

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

Воробійової

Олександри Олександрівни

м. Одеса

2025 р.

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

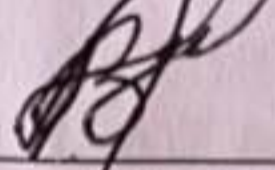
Спеціальність 181

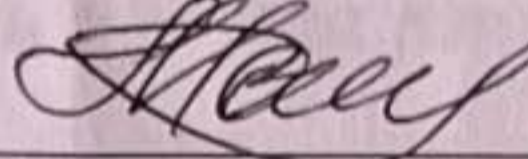
Група 4ГХ-01

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

ДО ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ НА ТЕМУ: *Розробка меню для шкільного харчування з урахуванням сучасних вимог: страви з м'яса птиці.*

Проектний матеріал складається з пояснювальної записки на 60 сторінках.

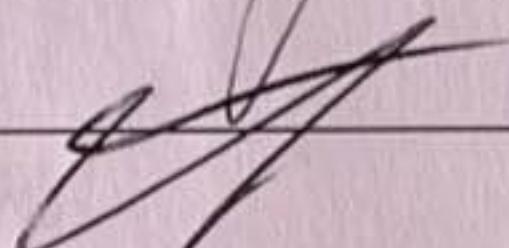
Дипломник  (Воробйова О.О.)

Керівник проекту  (Малко Г.П.)

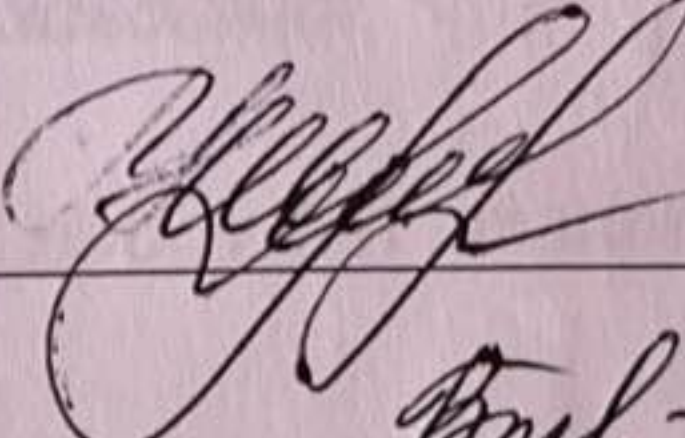
Консультанти:

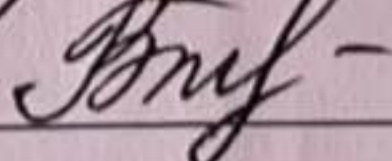
З економічної частини  (Шимко О.В.)

З охорони праці  (Чорновол Н.І.)

Нормоконтроль  (Пермінов Г.О.)

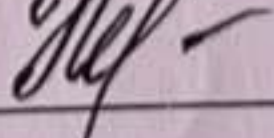
До захисту допущений:

Голова циклової комісії  (Льчишина Н.М.)

Завідувач відділенням  (Касаджик В.В.)

Захист « 24 » 06 2025 р. Протокол № 1

Оцінка ДКК 5 (відмінно)

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 *Воробйової Олександри Олександрівни*

Спеціальність 181 Відділення технологічне Група 4ГХ-01

Тема дипломного проекту: **Розробка меню для шкільного харчування з урахуванням сучасних вимог: страви з м'яса птиці.**

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

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

Зміст і порядок розробки дипломного проекту:

А. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Вступ

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

Графік виконання дипломного проекту

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

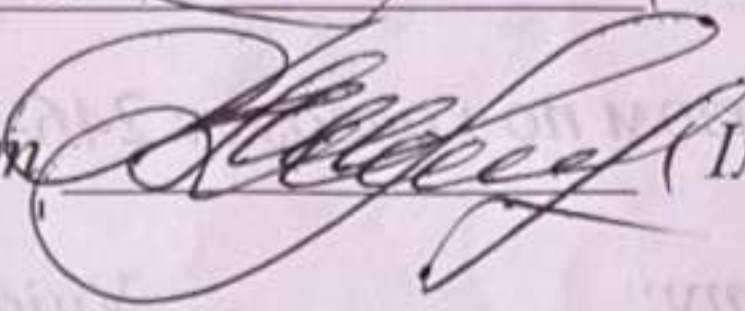
Завдання розглянуто і затверджено на засіданні циклової комісії

Протокол № 4 від «5» листопада 2024р.

Голова циклової комісії  (Ільчишина Н.М.)

Попередній захист проведений, зауваження враховані.

Керівник проекту  (Малко Г.П.)

Старший консультант  (Ільчишина Н.М.)

ЗМІСТ

Вступ		
1.	Характеристика об'єкту завдання	9
1.1.	Характеристика груп страв	10
1.2.	Характеристика типу підприємства.....	11
2.	Технологічна частина.....	13
2.1.	Складання меню.....	13
2.2.	Характеристика сировини.....	17
2.3.	Розробка технологічних карток.....	20
2.4.	Розрахунок енергетичної цінності страв.....	31
3.	Контроль якості харчової продукції на підприємстві.....	36
4.	Економічна частина.....	40
5.	Охорона праці, та безпека у надзвичайних ситуаціях.....	40
6.	Перелік літератури.....	53

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
						5
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВСТУП

Забезпечення дітей у закладах загальної середньої освіти повноцінним та збалансованим харчуванням є одним із ключових чинників формування здорового способу життя. У шкільному віці раціон має повністю відповідати потребам організму, що активно росте, надаючи достатню кількість білків, жирів, вуглеводів, а також вітамінів і мінералів. Одним із головних джерел якісного білка для дітей є м'ясо птиці.

Страви з птиці мають високу популярність у шкільному харчуванні завдяки приємному смаку, легкому засвоєнню, високій поживній цінності та доступності. Курятина й індичатина мають меншу жирність порівняно з іншими видами м'яса, що робить їх ідеальними для дитячого харчування. При цьому важливу роль відіграє не лише якість сировини, а й дотримання сучасних технологічних стандартів приготування, правильна кулінарна обробка та виконання санітарно-гігієнічних вимог.

Основна функція ресторанного господарства — це організація харчування людей поза домом, зокрема на роботі, в навчальних закладах тощо, а також виробництво кулінарної продукції, організація її споживання та обслуговування клієнтів.

Сучасні підприємства громадського харчування займаються виробництвом кулінарної продукції. Такі заклади (їдальні, ресторани, кафе, бари, шкільні їдальні тощо) виконують роль виробничо-торговельних одиниць, що забезпечують людей їжею, реалізують готові страви та створюють умови для приємного дозвілля.

Процес приготування страв у закладах масового харчування відбувається поетапно — від надходження сировини,

її обробки та приготування до реалізації готової продукції.

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		6

Страва — це поєднання продуктів, доведених до готовності, порційованих, оформлених і готових до споживання.

Кулінарний виріб — це продукт або їх поєднання, які пройшли теплову обробку, але потребують незначних додаткових дій (наприклад, підігріву чи порціонування).

Готова продукція — це різноманітні страви, кулінарні та кондитерські вироби.

Позитивні сторони розвитку ресторанного господарства в Україні полягають у наступному:

- ефективніше використання ресурсів дозволяє зекономити суспільну працю;
- працівники та учні мають змогу отримувати гаряче харчування протягом дня, що позитивно впливає на працездатність та здоров'я;
- створюються умови для організації раціонального харчування в закладах освіти.

Ресторанна сфера була однією з перших галузей, що адаптувалася до ринкових умов. Після приватизації змінилася організаційно-правова структура галузі — почали з'являтися численні приватні підприємства.

Більшість сучасних закладів ресторанного господарства працює на комерційній основі (ресторани, бістро, піцерії тощо), однак розвивається й громадське харчування — їдальні на підприємствах, у навчальних закладах. Також функціонують комбінати та компанії, що спеціалізуються на організації харчування.

Конкуренція як складова ринкової економіки спонукає підприємства до постійного вдосконалення якості продукції та послуг.

Успішна діяльність підприємства ґрунтується на таких принципах якості послуг:

- відповідність потребам споживачів;
- відповідність встановленим стандартам і нормам;
- дотримання чинного законодавства;

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		7

- доступність цін;
- забезпечення прибутковості підприємства.

Щоб досягти високої якості, підприємства повинні враховувати технічні, адміністративні та людські чинники. Це все разом формує комплексну систему якості, що охоплює такі елементи:

- відповідальність управлінців;
- вибір сировини та закупівлі;
- розробка нових страв;
- управління виробничим процесом і контролем;
- безпека продукції та маркетинг;
- навчання персоналу.

Виробничий процес на підприємствах харчування складається з таких етапів:

- приймання та зберігання сировини і напівфабрикатів;
- механічна та термічна обробка;
- приготування страв і кондитерських виробів;
- перевірка якості продукції;
- зберігання і реалізація готових виробів;
- утилізація відходів і вторинної сировини.

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
						8
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБ'ЄКТУ ЗАВДАННЯ

У межах дипломної роботи розробляється меню для організації шкільного харчування з урахуванням сучасних вимог, зокрема з використанням страв із м'яса птиці.

Харчування учнів забезпечується на базі підприємств харчування, що функціонують безпосередньо на території навчального закладу — це можуть бути їдальні або буфети-роздавальні.

Раціональне та повноцінне харчування школярів має важливе значення для підтримання фізичного та розумового розвитку дітей, зміцнення їхнього здоров'я, підвищення працездатності й успішності у навчанні.

Особливості харчування зумовлені віковими потребами школярів. Виділяють три вікові категорії:

- молодша група — 6–11 років;
- середня — 11–14 років;
- старша — 14–18 років.

Для нормального функціонування організму діти повинні регулярно отримувати поживні речовини — білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні солі — у кількостях, що відповідають енергетичним витратам.

Розробляючи раціони та складаючи меню для шкільних сніданків і обідів, необхідно суворо дотримуватись встановлених норм харчування, калорійності та щоденної потреби у поживних речовинах. Харчування має бути збалансованим, з повним вмістом необхідних компонентів.

Раціони повинні формуватись на науковій основі з урахуванням вікових особливостей, різноманітності продуктів та методів термічної обробки.

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		9

1.1. Характеристика груп страв

Страви з птиці, дичини та кролятини:

Харчова цінність:

- М'ясо птиці й кролика вирізняється приємним смаком, високою харчовою цінністю та легким засвоєнням.
- Вони багаті на повноцінні білки, жири, вітаміни та екстрактивні речовини.
- М'ясо птиці має менше сполучної тканини, ніж м'ясо свійських тварин, тому є більш ніжним та м'яким.
- Дичина має характерний присмак, іноді з легкою гіркотою.
- Кролятина — це дієтичне, маложирне м'ясо, яке добре перетравлюється.

Найкращий смак має після короткої витримки, свіже м'ясо потребує маринування.

Методи приготування:

- М'ясо птиці, кролика та дичини можна варити, тушкувати, припускати, запікати або смажити.
- Стару птицю рекомендується варити або тушкувати, адже вона має жорстке м'ясо, яке погано піддається смаженню.
- Щоб зберегти поживність, філе краще припускати. Для покращення смаку й кольору додають біле вино або лимонний сік.

Використання спецій:

- На порцію додається: сіль, петрушка або кріп — по 0,05 г, лавровий лист — 0,02 г, інші спеції — за смаком.

Вихід готових страв:

- Стандартна маса готової порції з птиці або кролика залежить від частини тушки: 125 г, 100 г або 75 г.

У шкільному харчуванні застосовують широкий вибір м'ясних страв, але не варто використовувати частини туш із малим вмістом сполучної тканини.

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		10

Рекомендоване м'ясо:

- Для приготування страв найкраще підходить нежирна яловичина, телятина, м'ясо курки, кролика, індички, а також печінка та язик.

Асортимент:

- У раціонах бажано збільшити кількість страв з котлетної маси: котлети, биточки, зрази, тюфтелі, рулети, пудинги, суфле.
- Для старшокласників меню може бути ширшим: включає тушковане м'ясо, гуляш, плов, печеню, печінку в сметані, страви з субпродуктів тощо. Їх приготування здійснюється за загальноприйнятими технологіями.

Окремі страви:

- Курячі нагетси — обсмажене у паніровці куряче філе з дотриманням температурного режиму та рецептури.
- Ліниві голубці з курятиною — страва з капусти, рису, курячого фаршу, цибулі та моркви. Поживна і швидка у приготуванні.
- Шніцель — відбитий шматок м'яса (зазвичай курятина), панірований і обсмажений до золотистої скоринки.
- Котлета по-міланськи — паніроване куряче чи теляче м'ясо, обсмажене на олії або вершковому маслі.
- Курка по-італійськи — філе з томатним соусом, італійськими спеціями та сиром.

1.2. Характеристика груп страв

Шкільна їдальня забезпечує харчуванням певну категорію споживачів — учнів. Основна її функція полягає у приготуванні кулінарної продукції, яка відповідає денному або тижневому меню, з урахуванням особливостей різних вікових груп.

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		11

Їдальні класифікують за двома ознаками:

- за типом обслуговування — шкільні (для учнів);
- за місцем розташування — при навчальному закладі.

Графік роботи та організаційні аспекти діяльності шкільної їдальні погоджуються з адміністрацією школи.

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		12

2. ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА

2.1. Складання меню

Меню є одним із ключових документів, що визначає організацію харчування в шкільних їдальнях. Воно виконує не лише інформаційну функцію для учнів, а й слугує основою для планування та ведення роботи їдальні.

У школах зазвичай використовують зразкове циклічне меню, розраховане на тиждень або десятиденний період. При його складанні враховуються харчова цінність страв, добова потреба дитячого організму в білках, жирах, вуглеводах, вітамінах, а також сезонність продуктів, різноманітність раціону, собівартість страв і складність їх приготування.

Різноманітне меню забезпечує організм дитини всіма необхідними поживними речовинами, тоді як одноманітне харчування не сприяє правильному фізичному розвитку. Саме тому слід уникати повторення страв протягом щонайменше чотирьох днів.

Складання меню здійснюється відповідно до нормативно-методичної документації, такої як збірники рецептур для харчування дітей, технологічні карти, інструкції, калькуляційні документи, преїскуранти на страви, Постанова Кабінету Міністрів України №305 та чинний санітарний регламент.

Готове меню підписується керівником закладу та погоджується з відповідним начальником міського або районного підрозділу Головного управління Держпродспоживслужби.

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		13

Таблиця 2.1. Зразкове тижневе меню комплексного обіду для дітей шкільного віку від 6 до 11 років

№ розкладки	Найменування страв (блюد)	Вихід грам	Енергоцінність, ккал	Алергени
1	2	3	4	5
Тижневе меню.				
Понеділок				
к/к	Овочі за сезоном	100	20	
1099зб.н/к	Борщ український з пампушками	200/50/15	271,5	МП, Л, Г
5.09	Гуляш з вареної яловичини	100	136,6	МП, Л, Г
290	Каша ячна	100	121,2	Г, МП, Л
11.09	Чай з цукром	200	52	
312	Яблука свіжі	100	43	
	Енергоцінність обіду		644,3	
Вівторок				
31	Салат буряковий «Бурячок»	100	99	МП, Л
73	Суп картопляний з м'ясними фрикадельками	200/35	142	Я, МП, Л
6.04	Хек або минтай запечені в соусі «Бешамель»	100	81,6	Р, Г, Л, МП
261	Каша гречана розсипчаста	100	185	МП, Л

№ розкладки	Найменування страв (блюда)	Вихід грам	Енергоцінність, ккал	Алергени
322	Компот із суміші сухофруктів	200	88	
к/к	Хліб цільнозерновий, житній, пшеничний	30	68,4	Г
312	Банани свіжі	100	91	
	Енергоцінність обіду		755	
	Середа			
22	Салат з капусти свіжої або квашеної	100	89	
65	Суп селянський з крупою	200	85	МП, Л, ЗП, Г
4.09	Курячі нагетси	100	219,2	Г, Я, Л, МП
8.04	Каша кукурудзяна розсипчаста	100	110	МП, Л
357	Какао з молоком	200	69,6	МП, Л
к/к	Хліб цільнозерновий, житній, пшеничний	30	68,4	Г
314	Апельсини свіжі часточками	100	40	
	Енергоцінність обіду		681,2	
	Четвер			
1.44	Вінегрет/Овочі за сезоном	50	64	

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ

Арк.

15

№ розкладки	Найменування страв (блюда)	Вихід грам	Енергоцінність, ккал	Алергени
72	Суп картопляний з макаронними виробами	200	97	Г, МП, Л
5.04	Лінові голубці з яловичиною або куркою	250	367,1	Л, МП
358	Напій з цикорієм та чорницею/ехінацеєю з молоком	200	74,7	МП, Л, ЗП, Г
к/к	Хліб цільнозерновий, житній, пшеничний	30	68,4	Г
312	Груші свіжі	100	41	
	Енергоцінність обіду		712,2	
	П'ятниця			
т/к	Морква припущена м/в	100	69	МП, Л
66	Суп з овочів	200	84	МП, Л
6.05	Фрикадельки рибні	100	162,2	Р, Я
265	Картопля молочна красуня	100	97,5	МП, Л
11.04	Кисіль ягідний	200	84,3	
к/к	Хліб цільнозерновий, житній, пшеничний	30	68,4	Г

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ

Арк.

16

№ розкладки	Найменування страв (блюда)	Вихід грам	Енергоцінність, ккал	Алергени
314	Мандарини свіжі часточками	100	39	
	Енергоцінність обіду		604,4	

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

Примітка: Зразкове меню складене при використанні «Збірника рецептур блюда і виробів для шкільного харчування» (Київ, 1987 р.), калькуляційних карток, технологічних карток, затверджених ДУ "Інститут громадського здоров'я". Заміна продуктів може здійснюватися у відповідності до Додатка 8 до Постанови КМУ від 22.11.2014р. №1591. Зміни можливі у залежності від асортименту, ціни, сезонності закупівлі продуктів та у відповідності зі «Збірником рецептур страв, кулінарних виробів і напоїв для харчування дітей шкільного віку 2022 р.

2.2. Характеристика сировини.

Харчова сировина — це продукти, які надходять на підприємство громадського харчування з метою подальшої кулінарної обробки, виготовлення напівфабрикатів або готових страв. До неї належать як необроблені продукти (наприклад, м'ясо, риба, овочі, яйця), так і ті, що вже пройшли певну обробку на харчових підприємствах — макаронні вироби, борошно, ковбаси тощо.

Кулінарні вироби, страви та напівфабрикати класифікують за різними ознаками:

- за видом сировини — з м'яса, риби, овочів, злаків, фруктів, яєць, сиру тощо;
- за способом теплової обробки — варені, тушковані, запечені, смажені;

- за призначенням — дієтичні, загального споживання, профілактичні;
- за температурою подавання — гарячі, охолоджені, холодні;
- за консистенцією — рідкі, густі, пореподібні, сипучі тощо.

М'ясо та м'ясні продукти мають надходити з офіційно дозволених джерел, бути отриманими від здорових тварин, пройти ветеринарно-санітарний контроль і відповідати вимогам якості. У ресторанному виробництві зазвичай використовують охолоджене, підморожене або заморожене м'ясо.

Найпоширеніші види — яловичина, свинина, баранина, птиця. Застосування м'яса механічного обвалювання, білкових стабілізаторів, соєвих компонентів, шкур, а також штучних добавок (за винятком дозволених — натрію нітрату, аскорбінової кислоти) заборонено.

Доброякісне м'ясо має пружну консистенцію, суху поверхню, природний колір (від рожевого до червоного), температура в товщі м'язів — від 0 до 4 °С.

У кулінарії надають перевагу частинам туші з помірним вмістом жиру та незначною кількістю сполучної тканини: використовують яловичину, телятину, кролика, курятину, індичку, язик, печінку тощо.

Риба та рибна продукція надходять охолодженими, замороженими, солоними або копченими. Для приготування використовують філе без дрібних кісток, шкіри та ребер. Доброякісна риба має блискучу шкіру, непошкоджену тушку, щільно прилягаючі зябра рожевого чи червоного кольору, щільну консистенцію та відсутність сторонніх запахів.

Риба містить високоякісний білок, жири, вітаміни (А, D, E, група В), мінерали та екстрактивні речовини. Її харчова цінність варіюється залежно від виду, місця та часу вилову.

Овочі постачаються у свіжому, консервованому, замороженому або сушеному вигляді. Вони повинні відповідати нормативним вимогам, мати товарний вигляд і бути без ознак псування.

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		18

Овочі — джерело вітамінів, вуглеводів і мінеральних речовин. Для збереження їх харчової цінності використовують різноманітні способи теплової обробки: варіння, припускання, тушкування, запікання, смаження.

Молоко, сир, яйця є важливими джерелами повноцінного білка, мінералів та біологічно активних речовин. З них готують каші, запіканки, сирники, страви з яєць і молочні десерти. Сир перед використанням, як правило, протирають для досягнення однорідної консистенції.

Борошно пшеничне вищого гатунку має відповідати ДСТУ 46.004-99: бути білим або з легким кремовим відтінком, без запаху затхлості або плісняви, смак — злегка солодкуватий, без гіркоти. Не допускається наявність сторонніх домішок чи слідів зараження шкідниками.

Борошно кукурудзяне, згідно з ДСТУ 2629-94, виготовляється шляхом помелу очищеної кукурудзи. Воно має жовтий колір, характерний смак та запах, не повинно містити сторонніх домішок, вологість — не більше 14%.

Цукор (відповідно до ДСТУ 4623:2006, 4623:2023) повинен бути у вигляді білих кристалів, сипучим, без грудок, добре розчиняється у воді. Смак — солодкий, без сторонніх присмаків.

Сіль харчова відповідає ДСТУ 3583-97. Колір — білий або з незначним сіруватим/жовтуватим відтінком. Смак — солоний, без домішок, вологість — не більше 3%, хлорид натрію — не менше 97,7%.

У виробництві страв необхідно дотримуватися сучасних норм щодо складу:

- вміст солі — не більше 0,12 г натрію на 100 г/мл продукту,
- цукру — до 5 г/100 г,
- жиру — до 10 г/100 г,
- заборонені: підсолоджувачі, синтетичні барвники, ароматизатори, підсилювачі смаку, трансжири, промислові продукти глибокої переробки (ковбаси, консерви тощо).

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		19

2.3. Розробка технологічних карток

ІНСТРУКЦІЙНО – ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1

Курячі нагетси

Основа: затв. ДУ „Інститут громадського здоров'я”, рец. 4.09



Таблиця 2.2. Технологічна картка для курячих нагетсів

Найменування продуктів	Маса брутто, г	Маса нетто, г	Вимоги до сировини
Філе куряче охолоджене	82,5	80	Сировина доброякісна, відповідає вимогам НД.
Цибуля ріпчаста	23,8	20	
Сіль йодована або харчова	0,3	0,3	
Перець чорний мелений	0,1	0,1	
Хліб цільозерновий	10,0	10,0	
Борошно пшеничне цільозернове або крохмаль кукурудзяний	10,0	10,0	
Яйця курячі	0,4	16,0	
Молоко пастеризоване	8	8	

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		20

Панірувальні сухарі	10	10	
Олія соняшникова для деко	1,5	1,5	
Маса напівфабрикату		130	
Вихід готової страви, г		100	
Алергени: Г – глютен або його сліди	Л – лактоза;	Я – яйця;	МП – молочні продукти

Таблиця 2.3 Харчова (поживна) енергетична цінність (калорійність) 1 порції:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	17,72	9,07	20,80	219,24

Технологія приготування страви

Філе подрібнити за допомогою м'ясорубки, щоб отримати фарш. Додати хліб, замочений в молоці. Сформувати невеличкі приплюснуті прямокутники, вагою у 38-40 г/шт. Обваляти в борошні або крохмалі, збитому яйці та панірувальних сухарях.

Викласти в форму для запікання, попередньо змащену олією, та поставити в духову шафу, розігріту до 180*С.. Запекати протягом 20-30 хв.

Термін реалізації не більше 2 годин. з моменту приготування .Температура подачі 65 -75 *С.

Викласти зверху на гарнір, присипати сушеним або свіжим кропом та петрушкою.

Органолептичні характеристики якості готової страви:

Зовнішній вигляд: виріб прямокутної форми, рівномірно панірований, скоринка без тріщин і підгоріlostей на поверхні.

Колір: поверхня золотиста, на зрізі – біла.

Запах і смак: приємні, характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.

Консистенція: м'яка, соковита.

ІНСТРУКЦІЙНО – ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2

Котлета по-міланськи з сиром.

Основа: затв. ДУ „Інститут громадського здоров'я” м. Київ., рец.4.06



Таблиця 2.4. Технологічна картка для Котлета по-міланськи з сиром.

Найменування продуктів	Норма вмісту на 1 порцію	
	Маса бруто, г	Маса нетто, г
Філе куряче охолоджене	82,5	70
Яйце куряче	1/5	8
Сухарі панірувальні	20,0	20,0
Борошно пшеничне цільнозернове або крохмаль кукурудзяний	9,2	9,0
Сіль харчова або йодована	0,3	0,3
Молоко	8,0	8,0
Сир твердий	11	10
Перець чорний мелений	0,1	0,1
Олія соняшникова для деко	1.5	1,5

Маса м'ясного напівфабрикату		80
Маса меланжу та паніровки		45
Маса м'ясного напівфабрикату в паніровці		125
Вихід готової страви, г		100
Алергени: Г – глютен або його сліди;	Л – лактоза; Я – яйця;	МП – молочні продукти

Таблиця 2.5. Харчова (поживна) енергетична цінність (калорійність) 1 порції:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	18,40	11,08	23,64	253,52

Технологія приготування страви.:

Куряче філе зачищають, порціонують, відбивають або пропускають через м'ясорубку, додають сіль та перець, надаючи овально-продовгуватої форми. Яйця збивають в піну та додають молоко. Відбите філе або рублене філе, панірують спочатку в борошні або крохмалі, потім змочують у підготовленому льезоні та панірують в сухарях. Запікають у духовій шафі за температури 220 - 240*С протягом 20 – 30 хвилин. Готову страву посипають тертим сиром. Термін реалізації не більше 2 год . з моменту приготування, температура подачі +65-75 *С

Викладають зверху на гарнір, присипають свіжим або сушеним кропом чи петрушкою.

Органолептичні характеристики якості готової страви:

Зовнішній вигляд: шматок натурального або натурально-рубленого курячого м'яса.

Колір: від золотисто-жовтого до світло-коричневого.

Запах і смак: властивий запеченому м'ясу.

Консистенція: м'яка, соковита, скоринка хрустка.

ІНСТРУКЦІЙНО – ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №3

Основа: затв. ДУ „Інститут громадського здоров'я” м. Київ, рец. 4.07

Курка по-італійськи



Таблиця 2.6. Технологічна карта для курки по-італійськи

Найменування продуктів	Витрата сировини на 1 порцію, г	
	Маса бруто, г	Маса нетто, г
Курчата-бройлери 1 кат. патр.	168	120
Томатна паста	10	10
Цибуля ріпчаста	8,3	7
Часник сухий	1	1
Сіль харчова	0,3	0,3
Перець чорний мелений	0,1	0,1

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ

Арк.

24

Вода питна	25	25
Лавровий лист	0,1	0,1
Олія соняшникова рафінована	3	3
Маса тушкованого курячого м'яса		86
Маса підливи з овочами		14
ВИХІД	-	100

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ .

Варене куряче м'ясо пропускають через мясорубку. Цибулю обсмажують на пательні, додають мелене м'со, воду, томатну пасту, сіль, лавровий лист, сушений часник та добре перемішують. Доводять до кипіння і витримують на вогні 7-10 хв.

Зберігати страву не більше двох годин з моменту приготування. Температура подавання +65-75*С. Подають з гарніром (відварені макаронні вироби, картопляне пюре, каша розсипчаста та ін.) Викладають на гарнір, можна посипати сушеною зеленню, або свіжою 1г на порцію.

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СТРАВИ.

Зовнішній вигляд: суміш м'яса з овочами в соусі.

Консистенція овочів - соковита, рідкої частини страви - соусоподібна.

Колір: світло-рожевий.

Смак і запах: в міру солоний, без сторонніх присмаку і запаху, характерні пасерованим овочам з м'ясом птиці.

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		25

ІНСТРУКЦІЙНО – ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №4

Курачий шніцель

Основа: затв. ДУ „Інститут громадського здоров'я”, рец. 4.08



Таблиця 2.7. Технологічна картка для курячого шніцелю

Найменування продуктів	Витрата сировини		Вимоги до сировини
	Маса брутто, г	Маса нетто, г	Сировина доброякісна, відповідає вимогам нормативних документів.
Філе куряче охолоджене	103,1	100	
Панірувальні сухарі	15	15	
Яйце куряче	1/5	8	
Молоко пастеризоване	5	5	
Або вода питна	5	5	
Борошно пшеничне цільнозернове або крохмаль кукурудзяний	5,2	5	

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ

Арк.

26

Сіль кухонна або йодована	0,3	0,3	
Лимонний сік	1	1	
Перець чорний мелений	0,1	0,1	
Олія соняшникова для деко	1,4	1,4	
Маса напівфабрикату		117	
Вихід готової страви, г		100	
Алергени: Г – глютен або його сліди;	Л – лактоза;	Я – яйця;	МП – молочні продукти

Таблиця 2.8. Харчова (поживна) енергетична цінність (калорійність) 1 порції:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
100	18,70	9,85	16,19	212,09

Технологія приготування страви:

Куряче філе зачистити, порціонувати, відбити, додати сіль і перець або пропустити через м'ясорубку, додати сіль та перець, перемішати, порціонувати. Яйця взбити в піну та додати молоко, обваляти філе або фарш натуральний в молочно-яєчній суміші та запанірувати філе в крохмалі або борошні з панірувальними сухарями. Запекти в духовій шафі за температури 180*С протягом 20-30 хвилин (до готовності).

Готову страву збризнути лимонним соком перед подачею.

Термін придатності не більше 2 год. З моменту приготування.

Температура подачі +65 - 75*С.

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		27

Викласти зверху на гарнір, посипати свіжим або сушеним кропом або петрушкою.

Органолептичні характеристики якості готової страви:

Зовнішній вигляд: виріб рівномірно панірований, скоринка без тріщин і підгоріlostей на поверхні.

Колір: поверхня від золотистого до світло-коричневого, на зрізі біла.

Запах і смак: приємні, характерні для запеченої птиці, смак в міру солоний.

Консистенція: м'яка, соковита.

ІНСТРУКЦІЙНО – ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 5

Лініві голубці з яловичиною або куркою

Основа: затв. ДУ „Інститут громадського здоров'я” м. Київ, рец. 5.04



Таблиця 2.9. Технологічна карта для лінівих голубців з яловичиною або куркою

Найменування продуктів	Витрата сировини		Вимоги до сировини
	Маса бруutto, г	Маса нетто, г	Сировина доброякісна, відповідає вимогам НД
Яловичина	158	156	
Або курчата-бройлери 1 кат. потр.	218	156	

Цибуля ріпчаста	20	15	
Морква до 01.01	21,9	17,5	
Або морква з 01.01	23,3	17,5	
Капуста б/г свіжа	93,8	75	
Крупа рисова	27,5	27,5	
Томатна паста	5	5	
Сметана	20	20	
Олія соняшникова	5	5	
Масло вершкове	0,8	0,8	
Сіль харчова	0,8	0,8	
Перець чорний мелений	0,3	0,3	
Зелень	0,3	0,3	
Маса фаршу		95	
Маса вареного рису		70	
Маса пасерованих овочів		83,8	
Маса напівфабриката		249,3	
Маса соусу для тушкування		38,8	
Вихід готової страви		250	
Алергени: Л – лактоза, МП – молочні продукти			

Таблиця 2.10. Харчова (поживна) енергетична цінність (калорійність) 1 порції:

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
250	14,8	22,6	24,5	367,1

Технологія приготування страви:

Технологія приготування страви

Рис ретельно промивають і заливають холодною водою у співвідношенні 1:2. Додають сіль і варять під кришкою 5 хвилин після закипання. Потім каструлю знімають з плити й залишають на 15 хвилин, щоб рис набухнув і дійшов до готовності. М'ясо двічі перемелюють за допомогою м'ясорубки. Цибулю нарізають дрібними кубиками, моркву труть на великій тертці, а капусту подрібнюють ножом.

На суміші олії та вершкового масла пасерують цибулю до прозорості й м'якості. Потім додають моркву і тушкують ще 3 хвилини. Далі вводять нашатковану капусту й тушкують овочі разом 5–7 хвилин до м'якості, що забезпечує соковитість та ніжність готової страви. Охолоджений рис з'єднують із фаршем і пасерованими овочами, додають подрібнену зелень, добре перемішують. Із отриманої маси формують ліниві голубці довгастої форми вагою 70–75 г.

Форму для запікання змащують соняшниковою олією, голубці викладають щільно один до одного в один шар. Для соусу змішують сметану з томатною пастою, додають сіль і перець, перемішують. Отриманою заливкою покривають голубці і запікають у духовій шафі при температурі 180 °С протягом 45–50 хвилин.

Термін реалізації страви — до 2 годин. Температура подачі — +65–75 °С.
Подача — порційна, зі сметаною.

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		30

Органолептичні показники якості готової страви:

- Зовнішній вигляд: нарізка овочів має бути однорідною і зберігатися після приготування;
- Колір: світло-коричневий;
- Смак та аромат: притаманні овочам, без сторонніх запахів (пареної капусти, підгорілих овочів чи томатної пасти), з виразним ароматом томату;
- Консистенція: страва повинна бути соковитою.

2.4. Розрахунок енергетичної цінності страв

Щоб визначити поживну та енергетичну цінність страви, застосовується формула 2.1. Для прикладу, розрахунок кількості білків виглядає наступним чином:

Формула 2.1:

$$G_{б.с.} = (G_{б.} \times G_{с.}) / M_{п.},$$

де:

- $G_{б.с.}$ — кількість білків у порції страви, г;
- $G_{б.}$ — вміст білків у 100 г відповідного виду сировини, г;
- $G_{с.}$ — маса використаної сировини в порції, г;
- $M_{п.}$ — загальна маса однієї порції страви, г.

Щоб отримати загальну кількість білків у порції, потрібно підсумувати вміст білків від усіх інгредієнтів за формулою 2.2:

Формула 2.2:

$$G_{б.с.}(\text{загальна}) = G_{б.с.1} + G_{б.с.2} + \dots + G_{б.с.n},$$

де $G_{б.с.1}$, $G_{б.с.2}$, ..., $G_{б.с.n}$ — це кількість білків у порції, що припадає на кожен окремий вид сировини.

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

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		31

Таблиця 2.11. Енергетична та поживна цінність сировини, страв, що входять до складу страв тижневого циклічного меню.

№ розкладки	Найменування страв (блюда)	Вихід грам	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергоцінність, ккал
1	2	3				4
к/к	Овочі за сезоном	100	1	0,1	3	20
1099 зб.н/к	Борщ український з пампушками	200/50/15	6,5	5,9	33	271,5
5.09	Гуляш з вареної яловичини	100	16,9	6	3,7	136,6
290	Каша ячна	100	3,4	1,8	21,9	121,2
11.09	Чай з цукром	200	0,00 2	-	7,5	52
312	Яблука свіжі	100	0,4	-	9,8	43
	Енергоцінність обіду		28,2	13,8	78,8	644,3
31	Салат буряковий «Бурячок»	100	1,6	5,6	10,5	99
73	Суп картопляний з м'ясними фрикадельками	200/35	7,8	5,2	15,7	142
6.04	Хек або мінтай запечені в соусі «Бешамель»	100	14,4	2,4	2,83	81,6
261	Каша гречана розсипчаста	100	5,9	2,9	29	185

№ розкладки	Найменування страв (блюد)	Вихід грам	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергоцінність, ккал
322	Компот із суміші сухофруктів	200	0,4	-	21,5	88
к/к	Хліб цільнозерновий, житній, пшеничний	30	3,3	1,2	14,6	68,4
312	Банани свіжі	100	1,5	-	21,0	91
	Енергоцінність обіду		34,9	17,3	115,13	755
22	Салат з капусти свіжої або квашеної	100	1,6	5,1	9,0	89
65	Суп селянський з крупою	200	1,8	3,5	11,3	85
4.09	Курячі нагетси	100	17,7 2	9,1	20,8	219,2
8.04	Каша кукурудзяна розсипчаста	100	3,2	2,8	19,6	110
357	Какао з молоком	200	3,7	3,06	6,82	69,6
к/к	Хліб цільнозерновий, житній, пшеничний	30	3,3	1,2	14,6	68,4
314	Апельсини свіжі часточками	100	0,9	-	8,1	40
	Енергоцінність обіду		32,2 2	24,7 6	90,2 2	681,2

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ

Арк.

33

№ розкладки	Найменування страв (блюد)	Вихід грам	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергоцінність, ккал
1.44	Вінегрет/Овочі за сезоном	50	0,7	5,0	3,7	64
72	Суп картопляний з макаронними виробами	200	2,3	2,0	17,3	97
5.04	Ліниві голубці з яловичиною або куркою	250	14,8	9,6	24,5	367,1
358	Напій з цикорієм та чорницею/ехінацеєю з молоком	200	3,0	2,9	9,1	74,7
к/к	Хліб цільнозерновий, житній, пшеничний	30	3,3	1,2	14,6	68,4
312	Груші свіжі	100	0,4	-	9,5	41
	Енергоцінність обіду		24,5	20,7	78,7	712,2
т/к	Морква припущена з м/в	100	1,5	3,0	8,8	69
66	Суп з овочів	200	1,6	4,3	9,5	84
6.05	Фрикадельки рибні	100	29,7	4,88	3,56	162,2
265	Картопля молочна красуня	100	2,8	8,6	17,8	97,5
11.04	Кисіль ягідний	200	0,3	-	19,9	84,3

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ

Арк.

34

№ розкладки	Найменування страв (блюди)	Вихід грам	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергоцінність, ккал
к/к	Хліб цільнозерновий, житній, пшеничний	30	3,3	1,2	14,6	68,4
314	Мандарини свіжі часточками	100	0,8	-	8,1	39
	Енергоцінність обіду		40	21,98	82,26	604,4

3 КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ПІДПРИЄМСТВІ

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

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

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

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

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

Так, недостатній час замішування тіста призводить до утворення непромісу.

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

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

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		36

Якість харчових продуктів визначають органолептичним і лабораторним методами.

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 оперативного 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.

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		37

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

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

Операційний і приймальний контроль на більшості підприємств здійснює єдина за складом служба: начальник цеху (завідувач виробництва), інженер-технолог, кухар-бригадир, кухар вищого розряду.

Служба вхідного контролю проводить контроль сировини, що надходить і перевіряє її відповідність даним, зазначеним у супровідних документах (сертифікатах), за органолептичними 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.

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		38

Контроль за фізико-хімічними показниками проводить технологічна лабораторія.

У їдальнях, кафе, ресторанах оцінку якості готової продукції проводить служба контролю якості, що виконує роль бракеражної комісії і члени якої відповідають за оцінку якості продукції, котра виготовляється протягом робочого дня.

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

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

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

1. інспектори Управління 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.

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		39

4 ЕКОНОМІЧНА ЧАСТИНА

Розрахунок прямих матеріальних витрат (собівартості) на 1 порцію

Страва № 1 Курячі нагетси

Таблиця 4.1 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса брутто, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Філе куряче охолоджене	82,5	234,9	19,38
2	Цибуля ріпчаста	23,8	40	0,95
3	Сіль йодована	0,3	29,5	0,01
4	Перець чорний мелений	0,1	545	0,05
5	Хліб цільнозерновий	10	50	0,50
6	Борошно пшеничне цільнозернове	10	34,9	0,35
7	Яйця курячі	0,4	80	0,03
8	Молоко пастеризоване	8	66	0,53
9	Панірувальні сухарі	10	106	1,06
10	Олія соняшникова для деко	1,5	81,2	0,12
	Разом			22,99

Страва № 2 Котлета по-міланські з сиром

Таблиця 4.2 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса брутто, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Філе куряче охолоджене	82,5	234,9	19,38
2	Яйце куряче	0,2	80	0,02
3	Сухарі панірувальні	20	106	2,12
4	Борошно пшеничне цільнозернове	9,2	34,9	0,32

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		40

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

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		41

Страва № 3 Курка по-італійськи

Таблиця 4.3 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса брутто, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Курчата-бройлери 1 кат. патр.	168	180	30,24
2	Томатна паста	10	195	1,95
3	Цибуля ріпчаста	8,3	40	0,33
4	Часник сухий	1	1220	1,22
5	Сіль харчова	0,3	29,5	0,01
6	Перець чорний мелений	0,1	545	0,05
7	Вода питна	25	36	0,90
8	Лавровий лист	0,1	1050	0,11
9	Олія соняшникова рафінована	3	81,2	0,24
	Разом			35,05

Страва № 4 Курячий шніцель

Таблиця 4.4 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса брутто, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Філе куряче охолоджене	103,1	234,9	24,22
2	Панірувальні сухарі	15	106	1,59
3	Яйце куряче	0,2	80	0,02
4	Молоко пастеризоване	5	66	0,33
5	Борошно пшеничне цільнозернове	5,2	34,9	0,18
6	Сіль кухонна	0,3	29,5	0,01
7	Лимонний сік	1	218	0,22

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ

Арк.

42

8	Перець чорний мелений	0,1	545	0,05
9	Олія соняшникова для деко	1,4	81,2	0,11
	Разом			26,73

Страва № 5 Ліниві голубці з куркою

Таблиця 4.5 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса бруто, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Курчата-бройлери 1 кат. патр.	158	180	28,44
2	Цибуля ріпчаста	20	40	0,80
3	Морква	21,9	50	1,10
4	Капуста б/г свіжа	93,8	49	4,60
5	Крупа рисова	27,5	52,8	1,45
6	Томатна паста	5	195	0,98
7	Сметана	20	94,5	1,89
8	Олія соняшникова	5	81,2	0,41
9	Масло вершкове	0,8	695	0,56
10	Сіль харчова	0,8	29,5	0,02
11	Перець чорний мелений	0,3	545	0,16
12	Зелень	0,3	270	0,08
	Разом			40,48

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ

Арк.

43

Розрахунок відпускної ціни за 1 порцію страви:

Націнка складає **40%**, що відповідає середньому рівню для закладів шкільного харчування.

Таблиця 4.6 - Розрахунок відпускної ціни за 1 порцію страви

Страва	Собівартість 1 порції, грн	Націнка, %	Відпускна ціна за 1 порцію, грн
Курячі нагетси	23,0	40,0	32,2
Котлета по-міланські з сиром	28,3	40,0	39,6
Курка по-італійськи	35,1	40,0	49,1
Курячий шніцель	26,7	40,0	37,4
Ліниві голубці з куркою	40,5	40,0	56,7

Склад та розрахунок операційних витрат

Таблиця 4.7 - Розрахунок операційних (непрямих) витрат

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

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ

Арк.

44

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

$$Вм = 23,0 \cdot 2000 + 28,3 \cdot 2000 + 35,1 \cdot 2000 + 26,1 \cdot 2000 + 40,5 \cdot 2000 = 306\,000 \text{ грн}$$

Коефіцієнт розподілу непрямих витрат:

$$Кр = 50\,000 / 306\,000 = 0,16$$

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 3.8 - 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
Курячі нагетси	23,0	0,16	3,7
Котлета по-міланські з сиром	28,3	0,16	4,6
Курка по-італійськи	35,1	0,16	5,7
Курячий шніцель	26,7	0,16	4,4
Ліниві голубці з куркою	40,5	0,16	6,6

Розрахунок прибутку та рентабельності

Таблиця 4.9 Розрахунок прибутку від реалізації 1 страви та рентабельності:

Показник	Курячі нагетси	Котлета по-міланські з сиром	Курка по-італійськи	Курячий шніцель	Ліниві голубці з куркою
Дохід	32,2	39,6	49,1	37,4	56,7

Собівартість	23,0	28,3	35,1	26,7	40,5
Валовий прибуток	9,2	11,3	14,0	10,7	16,2
Непрямі операційні витрати	3,7	4,6	5,7	4,4	6,6
Операційний прибуток	5,5	6,7	8,3	6,3	9,6
Рентабельність, %	20,4	20,4	20,4	20,4	20,4

Висновок

Розроблені страви з м'яса птиці для шкільного харчування є економічно доцільними, про що свідчать показники економічної ефективності. Ціна кожної страви є доступною для умов шкільного харчування. Рентабельність страв становить 20%, що свідчить про їх прибутковість навіть у рамках шкільної системи харчування.

Отже, впровадження запропонованих страв з м'яса птиці дозволяє поєднати вимоги сучасного раціонального харчування школярів із ефективним використанням коштів.

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		46

5 ЗАХОДИ З ОХОРОНИ ПРАЦІ

Вступ

На підприємствах усіх видів вкрай важливими та актуальними є питання створення безпечних умов праці через впровадження безпечних для життя та здоров'я персоналу технологічних процесів. І тому одним із важливих аспектів соціальної політики держави є охорона праці. Це система правових, технічних, економічних, санітарно-гігієнічних заходів, спрямованих на забезпечення здорових і безпечних умов праці.

Дипломним проектом розглядається питання розробки меню для шкільного харчування. Тому для розгляду в розділі розглядається питання створення безпечних умов праці для працівників громадського харчування.

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

Забезпечення безпечних умов праці на підприємстві вимагає комплексного підходу, включаючи належне планування приміщень, правильний вибір та використання обладнання, а також постійний моніторинг та навчання працівників.

Небезпечні та шкідливі виробничі фактори на робочому місці

У процесі трудової діяльності на робочому місці на працівників їдальні школи можуть мати вплив небезпечні і шкідливі виробничі фактори:

- Рухомі частини електромеханічного обладнання, переміщуваних товарів, тари, сировини;
- Підвищена напруга в електромережі;
- Завищений рівень теплового випромінювання;
- Висока температура повітря в робочій зоні;

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		47

- Високий рівень освітленості, шуму;
- Завищений або занижений рух повітря, його висока вологість;
- Гострі краї інструменту і обладнання, жлосткість, задирки на поверхнях інструменту, тари, пристосувань;

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

Проектом пропонуються методи забезпечення основних санітарних вимог щодо гігієни виробничого середовища :

- Мікроклімат

Найбільш значним фактором продуктивності й безпеки праці є мікроклімат, що характеризується температурою й вологістю повітря, швидкістю його руху і повинен відповідати ДСН 3.3.6.042-99 «Державні санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень». Мікроклімат виробничих приміщень впливає на тепловий стан організму людини, його теплообмін з навколишнім середовищем.

Оптимальні норми температури, відносної вологості й швидкості руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень наступні:

температура - 18- 22-24 С;

відносна вологість – 40-60 %;

швидкість руху повітря – 0,1-0,2 м/с;

Для підтримки необхідної температури й вологості робоче приміщення оснащено системами опалення й вентиляції, що забезпечують постійне й рівномірне нагрівання, циркуляцію, а також очищення повітря від пилу й шкідливих речовин. Дипломним проектом передбачена змішана вентиляція – природна та механізована. Вимоги до параметрів мікроклімату в цілому виконані.

- Освітлення робочого місця, шум, вібрація

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		48

Проектом передбачено використання змішаного освітлення, тобто сполучення природного і штучного освітлення. Природне освітлення здійснюється через вікна в зовнішніх стінах будинку.

Штучне здійснюється за допомогою двох систем – загального й місцевого освітлення. При загальному освітленні світильники освітлюють всю площу приміщення. При місцевому – певне робоче місце. Для загального освітлення виробничих приміщень рекомендовано використовувати лампочки, закриті світлорозсіювачами, типу ЛБ.

- Шум, вібрація

Для забезпечення вимог до норми рівня шуму та вібрації проектом передбачено виконання наступних заходів:

- правильна експлуатація обладнання та проведення своєчасних профілактичних ремонтів;
- розміщення шумового обладнання в окремих приміщеннях – мікромлинки різних систем, вентилятори;
- шумоізоляція, віброізоляція;

Припустимий рівень шуму – 80 Дцб, рівень вібрації – 92 Гц.

- Електробезпека

Всі електроприлади заземлені та регулярно перевіряються. Електробезпека передбачає проведення як організаційних, так і технічних заходів з електробезпеки. Ізоляція струмопровідних елементів обладнання, обмеження доступу до живих елементів, встановивши паркани, використання наклейок, знаків, позначок або знаків безпеки.

- Вимоги до засобів індивідуального захисту (ЗІЗ)

Виконання правил особистої гігієни має важливе значення у попередженні забруднення їжі мікробами, які можуть стати причиною виникнення заразних захворювань та харчових отруєнь.

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		49

Санітарна одяг призначений для захисту харчових продуктів від можливого бактеріального та механічного забруднення одягом робітника в процесі приготування або відпустки готової продукції.

До санітарного одягу відносяться халати, куртка, штани, фартух, косинка або ковпак. Санітарна одяг має бути білого кольору, завжди чистою і повністю закривати особисту одяг. Косинки і ковпаки повинні щільно облягати голову, щоб оберегти продукцію від попадання волосся.

Не можна застібати санітарний одяг шпильками, голками, щоб уникнути попадання цих предметів у готову продукцію. Предмети туалету (дзеркало, гребінець, пудреницю і інше.) треба залишати в гардеробній. Санітарна одяг має бути підібрана за розміром. Санітарний одяг не можна виносити з собою, після роботи її необхідно залишати в індивідуальних шафах, встановлених в роздягальні. Шафи повинні утримуватися в чистоті, в них не можна зберігати їжу і брудний посуд, так як це сприяє розмноженню гризунів, тарганів і мух. Індивідуальні шафи для зберігання санітарного одягу необхідно періодично очищати, мити і дезінфікувати. Санітарний одяг перуть у пральнях.

Місця громадського користування (їдальні, туалети, умивальні, гардероб) повинні утримуватися в доброму санітарному стані. В іншому випадку вони можуть з'явитися джерелами поширення патогенних мікроорганізмів на виробництві. У місцях громадського користування проводять дезінфекцію, в них повинні бути свіжо приготовані дезінфікуючі розчини. В умивальних кімнатах має бути електрорушник. На харчоблоці біля раковин завжди мають бути: мило – тверде або рідке, паперові рулонні рушники чи індивідуальні рушники для витирання рук, антисептик для обробки рук. Працівники харчоблоку також повинні: коротко підрізати нігті на руках, перед початком роботи знімати каблучки, браслети, буси, сережки-кліпси, годинник тощо.

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		50

Недотримання кухарем правил особистої гігієни часто є причиною багатьох випадків харчового отруєння в закладах громадського харчування.

Працівники харчового підприємства повинні мати особисту медичну книжку, в яку вносять результати медичного огляду.

Працівники, у яких виявлені інфекційні захворювання, відсторонюються від роботи. Для попередження розповсюдження інфекційних захворювань на підприємствах галузі обов'язкові щорічні профілактичні щеплення комбінованої вакцини і регулярне рентгенологічне обстеження грудної клітки (флюорографія) для виявлення хворих на туберкульоз.

На випадок травми на харчоблоці неодмінно має бути наявна аптечка.

- **Гігієна приміщень**

Задля гігієни приміщень проводять: щодня – поточне прибирання усіх приміщень харчоблоку вологим способом 1-2 рази (відповідно до графіка), протягом робочого дня по мірі забруднення – у виробничих приміщеннях, наприкінці дня – прибирають харчоблок.

Підлогу, забруднену харчовими залишками, миють гарячою водою з додаванням 2% розчину соди. Працівники здійснюють прибирання у спеціальному одязі, використовуючи спеціальний промаркований інвентар. Ганчірки, щітки, швабри після користування промивають гарячою водою та занурюють на 30 хвилин в дезінфікуючий розчин.

Генеральне прибирання проводять щотижня – миють опалювальні прилади, підвіконня, стіни із застосуванням дезінфекційних та мийних засобів відповідно до інструкцій з їх використання після ремонтних робіт незалежно від графіка прибирань. Під час роботи харчоблоку заборонені будь-які ремонтні роботи.

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		51

Пожежна безпека

Пожежна безпека включає систему заходів, спрямованих на захист людей і майна від вогню.

Підприємства громадського харчування належать до категорії Г, оскільки мають справу з гарячими технологічними процесами, що супроводжуються виділенням тепла, іскор та відкритого полум'я.

Протипожежні заходи:

- Автоматична сигналізація;
- Вогнегасники (переважно вуглекислотні) у доступних місцях на висоті до 1,5 м;
- Протипожежні щити, бочки з водою, пісок;
- Пожежні крани на сходах та в коридорах (на висоті 1,35 м);
- Заборона куріння в цехах.

Спеціальні місця передбачено для куріння. Не дозволяється зберігання горючих речовин у підвалах.

Виходи з приміщення мають бути запасними, з позначенням “Запасний вихід”.

На видному місці розміщується план евакуації.

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		52

6. ПЕРЕЛІК ЛІТЕРАТУРИ

Основна:

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

Додаткова:

1. Т.М. Стахмич, О.М. Похолук: кулінарна справа "Технологія приготування їжі": підручник - Київ, 2015.
2. В.С. Доцяк "Українська кухня": навч посібник - Київ, 2019.

Давидова О.Ю. "Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві": підручник - Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2018

					ГХ 01.03 002.00 ДП ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		53

Звіт подібності

метадані

Назва організації

Odesa Technical Professional College of Odesa National University of Technology

Заголовок

Розробка меню для шкільного харчування з урахуванням сучасних вимог: страви з м'яса птиці

Автор

Науковий керівник / Експерт

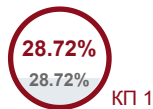
Воробйова Олександра ОлександрівнаМалко Галина Павлівна

підрозділ

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

Обсяг знайдених подібностей

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



25

Довжина фрази для коефіцієнта подібності 2

7239

Кількість слів

53884

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	13
Інтервали	A→	0
Мікропробіли	␣	3
Білі знаки	Б	0
Парафрази (SmartMarks)	a	70

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	135 1.86 %
2	https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf	126 1.74 %
3	https://ua-referat.com/uploaded/ponyattya-i-pravila-osobistoyi-gigiyeni-pracivnikiv-pidpriyems/index1.html	103 1.42 %
4	https://ua-referat.com/uploaded/ponyattya-i-pravila-osobistoyi-gigiyeni-pracivnikiv-pidpriyems/index1.html	91 1.26 %
5	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/8edf4be9-2a31-4d01-821f-c284a2bfc606/download	89 1.23 %

6	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/8edf4be9-2a31-4d01-821f-c284a2bfc606/download	82 1.13 %
7	https://ua-referat.com/uploaded/ponyattya-i-pravila-osobistoyi-gigiyeni-pracivnikiv-pidpriyems/index1.html	81 1.12 %
8	https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf	78 1.08 %
9	http://elib.tsatu.edu.ua/dep/ate/tpzpsg_2/page5.html	49 0.68 %
10	http://elib.tsatu.edu.ua/dep/ate/tpzpsg_2/page5.html	46 0.64 %

з домашньої бази даних (0.00 %)



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

з програми обміну базами даних (0.14 %)



ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	bitstream_9cdf4e4a-62bb-4580-b209-cd3cf6c5f462 12/7/2024 National Technical University "Kharkiv Polytechnic Institute" students papers (National Technical University "Kharkiv Polytechnic Institute" students papers)	5 (1) 0.07 %
2	Аураг_Омар_МНАБіС-2019_-1 8/19/2024 O.M.Beketov National University of Urban Economy in Kharkiv (O.M.Beketov National University of Urban Economy in Kharkiv)	5 (1) 0.07 %

з Інтернету (28.58 %)



ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ДЖЕРЕЛО URL	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	https://ua-referat.com/uploaded/ponyattya-i-pravila-osobistoyi-gigiyeni-pracivnikiv-pidpriyems/index1.html	421 (8) 5.82 %
2	https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf	346 (4) 4.78 %
3	http://elib.tsatu.edu.ua/dep/ate/tpzpsg_2/page5.html	296 (11) 4.09 %
4	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/8edf4be9-2a31-4d01-821f-c284a2bfc606/download	192 (4) 2.65 %
5	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/7a8952d5-5014-4edb-a474-c56941c80387/download	188 (7) 2.60 %
6	https://znaimo.gov.ua/media/%D0%94%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B8%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%9A%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%B3%D0%BE%D1%80%D1%96%D1%8F%20%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8%20%D0%B7%20%D0%BF%D1%82%D0%B8%D1%86%D1%96%20%D0%A2%D0%9A%209.1-9.65.pdf	87 (12) 1.20 %
7	https://znaimo.gov.ua/media/pdf/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%87%D0%BD%D0%B0%20%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B0%20%E2%84%96%202.01.doc	87 (7) 1.20 %
8	https://znaimo.gov.ua/media/pdf/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%87%D0%BD%D0%B0%20%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B0%20%E2%84%96%204.07.docx	75 (6) 1.04 %
9	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/e69af76d-3a8e-40fc-90cc-64aee3d75f68/download	70 (4) 0.97 %
10	https://www.ourboox.com/b/1493078/%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8-%D0%B7-%D1%8F%D1%94%D1%86%D1%8C-%D1%82%D0%B0-%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D1%85-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2/	47 (6) 0.65 %

11	https://andriyivskiyvkv.e-schools.info/pages/harchuvannja	42 (4) 0.58 %
12	https://www.ohoronapraci.lviv.ua/	33 (2) 0.46 %
13	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/3279d114-9e0c-4a45-bb4e-c8a2577447f3/download	29 (1) 0.40 %
14	https://card-file.ontu.edu.ua/server/api/core/bitstreams/e86ba9fc-9135-43bb-922a-10bf0bce46b5/content	24 (2) 0.33 %
15	https://sites.google.com/site/gimnaziasevlush/%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B0-%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D1%96%D0%BD%D0%BA%D0%B0/%D1%80%D0%BE%D0%B7%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BA%D0%B0-%D1%82%D0%B0-%D0%B2%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%B4%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D1%81%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%B8-%D1%85%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%BF-%D1%83-%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%BB%D0%B0%D0%B4%D1%96	23 (2) 0.32 %
16	https://www.chemistrydnu.com.ua/wp-content/uploads/2024/06/%D0%9E%D0%9A-2-20-%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F-%D0%B2%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%82%D0%B2%D0%B0-%D1%82%D0%B0-%D0%BE%D0%B1%D1%81%D0%BB%D1%83%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%BF%D1%96%D0%B4%D0%BF%D1%80%D0%B8%D1%94%D0%BC%D1%81%D1%82%D0%B2-%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%B3%D0%BE%D1%81%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0_2022.pdf	20 (1) 0.28 %
17	https://studopedia.su/20_44373_tehnologiya-prigotovleniya.html	20 (1) 0.28 %
18	https://znaimo.gov.ua/media/pdf/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%87%D0%BD%D0%B0%20%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B0%20E2%84%96%205.08.docx	17 (1) 0.23 %
19	https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=28181.pdf	13 (1) 0.18 %
20	https://kcollegeth.kr.ua/images/Electronni_pidruchniki/%D0%A8%D1%83%D0%BC%D0%B8%D0%BB%D0%BE%20%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F.pdf	12 (1) 0.17 %
21	https://naurok.com.ua/plan---konspekt-uroku-tovaroznavcha-harakteristika-boroshna-207818.html	12 (1) 0.17 %
22	https://znaimo.gov.ua/media/%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%87%D0%BD%D0%B0%20%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B0%20E2%84%96%204.03.docx	10 (1) 0.14 %
23	http://dspace.wunu.edu.ua/jspui/bitstream/316497/38504/1/%D0%9D%D1%96%D0%BF%D1%96%D0%B0%D0%BB%D1%96%D0%B4%D1%96.pdf	5 (1) 0.07 %

Список прийнятих фрагментів (немає прийнятих фрагментів)

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР

ЗМІСТ

КІЛЬКІСТЬ ОДНАКОВИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ

ВСП «ОДЕСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ОНТУ»

За спеціальністю

181 «Харчові технології»

Освітня програма:

«Інноваційні технології та організація

громадського харчування»

ВІДГУК

керівника про дипломний проект (роботу) студента

Воробйової Олександри Олександрівни

Спеціальність № 181 Харчові технології

Тема дипломного проекту (роботи) Розробка меню для шкільного харчування з
урахуванням сучасних вимог: страви з м'яса птиці.

ХАРАКТЕРИСТИКА ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ (РОБОТИ)

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

Дипломний проект відзначається повнотою охоплення теми та високою якістю виконання. У роботі детально розглянуто особливості використання м'яса птиці у раціоні школярів, з урахуванням вікових потреб, норм споживання, санітарно-гігієнічних вимог і сучасних підходів до здорового харчування. Проект містить чітко структурований теоретичний блок, аналітичну частину з оглядом нормативної документації, а також практичні розробки — рецептури, технологічні карти та зразки меню. Всі розділи дипломного проекту виконані в повному обсязі.

б) Самостійність роботи над проектом (роботою) _____

Здобувачка освіти Воробйова О.О. виконала дипломний проект самостійно. У ході роботи вона виявила ініціативу, відповідальне ставлення та впевненість у прийнятті технічно обґрунтованих рішень на всіх основних етапах проекту. Спілкування з керівником носило переважно консультативний характер і було спрямоване на уточнення окремих аспектів роботи.

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

Запропоновані страви відповідають принципам раціонального харчування, є збалансованими за складом і адаптованими до умов шкільного виробництва. Висока якість розрахункових матеріалів, логічність викладення та обґрунтованість рішень свідчать про належний рівень фахової підготовки здобувачки освіти.

Оцінка розрахункової частини 5 (відмінно)

Оцінка графічної роботи 5 (відмінно)

Загальна оцінка 5 (відмінно)

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

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

20.06 2025 р.

Підпис

РЕЦЕНЗІЯ

на дипломний проект (роботу) студента

технологічного

відділення

Воробійової Олександри Олександрівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

Спеціальність № 181 Харчові технології

Керівник дипломного проекту (роботи) Малко Г.П.

(прізвище, ім'я, по батькові)

Тема дипломного проекту (роботи)

Розробка меню для шкільного харчування з урахуванням сучасних вимог: страви з м'яса птиці.

Об'єм розрахунково-пояснювальної записки 54 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 відзначається високим рівнем виконання, повністю відповідає встановленим вимогам до дипломних проєктів і свідчить про глибоке опрацювання тематики. Структура роботи є логічною, подача матеріалу — послідовна та зрозуміла. Розрахунки виконані правильно з урахуванням сучасних методичних підходів, а обґрунтування рішень виглядає переконливо. Кожен розділ пояснювальної записки чітко відображає суть поставлених завдань.

г) Перелік позитивних якостей дипломного проекту (роботи)

Дипломний проєкт присвячений актуальній темі, що має практичне значення в сучасних умовах. Робота відзначається структурованістю, логічною послідовністю викладення матеріалу та детальним аналізом як теоретичних, так і прикладних аспектів. Серед основних переваг варто відзначити комплексний підхід до виконання завдань, грамотне використання чинної нормативної бази та застосування сучасних методів у процесі розробки проєкту.

д) Основні недоліки дипломного проекту (роботи)

У проєкті обмежено розглянуто різноманіття видів м'яса птиці, зосереджено увагу переважно на традиційних продуктах (курятина), без аналізу альтернатив (індичка, перепілка тощо).

Оцінка розрахункової частини 5 (відмінно)

Оцінка графічної роботи 5 (відмінно)

Загальна оцінка 5 (відмінно)

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

Місце роботи і посада рецензента голова циклової комісії харчових технологій та хімії

ВСП «ОТФК ОНТУ»

20.06. 2025 р.

Підпис

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

Ми, що нижче підписалися,

Воробйова Олександра Олександрівна,
здобувач освіти гр. 4ГХ-01, та

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

«Розробка меню для шкільного харчування з урахуванням сучасних вимог: страви з м'яса птиці.» (автор роботи – Воробйова О.О., керівник роботи – Малко Г.П.)

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

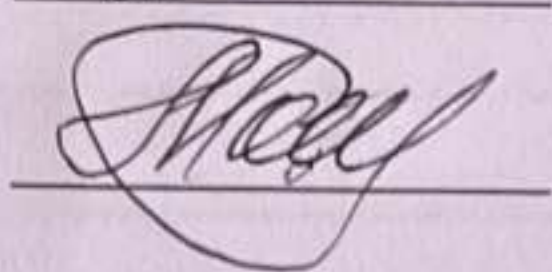
Несемо відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів випускної кваліфікаційної роботи, і даємо згоду на обробку персональних даних.

Виконавець



/ Воробйова О.О./

Керівник



/ Малко Г.П./

« 25 » 06 20 25 р.