_{\text{б}} * G_{\text{с}}}{M_{\text{п}} * 1000} \quad (2.1)$$

де  $G \text{ б.с.}$  - вміст частини білків в 1 порції страви, г;

$G \text{ б}$  - вміст частини білків в 100 г сировини, г;

$G \text{ с}$  — вміст сировини в 1 порції страви, г;

$M_{\text{п}}$  — маса порції страви, г.

Для розрахунку загальної кількості білків в 1 порції страви необхідно додати всі частини білків від всіх видів сировини, а саме:

$$G \text{ білків в 1 порції} = \sum(G \text{ б.с. 1} + G \text{ б.с. 2} + \dots + G \text{ б.с. п})$$

$G \text{ б.с. 1}$ ,  $G \text{ б.с. 2}$ , ...,  $G \text{ б.с. п}$  - вміст білків в порції від кожного виду сировини, г.

Аналогічно проводимо розрахунок для вуглеводів, жирів та енергетичної цінності.

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		25

2.7 Таблиця. Енергетична та поживна цінність сировини, страв, що входять до складу перших страв в меню.

№ розкладки	Найменування страв (блюдо)	Вихід грам	Білки, г	Жир, г	Вуглевод, г	Енергетичність, ккал
1	2	3				4
54	Борщ з квасолею та картоплею	500	8,5	10,8	35	274
73	Суп картопляний з м'ясними фрикадельками	400/70	19,5	13	39,3	284
65	Суп селянський з крупою	500	4,5	8,8	28,3	213
72	Суп картопляний з макаронними виробами	500	5,8	6,2	43,3	243
66	Суп з овочів	500	4	10,8	23,8	208
1099 зб.н/к	Борщ український з пампушками	500/100/30	74,3	12,2	8,9	601
61	Щі з крупою	500	7	11,5	44,5	174
96	Суп з бобовими	500	9,1	8,3	31,1	318
т/к	Суп картопляний з крупою	500	3,9	7,2	24,6	245
т/к	Щі з капустою і картоплею	500	9,3	8,7	34,2	190

### 3. Контроль якості харчової продукції на підприємстві

Під якістю харчових продуктів розуміють сукупність властивостей, що визначають їхню цінність і користь для людського організму.

Оцінювання якості продуктів здійснюється за основними ознаками, які називають показниками якості, зокрема:

1. зовнішній вигляд;
2. смакові характеристики;
3. забарвлення;
4. аромат;
5. консистенція;
6. харчова цінність;
7. ступінь засвоюваності.

Фінальна якість готової продукції визначається якістю початкової сировини, дотриманням технологічного процесу, її складом, умовами зберігання, пакуванням, транспортуванням, а також точністю приготування і подавання страв.

Якщо технологічні правила порушуються, навіть найкраща сировина не забезпечить отримання якісного продукту. Наприклад, при недостатньому замішуванні тіста виникають непромішки.

Правильно обрана упаковка виконує захисну функцію – вона запобігає механічним пошкодженням, забрудненням і негативному впливу зовнішніх чинників. Матеріал тари має бути інертним щодо продуктів – не змінювати їх смак, запах, колір і не вступати з ними у хімічні реакції.

Коректні умови транспортування та зберігання дозволяють уникнути псування продуктів або їх забруднення під час перевезення.

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		27

Оцінювання якості здійснюється за допомогою органолептичного та лабораторного методів.

Органолептичний метод забезпечує швидку й зручну перевірку якості сировини, напівфабрикатів і страв. Він дозволяє своєчасно виявити порушення в рецептурі, технології приготування чи оформленні, а також оперативно усунути недоліки.

Лабораторний метод дає змогу з використанням приладів і реактивів встановити:

- фізичні характеристики: щільність, питома вага, температура плавлення, в'язкість;
- хімічні показники: вміст вологи, білків, жирів, вуглеводів, мінералів, а також наявність шкідливих домішок;
- мікробіологічні властивості: виявлення патогенних мікроорганізмів або мікробів, що викликають псування;
- фізіологічні показники: енергетична цінність і здатність до засвоєння організмом.

Для проведення контролю береться середня проба з партії продукції – з різних ділянок кожної упаковки.

У закладах ресторанного господарства для оцінки якості готових страв і виробів створюють бракеражні комісії. Перед подачею страв гостям члени комісії оцінюють якість за п'ятьма основними показниками та вносять дані до бракеражного журналу.

Журнал повинен бути належно оформлений (пронумерований, прошнурований і скріплений печаткою). У ньому фіксуються: назва страви, прізвище кухаря, якість використаної сировини, загальна оцінка, конкретні показники якості, маса страви.

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		28

Результати аналізу роботи бракеражної комісії обговорюються щомісяця на виробничих нарадах.

Контроль якості повинен охоплювати всі етапи виробництва, тому на підприємстві доцільно створити окремі служби:

- вхідного контролю (перевірка сировини),
- операційного контролю (на всіх стадіях виробництва),
- приймального контролю (готова продукція перед подачею).

Зазвичай функції контролю виконуються спеціалістами: начальником цеху (або завідувачем виробництва), інженером-технологом, кухарем-бригадиром чи кухарем високого розряду.

Служба вхідного контролю здійснює перевірку сировини, що надходить на підприємство, зокрема її відповідність супровідним документам (сертифікатам), а також органолептичним характеристикам, передбаченим нормативно-технічною документацією. Вона несе відповідальність за якість закупленої сировини.

Операційний контроль забезпечує правильність виконання кожної технологічної операції, дотримання температурного режиму, рецептур, правил оформлення та подавання страв. Його здійснює кухар-бригадир, начальник цеху або завідувач виробництва. Такий контроль дає змогу вчасно виявити й усунути недоліки в процесі виробництва.

Контроль фізико-хімічних показників проводить спеціалізована технологічна лабораторія.

У кафе, їдальнях і ресторанах контроль якості готової продукції здійснює служба якості, яка часто виконує функції бракеражної комісії.

В окремих закладах, де готують фірмові чи індивідуальні страви, організовують пости якості, які контролюють страви безпосередньо на роздачі.

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		29

Для підвищення особистої відповідальності за якість, деякі підприємства вводять талони якості, які видаються кухарям і кондитерам — це дозволяє оцінювати їхню професійну роботу.

Окрім внутрішнього щоденного контролю, перевірку якості та правильності подачі страв можуть здійснювати й зовнішні служби, а саме:

- інспектори органів із захисту прав споживачів,
- спеціалісти Держпродспоживслужби України,
- працівники управлінь торгівлі місцевих органів влади.

Ці служби мають право здійснювати відбір зразків страв для експертизи в лабораторіях. Процедура відбору проб виконується за участю спеціалістів санітарно-технологічних та харчових лабораторій.

Систематичний контроль якості на підприємствах ресторанного господарства забезпечується технологічними і санітарно-технологічними лабораторіями.

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
						30
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

#### 4 ЕКОНОМІЧНА ЧАСТИНА

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

#### Страва № 1 Суп картопляний з макаронними виробами

Таблиця 4.1 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса брутто, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Картопля	200	37,9	7,58
2	Макарони	20	26,9	0,54
3	Морква	25	52,9	1,32
4	Цибуля ріпчаста	25	42,9	1,07
5	Масло вершкове	5	695	3,48
6	Сіль харчова	3	15,9	0,05
7	Лавровий лист	0,03	800	0,02
8	Зелень	2,5	600	1,50
9	Вода	375	0,035	0,01
	Разом			15,57

#### Страва № 2 Щі з крупою

Таблиця 4.2 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса брутто, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Крупа пшоно	4	40,5	0,16
2	Томат-паста	4	107	0,43
3	Капуста квашена	57	195	11,12
4	Сіль	1,2	15,9	0,02
5	Морква	10	52,9	0,53
6	Цибуля ріпчаста	9,6	42,9	0,41
7	Масло вершкове	2	695	1,39
8	Олія	2	72,3	0,14
9	Лавровий лист	0,01	800	0,01
10	Зелень	1	600	0,60
11	Вода	160	0,035	0,01
	Разом			14,81
№	Інгредієнт	Маса брутто, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Філе куряче охолоджене	82,5	234,9	19,38
2	Яйце куряче	0,2	80	0,02
3	Сухарі панірувальні	20	106	2,12

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ

Арк.

31

4	Борошно пшеничне цільнозернове	9,2	34,9	0,32
5	Сіль харчова	0,3	29,5	0,01
6	Молоко	8	57,4	0,46
7	Сир твердий	11	530	5,83
8	Перець чорний мелений	0,1	545	0,05
9	Олія соняшникова для деко	1,5	81,2	0,12
	Разом			28,31

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ

Арк.

32

### Страва № 3 Щі з капустою та картоплею

Таблиця 4.3 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса брутто, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Капуста свіжа	50	20	1,00
2	Картопля	32	37,9	1,21
3	Морква	10	52,9	0,53
4	Цибуля ріпчаста	10	42,9	0,43
5	Масло вершкове	4	695	2,78
6	Томатне пюре	2	181	0,36
7	Вода	160	0,035	0,01
8	Сіль харчова	1,2	15,9	0,02
9	Лавровий лист	0,01	800	0,01
10	Зелень	1	600	0,60
	Разом			6,95
№	Інгредієнт	Маса брутто, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Курчата-бройлери 1 кат. патр.	168	180	30,24
2	Томатна паста	10	195	1,95
3	Цибуля ріпчаста	8,3	40	0,33
4	Часник сухий	1	1220	1,22
5	Сіль харчова	0,3	29,5	0,01
6	Перець чорний мелений	0,1	545	0,05
7	Вода питна	25	36	0,90
8	Лавровий лист	0,1	1050	0,11
9	Олія соняшникова рафінована	3	81,2	0,24
	Разом			35,05

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ

Арк.

33

## Страва № 4 Суп з овочів

Таблиця 4.4 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса брутто, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Капуста б/г свіжа	10	20	0,20
2	Капуста цвітна	10	59,9	0,60
3	Картопля	33	37,9	1,25
4	Морква	10	52,9	0,53
5	Кабачки свіжі	21	49,9	1,05
6	Петрушка корінь	5	700	3,50
7	Квасоля овочева свіжа	7	148	1,04
8	Цибуля ріпчаста	10	42,9	0,43
9	Томат-паста	2	107	0,21
10	Масло вершкове	2	695	1,39
11	Олія	2	72,3	0,14
12	Лавровий лист	0,01	800	0,01
13	Зелень	1	600	0,60
14	Сіль харчова	1,2	15,9	0,02
15	Вода питна	150	0,035	0,01
	Разом			10,97
№	Інгредієнт	Маса брутто, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Філе куряче охолоджене	103,1	234,9	24,22
2	Панірувальні сухарі	15	106	1,59
3	Яйце куряче	0,2	80	0,02
4	Молоко пастеризоване	5	66	0,33
5	Борошно пшеничне цільнозернове	5,2	34,9	0,18
6	Сіль кухонна	0,3	29,5	0,01
7	Лимонний сік	1	218	0,22
8	Перець чорний мелений	0,1	545	0,05
9	Олія соняшникова для деко	1,4	81,2	0,11
	Разом			26,73

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ

Арк.

34

## Страва № 5 Суп з бобовими

Таблиця 4.5 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса брутто, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Вода	160	0,035	0,01
2	Квасоля	28	7	0,20
3	Морква	10	52,9	0,53
4	Цибуля ріпчаста	14	42,9	0,60
5	Масло вершкове	4	695	2,78
6	Сіль харчова	1,2	15,9	0,02
7	Лавровий лист	0,01	800	0,01
8	Зелень	1	600	0,60
	Разом			4,74

### Розрахунок відпускної ціни за 1 порцію страви:

Націнка складає **60%**, що відповідає середньому рівню для закладів шкільного харчування.

Таблиця 4.6 - Розрахунок відпускної ціни за 1 порцію страви

Страва	Собівартість 1 порції, грн	Націнка, %	Відпускна ціна за 1 порцію, грн
Суп картопляний з макаронними виробами	15,6	60,0	24,9
Щі з крупною	14,8	60,0	23,7
Щі з капустою та картоплею	6,9	60,0	11,1
Суп з овочів	11,0	60,0	17,6
Суп з бобовими	4,7	60,0	7,6

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ

Арк.

35

## Склад та розрахунок операційних витрат

Таблиця 4.7 - Розрахунок операційних (непрямих) витрат

Стаття витрат	Сума операційних витрат на місяць, грн
Оренда приміщення та обладнання	12 000
Комунальні послуги (газ, вода, світло)	3 000
Зарплата персоналу	30 000
Побутові та миючі засоби	2 000
Транспортні витрати	3000
Разом	50 000

За базу розподілу непрямих витрат обираємо прямі матеріальні витрати. Якщо протягом місяця виготовляється по 2000 порцій кожної страви, загальна сума матеріальних витрат складе:

$$V_m = 15,6 \cdot 2000 + 14,8 \cdot 2000 + 6,9 \cdot 2000 + 11,0 \cdot 2000 + 4,7 \cdot 2000 = 106084,5 \text{ грн}$$

Коефіцієнт розподілу непрямих витрат:

$$K_p = 50\,000 / 106084,5 = 0,47$$

Непрямі витрати на 1 порцію складуть:

$$V_n \text{ 1 порція} = V_m \text{ 1 порція} \cdot K_p$$

де  $V_m$  1 порція – прямі матеріальні витрати на 1 порцію, грн

Таблиця 4.8 - Розрахунок непрямих витрат за 1 порцію страви

Страва	Прямі матеріальні витрати на 1 порцію, грн	Коефіцієнт розподілу непрямих витрат	Непрямі витрати на 1 порцію, грн
Суп картопляний з макаронними виробами	15,6	0,47	7,3
Щі з крупою	14,8	0,47	7,0
Щі з капустою та картоплею	6,9	0,47	3,3
Суп з овочів	11,0	0,47	5,2
Суп з бобовими	4,7	0,47	2,2

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ

Арк.

36

## Розрахунок прибутку та рентабельності

Таблиця 4.9 Розрахунок прибутку від реалізації 1 страви та рентабельності:

Показник	Суп картопляний з макаронними виробами	Щі з крупою	Щі з капустою та картоплею	Суп з овочів	Суп з бобовими
Дохід	24,9	23,7	11,1	17,6	7,6
Собівартість	15,6	14,8	6,9	11,0	4,7
Валовий прибуток	9,3	8,9	4,2	6,6	2,8
Непрямі операційні витрати	7,3	7,0	3,3	5,2	2,2
Операційний прибуток	2,0	1,9	0,9	1,4	0,6
Рентабельність, %	12,9	12,9	12,9	12,9	12,9

## ВИСНОВОК

У результаті проведених розрахунків було визначено прямі матеріальні витрати (собівартість) на одну порцію кожної із п'яти страв, що входять до раціону шкільного харчування.

На основі встановленої торговельної націнки у розмірі 60% розраховано відпускні ціни кожної страви, що забезпечують формування доходу від реалізації. Найдорожчою стравою є суп картопляний з макаронами — 24,9 грн за порцію, найдешевшою — суп з бобовими (7,6 грн).

Операційні (непрямі) витрати розподілено пропорційно до величини прямих матеріальних витрат.

Найвищий операційний прибуток надає суп картопляний з макаронними виробами — 2,0 грн з порції, найменший — суп з бобовими (0,6 грн). Показник рентабельності для всіх страв є позитивним та стабільним, і в середньому складає **13%** що свідчить про ефективність обраної моделі ціноутворення та доцільність виробництва страв у закладі громадського харчування.

Таким чином, здійснені економічні розрахунки підтверджують рентабельність запропонованих страв, обґрунтованість витрат та забезпечення прибутковості діяльності підприємства.

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		38

## **5 ЗАХОДИ З ОХОРОНИ ПРАЦІ**

### **Охорона праці, та безпека у надзвичайних ситуаціях.**

#### **Вступ**

Належний рівень безпеки праці на підприємстві можливий лише за умови всебічної відповідності трудовому законодавству, державним стандартам України, а також специфічним нормам і правилам, що спрямовані на збереження здоров'я працівників. Важливим аспектом є організаційні заходи щодо охорони праці, а також підтримання трудової і виробничої дисципліни. На сучасній стадії розвитку виробництва ці питання набувають все більшої ваги.

У розділі дипломного проекту аналізуються питання розробки страв у сучасних закладах ресторанного господарства, зокрема розглядаються аспекти безпеки праці в цих закладах: вивчаються особливості виробничих процесів, проводиться аналіз чинників, що створюють небезпеку, а також розробляються конкретні заходи для їх попередження.

#### **Аналіз умов праці й забезпечення безпеки при виконанні основних видів робіт на підприємстві**

Професійні хвороби можуть виникнути в результаті тривалого впливу несприятливого виробничого середовища — забруднення повітря газами, пилом, парами, високою температурою чи підвищеною вологістю, а також через специфіку трудового розпорядку (робочий режим або його відхилення від норм).

#### **Розробка заходів з охорони праці**

У закладі ресторанного господарства проводяться інструктажі з охорони праці. Новоприступаючим працівникам проводиться вступний інструктаж, під час якого розповідається про організацію роботи, правила безпеки та режим роботи.

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		39

На кожному робочому місці проводиться первинний інструктаж з ознайомлення з особливостями роботи, організацією робочого процесу, а після цього — повторний інструктаж у встановлені терміни. Виключення у роботу допускаються лише після проходження вступного інструктажу та медогляду, який проводиться як при прийомі на роботу (попередній), так і періодично протягом роботи.

### **Гігієнічні вимоги до виробничого середовища ( приміщення, мікроклімат, освітлення, шум, робоче місце , електробезпека тощо)**

Ефективна виробнича діяльність ресторану залежить від того, наскільки підприємство забезпечене необхідними приміщеннями, правильним розміщенням устаткування та дотриманням технологічного процесу. Об'ємно-планувальні рішення будівель і приміщень відповідають вимогам Сніп 2.09.02-85, згідно з якими об'єм виробничого приміщення на одного робітника повинен становити не менше 15 куб.м, а площа – 4,5 м<sup>2</sup>. Всі виробничі та допоміжні приміщення (коридори, сходи, проходи) повинні регулярно підтримуватись у чистоті згідно із санітарними нормами харчової галузі, зокрема їх потрібно не рідше одного разу на рік промивати водою з дезінфікуючими засобами або побілити. Також заклад повинен забезпечуватись водою для господарсько-питного та технологічного призначення, а в виробничих приміщеннях мають бути вмивальники з гарячою та холодною водою. Окрім цього, на підприємстві є побутові приміщення (гардеробні, туалети, умивальні, приміщення для прибирання, душові), які ізольовані від основного виробничого простору через окремий вхід або тамбур.

### **Мікроклімат робочої зони та вентиляція**

Мікроклімат приміщення визначається спільним впливом температури, вологості, швидкості руху повітря та теплового випромінювання.

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		40

Для робочих зон оптимальні параметри в теплий та холодний періоди встановлено наступним чином: температура повітря – від 18 до 24 °С, відносна вологість – 40-60%, а швидкість руху повітря – 0,1-0,2 м/с. Всі вимоги щодо мікроклімату виконані згідно з нормативами.

### **Освітлення робочого місця, шум і вібрація**

Проект передбачає використання комбінації природного та штучного освітлення. Природне освітлення забезпечується через зовнішні вікна, а штучне – завдяки загальній та місцевій системам освітлення, при цьому застосовуються лампи ЛДЦ (денного світла з покращеною передачею кольору) та ЛХЕ у випадках, коли пред'являються високі вимоги до якості освітлення.

Нормування шуму для робочих місць базується на санітарних нормах, державному стандарті, ГОСТ 12.1.003-83, а також інших нормативних документах, що визначають допустимий рівень шуму – близько 80 дБА, а рівень вібрації – 92 Гц. Основні виробничі приміщення, складські й службово-побутові приміщення мають відповідати специфічним вимогам вентиляції згідно з ДБН Ст. 2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» і ДБН Ст. 2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція і кондиціонування». Вентиляційна система організована як єдиний комплекс припливно-витяжної системи з кондиціонуванням, при цьому витяжні системи кухні та залів мають бути незалежними, щоб уникнути конденсації та поширення запахів. Для ефективного перехоплення повітряних потоків, що виходять від робочої поверхні приготування, використовуються витяжні парасольки, які у комплексі із загальною системою забезпечують належну вентиляцію.

### **Електробезпека**

До основних технічних засобів і заходів для забезпечення електробезпеки при нормальному режимі роботи електроустановок відносяться: ізоляція

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		41

струмовідних частин, забезпечення їх недоступності, використання блоків безпеки, маркування для орієнтації в електроустановках, застосування електроустановок з ізоляцією від землі, захисне розділення електричних мереж, а також компенсація ємнісних струмів замикання на землю. Для підвищення рівня безпеки застосовують більшість із зазначених заходів залежно від умов експлуатації та конструктивних особливостей об'єкта.

### **Санітарно-гігієнічні вимоги**

Дотримання правил особистої гігієни є ключовим чинником для уникнення мікробного забруднення їжі, що може призвести до інфекційних захворювань або харчових отруєнь. Високий рівень особистої гігієни відображає загальний рівень культури обслуговування на підприємствах громадського харчування. Правила гігієни включають вимоги до чистоти тіла, рук, порожнини рота, використання санітарного одягу, дотримання санітарного режиму підприємства та проведення медичних оглядів кухарів. Особлива увага приділяється чистоті рук, оскільки вони постійно контактують з продуктами. Санітарний одяг забезпечує захист від забруднень, до нього входить халат або куртка на гудзиках, фартух, ковпак, спеціальне взуття та рушник. Волосся повинно бути закрито під ковпаком, а взуття має бути з гумовою підошвою без підборів. При цьому забороняється носити сережки, каблучки, браслети, ланцюжки та інші прикраси.

### **Пожежна безпека**

Пожежна безпека включає систему державних і суспільних заходів, спрямованих на захист життя людей і матеріальних цінностей від пожеж. Заходи щодо пожежної безпеки розподіляються на профілактику пожеж і ліквідацію вже сформованих. Пожежна профілактика становить комплекс дій, спрямованих на запобігання загоряння та створення умов для швидкого гасіння пожеж.

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		42

Захист приміщення від пожеж забезпечується встановленням автоматичних систем сигналізації, наявністю засобів пожежогасіння, використанням вогнестійких конструкцій будівлі та організацією своєчасної евакуації.

Для ліквідації пожеж застосовують первинні засоби пожежогасіння, які доступні в усіх виробничих приміщеннях. Оснащення об'єктів цими засобами здійснюється згідно з Правилами пожежної безпеки в Україні, що набули чинності наказом від 22.06.95 №400.

До таких засобів відносяться: вогнегасники, пожежний інвентар (покривала з негорючого теплоізоляційного матеріалу, тканина, ящики з піском, бочки з водою, пожежні відра, совкові лопати) та пожежний інструмент (гаки, ломи, сокири тощо).

Таким чином, забезпечення пожежної безпеки є одним із найважливіших напрямків охорони життя, здоров'я людей, збереження національного багатства та навколишнього середовища.

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		43

## ПЕРЕЛІК ЛІТЕРАТУРИ

### Основна:

- Шумило Г. І. навчальний підручник "Технологія приготування їжі" рік видання 2003, Київ.
- С.М. Косовенко, Ж.М. Смірнова, Л.Я. Старовойт, підручник "Технологія приготування їжі" 2019.
- Давидова О.Ю., Полстяна Н.В. "Організація в ресторанному господарстві (виробництво)": підручник - Харків: ХДУХТ, 2017.
- Постанова КМУ від 24.03.2021 №305 "Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку".
- Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти.
- Збірник рецептур страв, кулінарних виробів і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей шкільного віку 1987 р., 2022р.
- Технологічні карти, затверджені ДП "Інститут громадського здоров'я".
- Збірник рецептур національних кухонь.

### Додаткова:

- Т.М. Стахмич, О.М. Похолук: кулінарна справа "Технологія приготування їжі": підручник - Київ, 2015.
- В.С. Доцяк "Українська кухня": навч посібник - Київ, 2019.
- Давидова О.Ю. "Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві": підручник - Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2018.

					ГХ 01.04.000.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		44

## Звіт подібності

## метадані

Назва організації

Odesa Technical Professional College of Odesa National University of Technology

Заголовок

Розробка меню перших страв в сучасних закладах ресторанного господарства

Автор

Науковий керівник / Експерт

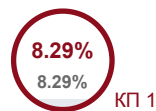
Колишкіна Маргарита ДмитрівнаМалко Галина Павлівна

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

6393

Кількість слів

47112

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	Ⓟ	0
Інтервали	A→	0
Мікропробіли	␣	0
Білі знаки	Ⓟ	0
Парафрази (SmartMarks)	Ⓜ	44

## 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://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>	44 0.69 %
2	<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>	43 0.67 %
3	<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>	38 0.59 %
4	<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>	37 0.58 %
5	<a href="https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/51d9ccd2-f3ff-4ba9-9a20-96f97aea625c/download">https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/51d9ccd2-f3ff-4ba9-9a20-96f97aea625c/download</a>	27 0.42 %

6	<a href="http://lpicht.ucoz.com/borshh.docx">http://lpicht.ucoz.com/borshh.docx</a>	25 0.39 %
7	<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>	24 0.38 %
8	<a href="https://znaimo.gov.ua/media/%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B8/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8/%D0%9A%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%96%D1%8F_%D0%A1%D1%83%D0%BF%D0%B8%20%D0%A2%D0%9A%202.1-2.53.pdf">https://znaimo.gov.ua/media/%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B8/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8/%D0%9A%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%96%D1%8F_%D0%A1%D1%83%D0%BF%D0%B8%20%D0%A2%D0%9A%202.1-2.53.pdf</a>	19 0.30 %
9	<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>	18 0.28 %
10	<a href="https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/f9e1bea4-9c6d-4957-b037-04c4fbac9b21/download">https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/f9e1bea4-9c6d-4957-b037-04c4fbac9b21/download</a>	17 0.27 %

### з домашньої бази даних (0.00 %)



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

### з програми обміну базами даних (0.36 %)



ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	ГР_(Полотаї)_Організація роботи гарячого цеху ресторану на 100 місць 4/1/2025 Lviv University of Trade and Economics course papers (ТУСО)	15 (1) 0.23 %
2	Тези_Середа_Стандартизація_ППГРГ.pdf 11/15/2023 O.M.Beketov National University of Urban Economy in Kharkiv (O.M.Beketov National University of Urban Economy in Kharkiv)	8 (1) 0.13 %

### з Інтернету (7.93 %)



ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ДЖЕРЕЛО URL	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	<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>	241 (9) 3.77 %
2	<a href="https://znaimo.gov.ua/media/%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B8/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8/%D0%9A%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%96%D1%8F_%D0%A1%D1%83%D0%BF%D0%B8%20%D0%A2%D0%9A%202.1-2.53.pdf">https://znaimo.gov.ua/media/%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B8/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8/%D0%9A%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%96%D1%8F_%D0%A1%D1%83%D0%BF%D0%B8%20%D0%A2%D0%9A%202.1-2.53.pdf</a>	44 (4) 0.69 %
3	<a href="https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/51d9ccd2-f3ff-4ba9-9a20-96f97aea625c/download">https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/51d9ccd2-f3ff-4ba9-9a20-96f97aea625c/download</a>	27 (1) 0.42 %
4	<a href="https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/f9e1bea4-9c6d-4957-b037-04c4fbac9b21/download">https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/f9e1bea4-9c6d-4957-b037-04c4fbac9b21/download</a>	26 (2) 0.41 %
5	<a href="https://andriyivskiyvkv.e-schools.info/pages/harchuvannja">https://andriyivskiyvkv.e-schools.info/pages/harchuvannja</a>	26 (3) 0.41 %
6	<a href="http://lpicht.ucoz.com/borshh.docx">http://lpicht.ucoz.com/borshh.docx</a>	25 (1) 0.39 %
7	<a href="https://studopedia.com.ua/1_153607_vipadkah.html">https://studopedia.com.ua/1_153607_vipadkah.html</a>	22 (2) 0.34 %
8	<a href="http://ni.biz.ua/6/6_16/6_160935_voprosi-i-zadaniya-dlya-povtoreniya.html">http://ni.biz.ua/6/6_16/6_160935_voprosi-i-zadaniya-dlya-povtoreniya.html</a>	17 (1) 0.27 %
9	<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>	16 (1) 0.25 %
10	<a href="http://os.nure.ua/wp-content/uploads/2019/05/posibnik_bgd_2018_p.2.pdf">http://os.nure.ua/wp-content/uploads/2019/05/posibnik_bgd_2018_p.2.pdf</a>	15 (2) 0.23 %
11	<a href="https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/9a73f0a0-74fe-4140-8987-a3e399f2b1f1/download">https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/9a73f0a0-74fe-4140-8987-a3e399f2b1f1/download</a>	14 (2) 0.22 %
12	<a href="https://kcollegeht.kr.ua/elektronna-biblioteka">https://kcollegeht.kr.ua/elektronna-biblioteka</a>	13 (1) 0.20 %
13	<a href="https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/214d43de-5031-4ab6-849f-efa001b5416b/content">https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/214d43de-5031-4ab6-849f-efa001b5416b/content</a>	9 (1) 0.14 %

14	<a href="https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/046c2d7a-ae77-4b42-83dc-bf85f3dacc50/download">https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/046c2d7a-ae77-4b42-83dc-bf85f3dacc50/download</a>	6 (1) 0.09 %
15	<a href="http://ir.nmu.org.ua/bitstream/handle/123456789/149252/CD910.pdf?sequence=1&amp;isAllowed=y">http://ir.nmu.org.ua/bitstream/handle/123456789/149252/CD910.pdf?sequence=1&amp;isAllowed=y</a>	6 (1) 0.09 %

## 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 ПРОЄКТ

здобувача освіти технологічного відділення денної форми навчання

Колишкіної Маргарити Дмитрівни

#### м. Одеса

2025 р. МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ВСП «ОДЕСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ОНТУ»

Спеціальність 181

Група 4ГХ-01

#### ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

**ДО ДИПЛОМНОГО ПРОЄКТУ НА ТЕМУ: Розробка** меню перших страв в сучасних закладах ресторанного господарства.

Проектний матеріал складається з пояснювальної записки на \_\_\_\_ сторінках.

Дипломник \_\_\_\_\_ (Колишкіна М. Д.)

Керівник проекту \_\_\_\_\_ (Малко Г. П.)

Консультанти: 3 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 « \_\_\_\_\_ » 2025 р. Протокол No \_\_\_\_\_ Оцінка ДКК \_\_\_\_\_ Секретар ДКК \_\_\_\_\_

### 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 проєкт Здобувача освіти Колишкіної Маргарити Дмитрівни

Спеціальність 181 Відділення технологічне Група 4 ГХ-01

Тема дипломного проєкту: Розробка меню перших страв в сучасних закладах ресторанного господарства.

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

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

Зміст і порядок розробки дипломного проєкту: 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

## ВІДГУК

керівника про дипломний проект (роботу) студента

Колишкіної Маргарити Дмитрівни

Спеціальність № 181 Харчові технології

Тема дипломного проекту (роботи) Розробка меню перших страв в сучасних закладах ресторанного господарства.

### ХАРАКТЕРИСТИКА ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ (РОБОТИ)

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

Обсяг дипломного проекту відповідає встановленим вимогам і охоплює всі ключові етапи дослідження: від аналізу нормативно-правової бази до розробки меню для ресторанного бізнесу. Проект виконаний на високому професійному рівні, містить обґрунтовані технологічні карти страв, детальні розрахунки харчової та енергетичної цінності, а також аналіз відповідності створеного меню актуальним стандартам галузі. Оформлення роботи акуратне, з дотриманням методичних рекомендацій щодо структури, оформлення таблиць і посилань на джерела.

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

Дипломний проект був виконаний здобувачем освіти Колишкіною М.Д. самостійно. У ході роботи він проявив високу ініціативність, відповідальність і здатність приймати обґрунтовані технічні рішення на всіх етапах реалізації проекту. Співпраця з науковим керівником носила здебільшого консультативний характер і зводилася до уточнення окремих аспектів проекту.

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 \_\_\_\_\_

Практична частина проекту свідчить про глибоке володіння технологією приготування страв та творчий підхід до їх подачі. Розроблене меню відповідає сучасним вимогам безпеки й якості харчових продуктів, а також має потенціал адаптації до конкретних умов ресторанного закладу. Проект виконаний на високому професійному рівні: він має чітку структуру, логічно побудовану подачу матеріалу й супроводжується якісними візуальними матеріалами. Мова викладу є грамотною та науково обґрунтованою.

Оцінка розрахункової частини \_\_\_\_\_ 5 (відмінно)

Оцінка графічної роботи \_\_\_\_\_ 5 (відмінно)

Загальна оцінка \_\_\_\_\_ 5 (відмінно)

Прізвище, ім'я, по батькові \_\_\_\_\_ Малко Г.П.

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

24. 06 2025 р.

Підпис \_\_\_\_\_



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

Ми, що нижче підписалися,

*Колишкіна Маргарита Дмитрівна,*  
здобувач освіти гр. 4ГХ-01, та

*Малко Галина Павлівна,*  
керівник дипломного проекту,  
не заперечуємо щодо розміщення електронного варіанту пояснювальної записки до дипломного проекту фахового молодшого бакалавра на тему:

*«Розробка меню перших страв в сучасних закладах ресторанного господарства.» (автор роботи – Колишкіна М.Д., керівник роботи – Малко Г.П.)*

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



/ Колишкіна М.Д./

Керівник



/ Малко Г.П./

« *20* » *06* 20 *25* р.

## РЕЦЕНЗІЯ

на дипломний проект (роботу) студента

технологічного

відділення

Колишкіної Маргарити Дмитрівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

Спеціальність № 181 Харчові технології

Керівник дипломного проекту (роботи)

Малко Г.П.

(прізвище, ім'я, по батькові)

Тема дипломного проекту (роботи)

Розробка меню перших страв 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 бажано було врахувати дієтичні потреби споживачів, а саме включити в меню страви для людей із певними харчовими обмеженнями (алергії, дієти, релігійні обмеження тощо).

Оцінка розрахункової частини 5 (відмінно)

Оцінка графічної роботи 5 (відмінно)

Загальна оцінка 5 (відмінно)

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

Місце роботи і посада рецензента голова циклової комісії харчових технологій та хімії ВСП «ОТФК ОНТУ»

20.06 2025 р.

Підпис