

**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

***Плахотної Олександри
Андріївни***

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 салатів в їдальні при бізнес-центрі.*

Проектний матеріал складається з пояснювальної записки на 57 сторінках.

Дипломник _____ (Плахотна О.А.)

Керівник проекту _____ (Ільчишина Н.М.)

Консультанти:

З економічної частини _____ (Шимко О.В.)

З охорони праці _____ (Чорновол Н.І.)

Нормоконтроль _____ (Пермінов Г.О.)

До захисту допущений:

Голова циклової комісії _____ (Ільчишина Н.М.)

Завідувач відділенням _____ (Касаджик В.В.)

Захист «28» 06 2025 р. Протокол № 6

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 Плахотної Олександри Андріївни

Спеціальність 181 Відділення технологічне Група 4ГХ-01

Тема дипломного проекту: **Розробка меню салатів в їдальні при бізнес-центрі.**

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

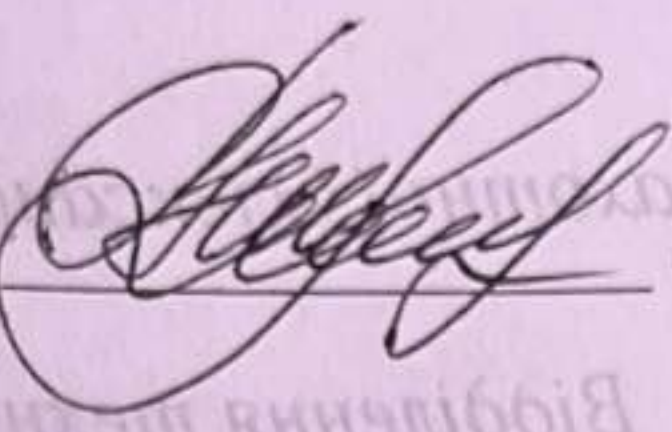
1. Характеристика об'єкту завдання
2. Технологічна частина
3. Контроль якості харчової продукції на підприємстві
4. Економічна частина
5. Заходи з охорони праці
6. Результативна частина
7. Перелік використаної літератури

Графік виконання дипломного проекту

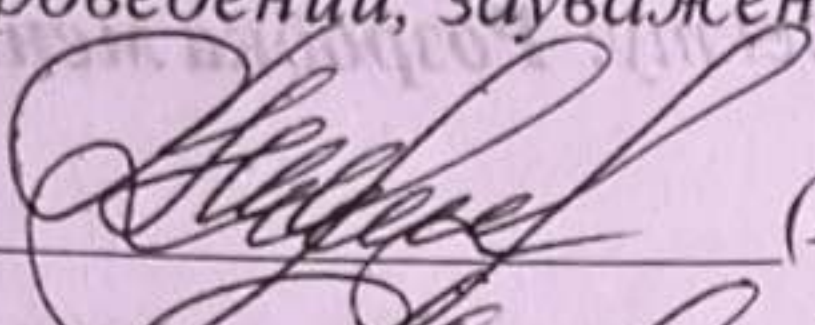
Зміст	Дата виконання
Загальна частина	22.05.2025
Характеристика об'єкту завдання	27.05.2025
Технологічна частина	31.05.2025
Економічна частина	02.06.2025
Заходи з охорони праці	07.06.2025
Попередній захист	16.06.2025
Захист дипломного проекту	24.06.2024

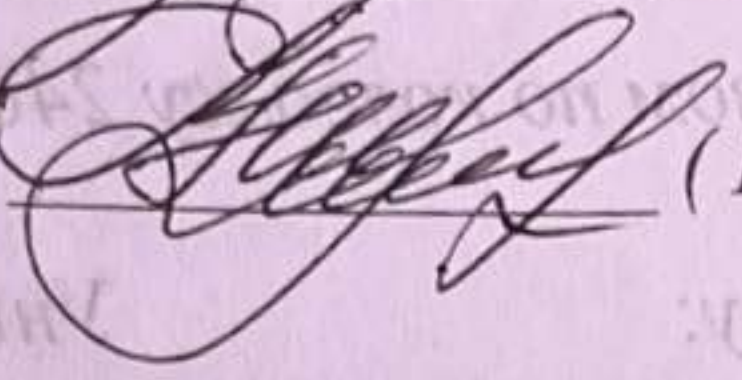
Завдання розглянуто і затверджено на засіданні циклової комісії

Протокол № 4 від «5» листопада 2024р.

Голова циклової комісії  (Ільчишина Н.М.)

Попередній захист проведений, зауваження враховані.

Керівник проекту  (Ільчишина Н.М.)

Старший консультант  (Ільчишина Н.М.)

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Характеристика об'єкту завдання.....	7
1.1 Характеристика груп страв	7
1.2 Характеристика типу підприємства	8
2. Технологічна частина.....	11
2.1. Складання меню	12
2.2 Характеристика сировини.....	13
2.3. Розробка технологічних карток.....	26
2.4 Розрахунок енергетичної цінності страв.....	35
3. Контроль якості харчової продукції на підприємстві.....	41
4. Економічна частина	45
5. Заходи з оорони праці	49
Перелік літератури.....	54

ВСТУП

Громадське харчування в Україні пройшло довгий і цікавий шлях розвитку, що відображає як соціально-економічні трансформації, так і зміни в культурі харчування населення. Ця сфера завжди мала важливе значення для забезпечення населення якісною їжею, а також для формування гастрономічної ідентичності країни.

У радянський період громадське харчування було організовано переважно у вигляді їдалень, буфетів, столових на підприємствах, у навчальних закладах та установах. Воно мало плановий характер і було спрямоване на забезпечення широких мас населення недорогою, але збалансованою їжею. У цей час формувався стандарт "радянської кухні", що поєднував елементи кухонь різних народів колишнього СРСР.

Після здобуття незалежності Україна почала активну трансформацію в усіх сферах, включаючи громадське харчування. З переходом до ринкової економіки виникла велика кількість приватних підприємств — кафе, ресторанів, барів. З'явився попит на нові формати обслуговування, національні та зарубіжні кухні, покращення якості продуктів та рівня сервісу.

На сьогодні громадське харчування в Україні є багатогранним і динамічним сектором економіки. Він включає в себе як масові заклади швидкого харчування, так і ресторани високої кухні. Популярності набувають концепції здорового харчування, вегетаріанства, локальних продуктів, а також фудкорти і вулична їжа. Важливу роль відіграє розвиток сервісів доставки їжі, особливо в умовах пандемії COVID-19, що значно змінило споживчі звички.

Також активно розвивається гастротуризм, який стає вагомою складовою туристичної привабливості регіонів України. Міста як Львів, Одеса, Київ перетворюються на гастрономічні центри, де можна скуштувати як автентичні українські страви, так і інтернаціональні кулінарні новинки.

У майбутньому розвиток галузі громадського харчування в Україні буде визначатися такими чинниками:

					ГХ 01.09 000.00 ДП ПЗ	Арк
						4

- ✓ впровадженням інноваційних технологій у приготуванні та обслуговуванні;
- ✓ зміцненням контролю за якістю та безпечністю продуктів;
- ✓ екологізацією бізнесу (відмова від пластику, підтримка локальних фермерів);
- ✓ підвищенням кваліфікації працівників сфери;
- ✓ інтеграцією української кухні в міжнародний гастрономічний простір.

Громадське харчування в Україні продовжує еволюціонувати, відповідаючи на виклики часу та потреби споживачів, і має великий потенціал для подальшого зростання.

Одеса — традиційний гастрономічний центр України — продовжує зберігати свою унікальність і привабливість для туристів та місцевих жителів. Місто активно відновлює та розширює інфраструктуру закладів громадського харчування, зокрема в історичному центрі, на узбережжі та в нових житлових районах.

В Одесі стрімко розвиваються кафе з авторською кухнею, сучасні їдальні, заклади формату стріт-фуд, а також заклади з концепцією відкритої кухні та інтернаціональним меню. Особливої популярності набувають ресторани, що відтворюють одеську кухню з її мультикультурними впливами — єврейськими, грецькими, болгарськими та вірменськими.

Молоді ресторатори активно впроваджують інновації, а місто підтримує розвиток малого та середнього бізнесу, що сприяє появі нових гастроініціатив. Одеса зберігає статус гастрономічної столиці Півдня України та дедалі більше орієнтується на поєднання традицій та сучасних тенденцій.

Висновок

Український ресторанний бізнес продовжує рости й оновлюватися, зберігаючи динамічність, інноваційність і чутливість до змін у споживчих вподобаннях. Це свідчить про його життєздатність і перспективи подальшого розвитку. Ресторанна справа в Україні, зокрема в таких містах як Одеса, активно адаптується до нових реалій, зберігаючи динаміку та відкриваючи

					ГХ 01.09 000.00 ДП ПЗ	Арк
						5

нові можливості для зростання. Гнучкість, креативність і прагнення до якості стають основою сталого розвитку галузі в умовах змін.

1 ХАРАКТЕРИСТИКА ОБ'ЄКТУ ЗАВДАННЯ

Дипломним проектом передбачено розробку меню салатів в їдальні при бізнес-центрі.

1.1 Характеристика групи страв

Салати — це страви, що складаються з нарізаних або подрібнених інгредієнтів, які поєднуються між собою і заправляються різноманітними соусами. Вони можуть бути як самостійною стравою, так і доповненням до основних страв.

Поживність салатів визначається складом:

- Овочеві салати — багаті на клітковину, вітаміни, мінерали;
- М'ясні та рибні — джерело білків, жирів, амінокислот;
- Круп'яні та бобові — містять вуглеводи, рослинний білок;
- Фруктові — джерело природних цукрів, антиоксидантів, органічних кислот.

Салати мають широку палітру смаків — від свіжих і легких до насичених і пікантних. Вони можуть бути основною стравою, закускою або частиною багатокомпонентного обіду.

Поєднання інгредієнтів забезпечує різноманітність текстур — від м'якості варених овочів до хрусткості свіжих листків, горіхів або сухариків.

Основні процеси — нарізання, змішування, іноді — попереднє відварювання, тушкування або обсмажування окремих компонентів. Важливу роль відіграє заправка: олія, сметана, майонез, соєвий соус чи авторські соуси.

Салати часто мають яскраве, барвисте оформлення, що робить їх привабливими та апетитними на святковому або повсякденному столі.

Класифікація салатів:

- ✓ Овочеві — з капустою, помідорами, огірками, буряком;
- ✓ М'ясні — з куркою, яловичиною, шинкою;

					ГХ 01.09 001.00 ДП ПЗ	Арк
						7

- ✓ Рибні — з оселедцем, тунцем;
- ✓ Морепродукти — з креветками, кальмарами;
- ✓ Фруктові — яблука, цитрусові, ягоди;
- ✓ Яєчні, сирні, бобові, круп'яні — як основа або компонент;
- ✓ Комбіновані — поєднання кількох груп інгредієнтів.

Салати можуть бути легкою закускою, гарніром чи основною стравою. Вони сприяють збагаченню раціону, підтримують баланс поживних речовин і роблять харчування більш різноманітним та естетичним.

1.2 Характеристика типу підприємства

Їдальня — це спеціалізований заклад громадського харчування, що орієнтується на масове приготування та реалізацію страв переважно національної кухні. Її основне призначення — забезпечити організоване, збалансоване та доступне харчування різних верств населення. Це найбільш розповсюджений тип закладу у сфері соціального харчування, який відповідає за регулярне та недороге забезпечення споживачів сніданками, обідами й вечереми.

Їдальні забезпечують швидке обслуговування та високу пропускну здатність завдяки оптимізованим виробничим процесам і простій системі подачі страв. Їхньою ключовою перевагою є доступна вартість страв, які зберігають достатній рівень поживності та кулінарної якості. Їдальні є невіддільною частиною соціальної інфраструктури — шкіл, університетів, медичних закладів, підприємств, військових частин.

Класифікація їдалень

1. За функціональним призначенням:

- загальнодоступні: обслуговують усіх охочих, незалежно від соціального статусу. Часто розташовані в житлових масивах, ринках, ТРЦ, поряд із зупинками громадського транспорту.

- закритого типу (відомчі): призначені для обслуговування працівників одного підприємства чи установи (фабрики, заводи, держоргани).

					ГХ 01.09 001.00 ДП ПЗ	Арк
						8

- освітні: забезпечують харчування учнів, студентів, педагогів (шкільні, університетські їдальні).

- лікувальні: функціонують у лікарнях, санаторіях, центрах реабілітації та забезпечують харчування відповідно до медичних дієт.

- військові: працюють у складі казарм, військових частин, забезпечують харчування за нормами оборонного відомства.

2. За формою обслуговування:

- самообслуговування: найпоширеніша модель — клієнт самостійно вибирає страви з лінії роздачі.

- з обслуговуванням офіціантами: зустрічається у спеціалізованих їдальнях (преміум-сегмент), де пропонується комфортніша атмосфера.

3. За способом організації харчування:

- комплексні обіди: чітке меню з фіксованим набором страв.

- вільний вибір: широкий асортимент страв, серед яких відвідувач обирає бажані позиції.

Особливості організації роботи їдальні

Меню: зазвичай типове або змінне на тиждень. Складається з перших страв (супи, бульйони), других страв (м'ясні, рибні, овочеві), гарнірів, салатів, хліба, напоїв та десертів. У шкільних та медичних їдальнях меню формують відповідно до норм харчування й дієт.

Кількість посадкових місць: залежить від категорії та призначення їдальні. У малих закладах — від 50 до 100 місць, у середніх — 150–200, у великих (наприклад, при університетах або підприємствах) — понад 300 посадкових місць. Потужність визначається також кількістю змін — їдальня може обслуговувати до кількох тисяч людей за день.

Кухонно-технологічне обладнання: їдальні оснащуються виробничими цехами (заготівельним, гарячим, холодним, мийним), лініями роздачі, системами вентиляції, охолодження та дезінфекції.

Система обліку: використовується програмне забезпечення для контролю за обігом продуктів, витратами, списанням сировини та формуванням меню.

Персонал: штат включає кухарів, підсобних працівників, технічний персонал, прибиральників, обслуговуючий персонал (касири, роздавальники, у разі потреби — офіціанти).

Гігієна та безпека: дотримання санітарно-епідеміологічних норм — ключова умова функціонування. Ведеться контроль температурного режиму, термінів придатності, особистої гігієни працівників.

Їдальні забезпечують населення якісним та доступним харчуванням, сприяючи збереженню здоров'я та працездатності. У бюджетних установах вони виконують також соціальну функцію, гарантуючи безкоштовне або частково субсидоване харчування для пільгових категорій (учнів, пенсіонерів, військових, хворих).

Їдальні залишаються затребуваними завдяки поєднанню простоти, ефективності та економічної доцільності. Вони також адаптуються до нових умов — наприклад, пропонують кейтеринг або харчування на винос, впроваджують екологічні рішення (сортування відходів, біопосуд).

Їдальні — це стратегічно важливі заклади у системі громадського харчування. Вони поєднують масове обслуговування з організованістю та доступністю, виконуючи як економічні, так і соціальні завдання. Завдяки своїй гнучкості, їдальні можуть ефективно функціонувати як у мирний час, так і в умовах надзвичайних ситуацій.

2 ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА

2.1 Вибір страв для меню

В курсовій роботі буде використовуватись загальнодоступний тип їдальні при торговому центрі.

Для складання меню салатів в їдальні обираємо наступні страви:

1. Салат з брокколі та авокадо.
2. Салат м'ясний з овочами.
3. Салат «Карпрезе».
4. Салат з куркою та шпинатом.
5. Салат «Середземноморський».

Салат з брокколі та авокадо — легка, свіжо-сезонна страва, яка поєднує ніжну текстуру овочів з яскравим смаковим акцентом цитрусово-медової заправки. Основу салату становлять стигле авокадо та попередньо відварені до стану аль-денте суцвіття брокколі. До складу входить також свіжа петрушка, яка додає ароматної пряності та зеленого відтінку смаку. Страва заправляється емульсією на основі оливкової олії холодного віджиму, натурального меду та свіжого соку лайма, що створює ідеальний баланс між солодкістю, кислотністю та м'якою жирністю. Може подаватися як самостійна страва або гарнір до риби, білого м'яса чи вегетаріанських страв. Рекомендовано для здорового харчування, підходить для вегетаріанців. Не містить глютену, може бути адаптований для веганського меню (за потреби — без меду).

Салат м'ясний з овочами — поживна страва з гармонійним поєднанням м'яса та свіжих овочів, ідеальна для повноцінного обіду або вечері. Основу салату становить соковита, ніжно відварена яловичина, нарізана слайсами або соломкою. До складу входять свіжі помідори, хрусткі огірки та зелена цибуля, які додають свіжості, соковитості та легкого пряного аромату. В якості заправки використовується рослинна олія, яка підкреслює природний смак інгредієнтів без надмірної насиченості. Салат має виразну текстуру — поєднання м'якості м'яса і свіжого овочевого хрумкоту. Смак

					ГХ 01.09 002.00 ДП ПЗ	Арк
						11

збалансований, з м'ясним акцентом і приємною овочевою легкістю. Колірна гама — апетитна, з переважанням червоно-зелених відтінків. Рекомендований до вживання у холодному вигляді. Подається як самостійна страва або у складі обіду/вечері, добре поєднується з житнім хлібом або гарніром з круп.

Салат «Капрезе» — основу салату становлять стиглі помідори та сир — традиційно Моцарела, проте можливе використання сиру Фета для створення легкого солонуватого акценту. Салат доповнюється свіжим листям базиліку, яке надає страві характерного середземноморського аромату. Заправка — з олії першого віджиму, яка об'єднує всі інгредієнти в єдину гастрономічну композицію. Консистенція ніжна, соковита, з приємним контрастом м'якості сиру та щільності помідорів. Смак — свіжий, з балансом солодкості томатів, молочної ніжності сиру та пряної нотки базиліку. Подається охолодженим як закуска або легкий салат, підходить для вегетаріанського меню.

Салат з куркою та шпинатом — поживна, збалансована страва, що вдало поєднує білкові інгредієнти з овочевою основою та ніжною заправкою. Основу салату становить відварене куряче філе, нарізане шматочками, яке надає страві ситності й м'ясної м'якості. Доповнюють його свіжі огірки, зелень шпинату та подрібнена зелена цибуля — інгредієнти, які додають соковитості, легкості та пряного аромату. До складу також входять відварені яйця, які забезпечують кремову текстуру та додаткову білкову цінність. Салат заправляється сметаною, що надає страві ніжного, злегка вершкового смаку та об'єднує всі компоненти в єдину гастрономічну композицію. Смак — м'який, збалансований, з легкими вершковими та зеленими нотками. Візуально страва має свіжий вигляд завдяки домінуванню зеленого кольору зі світлими вкрапленнями білків та шматочками курятини. Рекомендується до подачі в охолодженому вигляді як самостійна страва або як частина легкого обіду.

Салат «Середземноморський» — основу салату становить відварене куряче філе, нарізане слайсами або шматочками, яке змішують з овочами: свіжими огірками, солодким перцем, нарізаними тонкою соломкою, та дрібно порізаною ріпчастою цибулею. Така обробка забезпечує рівномірне поєднання смаків та збереження текстурної різноманітності. Заправка готується зі свіжого соку лайма, оливкової олії холодного віджиму, натурального меду та дрібки солі, що створює ідеальний баланс між свіжістю, солодкістю та легким пряним акцентом. У результаті салат набуває яскравого смаку з освіжаючими нотками, легкої кислоти та медового відтінку. Візуально страва приваблює яскравою палітрою кольорів — зелень огірків, жовто-червоні відтінки перцю, золотавість курятини. Салат подається в охолоджену вигляді, ідеально підходить для легкої вечері або як частина здорового меню. Може подаватись як самостійна страва або в складі обіднього сету. Рекомендовано для раціонів здорового харчування та дієтичного меню.

2.2 Характеристика сировини

Яловичина — це харчова сировина тваринного походження, отримана в результаті забою великої рогатої худоби. Є одним із найпоширеніших джерел тваринного білка у раціоні людини. Завдяки своєму насиченому смаку, щільній текстурі та поживній цінності широко використовується в кулінарії, ресторанному господарстві та м'ясопереробній промисловості. Залежно від віку тварини, умов відгодівлі та частини туші, яловичина може відрізнятись за якістю, кольором і жирністю. М'ясо має волокнисту структуру, щільну, але еластичну консистенцію. Колір м'язової тканини — від яскраво-червоного до темно-червоного, жир — білий або кремовий. Запах свіжого м'яса — властивий, без сторонніх домішок. Найціннішими вважаються частини філейної, спинної, грудної та тазостегнової зон, які мають менше сполучної тканини та підходять для смаження, тушкування, запікання. Інші частини використовують для варіння, приготування бульйонів, фаршів або

					ГХ 01.09 002.00 ДП ПЗ	Арк
						13

ковбасних виробів. У 100 грамах сирової яловичини міститься: білків — 18–20 г, жирів — 10–15 г (залежно від виду), вуглеводів — незначна кількість (до 0,5 г). Енергетична цінність становить в середньому 187 ккал (783 кДж). Яловичина є важливим джерелом повноцінного білка, гемового заліза, вітамінів групи В (особливо В12), цинку, фосфору та креатину.

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

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

Філе курки — це харчова сировина тваринного походження, яка є м'язовою тканиною грудної частини курки без шкіри, кісток та хрящів. Вважається дієтичним видом м'яса завдяки низькому вмісту жиру, високій засвоюваності білка та м'якій текстурі. Широко використовується в кулінарії, ресторанному господарстві та харчовій промисловості — для приготування перших і других страв, салатів, фаст-фуду, а також у виробництві напівфабрикатів. Філе має подовжену, злегка опуклу форму з широкою основою. Колір сирого м'яса — світло-рожевий або блідо-рожевий, однорідний, без темних плям. Консистенція — щільна, еластична, поверхня — гладка, злегка волога, без слизу. Запах — властивий свіжому курячому м'ясу, без сторонніх або кислуватих нот. При кулінарній обробці стає ніжним, соковитим, має м'який смак. У 100 грамах продукту міститься: білків — 21–23 г, жирів — 1,5–2 г, вуглеводів — відсутні. Енергетична цінність становить у середньому 110–120 ккал (460–500 кДж). Куряче філе є

					ГХ 01.09 002.00 ДП ПЗ	Арк
						14

джерелом повноцінного білка, амінокислот, вітамінів групи В (В3, В6), фосфору, селену та калію.

Перед використанням філе курки перевіряється на відповідність органолептичним показникам та ветеринарно-санітарним вимогам. У процесі підготовки його промивають під проточною водою, зачищають від плівок, залишків жиру та сухожиль, після чого нарізають відповідно до технологічної потреби (слайсми, кубиками, смужками тощо). Може використовуватись для варіння, смаження, тушкування, запікання, грилювання або панування.

Зберігати охолоджене куряче філе слід при температурі від 0 до +4 °С не довше ніж 3–5 діб. Заморожене філе зберігається при температурі -18 °С до 12 місяців. Продукт не підлягає використанню за наявності ознак псування — слизу, липкості, неприродного запаху або зміни кольору.

Яйця курячі — це натуральний харчовий продукт тваринного походження, що широко використовується у кулінарії, кондитерському виробництві та харчовій промисловості. Вони мають овальну форму з щільною, гладкою шкаралупою, колір якої варіюється від білого до світло-коричневого в залежності від породи птиці. Зовнішній вигляд яєць повинен бути чистим, без тріщин, забруднень чи сторонніх нашарувань. Внутрішній вміст складається з прозорого, щільного білка і жовтка насиченого жовтого або оранжевого кольору. Смак і запах свіжих яєць нейтральний, без сторонніх або неприємних відтінків. Яйця не повинні мати ознак зіпсованості, не допускається наявність кров'яних включень або зародків. Маса одного яйця зазвичай становить від 40 до 75 грамів, залежно від категорії. Продукт має високу поживну цінність: у 100 грамах міститься близько 12,7 г білка, 11,5 г жиру та до 0,7 г вуглеводів, а енергетична цінність становить близько 157 ккал (656 кДж). Яйця є джерелом вітамінів А, D, Е, групи В та мінералів, зокрема заліза, фосфору і цинку. Придатність яєць визначається за строками зберігання, температурним режимом та умовами транспортування.

					ГХ 01.09 002.00 ДП ПЗ	Арк
						15

У закладах ресторанного господарства велика увага приділяється санітарній обробці яєць перед використанням. Згідно з вимогами санітарного законодавства, усі яйця підлягають миттю у розчині харчової соди або спеціальних мийних засобів, дозволених для використання в харчовій промисловості. Після миття яйця ополіскують чистою водою, просушують і зберігають окремо від готових страв та інших інгредієнтів. Особливої уваги потребують яйця, що використовуються для страв без термічної обробки — у такому разі рекомендується їх попереднє знезараження або використання пастеризованих яєць. Дотримання санітарних норм гарантує безпеку та якість готових страв.

Сир Моцарела — це молочна сировина тваринного походження, що належить до групи м'яких або напівтвердих сирів. Виготовляється з пастеризованого коров'ячого (традиційно — буйволиного) молока шляхом термокислотної обробки. Вирізняється ніжною текстурою, м'яким вершковим смаком та високою вологістю, завдяки чому широко використовується в кулінарії, ресторанному господарстві та харчовій промисловості — особливо в італійській кухні, для приготування піци, лазаньї, салатів, сендвічів та закусок. Сир має форму кульки або циліндра, поверхня гладка, злегка блискуча, біла або молочно-біла. Консистенція — еластична, м'яка, волокниста, при розламуванні спостерігається характерне «тягнення». Смак — ніжний, злегка вершковий, нейтральний, без кислинки або гіркоти. Запах — слабо виражений, характерний для свіжих сирів. У 100 грамах сиру Моцарела міститься: білків — 18–20 г, жирів — 17–22 г (залежно від сорту), вуглеводів — до 2 г. Калорійність — від 240 до 300 ккал (1005–1255 кДж). Продукт є джерелом повноцінного білка, кальцію, фосфору, калію, вітамінів А, D, В12 та лактози в невеликій кількості.

Перед використанням перевіряють термін придатності, умови зберігання та органолептичні властивості. За необхідності зливу рідини (з розсолу) сир промивають і подрібнюють відповідно до рецептури (слайси, кубики, натирання).

					ГХ 01.09 002.00 ДП ПЗ	Арк
						16

Зберігати сир Моцарела слід при температурі від +2 до +6 °С у герметичному пакуванні або розсолі. Після відкриття упаковки рекомендовано використати продукт упродовж 24–48 годин. Не допускається використання сиру зі змінами кольору, запаху чи появою слизу.

Помідори (томат) — це овочева сировина рослинного походження, яка широко використовується у свіжому вигляді, кулінарії, консервуванні та в харчовій промисловості. Плоди помідорів мають округлу, овально-циліндричну або сливopodobну форму залежно від сорту. Шкірка — гладенька, блискуча, забарвлена в червоний, рожевий, жовтий або оранжевий колір. М'якоть соковита, ніжна, з характерним солодко-кислим смаком, містить численні дрібні насінини. Запах свіжого томата виражений, типовий для цього виду. Маса одного плода варіюється від 50 до 250 грамів. Харчова цінність на 100 грамів продукту становить: білків — 0,6–1,1 г, жирів — 0,2 г, вуглеводів — 3,5–4,2 г. Енергетична цінність — близько 20 ккал (84 кДж). Помідори є джерелом вітамінів С, А, Е, групи В, а також містять калій, фосфор, залізо, магній, органічні кислоти та лікопін — природний антиоксидант.

Перед використанням у закладах ресторанного господарства та харчової промисловості помідори підлягають обов'язковому сортуванню, відбраковці недозрілих або зіпсованих плодів, ретельному миттю під проточною водою. За потреби плоди очищують від шкірки, видаляють насіння або подрібнюють відповідно до рецептури.

Зберігати помідори слід при температурі від +8 до +12 °С у добре провітрюваному приміщенні, окремо від овочів, що виділяють етилен (наприклад, банани або яблука). Дотримання санітарно-гігієнічних вимог забезпечує збереження якості, смакових властивостей і безпеки страв.

Цибуля ріпчаста — це овочева сировина рослинного походження. Цибулини мають округлу або злегка сплюснуту форму, складаються з м'ясистих лусок, покритих сухою оболонкою жовтого, білого або фіолетового кольору залежно від сорту. М'якоть щільна, соковита, білого або

					ГХ 01.09 002.00 ДП ПЗ	Арк
						17

злегка кремового кольору. Смак — гострий, напівгострий або солодкий (у салатних сортів), запах — характерний, різкий. Маса однієї цибулини зазвичай становить від 50 до 200 грамів. У 100 грамах продукту міститься: білків — близько 1,4 г, жирів — 0,2 г, вуглеводів — 8,2–10,0 г. Енергетична цінність — приблизно 41 ккал (172 кДж). Цибуля містить вітамін С, вітаміни групи В, калій, фосфор, залізо, органічні кислоти, фітонциди та ефірні олії, що сприяють поліпшенню травлення.

Перед використанням у харчовій промисловості чи ресторанному господарстві цибулю сортують, відбраковуючи пророслі, м'які або зіпсовані цибулини. Потім овоч очищують від сухої оболонки, миють, нарізають у відповідності до вимог технологічного процесу: кільцями, півкільцями, кубиками тощо.

Зберігається цибуля в сухих, добре вентиляованих приміщеннях при температурі від 0 до +4 °С та відносній вологості до 75%. Недотримання умов зберігання може спричинити проростання або гниття. Санітарно-гігієнічна обробка перед використанням гарантує якість та безпечність готових страв.

Перець солодкий (болгарський перець) — це овочева сировина рослинного походження, яка належить до родини пасльонових. Завдяки своєму яскравому вигляду, соковитості, солодкому смаку й високій вітамінній цінності, солодкий перець широко використовується в кулінарії, консервації, харчовій промисловості та ресторанному господарстві. Плоди мають видовжену або конічну форму, іноді чотиригранну, з товстостінною м'ясистою м'якоттю. Поверхня блискуча, гладка, шкірка щільна, забарвлення залежить від сорту: зелене, жовте, оранжеве, червоне або фіолетове. М'якоть соковита, хрумка, з приємним солодкуватим смаком. Запах свіжого перцю ніжний, типовий для овочу. Маса одного плода становить у середньому від 100 до 250 грамів. У 100 грамах продукту міститься: білків — 1,3 г, жирів — 0,2 г, вуглеводів — 5,3 г. Енергетична цінність — приблизно 27 ккал (113 кДж). Солодкий перець є джерелом вітаміну С (вищий за лимони), бета-

					ГХ 01.09 002.00 ДП ПЗ	Арк
						18

каротину (провітамін А), вітамінів В1, В2, Р, Е, а також містить калій, фосфор, кальцій, залізо та інші мікроелементи.

Перед використанням у харчовій промисловості та в закладах ресторанного господарства перець підлягає сортуванню, миттю під проточною водою, очищенню від плодоніжки та насінневої камери, а також нарізанню згідно з технологічними вимогами (кубиками, смужками, кільцями тощо).

Зберігати солодкий перець слід у холодильниках або овочевих камерах при температурі від +6 до +10 °С, за вологості 85–90%. Дотримання умов зберігання та санітарної обробки сприяє збереженню якості та безпечності сировини до моменту використання.

Огірки свіжі — це овочева сировина рослинного походження, яка належить до родини гарбузових. Вони мають видовжену, циліндричну форму з гладкою або слабо горбистою поверхнею. Забарвлення — від світло-зеленого до темно-зеленого, іноді з білими чи жовтуватими смужками, залежно від сорту. М'якоть щільна, соковита, хрустка, зі свіжим характерним ароматом та смаком без гіркоти або сторонніх присмаків. Маса одного плода становить у середньому від 80 до 250 грамів. Свіжі огірки є низькокалорійним продуктом з високим вмістом води (понад 95 %). У 100 грамах продукту міститься: білків — 0,8 г, жирів — 0,1 г, вуглеводів — 2,5 г. Енергетична цінність — приблизно 13 ккал (54 кДж). Огірки містять вітаміни С, В1, В2, РР, а також каротиноїди, калій, йод, залізо та інші мінерали.

У харчовій промисловості та закладах ресторанного господарства перед використанням огірки сортують, миють під проточною водою, за потреби очищають від шкірки та нарізають відповідно до технологічних вимог — кільцями, скибочками або кубиками. Використовуються переважно у свіжому вигляді — для приготування салатів, холодних закусок, гарнірів, а також у консервуванні. Зберігати огірки слід у холодильниках або овочевих камерах при температурі від +6 до +10 °С та вологості 90–95 %. Не

рекомендується зберігати разом із продуктами, що виділяють етилен (наприклад, яблуками чи бананами), щоб уникнути передчасного псування.

Авокадо — це плодова сировина рослинного походження, що належить до родини лаврових. Завдяки своїм поживним властивостям, маслянистій текстурі та м'якому нейтральному смаку, авокадо широко використовується в кулінарії, ресторанному господарстві та харчовій промисловості — як інгредієнт салатів, соусів, закусок, смузі, а також як намазка чи складова бутербродів. Плоди мають грушоподібну або овальну форму, покриті щільною шкіркою, забарвлення якої варіюється від зеленого до темно-фіолетового залежно від сорту та ступеня стиглості. М'якоть кремоподібна, жовто-зелена або зелено-біла, масляниста за консистенцією, із приємним горіховим або вершковим смаком. Усередині міститься велика гладка кісточка. У 100 грамах м'якоті авокадо міститься: жирів — 15 г, білків — 2 г, вуглеводів — 9 г. Енергетична цінність становить близько 160 ккал (670 кДж). Авокадо є джерелом мононенасичених жирних кислот, калію, вітамінів Е, С, К, В6, фолієвої кислоти, антиоксидантів і харчових волокон. Завдяки високому вмісту корисних жирів сприяє засвоєнню жиророзчинних вітамінів.

Перед використанням авокадо сортують за ступенем стиглості, миють під проточною водою, розрізають уздовж, видаляють кісточку та шкірку, після чого м'якоть подрібнюють відповідно до рецептури — скибочками, кубиками або пюриують. Важливо використовувати стиглі плоди — з м'якою, але не надмірно розм'яклою м'якоттю без темних плям.

Зберігати авокадо слід у прохолодному місці при температурі від +4 до +8 °С, у разі нестиглості — при кімнатній температурі до досягнення стиглості. У розрізаному вигляді авокадо швидко темніє через окислення, тому рекомендовано збризкувати м'якоть лимонним соком або зберігати в герметичній упаковці.

Броколі (капуста броколі) — це овочева сировина рослинного походження, яка належить до родини капустяних. Вона вирізняється високою харчовою цінністю, делікатним смаком і привабливим зовнішнім виглядом,

					ГХ 01.09 002.00 ДП ПЗ	Арк
						20

завдяки чому широко використовується в кулінарії, харчовій промисловості та закладах ресторанного господарства. Найчастіше броколі використовують у відвареному, тушкованому або паровому вигляді як гарнір, складову салатів, супів і овочевих страв. Їстівною частиною є щільні зелені суцвіття з ніжними стеблами. Колір броколі — насичено-зелений, іноді з фіолетовим відтінком (залежно від сорту). Структура — хрустка, волокниста, але м'яка після термічної обробки. Смак — делікатний, трохи солодкуватий, характерний для капустяних культур, без гіркоти або сторонніх запахів. У 100 грамах продукту міститься: білків — 2,8 г, жирів — 0,4 г, вуглеводів — 6,6 г. Калорійність становить приблизно 34 ккал (142 кДж). Броколі є джерелом вітамінів С, К, А, В9 (фолієвої кислоти), а також містить залізо, калій, кальцій, магній, клітковину та фітонутрієнти з антиоксидантною дією. Завдяки вмісту сульфорафану броколі вважається функціональним продуктом, що підтримує імунну та травну системи.

Перед використанням броколі ретельно миють під проточною водою, за потреби розділяють на дрібніші суцвіття, а стебла очищують від грубої шкірки. Можлива обробка на пару, бланшування, заморожування або коротке відварювання. Броколі не слід переварювати — це може погіршити текстуру та зменшити вміст корисних речовин.

Зберігати свіжу броколі рекомендується у холодильнику при температурі від +2 до +6 °С, у зволоженій упаковці або харчовій плівці для запобігання втраті вологи. Для тривалого зберігання можливе заморожування, за умови попереднього бланшування.

Часник — це овочева сировина рослинного походження. Сировиною є цибулини, які складаються з окремих зубців, вкритих тонкою лускою білого або фіолетового відтінку. Форма зубців — видовжено-конічна, м'якоть — щільна, соковита, білого кольору. Смак — гострий, пекучий; запах — інтенсивний, характерний для свіжого часнику. Маса однієї цибулини варіюється від 30 до 80 грамів. У 100 грамах продукту міститься: білків — 6,5 г, жирів — 0,5 г, вуглеводів — 29,9 г. Енергетична цінність — приблизно

					ГХ 01.09 002.00 ДП ПЗ	Арк
						21

143 ккал (598 кДж). Часник є джерелом вітамінів С, В1, В6, РР, а також містить калій, фосфор, селен, кальцій, залізо, ефірні олії, органічні кислоти та природні фітонциди з антисептичними властивостями.

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

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

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

					ГХ 01.09 002.00 ДП ПЗ	Арк
						22

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.

Олія соняшникова є однією з найпоширеніших рослинних олій, активно використовується в кулінарії, харчовій промисловості та закладах ресторанного господарства для смаження, тушкування, заправки салатів, маринадів та виготовлення майонезу. Зовні соняшникова олія — прозора рідина без осаду, зі світло-жовтим або золотистим відтінком. Консистенція — однорідна, рідка. Смак і запах — притаманні очищеній олії: нейтральні

					ГХ 01.09 002.00 ДП ПЗ	Арк
						23

або з легким насіннєвим відтінком, без сторонніх запахів чи гіркоти. Може бути рафінованою або нерафінованою. Рафінована олія прозоріша, зі слабшим запахом, тоді як нерафінована має більш насичений аромат і темніший колір. У 100 грамах соняшникової олії міститься: жирів — 99,9 г, білків та вуглеводів — немає. Енергетична цінність — приблизно 899 ккал (3762 кДж). Олія є джерелом поліненасичених жирних кислот, токоферолів (вітамін Е), а також містить невелику кількість вітамінів А, D, К. Вона сприяє засвоєнню жиророзчинних вітамінів та є важливою складовою здорового харчування.

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.

Олія оливкова — це рослинна олія, що виробляється з плодів оливкового дерева (*Olea europaea*). Це прозора рідина без осаду. Колір — від світло-золотистого до насичено-зеленого (залежно від сорту та ступеня обробки). Консистенція: однорідна, рідка. Смак і запах характерні для оливкової олії — з вираженим фруктовим або трав'янистим ароматом, легка гірчинка допустима. Без сторонніх запахів. Зберігають олію оливкову у щільно закритій тарі, захищеній від світла, при температурі від +10 до +25 °С. Не рекомендується зберігати у холодильнику. Не використовують у разі появи помутніння, неприємного запаху, осаду або прогірклості.

Мед — це натуральний продукт бджільництва, що утворюється внаслідок ферментативної обробки нектару медоносних рослин або паді. Належить до групи природних підсолоджувачів і є джерелом вуглеводів,

					ГХ 01.09 002.00 ДП ПЗ	Арк
						24

мікроелементів, біоактивних речовин та антиоксидантів. Широко застосовується в харчовій промисловості, ресторанному господарстві та кулінарії як підсолоджувач, ароматизатор, інгредієнт у випічці, десертах, напоях, соусах і маринадах. Зовнішній вигляд меду залежить від ботанічного походження: колір варіюється від світло-золотистого до темно-янтарного, консистенція може бути рідкою (незакристалізований мед), в'язкою або кристалізованою. Поверхня блискуча, текстура — однорідна, без сторонніх включень. Смак — солодкий, іноді з легкими квітковими, фруктовими або трав'яними нотками. Аромат — виразний, характерний для меду певного виду. Харчова цінність на 100 г продукту становить: вуглеводи — 80–82 г (переважно глюкоза та фруктоза), білки — до 0.5 г, жири — відсутні, калорійність — близько 300–320 ккал (1255–1340 кДж). Мед містить ферменти, органічні кислоти, вітаміни (С, групи В), калій, кальцій, залізо, фосфор та інші мінеральні речовини у невеликих кількостях.

Зберігати мед слід у щільно закритому посуді при температурі від +5 до +20 °С у сухому, темному місці, без доступу вологи та сторонніх запахів. Не допускається перегрівання продукту понад +40 °С, оскільки це призводить до втрати біологічної цінності. За наявності кристалізації продукт залишається придатним до споживання. Не допускається використання меду з ознаками бродіння, плісняви або сторонніх запахів.

Сіль харчова має відповідати вимогам ДСТУ 3583-97. Сіль має бути: колір білий, допускається білий з сіруватим чи жовтуватим відтінком. Запах – без запаху, для йодової солі допускається слабкий запах йоду. Смак суто солоний, без сторонніх присмаків, масова частка вологи 3,0%; масова частка хлористого натрію 97,7% - для 1 г. Масова частка нерозчинних у воді речовин не більше 0,45 %; рН розчину солі 6,5 8,0.

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

					ГХ 01.09 002.00 ДП ПЗ	Арк
						25

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, фенольні сполуки, вітаміни (особливо групи В, С), мінерали (залізо, кальцій, калій), а також мають антимікробні та антиоксидантні властивості.

Зберігати спеції слід у щільно закритій тарі, у сухому, темному місці при температурі не вище +20 °С. Висока вологість, світло або доступ повітря можуть спричинити втрату аромату, смаку або розвиток плісняви. При дотриманні умов зберігання спеції зберігають якість до 12–24 місяців залежно від виду.

2.3. Розробка технологічних карток

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

Салат з брокколі та авокадо

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини, кг		Маса сировини на порцію, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Авокадо	571,4	400,0	85,7	60,0
2	Брокколі	852,0	444* / 600	127,8	66,6* / 90
3	Зелень петрушки	54,0	40,0	8,1	6,0
4	Оливкова олія	100,0	100,0	15,0	15,0
5	Мед	60,0	60,0	9,0	9,0
6	Лайм (сік)	100,0	40,0	15,0	6,0
7	Сіль йодована	10,0	10,0	1,5	1,5
	Вихід	-	1000	-	150

* маса вареної брокколі

Технологія приготування страви

Брокколі розділяють на суцвіття, відварюють у підсоленій воді 5-7 хвилин до напівготовності. Авокадо обчищають від шкірки, видаляють

					ГХ 01.09 002.00 ДП ПЗ	Арк
						26

кісточку, нарізають невеликими кубиками. Петрушку дрібно нарізують і додають до брокколі і авокадо. Для заправки змішують оливкову олію, мед, сіль і сік лайма. Салат заправляють в злегка перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання: 2 години з моменту приготування.

Спосіб реалізації (подання) споживачу: подавати порційно.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений гіркою в салатник, рівномірно заправлений, авокадо нарізаний кубики, форма нарізування збережена.

Колір: властивий вареному буряку та горошку з додаванням ріпчастої цибулі.

Смак і запах: властивий даним продуктам з присмаком меду.

Консистенція: овочі м'які, соковиті.



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

Найменування страви	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Салат з брокколі та авокадо	150	4,36	25,40	17,03	302,64

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

Салат м'ясний з овочами

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини, кг		Маса сировини на порцію, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яловичина	658,5	322 / 200*	98,8	48,3 / 30*
2	Помідори свіжі	882,0	500,0	132,3	75
3	Огірки свіжі	375,0	200,0	56,3	30
4	Цибуля зелена	187,5	100,0	28,1	15
5	Сіль йодована	15,0	10,0	2,3	1,5
6	Олія	150	150	15	15
	Вихід	-	1000,0	-	150,0

* маса відвареного м'яса

Технологія приготування страви

Відварене м'ясо яловичини нарізають соломкою. Підготовлені помідори нарізають кубиками, огірки очищають від шкірки та нарізають соломкою. зелену цибулю ретельно промивають і дрібно нарізують. Всі інгредієнти ретельно перемішують, солять та заправляють оливковою олією. При подачі прикрашають зеленню, помідорами та огірками.

Термін придатності до споживання та умови зберігання: 2 години з моменту приготування.

					ГХ 01.09 002.00 ДП ПЗ	Арк
						28

Спосіб реалізації (подання) споживачу: Подають в салатнику, викладають рівномірно.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рівномірно заправлений, форма нарізування збережена.

Колір: властивий вхідним компонентам, зелень свіжа.

Смак і запах: властивий вхідним компонентам.

Консистенція: м'ясо м'яке, соковите, овочі трохи хрусткі.

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

Найменування страви	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Салат м'ясний з овочами	150	8,81	20,28	4,77	234,30



ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

Салат «Капрезе»

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини, кг		Маса сировини на порцію, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Помідори свіжі	470	400	70,5	60
2	Сир Моцарела	360	360	54	54
3	або сир Фета	300	300	45	45
4	Сіль йодована	10	10	1,5	1,5
5	Олія	60	60	9	9
6	Базилік	12,6	10	1,89	1,5
	Вихід	-	1000,0	-	150,0

Технологія приготування страви

Підготовлені свіжі помідори миють, обсушують, нарізають, кружечками. Сир моцарела (або фету) нарізають кружечками.

На блюдо викладають по чергово кружечки помідорів та моцарели. Солять, збризкують оливковою олією, прикрашають листям базиліку.

Термін придатності до споживання та умови зберігання: 2 години з моменту приготування.

Спосіб реалізації (подання) споживачу: Подають в мілкій закусочній тарілці. На тарілку викладають по чергово кружечки помідорів та мацарели, прикрашають листям базиліку.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: свіжі помідори і моцарела нарізані кружечками.

Колір: властивий помідорам та сиру моцарелі (фети).

Смак і запах: властивий моркві та сиру моцарелі (фети).

Консистенція: консистенція помідор хрустка.

					ГХ 01.09 002.00 ДП ПЗ	Арк
						30



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

Найменування страви	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Салат «Капрезе»	150	11,07	20,78	3,54	244,98

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4

Салат з куркою та шпинатом

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини, кг		Маса сировини на порцію, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Філе курки	258,0	252 / 200	38,7	37,8 / 30
2	Огірки свіжі	222,0	200,0	33,3	30,0
3	Зелень шпинату	438,0	324,0	65,7	48,6
4	Цибуля зелена	125,0	100,0	18,8	15,0
5	Яйце	2,5 шт.	100,0	0,5 шт.	15,0

					ГХ 01.09 002.00 ДП ПЗ	Арк
						31

6	Сіль йодована	6,0	6,0	0,9	0,9
7	Сметана	100,0	100,0	15,0	15,0
	Вихід	-	1000,0	-	150,0

Технологія приготування страви

Підготовлені свіжі помідори миють, обсушують, нарізають, кружечками. Сир моцарела (або фету) нарізають кружечками.

На блюдо викладають по чергово кружечки помідорів та моцарели. Солять, збризкують оливковою олією, прикрашають листям базиліку. Термін придатності до споживання та умови зберігання: 2 години з моменту приготування.

Спосіб реалізації (подання) споживачу: Подають в салатнику, викладають гіркою, прикрашають дрібно нарізаним яйцем.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений гіркою в салатник, рівномірно заправлений, зверху прикрашений яйцем. Форма нарізування збережена.

Колір: відповідає вхідним інгредієнтам.

Смак і запах: відповідає вхідним інгредієнтам.

Консистенція: філе м'яке, соковите, овочі злегка хрусткі.



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

Найменування страви	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Салат з куркою та шпинатом	150	11,44	7,13	4,06	126,89

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №5

Салат «Середземноморський»

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини, кг		Маса сировини на порцію, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Філе курки	382,7	375,0	57,4	56,3
	Маса вареного м'яса:	-	300,0	-	45,0
2	Огірки свіжі	333,3	300,0	50,0	45,0
3	Перець солодкий	400,0	300,0	60,0	45,0
4	Часник свіжий	6,4	5,0	1,0	0,8
5	Цибуля ріпчаста	59,5	50,0	8,9	7,5
6	Сіль йодована	1,5	1,5	0,2	0,2
7	Куркума	10,0	10,0	1,5	1,5
8	Перець мелений	3,0	3,0	0,5	0,5
9	Оливкова олія	40,0	40,0	6,0	6,0
10	Мед	24,0	24,0	3,6	3,6
11	Лайм (сік)	40,0	16,0	6,0	2,4
	Вихід	-	1000,00	-	150,00

Технологія приготування страви

Підготовлене філе курки солять, посипають сумішшю спецій, натирають часником та запікають до готовності в духовій шафі 20 хв. при температурі 180 градусів. Готове філе охолоджують та нарізають тонкими смужками. Огірки та перець солодкий нарізають соломкою, цибулю нарізають дрібними кубиками. Овочі перемішують з м'ясом. Для заправки змішують оливкову олію, мед, сіль і сік лайма. Салат заправляють та злегка перемішують.

Термін придатності до споживання та умови зберігання: 2 години з моменту приготування.

Спосіб реалізації (подання) споживачу: Подають в салатнику, викладають гіркою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: салат викладений гіркою в салатник, рівномірно заправлений, форма нарізування збережена.

Колір: відповідає вхідним інгредієнтам.

Смак і запах: відповідає вхідним інгредієнтам.

Консистенція: філе м'яке, соковите, овочі злегка хрусткі.



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

Найменування страви	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Салат «Середземноморський»	150	15,87	9,42	12,80	196,72

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	Яловичина	25,80	16,80	0,00	254,0
2	Філе курки	25,20	7,40	0,00	170,0
3	Авокадо	2,31	16,72	6,63	185,2
4	Брокколі	3,00	0,40	5,20	28,0
5	Цибуля ріпчаста	1,40	0,00	9,80	41,0
6	Помідори свіжі	0,90	0,20	3,90	20,0
7	Огірки свіжі	0,80	0,10	3,30	14,0
8	Перець солодкий	1,30	0	6,70	25,0
9	Сир Моцарела	19,42	21,60	2,22	281,0
10	Сир Фета	15,87	19,13	1,91	243,5
11	Сметана	2,80	20,00	4	206,0
12	Яйця	12,8	11,6	0,8	159
13	Олія	0,00	99,90	0	899,0
14	Олія оливкова	0,00	99,80	0,00	898,0
15	Часник	6,21	0,27	25,04	130,0
16	Цибуля зелена	1,00	0,50	5,70	27,0
17	Зелень петрушки	3,70	0,40	9,50	49,0
18	Зелень шпинату	2,50	0,36	3,04	29,0
19	Лайм (сік)	0,40	0,20	7,00	22,0
20	Мед	0,30	0,00	82,00	304,0

21	Куркума	7,83	9,88	43,83	354,0
22	Базилік	3,15	0,60	0,30	22,0
23	Перець мелений	10,39	3,26	38,65	251
24	Сіль	0	0	0	0

Салат з брокколі та авокадо

Таблиця 2.2.1 Поживна та енергетична цінність салату з брокколі та авокадо в одній порції (150 г)

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Авокадо	60	1,386	10,032	3,978	111,12
2	Брокколі	90	2,7	0,360	4,680	25,2
3	Зелень петрушки	6	0,2	0,024	0,570	2,94
4	Олія оливкова	15	0	14,97	0	134,7
5	Мед	9	0,027	0	7,380	27,36
6	Лайм (сік)	6	0,024	0,012	0,420	1,320
7	Сіль	1,5	0	0	0	0
	Разом:		4,36	25,40	17,03	302,64

Салат м'ясний з овочами

Таблиця 2.2.2 Поживна та енергетична цінність салату м'ясного з овочами в одній порції (150 г)

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Яловичина	30	7,74	5,04	0	76,2
2	Помідори свіжі	75	0,675	0,15	2,925	15
3	Огірки свіжі	30	0,240	0,03	0,99	4,2
4	Цибуля зелена	15	0,150	0,075	0,855	4,05
5	Олія	15	0	14,985	0	134,85
6	Сіль	1,5	0	0	0	0
	Разом:	-	8,81	20,28	4,77	234,30

Салат «Капрезе»

Таблиця 2.2.3 Поживна та енергетична цінність салату «Капрезе» в одній порції (150 г)

З сиром Моцарела

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Помідори свіжі	60	0,54	0,12	2,34	12
2	Сир Моцарела	54	10,5	11,66	1,2	151,74
3	Базилік	1,5	0,05	0,009	0,005	0,33
4	Олія	9	0	8,991	0	80,91
5	Сіль	1,5	0	0	0	0
	Разом:	-	11,07	20,78	3,54	244,98

З сиром Фета

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Помідори свіжі	60	0,54	0,12	2,340	12
2	Сир Фета	54	8,57	10,33	1,031	131,5
3	Базилік	1,5	0,05	0,009	0,005	0,33
4	Олія	9	0	8,99	0	80,91
5	Сіль	1,5	0	0	0	0
	Разом:	-	9,16	19,45	3,38	224,73

Салат з куркою та шпинатом

Таблиця 2.2.4 Поживна та енергетична цінність салату з куркою та шпинатом в одній порції (150 г)

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Філе курки	30	7,56	2,22	0	51
2	Огірки свіжі	30	0,24	0,03	0,99	4,2
3	Зелень шпинату	48,6	1,22	0,18	1,48	14,1
4	Цибуля зелена	15	0,15	0,08	0,86	4,05
5	Яйця курячі	15	1,86	1,63	0,14	22,65
6	Сметана	15	0,42	3	0,6	30,9
7	Сіль	0,9	0	0	0	0
	Разом:		11,44	7,13	4,06	126,89

Салат «Середземноморський»

Таблиця 2.2.5 Поживна та енергетична цінність салату «Середземноморського» в одній порції (150 г)

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Філе курки	56,3	14,19	4,2	0	95,71
2	Огірки свіжі	45	0,36	0,05	1,49	6,3
3	Перець солодкий	45	0,59	0	3,02	11,25
4	Часник	0,8	0,05	0,002	0,2	1,04
5	Цибуля ріпчаста	1,8	0,03	0	0,18	0,74
6	Куркума	2,8	0,22	0,28	1,23	9,9
7	Перець мелений	3,8	0,4	0,124	1,47	9,54
8	Олія оливкова	4,8	0	4,79	0	43,1
9	Мед	5,8	0,02	0	4,76	17,63
10	Лайм (сік)	6,8	0,03	0,014	0,48	1,5
11	Сіль	1,5	0	0	0	0
	Разом:	-	15,87	9,42	12,80	196,72

3 КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ПІДПРИЄМСТВІ

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

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

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

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

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

Так, недостатній час замішування тіста призводить до утворення непромісу.

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

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

Якість харчових продуктів визначають органолептичним і лабораторним методами.

					ГХ 01.09 003.00 ДП ПЗ	Арк
						41

Органолептичний метод дозволяє швидко і просто оцінити якість сировини, напівфабрикатів і кулінарної продукції, виявити порушення рецептури, технології виробництва та оформлення страв, що, у свою чергу, дає можливість оперативно вжити заходів стосовно усунення виявлених недоліків.

Лабораторний метод дозволяє за допомогою приборів, реактивів визначити:

- фізичні (питому вагу, щільність продуктів, температуру їхнього плавлення, в'язкість),
- хімічні (масова частка вологи, білків, жирів, вуглеводів,
- мінеральних речовин, шкідливих та отруйних домішок),
- мікробіологічні (наявність хвороботворних мікроорганізмів і тих, що спричиняють псування продуктів),
- фізіологічні властивості, енергетичну цінність, засвоюваність тощо.

Фізичними методами встановлюють температуру плавлення, охолодження, кипіння, вологість, питому вагу, щільність продукту.

Хімічними методами визначають хімічний склад продукту, наявність в ньому шкідливих домішок.

Мікробіологічним методом визначають наявність хвороботворних, мікробів у продуктах.

Фізіологічним методом визначають енергетичну цінність і засвоюваність продукту.

Для визначення якості беруть середню пробу зразок партії продукту з різних місць кожної упаковки.

Для визначення якості готових страв і кулінарних виробів в закладах ресторанного господарства створюються бракеражні комісії.

Перед відпуском страв відвідувачам члени комісії визначають їхню якість за 5 показниками, роблять відповідні записи в бракеражному журналі.

Бракеражний журнал має кожне підприємство ресторанного господарства.

					ГХ 01.09 003.00 ДП ПЗ	Арк
						42

Журнал повинен бути пронумерований, прошнурований і скріплений печаткою.

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

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

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

Служба вхідного контролю відповідає за якість сировини, що надходить.

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

Контроль за фізико-хімічними показниками проводить технологічна лабораторія.

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

					ГХ 01.09 003.00 ДП ПЗ	Арк
						43

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 на 1 порцію

Страва 1. Салат з броколі та авокадо

Таблиця 4.1 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса бруutto, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Авокадо	85,7	430	36,85
2	Брокколі	127,8	100	12,78
3	Зелень петрушки	8,1	438	3,55
4	Оливкова олія	15	439	6,59
5	Мед	9	563	5,07
6	Лайм (сік)	15	205	3,08
7	Сіль йодована	1,5	29,5	0,04
	Разом:	262,1		67,95

Страва 2. Салат м'ясний з овочами

Таблиця 4.2 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса бруutto, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Яловичина	98,8	330	32,60
2	Помідори свіжі	132,3	260	34,40
3	Огірки свіжі	56,3	130	7,32
4	Цибуля зелена	28,1	398	11,18
5	Сіль йодована	2,3	29,5	0,07
6	Олія	15	97	1,46
	Разом:	332,8		87,03

Страва 3. Салат «Капрезе»

Таблиця 4.3 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса бруutto, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Помідори свіжі	70,5	260	18,33
2	Сир Моцарела	54	367	19,82
3	Сіль йодована	1,5	29,5	0,04
4	Олія	9	97	0,87
5	Базилік	1,89	996	1,88
	Разом:	136,89		40,95

					ГХ 01.09 004.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		45

Страва 4. Салат з куркою та шпинатом

Таблиця 4.4 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса бруutto, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Філе курки	38,7	225	8,71
2	Огірки свіжі	33,3	130	4,33
3	Зелень шпинату	65,7	318	20,89
4	Цибуля зелена	18,8	398	7,48
5	Яйце	25	118	2,95
6	Сіль йодована	0,9	29,5	0,03
7	Сметана	15	206	3,09
	Разом:	197,4		47,48

Страва 5. Салат «Середземноморський»

Таблиця 4.5 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса бруutto, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Філе курки	57,4	225	12,92
2	Огірки свіжі	50	130	6,50
3	Перець солодкий	60	232	13,92
4	Часник свіжий	1	582	0,58
5	Цибуля ріпчаста	8,9	35	0,31
6	Сіль йодована	0,2	29,5	0,01
7	Куркума	1,5	560	0,84
8	Перець мелений	0,5	545	0,27
9	Оливкова олія	6	439	2,63
10	Мед	3,6	563	2,03
11	Лайм (сік)	6	205	1,23
	Разом:	195,1		41,24

4.2. Розрахунок відпускної ціни за 1 порцію страви

Таблиця 4.6 - Розрахунок відпускної ціни за 1 порцію страви

Страва	Собівартість 1 порції, грн	Націнка, %	Відпускна ціна за 1 порцію, грн
Салат з броколі та авокадо	68,0	80,0	122,3
Салат м'ясний з овочами	87,0	80,0	156,6
Салат «Капрезе»	40,9	80,0	73,7

ГХ 01.09 004.00 ДП ПЗ

Арк

46

Салат з куркою та шпинатом	47,5	80,0	85,5
Салат «Середземноморський»	41,2	80,0	74,2

4.3. Склад та розрахунок операційних витрат

Таблиця 4.7 - Розрахунок операційних (непрямих) витрат на місяць

Стаття витрат	Сума, грн
Оренда приміщення	15 000
Комунальні послуги (газ, вода, світло)	5 000
Зарплата персоналу	60 000
Транспортні витрати	3 000
Побутові та миючі засоби	2 000
Амортизація	55 000
Разом	140 000

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

$$Вм = 68,0 \cdot 2000 + 87,0 \cdot 2000 + 40,9 \cdot 2000 + 47,5 \cdot 2000 + 41,2 \cdot 2000 = 569282,28 \text{ грн}$$

Коефіцієнт розподілу непрямих витрат:

$$Кр = 140000 / 569282,28 = 0,25$$

Непрямі витрати на 1 порцію складуть:

$$Вн \text{ 1 порція} = Вм \text{ 1 порція} \cdot Кр$$

де Вм 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
Салат з броколі та авокадо	68,0	0,25	16,7
Салат м'ясний з овочами	87,0	0,25	21,4
Салат «Капрезе»	40,9	0,25	10,1
Салат з куркою та шпинатом	47,5	0,25	11,7
Салат «Середземноморський»	41,2	0,25	10,1

4. 4. Розрахунок прибутку та рентабельності

Таблиця 4.9 Розрахунок прибутку від реалізації 1 страви та рентабельності:

Показник	Салат з брок-колі та авокадо	Салат м'ясний з овочами	Салат «Капрезе»	Салат з куркою та шпинатом	Салат «Серед-земноморський»
Дохід	122,3	156,6	73,7	85,5	74,2
Собівартість	68,0	87,0	40,9	47,5	41,2
Валовий прибуток	54,4	69,6	32,8	38,0	33,0
Непрямі операційні витрати	16,7	21,4	10,1	11,7	10,1
Операційний прибуток	37,6	48,2	22,7	26,3	22,8
Рентабельність, %	55,4	55,4	55,4	55,4	55,4

ВИСНОВОК

За результатами розрахунків встановлено, що всі страви є економічно доцільними для виробництва та реалізації, оскільки при рівні націнки 80 % забезпечується позитивний операційний прибуток та стабільний рівень рентабельності — 55,4 %.

Усі салати мають позитивний економічний ефект, що свідчить про доцільність включення їх до меню підприємства громадського харчування.

Загалом, результати розрахунків підтверджують ефективність запропонованих страв та раціональне використання матеріальних і фінансових ресурсів.

5 ЗАХОДИ З ОХОРОНИ ПРАЦІ

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

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

Основні елементи цієї системи:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Основні правила електробезпеки:

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

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

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

					ГХ 01.09 005.00 ДП ПЗ	Арк
						50

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

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

Основні заходи пожежної безпеки:

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

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

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

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

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

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

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

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

Основні вимоги такі:

					ГХ 01.09 005.00 ДП ПЗ	Арк
						51

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

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

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

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

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

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

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

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

Ось основні вимоги:

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

					ГХ 01.09 005.00 ДП ПЗ	Арк
						52

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.

Звіт подібності

метадані

Назва організації

Odesa Technical Professional College of Odesa National University of Technology

Заголовок

Розробка меню салатів в їдальні при бізнес-центрі

Автор

Науковий керівник / Експерт

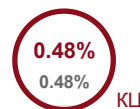
Плахотна Олександра Андріївна / Ільчишина Наталя Миколаївна

підрозділ

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

Обсяг знайдених подібностей

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



25

Довжина фрази для коефіцієнта подібності 2

10708

Кількість слів

77489

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	10
Інтервали	A→	0
Мікропробіли	␣	35
Білі знаки	Б	0
Парафрази (SmartMarks)	a	26

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://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf	130 1.21 %
2	https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf	93 0.87 %
3	https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf	80 0.75 %
4	https://iek.irpin.com/assets/images/resources/3144/776ad3d0d00d7f860d9825758934bf6400b9d4f8.pdf	59 0.55 %
5	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/f9e1bea4-9c6d-4957-b037-04c4fbac9b21/download	57 0.53 %

6	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/30d21f59-eb00-4a2b-a569-234b7ff8acea/download	55 0.51 %
7	http://elib.tsatu.edu.ua/dep/ate/tpzpsg_2/page5.html	47 0.44 %
8	http://elib.tsatu.edu.ua/dep/ate/tpzpsg_2/page5.html	46 0.43 %
9	https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf	42 0.39 %
10	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/30d21f59-eb00-4a2b-a569-234b7ff8acea/download	42 0.39 %

з домашньої бази даних (0.00 %)			
ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	

з програми обміну базами даних (0.24 %)			
ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	
1	Розробка технології і рецептури фірмової страви з круп (TX-22) 12/11/2024 Kharkiv Trade and Economic Professional College of State University of Trade and Economics (Kharkiv Trade and Economic Professional College of State University of Trade and Economics)	10 (1) 0.09 %	
2	181_Копиця_Поліна_Юріївна_Суми_2025 2/21/2025 National University of Food Technologies (Кафедра технології ресторанної і аюрведичної продукції)	10 (1) 0.09 %	
3	Карбівнича ТВ_стаття.doc 4/5/2023 Publishing House "Helvetica" (Видавничий дім "Гельветика")	6 (1) 0.06 %	

з Інтернету (10.81 %)			
ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ДЖЕРЕЛО URL	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	

1	https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf	352 (5) 3.29 %	
2	http://elib.tsatu.edu.ua/dep/ate/tpzpsg_2/page5.html	294 (12) 2.75 %	
3	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/30d21f59-eb00-4a2b-a569-234b7ff8acea/download	202 (7) 1.89 %	
4	https://iek.irpin.com/assets/images/resources/3144/776ad3d0d00d7f860d9825758934bf6400b9d4f8.pdf	119 (4) 1.11 %	
5	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/f9e1bea4-9c6d-4957-b037-04c4fbac9b21/download	111 (5) 1.04 %	
6	https://docplayer.net/72420885-Tehnologiya-boroshnyanih-konditerskih-i-hlibobulochnih-virobiv.html	37 (1) 0.35 %	
7	https://magalasvalentina.blogspot.com/p/blog-page_65.html	32 (1) 0.30 %	
8	https://mrm.pl.court.gov.ua/sud1620/inshe/ohorona_praci/instr_op_misc_vidr	10 (1) 0.09 %	

Список прийнятих фрагментів (немає прийнятих фрагментів)

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

ВІДГУК

керівника про дипломний проект (роботу) студента

Плахотної Олександри Андріївни

Спеціальність № 181 Харчові технології

Тема дипломного проекту (роботи) Розробка меню салатів в їдальні при бізнес-центрі.

ХАРАКТЕРИСТИКА ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ (РОБОТИ)

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

Дипломний проект відзначається достатнім обсягом та високим рівнем виконання. У роботі послідовно розкрито теоретичні та практичні аспекти розробки раціонального, збалансованого меню для умов сучасної їдальні, орієнтованої на ділову аудиторію. Дипломниця ґрунтовно дослідила класифікацію салатів, їх харчову та енергетичну цінність, а також актуальні вимоги до організації харчування у корпоративному середовищі. Значну увагу приділено аналізу потреб споживачів, сезонності інгредієнтів, технології приготування страв та оформленню подачі. Загалом, обсяг і якість дипломного проекту відповідають вимогам до НТД.

б) Самостійність роботи над проектом (роботою)

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

в) Теоретична підготовка дипломника

Відповідає освітньо-професійному ступеню «фаховий молодший бакалавр»

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

У дипломному проекті дипломниця продемонструвала здатність орієнтуватися в сучасних науково-технічних досягненнях та використовувати їх у вирішенні практичних завдань ресторанного виробництва. Проект свідчить про обізнаність з актуальними тенденціями в галузі харчування, включаючи використання інноваційного обладнання (наприклад, вакууматорів, шокових охолоджувачів), технологій збереження поживної цінності продуктів, а також впровадження принципів здорового харчування та екологічності. У роботі чітко простежується вміння адаптувати передові методи виробництва до умов їдальні з великою прохідністю та обмеженим часом обслуговування.

Оцінка розрахункової частини 4 (добре)

Оцінка графічної роботи 4 (добре)

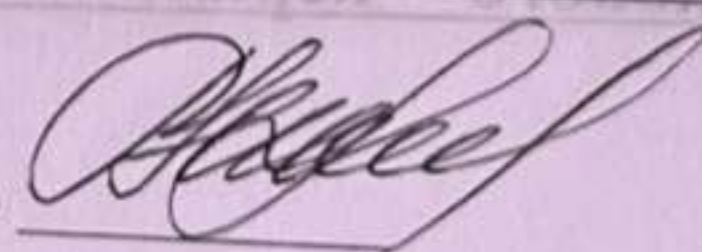
Загальна оцінка 4 (добре)

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

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

24.06.2025 р.

Підпис



РЕЦЕНЗІЯ

на дипломний проект (роботу) студента

технологічного

відділення

Плахотної Олександри Андріївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

Спеціальність № 181 Харчові технології

Керівник дипломного проекту (роботи) Ільчишина Н.М.

(прізвище, ім'я, по батькові)

Тема дипломного проекту (роботи)

Розробка меню салатів в їдальні при бізнес-центрі.

Об'єм розрахунково-пояснювальної записки 56 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 характеризується логічно вибудованою структурою, чіткою послідовністю викладу та детальним аналізом як теоретичних, так і практичних складових теми. Серед основних переваг варто відзначити всебічний підхід до виконання поставлених цілей, раціональне використання актуальної нормативно-правової бази та впровадження сучасних методичних рішень у ході дослідження.

д) Основні недоліки дипломного проекту (роботи)

В дипломному проекті частково розглянуто харчові вподобання потенційних споживачів — працівників офісів. Було б доцільно глибше проаналізувати соціально-вікову структуру, харчові звички, популярність спеціальних дієт (наприклад, вегетаріанство, keto, безглютенове харчування), щоб краще адаптувати меню.

Оцінка розрахункової частини 4 (добре)

Оцінка графічної роботи 4 (добре)

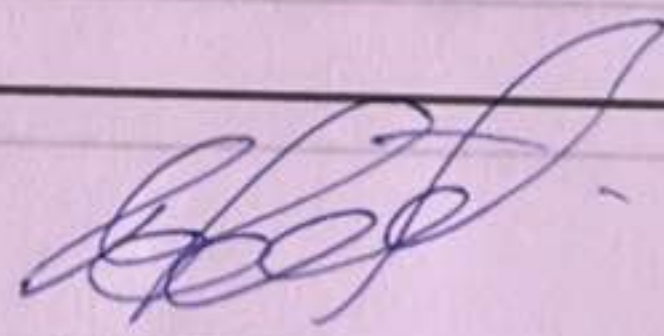
Загальна оцінка 4 (добре)

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

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

24.06 2025 р.

Підпис



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

Ми, що нижче підписалися,

Плахотна Олександра Андріївна,
здобувач освіти гр. 4ГХ-01, та

Ільчишина Наталя Миколаївна,
керівник дипломного проекту,
не заперечуємо щодо розміщення електронного варіанту пояснювальної
записки до дипломного проекту фахового молодшого бакалавра на тему:

*«Розробка меню салатів в їдальні при бізнес-центрі.» (автор роботи –
Плахотна О.А., керівник роботи – Ільчишина Н.М.)*

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

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

Виконавець

/ Плахотна О.А./

Керівник

/ Ільчишина Н.М./

« *24* » *06* 20 *25* р.