

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

Мілашової

Анастасії Сергіївни

м. Одеса

2025 р.

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


Спеціальність 181

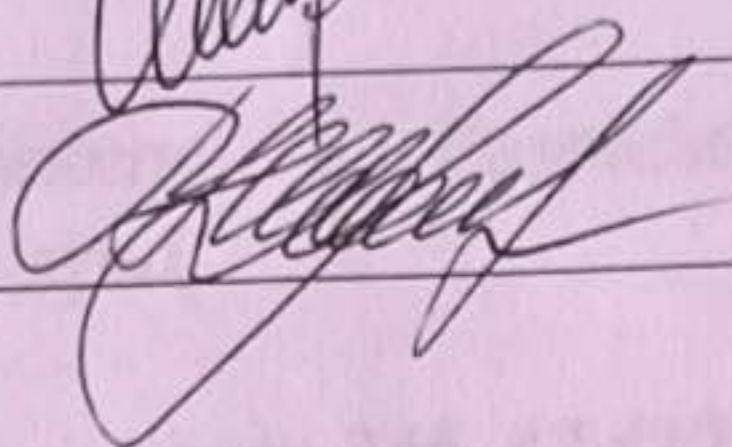
Група 4ГХ-01

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

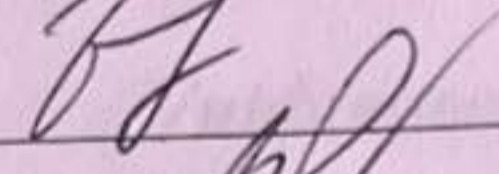
ДО ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ НА ТЕМУ: *Розробка меню борошняних кондитерських виробів для кав'ярні.*

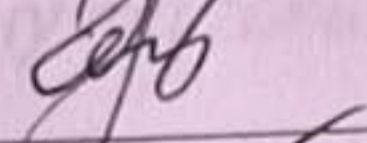
Проектний матеріал складається з пояснювальної записки на 47 сторінках.

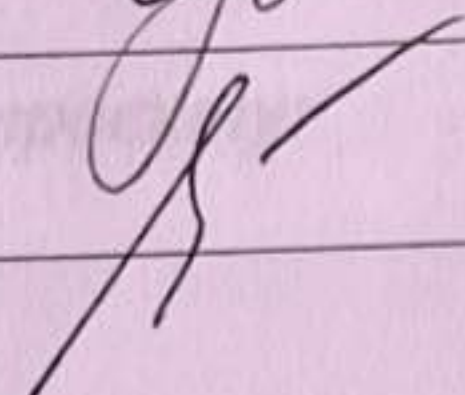
Дипломник  (Мілашова А.С.)

Керівник проекту  (Ільчишина Н.М.)

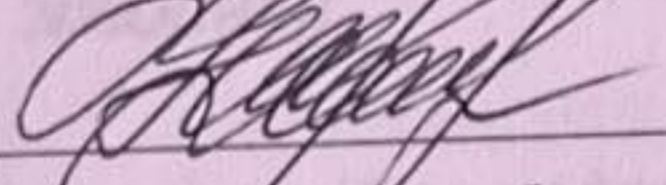
Консультанти:

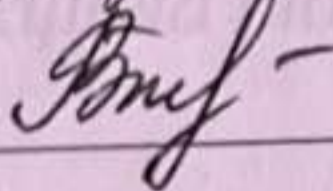
З економічної частини  (Шимко О.В.)

З охорони праці  (Чорновол Н.І.)

Нормоконтроль  (Пермінов Г.О.)

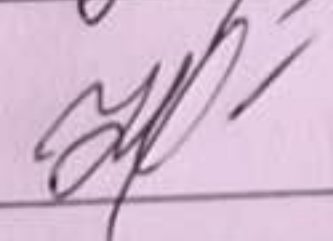
До захисту допущений:

Голова циклової комісії  (Ільчишина Н.М.)

Завідувач відділенням  (Касаджик В.В.)

Захист «28» 06 2025 р. Протокол № 5

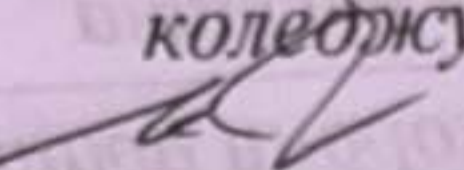
Оцінка ДКК 4 (добре)

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 Мілашової Анастасії Сергіївни

Спеціальність 181 Відділення технологічне Група 4ГХ-01

Тема дипломного проекту: **Розробка меню борошняних кондитерських виробів для кав'ярні.**

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

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

Зміст і порядок розробки дипломного проекту:

А. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Вступ

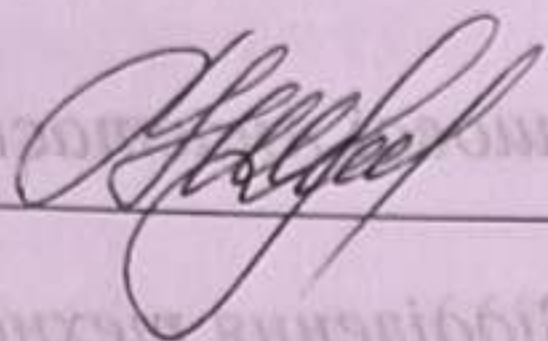
1. Характеристика об'єкту завдання
2. Технологічна частина
3. Контроль якості харчової продукції на підприємстві
4. Економічна частина
5. Заходи з охорони праці
6. Результативна частина
7. Перелік використаної літератури

Графік виконання дипломного проекту

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

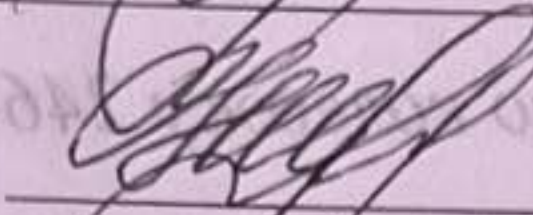
Завдання розглянуто і затверджено на засіданні циклової комісії

Протокол № 4 від «5» листопада 2024р.

Голова циклової комісії  (Льчишина Н.М.)

Попередній захист проведений, зауваження враховані.

Керівник проекту  (Льчишина Н.М.)

Старший консультант  (Льчишина Н.М.)

А. ПОРЧНОВАЛЬНА ЗАПІСКА

Всупи

1. Характеристика об'єкту завдання

2. Технологічна частина

3. Контроль якості харвової продукції на підприємстві

4. Економічна частина

5. Заходи з охорони праці

6. Результативна частина

7. Перелік використаної літератури

6. Ресторани з відкритою кухнею. Тренд на прозорість та інтерактивність у приготуванні страв набирає обертів. Ресторани з відкритою кухнею дозволяють гостям спостерігати за процесом приготування, що підвищує довіру та інтерес до закладу. Прикладом є «Життя Чудових Людей» у Києві, де відвідувачі можуть бачити процес створення страв.

Різноманітність форматів та концепцій закладів ресторанного бізнесу в Україні свідчить про динамічний розвиток галузі та здатність адаптуватися до змін у вподобаннях споживачів.

					ГХ 01.08 000.00 ДП ПЗ	Арк
						6

7. Кекси та мафіни – порційні або великі вироби, що мають пористу структуру та можуть містити додаткові інгредієнти, такі як горіхи, родзинки, шоколад.

У гастрономії борошняні кондитерські вироби відіграють значну роль як у ресторанному бізнесі, так і в домашній кулінарії. Вони використовуються для формування різноманітних меню, створення авторських страв, а також як елементи святкових заходів. Завдяки сучасним технологіям виробництва та розвитку кондитерської справи з'являється все більше варіацій традиційних рецептів, що дозволяє розширювати асортимент і адаптувати вироби до смакових уподобань споживачів.

Таким чином, борошняні кондитерські вироби є невід'ємною частиною гастрономії, що поєднує в собі традиції, інновації та високу кулінарну майстерність.

1.2 Характеристика типу підприємства

Кав'ярні – це спеціалізовані заклади ресторанного господарства, основною метою яких є приготування та подача кавових напоїв, чаю, кондитерських виробів, а також легких закусок.

Кав'ярні можуть мати різні концепції – від класичних європейських кав'ярень до сучасних кавових барів, що спеціалізуються на альтернативних способах приготування кави. Важливими характеристиками таких закладів є високий рівень сервісу, якісні інгредієнти та авторські рецептури напоїв.

Кав'ярні поділяються на кілька основних типів:

1. Класичні кав'ярні – традиційні заклади з елегантним інтер'єром, широким вибором кави та десертів.
2. Кавові бари – сучасні заклади, що пропонують швидке обслуговування та альтернативні методи заварювання кави.
3. Кав'ярні-кондитерські – поєднують широкий асортимент кави з власною випічкою та десертами.

4. Мережеві кав'ярні – заклади відомих брендів, що працюють за стандартами франчайзингу.

5. Авторські кав'ярні – унікальні заклади з власною концепцією, дизайном та ексклюзивними рецептами.

Кав'ярні відіграють важливу роль у сфері ресторанного бізнесу, адже вони є популярним місцем для зустрічей, роботи, відпочинку та навіть культурних заходів. Завдяки високій якості кави, затишній атмосфері та додатковим сервісам (наприклад, коворкінгу чи книжковим зонам) кав'ярні залишаються одним із найзатребуваніших форматів закладів громадського харчування.

В курсовому проєкті обираємо класичний тип кав'ярні.

горіхів. Печиво має округлу форму з рівномірною поверхнею, посипаною дрібною горіховою крупкою. Колір варіюється від світло-золотистого до карамельного залежно від ступеня випікання. Структура печива рівномірна, злегка розсипчаста або з помірною пористістю, що забезпечує ніжну консистенцію при розкушуванні. Аромат виражений, горіхово-маслянистий.

Печиво цитрусове – борошняні кондитерські вироби, виготовлені на основі пшеничного борошна, масла, цукру та лимонної цедри. Печиво має округлу або фігурну форму з рівномірною, злегка шорсткою поверхнею. Колір варіюється від світло-золотистого до насичено-бежевого, залежно від ступеня випікання. Може мати легкий цукровий наліт або цедрові вкраплення. Структура печива ніжна, помірно розсипчаста, з однорідною текстурою. Аромат виражений, з яскравими цитрусовими нотками.

2.2 Характеристика сировини

Борошно пшеничне в/г має відповідати вимогам ГСТУ 46.004-99. Колір білий, або білий з кремовим відтінком; запах має бути притаманний нормальному борошну без запаху плісняви, затхлостей й інших сторонніх запахів; смак доброякісного борошна, злегка солодкуватий, без кислуватого, гіркуватого або інших присмаків. При розжовуванні не повинен відчуватись хруст. Не допускається вміст мінеральних домішок, зараженість або сліди зараженості шкідниками хлібних запасів. На 1 кг борошна допускається не більше 3 мг металевих домішок, розмір часток не більше 0,3 мм. Вологість хлібопекарського борошна не повинна перевищувати 15% , зольність в/г – 0,55; 1г – 0,75; Кількість сирової клейковини вг – 24%; кислотність борошна 1г – 3,5 град; водопоглинальна здатність 1г – 52%; газоутворююча здатність 1300 -1600 см³ **CO₂** на 100 г тіста; цукроутворююча здатність 275 – 300 мг мальтози / 10 г борошна; автоматична активність у перерахунку на сухі речовини 1г – 30%.

Какао-порошок — це продукт переробки какао-бобів, який отримують шляхом подрібнення, термічної обробки, знежирення, сушіння та

										Арк
										11

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.

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

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

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

					ГХ 01.08 002.00 ДП ПЗ	Арк
						13

Колір ягід відповідає їхньому сорту та ступеню стиглості. Консистенція — м'яка, соковита, поверхня — гладенька, блискуча або оксамитова. Запах — свіжий, приємний, характерний для кожного виду.

Харчова цінність ягід полягає у високому вмісті вуглеводів (переважно фруктоза і глюкоза), при цьому калорійність невисока — в межах 30–50 ккал на 100 г. Вміст білків і жирів — незначний.

Ванільна пудра - являє собою спиртовий розчин ваніліну в суміші з цукровою пудрою. Ванілін при підігріванні розчиняють у спирті в співвідношенні 1:1, потім у розчин додають цукрову пудру в співвідношенні 1:12,5.

2.3. Розробка технологічних карток

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

Кекс шоколадний

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини, кг		Маса сировини на порцію, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Борошно пшеничне, в/с	500	500	75	75
2	Цукор	300	300	45	45
3	Какао-порошок	50	50	7,5	7,5
4	Яйця курячі	200	200	30	30
5	Масло вершкове	250	250	37,5	37,5
6	Молоко	150	150	22,5	22,5
7	Розпушувач тіста	10	10	1,5	1,5
8	Ванілін	5	5	0,75	0,75
	Маса напівфабрикату	1450	1450	217	217
	Вихід	1000	1000	150	150

Наявність харчових алергенів у страві:

МП - молочні продукти;

Г – глютен;

Я - яйця.

Технологія приготування страви

Борошно просіюють та змішують із какао-порошком і розпушувачем. Масло розтоплюють і змішують з цукром, додають яйця та молоко. Всі інгредієнти ретельно перемішують до отримання однорідного тіста. Тісто викладають у форми, змащені маслом. Випікають у розігрітій до 180°C духовці протягом 35-40 хвилин. Охолоджують перед подачею.

Термін придатності до споживання та умови зберігання: 12 годин при температурі +18...+22°C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу: подавати порційно.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рівномірно випечений, без тріщин і підгорілих ділянок.

Колір: темно-коричневий.

Смак і запах: насичений шоколадний смак, приємний аромат.

Консистенція: м'яка, повітряна структура.



Технологія приготування страви

В ємкості змішати борошно, розпушувач, сіль і ванільний цукор. В іншій ємкості збити яйця з цукром до однорідності. Додати розм'якшене вершкове масло та перемішати. Поступово всипати сухі інгредієнти та замісити тісто. Відокремити третину тіста та покласти у морозильну камеру на 30 хвилин. Основну частину тіста розкачати і викласти у форму для випікання. Нанести рівномірний шар джему. Натерти охолоджене тісто на крупній тертці поверх начинки. Випікати при 180°C протягом 25-30 хвилин до золотистого кольору. Готовий пиріг остудити та порізати на порції.

Термін придатності до споживання та умови зберігання: 24 годин при температурі +18...+22°C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу: подавати порційно.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рівномірно піднятий, з рум'яною скоринкою.

Колір: золотистий.

Смак і запах: ніжний, солодкий, з фруктовим ароматом начинки.

Консистенція: м'яка основа та хрустка верхня скоринка.



Технологія приготування страви

Борошно просіюють та змішують з розпушувачем. Розм'якшене масло збивають із цукром протягом 5 – 7 хвилин, додають яйця, ванілін та збивають ще 2-3 хвилини. В збиту масу вводять сухі компоненти та ретельно вимішують тісто. Тісто розкатують в пласт, формують печиво округлої форми та посипають тістові заготовки подрібненими горіхами. Випікають у розігрітій до 180°C духовці 15-20 хвилин.

Термін придатності до споживання та умови зберігання: 24 годин при температурі +18...+22°C.

Спосіб реалізації (подання) споживачу: подавати порційно.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рівномірно випечене, з горіховою посипкою.

Колір: золотисто-коричневий.

Смак і запах: ніжний масляний смак з горіховими нотками.

Консистенція: хрустка зовні, ніжна всередині.



Наявність харчових алергенів у страві:

МП - молочні продукти;

Л – лактоза ;

Г – глютен;

Я - яйця.

Технологія приготування страви

Борошно просіюють та змішують з розпушувачем, ваніліном, сіллю. В збивальній машині збивають яйця із цукром в пишну масу протягом 10-15 хвилин. Наприкінці збивання додають розм'якшене масло, молоко та збивають ще 2-3 хвилини. В збиту масу вводять сухі компоненти та перемішують тісто до отримання однорідною консистенції. Вносять ягоди і акуратно перемішують тісто. Викладають тісто у формочки, заповнюючи їх на 2/3 об'єму. Випікають у розігрітій до 180°C духовці 20-25 хвилин.

Термін придатності до споживання та умови зберігання: у герметичному контейнері 2 доби при температурі +18...+22°C або в холодильнику до 5 діб.

Спосіб реалізації (подання) споживачу: подавати порційно.



Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рівномірно підняті, м'які, з ніжною текстурою.

Колір: золотисто-коричневий.

Смак і запах: солодкий з легкою кислинкою від ягід.

Консистенція: м'яка, збережена форма ягід у тісті.

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

Найменування страви	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Маффіни з ягодами	100	8,8	18	68,8	468,3

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №5

Печиво цитрусове

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини, кг		Маса сировини на порцію, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Борошно пшеничне в/г	500,0	500,0	50,0	50,0
2	Цукор	200,0	200,0	20,0	20,0
3	Яйця курячі	120,0	120,0	12,0	12,0
4	Вершкове масло	200,0	200,0	20,0	20,0
5	Цедра апельсина/лимона (свіжа)	15,0	15,0	1,5	1,5
6	Сік апельсина/лимона	50,0	50,0	5,0	5,0
7	Розпушувач тіста	10,0	10,0	1,0	1,0
8	Ванільний цукор	10,0	10,0	1,0	1,0



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

Найменування страви	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Печиво цитрусове	100	6,9	16,5	55,6	399

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:

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

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	Яйця курячі	12,38	10,87	0,94	151
4	Молоко, 2,5%	2,8	2,4	4,7	52,0
5	Масло вершкове, 72,5%	0,8	72,5	1,3	661
6	Горіхи	25,2	53,6	12,6	633
7	Джем фруктовий	0,3	0	72,1	271
8	Ягоди	0,8	0,4	8,8	34
9	Розпушувач	0,1	0	19,6	79
10	Сіль	0	0	0	0
11	Ванільна пудра	0,1	0,1	12,7	288
12	Цедра лимона	1,5	5	0,3	47
13	Сік лимону	0,36	0,15	6,17	27,6
14	Какао порошок	24,2	10	27,9	357

Кекс шоколадний

Таблиця 2.2.1 Поживна та енергетична цінність кексу шоколадного в одній порції (150 г)

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Борошно пшеничне, в/г	75	7,3	0,8	51,8	250,5
2	Цукор	45	0	0	44,9	170,6
3	Какао-порошок	7,5	1,8	0,8	2,1	26,8
4	Яйця курячі	30	3,7	3,2	0,3	45,3
5	Масло вершкове	37,5	0,3	27,1	0,5	247,8
6	Молоко	22,5	0,6	0,5	1,1	11,7
7	Розпушувач тіста	1,5	0,002	0	0,3	1,2
8	Ванілін	0,75	0,0008	0,0008	0,01	4,3
	Разом:	-	12,9	32,4	101,01	758,2

Пиріг тертий з фруктовим джемом

Таблиця 2.2.2 Поживна та енергетична цінність пирога тертого з фруктовим джемом в одній порції (150 г)

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Борошно пшеничне	90	9,27	0,99	62,2	300,6

	в/г					
2	Цукор	37,5	0	0	37,4	142,3
3	Яйця курячі	22,5	2,8	2,4	0,2	34,0
4	Вершкове масло	34,5	0,3	25,0	0,45	228,0
5	Розпушувач тіста	1,5	0,002	0	0,3	1,2
6	Ванільний цукор	1,5	0,002	0,002	0,02	8,6
7	Сіль	0,3	0	0	0	0
8	Джем (яблучний, вишневий тощо)	45	0,14	0	32,4	122,0
	Разом:	-	12,5	28,4	133,0	836,7

Печиво з горіховою посипкою

Таблиця 2.2.3 Поживна та енергетична цінність печива з горіховою посипкою в одній порції (150 г)

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Борошно пшеничне в/г	75	7,3	0,8	51,8	250,5
2	Масло вершкове	37,5	0,3	27,1	0,5	247,8
3	Цукор	30	0	0	30,0	113,7
4	Яйця курячі	22,5	2,8	2,4	0,2	33,9

5	Горіхи подрібнені	25	6,3	1,4	3,2	158,3
6	Ванілін	0,0008	0,0008	0,01	4,3	0,0008
7	Розпушувач тіста	1,5	0,002	0	0,3	1,2
	Разом:	-	16,7	31,7	90,3	805,4

Маффіни з ягодами

Таблиця 2.2.4 Поживна та енергетична цінність маффінів з ягодами в одній порції (100 г)

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Борошно пшеничне, в/г	50,0	5,2	0,6	34,6	167
2	Цукор	30,0	0	0	30,0	113,7
3	Яйця курячі	20,0	2,5	2,2	0,2	30,2
4	Вершкове масло	20,0	0,2	14,5	0,3	132,2
5	Молоко	25,0	0,7	0,6	1,2	13
6	Розпушувач тіста	1,0	0,001	0	0,2	0,8
7	Ванільний цукор	1,0	0,001	0,001	0,13	2,9
8	Сіль	0,3	0	0	0	0
9	Ягоди (чорниця, малина,	25,0	0,2	0,1	2,2	8,5

	полуниця)					
	Разом:	-	8,8	18,0	68,8	468,3

Печиво цитрусове

Таблиця 2.2.5 Поживна та енергетична цінність печива цитрусового в одній порції (100 г)

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Борошно пшеничне в/г	50,0	5,2	0,6	34,6	167
2	Цукор	20,0	0	0	20,0	75,8
3	Яйця курячі	12,0	1,5	1,3	0,1	18,1
4	Вершкове масло	20,0	0,2	14,5	0,3	132,2
5	Цедра апельсина/лимона (свіжа)	1,5	0,02	0,08	0,005	0,7
6	Сік апельсина/лимона	5,0	0,02	0,008	0,3	1,4
7	Розпушувач тіста	1,0	0,001	0	0,2	0,8
8	Ванільний цукор	1,0	0,001	0,001	0,13	2,9
9	Сіль	0,2	0	0	0	0
	Разом:	-	6,9	16,5	55,6	399

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	Яйця курячі	22,5	117,8	2,65
5	Горіхи подрібнені	25	564	14,10
6	Ванілін	0,75	1950	1,46
7	Розпушувач тіста	1,5	490	0,735
	Разом			41,96

Страва 4. Маффіни з ягодами

Таблиця 4.4 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса бруutto, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Борошно пшеничне, в/г	50	17,4	0,87
2	Цукор	30	35,9	1,08
3	Яйця курячі	20	117,8	2,36
4	Вершкове масло	20	550	11,00
5	Молоко	25	57,4	1,44
6	Розпушувач тіста	1	490	0,49
7	Ванільний цукор	1	170	0,17
8	Сіль	0,3	15,9	0,005
9	Полуниця	25	189,9	4,75
	Разом			22,15

Страва 5. Печиво цитрусове

Таблиця 4.5 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса бруutto, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Борошно пшеничне в/г	50	17,4	0,87
2	Цукор	20	35,9	0,72
3	Яйця курячі	12	117,8	1,41
4	Вершкове масло	20	550	11,00
5	Цедра апельсина	1,5	1669	2,50
6	Сік апельсина	5	131,7	0,66
7	Розпушувач тіста	1	490	0,49
8	Ванільний цукор	1	170	0,17
9	Сіль	0,2	15,9	0,003
	Разом			17,83

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
Кекс шоколадний	36,4	100,0	72,8
Пиріг тертий з фруктовим джемом	37,2	100,0	74,5
Печиво з горіховою посипкою	42,0	100,0	83,9
Маффіни з ягодами	22,2	100,0	44,3
Печиво цитрусове	17,8	100,0	35,7

4.3. Склад та розрахунок операційних витрат

Таблиця 4.7 - Розрахунок операційних (непрямих) витрат на місяць

Стаття витрат	Сума, грн
Оренда приміщення	20 000
Комунальні послуги (газ, вода, світло)	5 000
Зарплата персоналу	100 000
Транспортні витрати	5 000
Побутові та миючі засоби	2 000
Амортизація	60 000
Разом	192 000

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

$$Вм = 36,4*2000+37,2*2000+42,0*2000+22,2*2000+17,8*2000 = 311136,14 \text{ грн}$$

Коефіцієнт розподілу непрямих витрат:

$$Кр = 192000 / 311136,14 = 0,62$$

Непрямі витрати на 1 порцію складуть:

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

де $Вм \text{ 1 порція}$ – прямі матеріальні витрати на 1 порцію, грн

					ГХ 01.08 004.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		39

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
Кекс шоколадний	36,4	0,62	22,5
Пиріг тертий з фруктовим джемом	37,2	0,62	23,0
Печиво з горіховою посипкою	42,0	0,62	25,9
Маффіни з ягодами	22,2	0,62	13,7
Печиво цитрусове	17,8	0,62	11,0

4. 4. Розрахунок прибутку та рентабельності

Таблиця 4.9 Розрахунок прибутку від реалізації 1 страви та рентабельності:

Показник	Кекс шоколадний	Пиріг тертий з фруктовим джемом	Печиво з горіховою посипкою	Маффіни з ягодами	Печиво цитрусове
Дохід	72,8	74,5	83,9	44,3	35,7
Собівартість	36,4	37,2	42,0	22,2	17,8
Валовий прибуток	36,4	37,2	42,0	22,2	17,8
Непрямі операційні витрати	22,5	23,0	25,9	13,7	11,0
Операційний прибуток	13,9	14,3	16,1	8,5	6,8
Рентабельність, %	38,3	38,3	38,3	38,3	38,3

Висновок

У процесі розробки економічної частини дипломного проєкту було здійснено аналіз витрат на виробництво борошняних кондитерських виробів, визначено собівартість однієї порції кожної з п'яти позицій меню,

					ГХ 01.08 004.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		40

розраховано відпускні ціни, непрямі витрати, прибуток і рентабельність виробів.

Найвищу собівартість має печиво з горіховою посипкою – 42,00 грн за порцію, найнижчу – печиво цитрусове (17,83 грн). Для всіх страв застосовано 100% націнку, що дозволяє отримати конкурентоспроможну відпускную ціну та забезпечити прибутковість виробництва. Рівень рентабельності становить 38,3% по кожній позиції меню, що є економічно доцільним показником для започаткування діяльності кав'ярні.

Таким чином, проєкт засвідчив економічну ефективність впровадження розробленого меню до асортименту кав'ярні. Обрана продуктова лінійка забезпечує стійкий прибуток і відповідає сучасним вимогам ринку до якості, смаку та вартості кондитерських виробів.

					ГХ 01.08 004.00 ДП ПЗ	Арк.
						41
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

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

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

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

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

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

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

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

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

Ось основні вимоги:

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

ВІДГУК

керівника про дипломний проект (роботу) студента

Мілашової Анастасії Сергіївни

Спеціальність № 181 Харчові технології

Тема дипломного проекту (роботи) Розробка меню борошняних кондитерських виробів для кав'ярні.

ХАРАКТЕРИСТИКА ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ (РОБОТИ)

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

Дипломний проект характеризується достатнім обсягом і високою якістю виконання. У роботі послідовно висвітлено як теоретичні засади, так і практичні аспекти створення збалансованого, привабливого асортименту борошняних виробів, що відповідає формату сучасної кав'ярні. Дипломниця ґрунтовно проаналізувала класифікацію борошняних кондитерських виробів, їхню харчову та енергетичну цінність, а також сучасні вимоги до організації продукції в умовах закладу швидкого обслуговування. Особливу увагу приділено вивченню вподобань споживачів, сезонності сировини, технологічним процесам приготування та естетичній подачі десертів. У цілому, обсяг і зміст проекту повністю відповідають вимогам до випускної кваліфікаційної роботи та свідчать про високий рівень професійної підготовки студентки.

б) Самостійність роботи над проектом (роботою)

Дипломниця самостійно опрацювала значний обсяг джерел, компетентно структурувала отриману інформацію та ефективно використала її у практичному розділі дослідження. У процесі роботи проявила здатність до критичного мислення, глибокого аналізу та чіткого обґрунтування власних висновків. Протягом усього періоду виконання проекту студентка неодноразово демонструвала самостійність у прийнятті виважених рішень без потреби у постійному втручанні 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 вміння застосовувати сучасні науково-технічні досягнення у вирішенні конкретних виробничих завдань. Проект засвідчив ґрунтовну обізнаність авторки з актуальними тенденціями у сфері кондитерського виробництва, зокрема з використанням новітнього технологічного обладнання (конвекційних печей, планетарних міксерів, апаратів для глазурування), інноваційних методів обробки сировини та збереження якості готової продукції. У роботі виразно простежується здатність адаптувати передові технології та методики до умов кав'ярні — закладу з обмеженим простором, високими естетичними вимогами та необхідністю швидкого обслуговування. Авторка вміло поєднала традиційні рецептури з сучасними підходами, що свідчить про її професійну готовність до впровадження інновацій у практичну діяльність.

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

Мілашової Анастасії Сергіївни

(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 борошняних кондитерських виробів для кав'ярні.

Об'єм розрахунково-пояснювальної записки 57 сторінок

Об'єм графічної частини проекту - листів

ХАРАКТЕРИСТИКА ДИПЛОМНОЇ РОБОТИ (ПРОЕКТУ)

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

Дипломний проект виконаний у відповідності зі встановленим завданням.

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

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

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

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

Пояснювальна записка виконана у відповідності до вимог нормоконтролю.

г) Перелік позитивних якостей дипломного проекту (роботи)

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

д) Основні недоліки дипломного проекту (роботи)

В дипломному проекті запропоноване меню включає порівняно невелику кількість найменувань, що може не повністю задовольнити запити відвідувачів кав'ярні з різними смаками. Доцільним було б розширити асортимент за рахунок регіональних, дієтичних або безглютенових виробів.

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»

В.І. Уманська 2025 р.

Підпис

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

Ми, що нижче підписалися,

Мілашова Анастасія Сергіївна,
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 борошняних кондитерських виробів для кав'ярні.» (автор роботи – Мілашова А.С., 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.

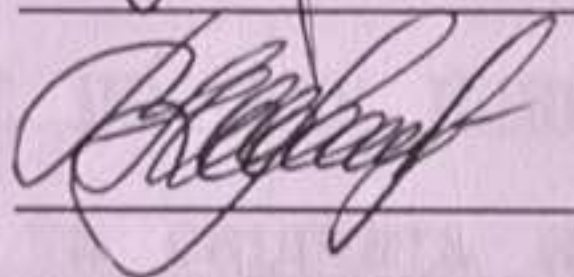
Несемо відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів випускної кваліфікаційної роботи, і даємо згоду на обробку персональних даних.

Виконавець



/ Мілашова А.С./

Керівник



/ Ільчишина Н.М./

«24» 06 2025 р.

Звіт подібності

метадані

Назва організації

Odesa Technical Professional College of Odesa National University of Technology

Заголовок

Розробка меню борошняних кондитерських виробів для кав'ярні

Автор

Науковий керівник / Експерт

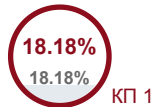
Мілашова Анастасія Сергіївна | Личина Наталя Миколаївна

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

8899

Кількість слів

62756

Кількість символів

Тривога

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

Заміна букв		11
Інтервали		0
Мікропробіли		2
Білі знаки		0
Парафрази (SmartMarks)		37

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	135 1.52 %
2	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/d170b7e7-9f64-4cae-8636-2f0a585386fa/download	133 1.49 %
3	https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf	130 1.46 %
4	https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf	93 1.05 %
5	https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf	80 0.90 %

6	https://iek.irpin.com/assets/images/resources/3144/776ad3d0d00d7f860d9825758934bf6400b9d4f8.pdf	59 0.66 %
7	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/f9e1bea4-9c6d-4957-b037-04c4fbac9b21/download	58 0.65 %
8	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/30d21f59-eb00-4a2b-a569-234b7ff8acea/download	55 0.62 %
9	http://elib.tsatu.edu.ua/dep/ate/tpzpsg_2/page5.html	47 0.53 %
10	http://elib.tsatu.edu.ua/dep/ate/tpzpsg_2/page5.html	46 0.52 %

з домашньої бази даних (0.00 %)



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

з програми обміну базами даних (0.12 %)



ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	Особливості ресторанного обслуговування в країнах Європи 4/22/2025 Kolomyia Professional College of Economics and Law of State University of Trade and Economics (Kolomyia Professional College of Economics and Law of Kyiv National University of Trade and Economics)	11 (1) 0.12 %

з Інтернету (18.06 %)



ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ДЖЕРЕЛО URL	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf	352 (5) 3.96 %
2	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/d170b7e7-9f64-4cae-8636-2f0a585386fa/download	342 (4) 3.84 %
3	http://elib.tsatu.edu.ua/dep/ate/tpzpsg_2/page5.html	294 (12) 3.30 %
4	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/30d21f59-eb00-4a2b-a569-234b7ff8acea/download	151 (6) 1.70 %
5	http://dspace.luguniv.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/4261/1/KramarenkoMetod.pdf	140 (23) 1.57 %
6	https://iek.irpin.com/assets/images/resources/3144/776ad3d0d00d7f860d9825758934bf6400b9d4f8.pdf	119 (4) 1.34 %
7	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/f9e1bea4-9c6d-4957-b037-04c4fbac9b21/download	112 (5) 1.26 %
8	http://baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/download/219/5928/12373-1?inline=1	37 (1) 0.42 %
9	https://magalasvalentina.blogspot.com/p/blog-page_65.html	32 (1) 0.36 %
10	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/c6dc0694-d131-46b5-a74a-5c674758aec1/download	13 (1) 0.15 %
11	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/3d629f96-54fb-4a7e-bbd2-f53e1f905d7b/download	9 (1) 0.10 %
12	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/046c2d7a-ae77-4b42-83dc-bf85f3dacc50/download	6 (1) 0.07 %

Список прийнятих фрагментів (немає прийнятих фрагментів)

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