

**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

Себова

Артура Костянтинівича

м. Одеса

2025 р.

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

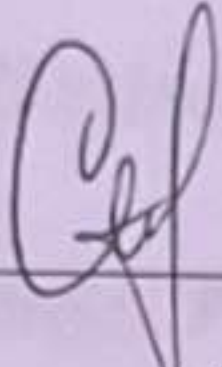
Спеціальність 181

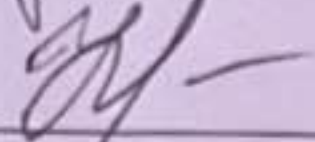
Група 4ГХ-01

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

ДО ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ НА ТЕМУ: *Розробка меню солодких страв в їдальні при підприємстві.*


Проектний матеріал складається з пояснювальної записки на 42 сторінках.

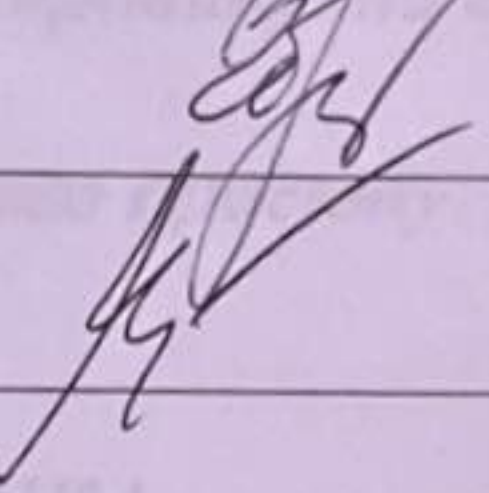
Дипломник  (Себов А.К.)

Керівник проекту  (Нагалка С.В.)

Консультанти:

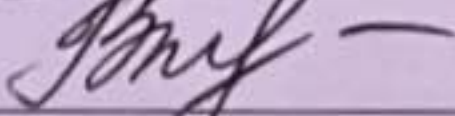
З економічної частини  (Шимко О.В.)

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 «28» 06 2025 р. Протокол № 5

Оцінка ДКК 4 / добре

Секретар ДКК 

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ВСП «ОДЕСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ОНТУ»

Дата видачі завдання

«10» грудня 2024 р.

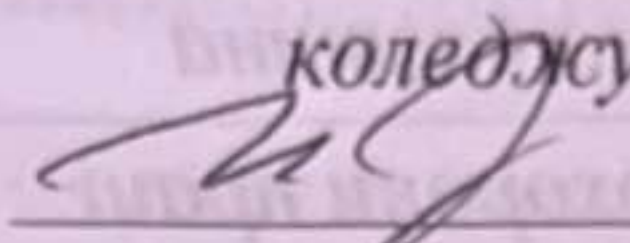
Дата закінчення роботи

«28» червня 2025 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Заст. директора

коледжу з НВР

 Беркань І.В.

**ЗАВДАННЯ
на дипломний проект**

Здобувача освіти Себова Артура Костянтиновича

Спеціальність 181 Відділення технологічне Група 4ГХ-01

Тема дипломного проекту: **Розробка меню солодких страв в їдальні при підприємстві.**

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

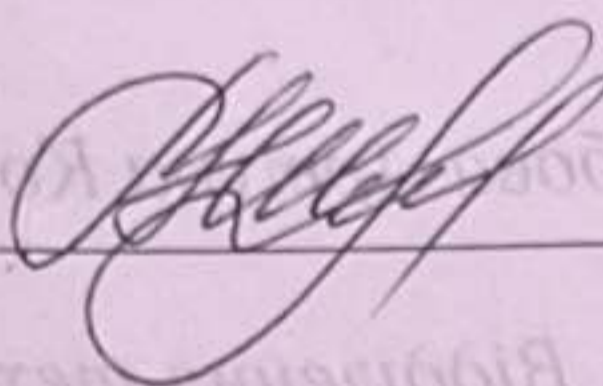
1. Характеристика об'єкту завдання
2. Технологічна частина
3. Контроль якості харчової продукції на підприємстві
4. Економічна частина
5. Заходи з охорони праці
6. Результативна частина
7. Перелік використаної літератури

Графік виконання дипломного проекту

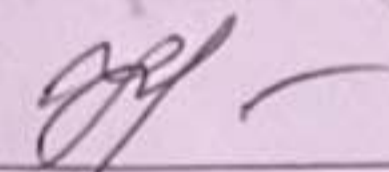
Зміст	Дата виконання
Загальна частина	22.05.2025
Характеристика об'єкту завдання	27.05.2025
Технологічна частина	31.05.2025
Економічна частина	02.06.2025
Заходи з охорони праці	07.06.2025
Попередній захист	16.06.2025
Захист дипломного проекту	24.06.2024

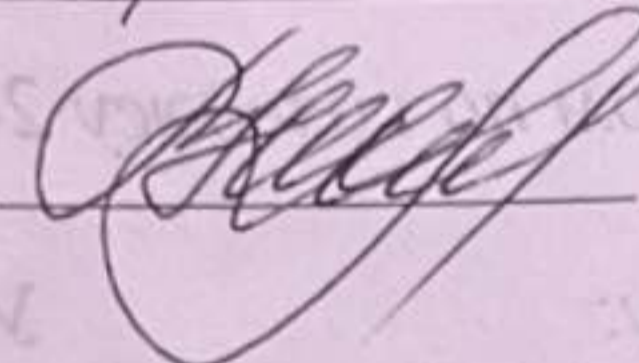
Завдання розглянуто і затверджено на засіданні циклової комісії

Протокол № 4 від «5» листопада 2024р.

Голова циклової комісії  (Ільчишина Н.М.)

Попередній захист проведений, зауваження враховані.

Керівник проекту  (Нагалка С.В.)

Старший консультант  (Ільчишина Н.М.)

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

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Характеристика об'єкту завдання.....	7
1.1 Характеристика груп страв	8
1.2 Характеристика типу підприємства	10
2. Технологічна частина.....	11
2.1. Складання меню	11
2.2 Характеристика сировини.....	12
2.3. Розробка технологічних карток.....	18
2.4 Розрахунок енергетичної цінності страв.....	25
3. Контроль якості харчової продукції на підприємстві.....	29
4. Економічна частина	33
5. Заходи з оорони праці	37
Перелік літератури.....	42

1.1 Характеристика групи страв

Солодкі страви характеризуються приємним солодким смаком завдяки вмісту таких цукрів, як сахароза, глюкоза та фруктоза. Добова норма споживання цукрів для дорослої людини не повинна перевищувати 100 грамів. Зазвичай ці страви подають наприкінці обіду чи вечері як десерт, через що їх також називають десертними. Іноді їх включають до сніданкового меню.

Залежно від інгредієнтів і способу приготування, солодкі страви поділяють на: натуральні фрукти та ягоди, компоти, страви на основі желеутворюючих речовин, а також гарячі десерти. За температурою подачі вони класифікуються на гарячі (близько 55 °С) та холодні (від 10 до 14 °С), хоча це поділ умовний, оскільки деякі страви (наприклад, налисники з варенням, печені яблука, бабки) можуть подаватися як у гарячому, так і в холодному вигляді.

Харчова цінність солодких страв залежить від продуктів, що входять до їхнього складу. У приготуванні використовують свіжі, сушені та консервовані плоди й ягоди, фруктові-ягідні сиропи, соки, екстракти, багаті на вітаміни, мінерали, вуглеводи, ефірні олії, органічні кислоти та природні барвники. У багатьох рецептах також застосовують молочні продукти (молоко, вершки, сметану, масло, сир), яйця, крупи — усі вони багаті на білки та жири й забезпечують високу калорійність. Для посилення аромату й смаку використовують ванілін, корицю, цедру цитрусових, лимонну кислоту, каву, какао, вино, родзинки, горіхи та інші інгредієнти.

Солодкі страви й напої відіграють важливу роль у щоденному раціоні. Вони приємні на смак, слугують основним джерелом вуглеводів, створюють відчуття ситості та збагачують організм корисними речовинами. Особливо популярними є натуральні плоди й ягоди, цитрусові, кавуни, дині, які часто споживають із цукром або вершками. Компоти та киселі доцільно готувати зі свіжих фруктів, ягід і шипшини. Желе, муси, креми, подані у порційних формах, не лише привабливо виглядають, а й збуджують апетит.

										Арк
										8

Гарячі солодкі страви, такі як пудинги чи запіканки з яблуками, не лише приємні на смак, а й мають високу енергетичну цінність. Їх рекомендується включати до сніданкового чи вечірнього раціону. У той час як на обід краще подавати напої на основі фруктів — компоти або киселі. Крім того, популярністю користуються чай і кава з додаванням молока.

Найуживанішим напоєм залишається чай із цукром. Його часто споживають під час сніданку, обіду чи у перервах між основними прийомами їжі. Залежно від сорту чай може мати різні відтінки смаку — від терпких до ледь гіркуватих. Для пом'якшення смаку та надання солодощі до нього додають цукор. У помірній кількості він підкреслює аромат і смакову глибину напою, але надмірне підсолодження може зіпсувати натуральний смак чаю. Згідно з санітарними нормами, особливо для дітей, кількість цукру в напоях слід обмежувати, що передбачено й у технологічних картах. Калорійність такого чаю залежить від об'єму доданого цукру. Чорний чай із цукром містить незначну кількість калію й натрію, а також є джерелом глюкози, моно- та дисахаридів. Такий напій забезпечує енергію, стимулює роботу мозку, покращує настрій і бадьорість.

Компот із суміші сухофруктів — універсальний напій, що підходить для будь-якої пори року. Його смакові якості залежать від поєднання фруктових інгредієнтів. Компот збагачує організм пектинами, вуглеводами, мінералами — фосфором, кальцієм, залізом і калієм — та сприяє відновленню сил, особливо після хвороб.

Ягідний кисіль — одна з найдавніших слов'янських солодких страв. Він має користь для травної системи, зокрема, при розладах шлунково-кишкового тракту. Кисіль виконує детоксикаційну функцію: допомагає виводити з організму токсини і шлаки, а також забезпечує надходження амінокислот і вітамінів.

1.2 Характеристика типу підприємства

Їдальні, розташовані при підприємствах, облаштовуються з урахуванням зручного розміщення — якнайближче до основних груп працівників. Вони забезпечують харчування персоналу, що працює у денні, вечірні та нічні зміни, а за потреби — організують доставку гарячих страв безпосередньо в цехи або на будівельні об'єкти. Графік роботи таких їдалень погоджується з адміністрацією підприємства.

Для невеликих трудових колективів, розміщених на значних площах, використовують їдальні-роздавальні та пересувні їдальні. Останні не мають власної кухні, а виконують функції підігрівання готових страв, які постачаються з інших закладів ресторанного господарства у спеціальній термоізоляційній тарі. Такі їдальні комплектуються ударостійким посудом і столовими приборами.

2 ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА

2.1 Вибір страв для меню

Меню є одним із ключових документів, необхідних для організації приготування їжі в їдальнях при підприємствах. Воно виконує одночасно дві функції: інформує споживачів про асортимент страв і слугує планом роботи закладу харчування.

Меню формується з урахуванням харчової цінності страв, добових потреб організму у білках, жирах, вуглеводах, вітамінах, а також з урахуванням різноманітності, сезонності, вартості та складності приготування. Чим ширше і різноманітніше меню, тим повніше організм отримує необхідні поживні речовини. Тому під час планування меню важливо включати страви з різних продуктів і не допускати повторення одних і тих самих страв упродовж чотирьох днів.

Меню складається на основі чинної нормативно-технічної та методичної документації, зокрема: збірників рецептур, технологічних карт і інструкцій, калькуляційних карт і прейскурантів цін.

Остаточне затвердження меню здійснюється керівником підприємства, після чого документ підписується відповідальними особами та скріплюється печаткою.

Таблиця 2.1 Меню солодких страв.

№ розкладки	Найменування страв (блюди)	Вихід грам	Енергоцінність, ккал	Алергени
1	2	3	4	5
Солодкі страви.				
07.12	Запіканка з сиру кисло-молочного з бананом та сметаною	100/15	213,95	Г, МП, Л
11.09	Чай з цукром	200	60	
312	Яблука свіжі	100	43	
322	Компот із суміші сухофруктів	200	88	

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

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

У харчовій промисловості та закладах ресторанного господарства олія повинна зберігатися в герметичній тарі, захищеній від світла, при температурі від +8 до +20 °С. Не допускається використання продукту з ознаками псування — каламутності, осаду, прогірклого запаху або зміни кольору.

Перед використанням перевіряється термін придатності, умови зберігання та органолептичні властивості. Рафіновану олію застосовують для приготування страв із тривалим термічним обробленням, а нерафіновану — переважно для холодних закусок і салатів.

Цукор-пісок. Відповідно з ДСТУ 4623-2006 цукор-пісок повинен складатися з однорідних кристалів розміром 0,2-2,5 мм, бути сипучим, без грудочок, мати білий колір з блиском, повністю розчинитися в воді, даючи прозорі розчини без нерозчинних осадків, механічних чи інших сторонніх домішок. Вкус солодкий, без сторонніх присмаків як і в сухому цукрі, так і водяному розчині.

Для промислової переробки допускається цукор-пісок з вологістю не більше 0,15% та вмістом цукрози не менше 99,55%, РР не більше 0,065%, золи не більше 0,05%, маючи кольоровість до 1,5 ум. од. чи одиниць оптичної щільності 172. Металомішок допускається не більше 0,0003% з розміром не більше 0.3 мм в найбільшому лінійному вимірі. Енергетична цінність 100 г цукру- піску 1565 кДж.

Спеції — це харчові продукти рослинного походження, які використовуються в кулінарії, харчовій промисловості та ресторанному господарстві для покращення смакових, ароматичних та естетичних властивостей страв. Вони можуть бути цілими, меленими, сушеними або у вигляді сумішей і витяжок. Спеції не мають високої енергетичної цінності через малу кількість, що використовується. Орієнтовно в 100 грамах спецій може міститися: білків — 6–12 г, жирів — 3–10 г, вуглеводів — до 50 г. Енергетична цінність — від 200 до 350 ккал. Вони багаті на ефірні олії,

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рідина, без плівки на поверхні.

Колір: приємний, ванільний, з ароматом молока й шоколаду.

Смак і запах: коричневий.

Консистенція: рідка, однорідна.



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

Найменування страви	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Какао з молоком	200	3,77	2,80	25,90	144,96

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

Запіканка з сиру кисломолочного з бананом та сметаною

Найменування продуктів	Витрата сировини на 1 порцію, г	
	Маса бруто, г	Маса нетто, г
Сир кисломолочний	57	57
Крупа манна або	4,5	4,5

ГХ 01.11 002.00 ДП ПЗ

Арк

19

Смак і запах: кисломолочного сиру з ніжним ароматом банану, ванілі.

Консистенція: пухка, соковита, однорідна.



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

Найменування страви	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Запіканка з сиру кисломолочного з бананом та сметаною	115	10,90	11,94	17,19	216,48

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

Напій з цикорієм та чорницею/ехінацеєю з молоком

Найменування продуктів	Витрата сировини, г		Витрати сировини, г	
	Маса нетто, г	Маса нетто, г	Маса нетто, г	Маса нетто, г
Напій розчинний на основі	25	5	5	4,5

Технологія приготування страви

Довести до кипіння воду в великому чайнику або каструлі, заварити чай, дати постояти 5-10 хвилин для настоювання. Забороняється кипіння завареного чаю або довгострокове зберігання його на плиті.

Готовий напій розділити на порції по чашкам чи стаканам. Чай подати з цукром, згідно закладки.

Закладка цукру при трьохразовому харчуванні: на сніданок і вечерю 7,5 г, а якщо на обід, то 10 г виходом 200 г; при одноразовому харчуванні закладка цукру 7,5 г на вихід 200 г.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рідина, без плівки на поверхні.

Колір: світло-жовтий.

Смак і запах: приємний, з присмаком.

Консистенція: однорідна, рідка.



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

Найменування страви	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Чай	200	0	0	14,97	56,9

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:

$$G_{б.с.} = \frac{G_б * G_с}{100}, \quad (2.1)$$

де $G_{б.с.}$ – вміст частини білків в 1 порції страви, г;

$G_б$ – вміст частини білків в 100 г сировини, г;

$G_с$ – вміст сировини в 1 порції страви, г.

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

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

де $G_{б.с.1}, G_{б.с.2}, \dots, G_{б.с.n}$ - 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	Борошно пшеничне в/г	10,3	1,1	69,1	334
2	Цукор	0	0	99,8	379
3	Сметана	2,80	20,00	4	206,0
4	Олія	0,00	99,90	0	899,0
5	Сир кисломолочний	16,2	9,0	2,7	169
6	Куркума	7,83	9,88	43,83	354,0

Чай

Таблиця 2.2.4 Поживна та енергетична цінність чаю в одній порції (250 г)

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Чай	1	0	0	0	0
3	Цукор	15	0	0	14,97	56,9
4	Вода	185	0	0	0	0
	Разом:		0	0	14,97	56,9

Бракеражний журнал має кожне підприємство ресторанного господарства.

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.

					ГХ 01.11 003.00 ДП ПЗ	Арк
						31

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. Какао з молоком

Таблиця 4.1 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса бруutto, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Какао - порошок	4	778	3,11
2	Молоко	100	58	5,80
3	Цукор білий	20	36	0,72
4	Ванільний цукор	1	170	0,17
	Разом			9,80

Страва 2. Запіканка з сиру кисломолочного з бананом та сметаною

Таблиця 4.2 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса бруutto, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Сир кисломолочний	57	192	10,94
2	Крупа манна	4,5	33	0,15
3	Цукор	4,8	36	0,17
4	Банан	50	70	3,50
5	Олія рослинна	1	81	0,08
6	Сухарі	3	125	0,38
7	Сметана	3	95	0,29
8	Ванільний цукор	0,2	170	0,03
9	Куркума	0,5	620	0,31
10	Сметана для подачі або ягідний соус	15	95	1,43
	Разом	139		17,28

Страва 3. Напій з цикорієм та чорницею/ ехінацеєю з молоком

Таблиця 4.3 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса бруutto, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Напій розчинний на основі злаків та цикорію	5	523	2,62

прибуток				
Рентабельність, %	38,9	38,9	38,9	38,9

ВИСНОВОК

У процесі економічного обґрунтування було здійснено детальний розрахунок прямих матеріальних витрат на приготування однієї порції кожної з чотирьох страв: какао з молоком, запіканки з сиру кисломолочного з бананом та сметаною, напою з цикорієм та чорницею/ехінацеєю з молоком і чаю. Собівартість страв коливається в межах від 1,1 грн до 17,3 грн залежно від складності рецептури та вартості інгредієнтів.

Після застосування націнки у 80% визначено відпускні ціни, що забезпечують формування валового прибутку. Надалі проведено розподіл операційних (непрямих) витрат пропорційно до суми прямих витрат, що дозволило об'єктивно оцінити повну собівартість кожної порції страви.

За результатами розрахунків встановлено операційний прибуток для кожної позиції, а також обчислено рентабельність реалізації продукції, яка склала 38,9% для кожної страви. Такий рівень рентабельності є прийнятним і свідчить про доцільність та економічну ефективність виробництва й реалізації даних страв у рамках діяльності підприємства громадського харчування.

Таким чином, проведені розрахунки підтверджують економічну доцільність впровадження даного меню, забезпечуючи покриття витрат та отримання прибутку при збереженні конкурентоспроможних відпускних цін.

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.

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 01.11 000.00 ДП ПЗ	Арк
						42

Звіт подібності

метадані

Назва організації

Odesa Technical Professional College of Odesa National University of Technology

Заголовок

Розробка меню солодких страв в їдальні при підприємстві

Автор

Науковий керівник / Експерт

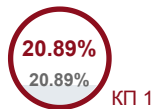
Себов Артур КостянтиновичНагалка Світлана Вікторівна

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

7851

Кількість слів

57547

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	Б	11
Інтервали	A→	0
Мікропробіли	␣	20
Білі знаки	Б	0
Парафрази (SmartMarks)	a	53

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	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/d170b7e7-9f64-4cae-8636-2f0a585386fa/download	131 1.67 %
2	https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf	130 1.66 %
3	https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf	93 1.18 %
4	https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf	80 1.02 %
5	https://elektronnij-posibnik.webnode.com.ua/konspekt-do-temi/	77 0.98 %

6	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/d170b7e7-9f64-4cae-8636-2f0a585386fa/download	59 0.75 %
7	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/fe683780-2cc9-4de1-8add-77245c815d4a/download	58 0.74 %
8	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/d170b7e7-9f64-4cae-8636-2f0a585386fa/download	56 0.71 %
9	http://elib.tsatu.edu.ua/dep/ate/tpzpsg_2/page5.html	47 0.60 %
10	https://studfile.net/preview/5112591/	46 0.59 %

з домашньої бази даних (0.00 %)



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

з програми обміну базами даних (0.84 %)



ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	181_Діренко_Ірина_Олегівна_ТРАП_2025 5/17/2025 National University of Food Technologies (Кафедра технології ресторанної і аюрведичної продукції)	31 (3) 0.39 %
2	Медведева АО_розділ.doc 5/10/2023 Publishing House "Helvetica" (Видавничий дім "Гельветика")	13 (1) 0.17 %
3	tnpu/Diplomni/Diplomni_2010/10d264/Веренжак Н. В/Веренжак дипл.doc 8/22/2017 V. Hnatyuk Ternopil National Pedagogic University (TNPU) students work	10 (1) 0.13 %
4	курсовая работа Самойленко Анна ХТ-22 12/24/2024 Mykhailo Tugan-Baranovskyi Donetsk National University of Economics and Trade (Donetsk National University of Economics and Trade named after Mykhailo Tugan-Baranovskyi)	7 (1) 0.09 %
5	Turbiznes_2018_Chubaha.docx 11/21/2018 V. N. Karazin Kharkiv National University (KKNU) (НИИ КИМВ та ТБ - кафедра світової політики, дипломатії та туристичного бізнесу)	5 (1) 0.06 %

з Інтернету (20.05 %)



ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ДЖЕРЕЛО URL	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf	352 (5) 4.48 %
2	http://elib.tsatu.edu.ua/dep/ate/tpzpsg_2/page5.html	294 (12) 3.74 %
3	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/d170b7e7-9f64-4cae-8636-2f0a585386fa/download	246 (3) 3.13 %
4	https://elektronnij-posibnik.webnode.com.ua/konspekt-do-temi/	123 (2) 1.57 %
5	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/fe683780-2cc9-4de1-8add-77245c815d4a/download	119 (3) 1.52 %
6	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/%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8%20%D0%B7%20%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BE%D1%88%D0%BD%D0%B0%20%D1%88%D0%BA%D1%96%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%96%20%D0%A2%D0%9A_12.docx	67 (5) 0.85 %
7	https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/214d43de-5031-4ab6-849f-efa001b5416b/content	57 (3) 0.73 %

ВІДГУК

керівника про дипломний проект (роботу) студента

Себова Артура Костянтиновича

Спеціальність № 181 Харчові технології

Тема дипломного проекту (роботи) Розробка меню солодких страв в їдальні при підприємстві.

ХАРАКТЕРИСТИКА ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ (РОБОТИ)

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

Дипломна робота вирізняється ґрунтовним розкриттям теми та високим рівнем виконання. У дослідженні всебічно розглянуто питання розробки солодких страв для їдальні з урахуванням вікових потреб споживачів. Структура проекту охоплює чітко сформований теоретичний розділ, аналітичну частину з аналізом нормативної документації, а також практичні матеріали — розроблені рецептури, технологічні карти та приклади меню. Усі компоненти роботи виконано в повному обсязі відповідно до вимог чинних стандартів

б) Самостійність роботи над проектом (роботою)

Дипломний проект здобувачем освіти Кушнір Б.О. було виконано самостійно. У процесі роботи він продемонстрував ініціативність, відповідальність та здатність приймати технічно виважені рішення на всіх ключових етапах розробки. Взаємодія з науковим керівником мала переважно консультативний характер і стосувалась уточнення окремих деталей 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 _____

Розроблені солодкі страви відповідають ключовим принципам раціонального харчування, мають збалансований склад і адаптовані до особливостей організації харчування і їдальні при підприємстві. Точність виконаних розрахунків, логічна послідовність викладення матеріалу та обґрунтованість прийнятих рішень засвідчують високий рівень професійної підготовки здобувача освіти.

Оцінка розрахункової частини _____ 4 (добре)

Оцінка графічної роботи _____ 4 (добре)

Загальна оцінка _____ 4 (добре)

Прізвище, ім'я, по батькові _____ Нагалка С.В.

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

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

Ми, що нижче підписалися,

Себов Артур Костянтинівич,
здобувач освіти гр. 4ГХ-01, та

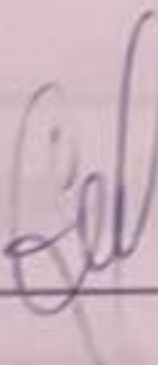
Нагалка Світлана Вікторівна,
керівник дипломного проекту,
не заперечуємо щодо розміщення електронного варіанту пояснювальної записки до дипломного проекту фахового молодшого бакалавра на тему:

«Розробка меню солодких страв в їдальні при підприємстві.» (автор роботи – Себов А.К., керівник роботи – Нагалка С.В.)

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



/ Себов А.К./

Керівник

/ Нагалка С.В./

« 24 » 06 20 25 р.

РЕЦЕНЗІЯ

на дипломний проект (роботу) студента

технологічного

відділення

Себова Артура Костянтиновича

(прізвище, ім'я, по батькові)

Спеціальність № 181 Харчові технології

Керівник дипломного проекту (роботи)

Нагалка С.В.

(прізвище, ім'я, по батькові)

Тема дипломного проекту (роботи)

Розробка меню солодких страв в їдальні при підприємстві.

Об'єм розрахунково-пояснювальної записки

42

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 відзначається продуманою структурою, послідовністю викладу та ґрунтовним аналізом як теоретичних, так і практичних аспектів теми. До її основних переваг належать комплексний підхід до реалізації поставлених завдань, ефективне використання чинної нормативно-правової бази та застосування сучасних методичних підходів у процесі дослідження.

д) Основні недоліки дипломного проекту (роботи)

В дипломному проекті недостатньо враховані дієтичні особливості – у рецептурах не завжди враховано потреби споживачів із харчовими обмеженнями (наприклад, людей із непереносністю лактози або цукровим діабетом).

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 рецензента Голова циклової комісії харчових технологій та хімії ВСП «ОТФК ОНТУ»

26.06. 2025 р.

Підпис