

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

Пугачової

Анастасії Олександрівни

м. Одеса

2025 р.

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

Спеціальність 181

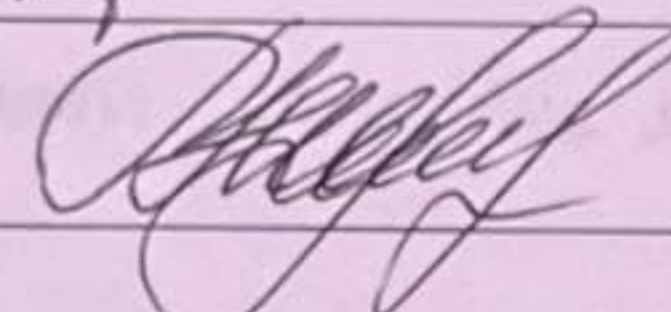
Група 4ГХ-01

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

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


Проектний матеріал складається з пояснювальної записки на 56 сторінках.

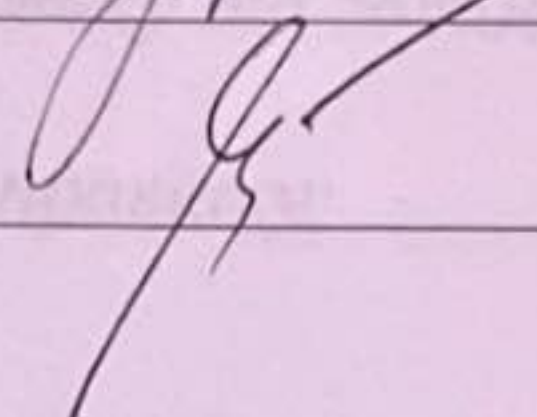
Дипломник  (Пугачова А.О.)

Керівник проекту  (Ільчишина Н.М.)

Консультанти:

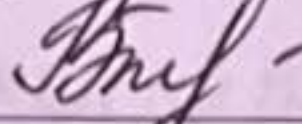
З економічної частини  (Шимко О.В.)

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 «27» 06 2025 р. Протокол № 4

Оцінка ДКК 4 (добре)

Секретар ДКК 

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ВСП «ОДЕСЬКИЙ ТЕХНІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ ОНТУ»

Дата видачі завдання

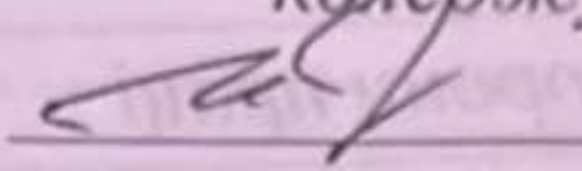
«10» грудня 2024 р.

Дата закінчення роботи

«28» червня 2025 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Заст. директора
коледжу з НВР

 Беркань І.В.

ЗАВДАННЯ
на дипломний проект

Здобувача освіти Пугачової Анастасії Олександрівни

Спеціальність 181 Відділення технологічне Група 4ГХ-01

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

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

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

Зміст і порядок розробки дипломного проекту:

А. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Вступ

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

Графік виконання дипломного проекту

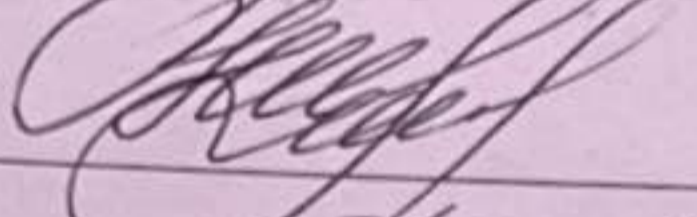
Зміст	Дата виконання
Загальна частина	22.05.2025
Характеристика об'єкту завдання	27.05.2025
Технологічна частина	31.05.2025
Економічна частина	02.06.2025
Заходи з охорони праці	07.06.2025
Попередній захист	16.06.2025
Захист дипломного проекту	24.06.2024

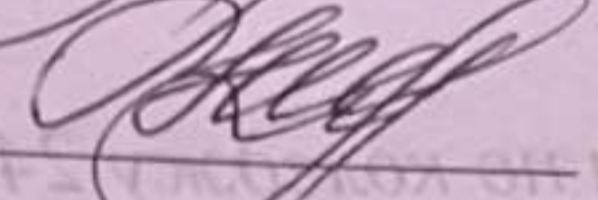
Завдання розглянуто і затверджено на засіданні циклової комісії

Протокол № 4 від «5» листопада 2024р.

Голова циклової комісії  (Льчишина Н.М.)

Попередній захист проведений, зауваження враховані.

Керівник проекту  (Льчишина Н.М.)

Старший консультант  (Льчишина Н.М.)

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Характеристика об'єкту завдання.....	7
1.1 Характеристика груп страв	7
1.2 Характеристика типу підприємства	8
2. Технологічна частина.....	11
2.1. Складання меню	11
2.2 Характеристика сировини.....	12
2.3. Розробка технологічних карток.....	25
2.4 Розрахунок енергетичної цінності страв.....	36
3. Контроль якості харчової продукції на підприємстві.....	42
4. Економічна частина	46
5. Заходи з оорони праці	51
Перелік літератури.....	56

Формати, що набирають популярності

Моноформатні заклади — спеціалізуються на одній страві, забезпечуючи якість і швидкість. Приклади: «Doner Market», «Ponchuk Boy», «Котлета по-київськи».

Фаст-фуд — міжнародні мережі, як-от «McDonald's» та «KFC», активно розширюються. У 2024 році «McDonald's» відкрив 8 нових ресторанів із загальними інвестиціями \$29 млн.

Кав'ярні та кафе-пекарні — сегмент активно розвивається. Лідер — мережа «Lviv Croissants» (понад 150 закладів).

Ресторани української кухні — стабільний попит, приклади: «Ресторація Бачевських» (Львів), «Канапа» (Київ).

Етнічні та тематичні ресторани — популярні завдяки унікальним смакам і концепціям. Наприклад, «Тайський Привіт» та «Чічіко».

Заклади з відкритою кухнею — сприяють довірі й залученню гостей. Приклад: «Життя Чудових Людей» у Києві.

Розвиток закладів громадського харчування в Одесі

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

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

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

					ГХ 01.10 000.00 ДП ПЗ	Арк
						5

Висновок

Український ресторанний бізнес продовжує рости й оновлюватися, зберігаючи динамічність, інноваційність і чутливість до змін у споживчих вподобаннях. Це свідчить про його життєздатність і перспективи подальшого розвитку. Ресторанна справа в Україні, зокрема в таких містах як Одеса, активно адаптується до нових реалій, зберігаючи динаміку та відкриваючи нові можливості для зростання. Гнучкість, креативність і прагнення до якості стають основою сталого розвитку галузі в умовах змін.

					ГХ 01.10 000.00 ДП ПЗ	Арк
						6

Картопляні — пюре, смажена, запечена, фрі або варена картопля.

Макаронні — макарони, спагеті, локшина, фузілі.

Бобові — квасоля, сочевиця, нут — багаті на білок.

Комбіновані — поєднання різних інгредієнтів, наприклад овочі з крупами чи макаронами.

Функціональне значення: Гарнір виконує не лише естетичну й смакову функцію, але й забезпечує відчуття ситості, сприяє повноцінному засвоєнню білкової складової основної страви та створює збалансований раціон.

Гарніри — це універсальні кулінарні страви, які мають велике значення у формуванні збалансованого харчування. Вони поєднують простоту приготування, різноманітність форм та смаків, функціональність і важливу роль у подачі страв як у повсякденному, так і в ресторанному меню.

1.2 Характеристика типу підприємства

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

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

Класифікація їдалень

1. За функціональним призначенням:

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

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

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

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

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

2. За формою обслуговування:

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

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

3. За способом організації харчування:

- комплексні обіди: чітке меню з фіксованим набором страв.

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

Особливості організації роботи їдальні

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

Кількість посадкових місць: залежить від категорії та призначення їдальні. У малих закладах — від 50 до 100 місць, у середніх — 150–200, у великих (наприклад, при університетах або підприємствах) — понад 300

					ГХ 01.10 001.00 ДП ПЗ	Арк
						9

2 ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА

2.1 Вибір страв для меню

В дипломному проекті буде використовуватись загальнодоступний тип їдальні при торговому центрі.

Для складання меню гарнірів в їдальні обираємо наступні страви:

1. Баклажани тушковані з овочами.
2. Картопляні ньокі в томатно-часниковому соусі.
3. Каша гречана з овочами.
4. Рис з овочами.
5. Картопля тушкована з нутом.

Баклажани тушковані з овочами — це гаряча овочева страва, що готується шляхом повільного тушкування баклажанів у поєднанні з іншими свіжими овочами. Баклажани залишаються м'якими, але зберігають форму, не розварюючись, інші овочі також мають ніжну текстуру. Страва вирізняється насиченим ароматом тушкованих овочів із нотками часнику, солодкого перцю, зелені та цибулі. Страва подається гарячою, може бути самостійною або виступати гарніром до м'ясних чи рибних страв. За бажанням прикрашається свіжою подрібненою зеленню, що підсилює аромат і надає свіжості.

Картопляні ньокі в томатно-часниковому соусі — мають м'яку, податливу текстуру, при цьому зберігають форму та легку пружність. Вони рівномірно вкриті яскраво-червоним соусом середньої густини. Аромат виразний і зігріваючий — суміш томатної кислоти, солодкуватої карамелізованої цибулі та пікантного часнику. Ця страва подається гарячою, часто як основна, хоча може слугувати і гарніром до легких білкових страв.

Гречана каша з овочами — це поживна та збалансована гаряча страва. Розсипчаста, ніжно-коричнева гречка рівномірно змішана з яскравими шматочками моркви, цибулі. На смак каша виразна, але збалансована: гречана крупа зберігає свій характерний горіховий присмак, який збагачується солодкуватістю моркви та цибулі.

										Арк
										11

Рис з овочами — до складу страви входять морква, солодкий перець, цибуля ріпчаста. Овочі піддаються попередній кулінарній обробці методом пасерування або припускання до досягнення стану аль-денте, що забезпечує збереження текстурної цілісності, кольору й смакових властивостей. Текстура структура страви характеризується контрастом: м'яка, але структурно стійка консистенція рису поєднується з хрусткими або ніжними овочевими включеннями. Така страва може виступати як самостійна кулінарна одиниця (вегетаріанська опція) або як гарнір до білкових страв тваринного походження.

Картопля тушкована з нутом — це повноцінна кулінарна страва з високим ступенем харчової збалансованості, що поєднує бульбоплоди та бобові як джерела складних вуглеводів, харчових волокон і рослинного білка. Технологічний процес передбачає повільне тушкування картоплі (попередньо очищеної та нарізаної кубоподібними або сегментованими шматочками) разом із термічно підготовленим нутом (відвареним або консервованим), з додаванням овочевої заправки. Компонентний склад овочевої частини зазвичай включає цибулю, моркву, часник, томати (або томатну пасту), солодкий перець і спеції, які піддаються попередньому пасеруванню з використанням рослинної олії до утворення однорідної ароматичної основи. У процесі тушкування всі компоненти поступово об'єднуються в єдину масу, що зберігає текстурну диференціацію: картопля стає м'якою, але не втрачає форми; нут — щільний, злегка зернистий; овочі — ніжні, з виразною структурою.

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

					ГХ 01.10 002.00 ДП ПЗ	Арк
						12

типовий для бобових, приємний. У 100 грамах сухого нута міститься: білків — 20,0 г, жирів — 6,0 г, вуглеводів — 61,2 г. Енергетична цінність — близько 364 ккал (1525 кДж). Нут є джерелом рослинного білка, клітковини, фолієвої кислоти, вітамінів В1, В6, Е, а також містить калій, фосфор, залізо, магній, цинк і марганець. Не містить глютену, тому підходить для безглютенової дієти.

Перед використанням у кулінарії та харчовій промисловості нут перебирають, промивають, а потім замочують у воді на 8–12 годин для зменшення часу варіння та покращення засвоюваності. Після замочування зерна варять, тушкують або перемелюють на пасту (наприклад, для хумусу, фалафелю чи супів).

Зберігають сухий нут у щільно закритих контейнерах у сухому, прохолодному місці при температурі до +20 °С і вологості не більше 60%. Не допускається наявність шкідників, плісняви чи стороннього запаху.

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

						ГХ 01.10 002.00 ДП ПЗ	Арк
							15

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

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

Перець солодкий (болгарський перець) — це овочева сировина рослинного походження, яка належить до родини пасльонових. Завдяки своєму яскравому вигляду, соковитості, солодкому смаку й високій вітамінній цінності, солодкий перець широко використовується в кулінарії, консервації, харчовій промисловості та ресторанному господарстві. Плоди мають видовжену або конічну форму, іноді чотиригранну, з товстостінною м'ясистою м'якоттю. Поверхня блискуча, гладка, шкірка щільна, забарвлення залежить від сорту: зелене, жовте, оранжеве, червоне або фіолетове. М'якоть соковита, хрумка, з приємним солодкуватим смаком. Запах свіжого перцю ніжний, типовий для овочу. Маса одного плода становить у середньому від 100 до 250 грамів. У 100 грамах продукту міститься: білків — 1,3 г, жирів — 0,2 г, вуглеводів — 5,3 г. Енергетична цінність — приблизно 27 ккал (113 кДж). Солодкий перець є джерелом вітаміну С (вищий за лимони), бета-каротину (провітамін А), вітамінів В1, В2, Р, Е, а також містить калій, фосфор, кальцій, залізо та інші мікроелементи.

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

						ГХ 01.10 002.00 ДП ПЗ	Арк
							19

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

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

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

Сметана — це молочний продукт тваринного походження, отриманий шляхом сквашування вершків чистими культурами молочнокислих бактерій. Сметана широко використовується в кулінарії, кондитерському виробництві, приготуванні соусів, заправок, страв домашньої та ресторанної кухні завдяки своїй ніжній консистенції, м'якому смаку й високій поживній цінності. За зовнішнім виглядом сметана є однорідною масою білого або злегка кремового кольору, із блиском, густою, без крупинок чи розшарування сироватки. Консистенція — в'язка, гладенька. Смак і запах — чистий, кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. Масова частка жиру в сметані залежить від сорту і варіюється в межах від 10% до 42%. Найпоширеніші види — 15%, 20%, 25% жирності. У 100 грамах сметани 20% міститься приблизно: білків — 2,8 г, жирів — 20,0 г, вуглеводів — 3,2 г. Енергетична цінність — близько 206 ккал (861 кДж). Сметана є джерелом вітамінів А, D, Е, К, групи В, а також містить кальцій, фосфор, калій, магній та молочнокислі бактерії, які сприятливо впливають на травлення.

Перед використанням у закладах ресторанного господарства сметану перевіряють на відповідність органолептичним показникам, терміну придатності та умовам зберігання. Продукт має надходити з герметично упакованої заводської тари, з маркуванням і температурним контролем.

					ГХ 01.10 002.00 ДП ПЗ	Арк
						21

Сметану подають як самостійний продукт, добавку до страв або використовують як інгредієнт у гарячих і холодних стравах.

Зберігати сметану слід у холодильнику при температурі від +2 до +6 °С, дотримуючись строків придатності, зазначених виробником. Після відкриття упаковки продукт слід вжити протягом 72 годин.

Олія соняшникова є однією з найпоширеніших рослинних олій, активно використовується в кулінарії, харчовій промисловості та закладах ресторанного господарства для смаження, тушкування, заправки салатів, маринадів та виготовлення майонезу. Зовні соняшникова олія — прозора рідина без осаду, зі світло-жовтим або золотистим відтінком. Консистенція — однорідна, рідка. Смак і запах — притаманні очищеній олії: нейтральні або з легким насіннєвим відтінком, без сторонніх запахів чи гіркоти. Може бути рафінованою або нерафінованою. Рафінована олія прозоріша, зі слабшим запахом, тоді як нерафінована має більш насичений аромат і темніший колір. У 100 грамах соняшничкової олії міститься: жирів — 99,9 г, білків та вуглеводів — немає. Енергетична цінність — приблизно 899 ккал (3762 кДж). Олія є джерелом поліненасичених жирних кислот, токоферолів (вітамін Е), а також містить невелику кількість вітамінів А, D, К. Вона сприяє засвоєнню жиророзчинних вітамінів та є важливою складовою здорового харчування.

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

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

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

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

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

					ГХ 01.10 002.00 ДП ПЗ	Арк
						24

заливають соусом, з додаванням води (вода береться в кількості 15—20% до маси пасерованих баклажанів), солять і тушкують 15—20 хв, за 5—7 хв до закінчення приготування додають пасеровані помідори з цибулею.

Соус сметанный: просіяне борошно (шар не більше 5 см) нагрівають на сковороді, помішуючи, за температури +110...+120 °С до світло-жовтого кольору. Пасероване в такий спосіб борошно охолоджують до +60...+70 °С, вливають у нього четверту частину гарячої води і вимішують до утворення однорідної маси. Поступово додають воду, що залишилася. У гарячий соус додають сметану і готують за слабого кипіння 3—5 хв. Готовий соус проціджують та доводять до кипіння (1—2 хв).

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу: подавати порційно.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: баклажани зберегли форму або злегка втратили форму, помідори частково втратили форму, у соусі.

Колір: характерний пасерованим овочам у соусі сметанному.

Смак і запах: характерний пасерованим овочам у соусі сметанному.

Консистенція: м'яка, соковита.



Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: картопляні ньокі зберігають форму, вкриті томатним соусом.

Колір: світло-червоний.

Смак і запах: характерний для вареної картоплі, тіста та томатного соусу.

Консистенція: однорідна, м'яка.



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

Найменування страви	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Картопляні ньокі в томатно-часниковому соусі	250	12,3	6,4	70,6	392,0

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

Каша гречана з овочами

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини, кг		Маса сировини на порцію, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Цибуля ріпчаста	317,5	266,7	79,4	66,7
2	Морква до 01.01	135,8	108,7	34,0	27,2
3	Морква з 01.01	144,9	108,7	36,2	27,2
4	Томатне паста	33,3	33,3	8,3	8,3
5	Перець мелений	2,0	2,0	0,5	0,5
6	Олія	20,0	20,0	5,0	5,0
	Маса пасерованих овочів:	-	266,7	-	66,7
7	Крупа гречана	304,7	304,7	76,2	76,2
8	Вода	520,7	520,7	130,2	130,2
9	Сіль йодована	2,0	2,0	0,5	0,5
	Вихід	-	1000,0	-	250,0

Технологія приготування страви

Крупу перебирають, відділяють сторонні домішки, промивають декілька разів у холодній воді. Овочі нарізають соломкою й пасерують, додають томатну пасту та спеції, продовжують пасерувати ще 5—7 хв., наприкінці додають воду, сіль та доводять до кипіння. В киплячу масу закладають підготовлену крупу і варять до загусання, періодично помішуючи.

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу: Подають у мілкій закусоchній тарілці при температурі 60-65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: крупа добре розварена, не злипається.

Колір: відповідає вхідним інгредієнтам.

Смак і запах: характерний для вареної гречки та овочів з томатним соусом.

Консистенція: розсипчаста.



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

Найменування страви	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Каша гречана з овочами	250	11,34	7,55	58,83	346,29

Спосіб реалізації (подання) споживачу: Подають у мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: крупа добре розварена, не злипається.

Колір: відповідає вхідним інгредієнтам.

Смак і запах: характерний для вареного рису та овочів з томатним соусом.

Консистенція: розсипчаста.



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

Найменування страви	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Рис з овочами	250	11,4	7,8	58,1	346,8

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №5

Картопля тушкована з нутом

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини, кг		Маса сировини на порцію, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Нут	100,00	100,00	25,00	25,00
	Маса вареного нугу:	-	200,00	-	50,00
2	Цибуля ріпчаста	238,10	200,00	59,52	50,00
3	Морква до 01.01	75,00	60,00	18,75	15,00
4	Морква з 01.01	80,00	60,00	20,00	15,00
5	Олія	21,33	21,33	5,33	5,33
6	Перець мелений	2,00	2,00	0,50	0,50
	Маса пасерованих овочів:	-	166,67	-	41,67
7	Картопля з 01.09 до 30.10	888,89	666,67	222,22	166,67
8	Картопля з 01.11 до 31.12	952,38	666,67	238,10	166,67
9	Картопля з 01.01 до 28-29.02	1025,64	666,67	256,41	166,67
10	Картопля з 01.03	1111,11	666,67	277,78	166,67
11	Сіль йодована	3,33	3,33	0,83	0,83
12	Томатна паста	33,33	33,33	8,33	8,33
13	Вода	260,00	260,00	65,00	65,00
	Вихід	-	1000,00	-	250,00

Технологія приготування страви

Нут замочують на добу у холодній воді, промивають, варять протягом 1,5 години. Овочі нарізають соломкою й пасерують, додають томатну пасту та перець чорний мелений, продовжують пасерувати ще 5—7 хв., наприкінці додають воду, сіль та доводять до кипіння. Очищену та нарізану скибочками картоплю вносять в киплячу масу, туди ж вносять відварений нут та тушкують до готовності картоплі протягом 20-30 хвилин.

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

Спосіб реалізації (подання) споживачу: Подають у мілкій закусочній тарілці при температурі 60-65° С.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: нут не розварений, повністю набухлий, картопля зберігає форму нарізування.

Колір: відповідає вхідним продуктам.

Смак і запах: властивий нуту, картоплі з ароматом вхідних овочів.

Консистенція: ніжна, м'яка.



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

Найменування страви	Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Картопля тушкована з нутом	250	6,6	6,5	42,6	252,9

2.4 Розрахунок енергетичної цінності страв

Для розрахунку енергетичної та поживної цінності страви скористаємось формулою 2.1.

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

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

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

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

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

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

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

де $G_{б.с.1}, G_{б.с.2}, \dots, G_{б.с.n}$ - вміст білків в порції від кожного виду сировини, г.

Аналогічно проводимо розрахунок для вуглеводів, жирів та енергетичної цінності. Всі результати вносимо в таблиці 2.2.

Таблиця. Енергетична та поживна цінність сировини, що входить до складу страв меню

№ п/п	Найменування сировини	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
1	Крупа гречана	12,60	3,30	63,20	335,0
2	Крупа рисова	7,00	1,00	71,80	330,0
3	Картопля	2,00	0,40	17,30	80,0
4	Цибуля ріпчаста	1,40	0,00	9,80	41,0
5	Морква	1,30	0,10	8,40	34,0
6	Помідори свіжі	0,90	0,20	3,90	20,0
7	Перець солодкий	1,30	0	6,70	25,0
8	Баклажани	1,20	0,10	6,40	24,0
9	Нут	7,69	1,75	22,82	146,0
10	Часник	6,21	0,27	25,04	130,0
11	Томатна паста	4,80	0	20	99
12	Борошно пшеничне в/г	10,3	1,1	69,1	334
13	Цукор	0	0	99,8	379
14	Яйця курячі	12,38	10,87	0,94	151
15	Сметана	2,80	20,00	4	206,0
16	Олія	0,00	99,90	0	899,0
17	Куркума	7,83	9,88	43,83	354,0
18	Базилік	3,15	0,60	0,30	22,0
19	Перець мелений	10,39	3,26	38,65	251
20	Сіль	0	0	0	0

Баклажани тушковані з овочами

Таблиця 2.2.1 Поживна та енергетична цінність баклажанів тушкованих з овочами в одній порції (250 г)

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Баклажани свіжі	130	1,560	0,130	8,320	31,200
2	Помідори свіжі	97,8	0,880	0,196	3,814	19,560
3	Цибуля ріпчаста	25,8	0,361	0	2,528	10,578
4	Сметана	20,8	0,582	4,160	0,832	42,848
5	Борошно пшеничне	8	0,824	0,088	5,528	26,720
6	Олія	9,7	0	9,690	0,000	87,203
7	Сіль	0,7	0	0	0	0
	Разом:	-	4,2078	14,264	21,023	218,11

Картопляні ньокі в томатно-часниковому соусі

Таблиця 2.2.2 Поживна та енергетична цінність картопляних ньок в томатно-часниковому соусі в одній порції (250 г)

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Картопля	130,2	2,604	0,521	22,525	104,160
2	Базилік	1,7	0,054	0,01	0,005	0,374
3	Томатна паста	16,7	0,802	0	3,340	16,533
4	Борошно пшеничне	63,1	6,499	0,694	43,602	210,754

5	Олія	3,3	0	3,297	0	29,667
6	Сіль	2,5	0	0	0	0
7	Яйця курячі	16,9	2,0922	1,837	0,1589	25,519
8	Часник	3,8	0,236	0,010	0,952	4,940
	Разом:	-	12,29	6,37	70,58	391,95

Каша гречана з овочами

Таблиця 2.2.3 Поживна та енергетична цінність каші гречаної з овочами в одній порції (250 г)

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Цибуля ріпчаста	66,7	0,934	0	6,537	27,347
2	Морква	27,2	0,354	0,027	2,285	9,248
3	Томатна паста	8,3	0,398	0	1,660	8,217
4	Крупа гречана	76,2	9,601	2,515	48,158	255,270
5	Олія	5	0	4,995	0	44,950
6	Сіль	0,5	0	0	0	0
7	Перець мелений	0,5	0,052	0,016	0,193	1,255
	Разом:	-	11,34	7,55	58,83	346,29

Рис з овочами

Таблиця 2.2.4 Поживна та енергетична цінність рису з овочами в одній порції (250 г)

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Цибуля ріпчаста	50	0,7	0	4,900	20,5
2	Помідори свіжі	26,5	0,239	0,053	1,034	5,300
3	Перець солодкий	21,3	0,277	0	1,427	5,325
4	Томатна паста	8,3	0,398	0	1,660	8,217
5	Крупа гречана	76,2	9,601	2,515	48,158	255,270
6	Олія	5	0	4,995	0	44,950
7	Сіль	0,5	0	0	0	0
8	Куркума	1,7	0,133	0,168	0,745	6,018
9	Перець мелений	0,5	0,052	0,016	0,193	1,255
	Разом:	-	11,40	7,75	58,12	346,84

Картопля тушкована з нутом

Таблиця 2.2.5 Поживна та енергетична цінність картоплі тушованої з нутом в одній порції (250 г)

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини в 1 порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	ЕЦ, ккал
1	Картопля	166,67	3,333	0,667	28,834	133,336

2	Морква	15	0,195	0,015	1,260	5,1
3	Цибуля ріпчаста	50	0,7	0	4,9	20,5
4	Томатна паста	8,33	0,4	0	1,666	8,247
5	Нут	25	1,923	0,438	5,705	36,500
6	Олія	5,33	0	5,325	0,000	47,917
7	Сіль	0,83	0	0	0	0
8	Перець мелений	0,5	0,052	0,016	0,193	1,255
	Разом:		6,60	6,46	42,56	252,85

Журнал повинен бути пронумерований, прошнурований і скріплений печаткою.

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

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

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

Служба вхідного контролю відповідає за якість сировини, що надходить.

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

Контроль за фізико-хімічними показниками проводить технологічна лабораторія.

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

					ГХ 01.10 003.00 ДП ПЗ	Арк
						44

відповідають за оцінку якості продукції, котра виготовляється протягом робочого дня.

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

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

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

1. Інспектори Управлінь із захисту прав споживачів,
2. Працівники Держпродспоживслужби України,
3. Працівники управлінь (відділів) торгівлі місцевих органів влади.

Контролюючі організації можуть брати зразки страв для експертизи і лабораторного контролю. Добір проб здійснюють за участю фахівців санітарно-технологічних і технологічних харчових лабораторій.

Регулярний контроль якості продукції підприємств ресторанного господарства здійснюють технологічні й санітарно-технологічні харчові лабораторії.

4 ЕКОНОМІЧНА ЧАСТИНА

4.1 Розрахунок прямих матеріальних витрат (собівартості) на 1 порцію

Страва 1. Баклажани тушковані з овочами

Таблиця 4.1 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса бруutto, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Баклажани свіжі	137	140	19,18
2	Помідори свіжі	115,2	120	13,82
3	Цибуля ріпчаста	30,7	35	1,07
4	Сметана 21%	20,8	206	4,28
5	Борошно пшеничне	8	18	0,14
6	Олія	9,7	97	0,94
7	Сіль йодована	0,7	30	0,02
	Разом			39,47

Страва 2. Картопляні ньокі в томатно-часниковому соусі

Таблиця 4.2 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса бруutto, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Картопля	173,5	38	6,59
2	Борошно пшеничне	63,1	18	1,14
3	Яйце	12	118	1,42
4	Сіль йодована	2,8	30	0,08
5	Томатне пюре	16,7	181	3,02
6	Часник свіжий	4,8	250	1,20
7	Олія	3,3	81	0,27
8	Базилік	1,7	1000	1,70
9	Цукор	1,3	36	0,05
	Разом			15,47

Страва 3. Каша гречана з овочами

Таблиця 4.3 - Розрахунок прямих матеріальних витрат на 1 порцію

№	Інгредієнт	Маса бруutto, г	Ціна за 1 кг, грн	Сума, грн
1	Цибуля ріпчаста	79,4	35	2,78
2	Морква	34	53	1,80
3	Томатне паста	8,3	107	0,89

Страва	Прямі матеріальні витрати на 1 порцію, грн	Коефіцієнт розподілу непрямих витрат	Непрямі витрати на 1 порцію, грн
Баклажани тушковані з овочами	39,5	0,5	19,7
Картопляні ньокі в томатно-часниковому соусі	15,5	0,5	7,7
Каша гречана з овочами	8,3	0,5	4,2
Рис з овочами	16,9	0,5	8,4
Картопля тушкована з нутом	15,0	0,5	7,5

4. 4. Розрахунок прибутку та рентабельності

Таблиця 4.9 Розрахунок прибутку від реалізації 1 страви та рентабельності:

Показник	Баклажани тушковані з овочами	Картопляні ньокі в томатно-часниковому соусі	Каша гречана з овочами	Рис з овочами	Картопля тушкована з нутом
Дохід	71,0	27,8	15,0	30,4	27,0
Собівартість	39,5	15,5	8,3	16,9	15,0
Валовий прибуток	31,6	12,4	6,7	13,5	12,0
Непрямі операційні витрати	19,7	7,7	4,2	8,4	7,5
Операційний прибуток	11,9	4,7	2,5	5,1	4,5
Рентабельність, %	30,1	30,1	30,1	30,1	30,1

ВИСНОВОК

У результаті проведених розрахунків у межах економічної частини було встановлено рівень собівартості, відпускної ціни, операційних витрат, прибутку та рентабельності для п'яти страв, що входять до меню. Прямі матеріальні витрати на одну порцію варіюються в межах від 8,3 грн (каша гречана з овочами) до 39,5 грн (баклажани тушковані з овочами). Відповідно, розмір відпускної ціни формується з урахуванням встановленої націнки у 80% і складає від 15,0 до 71,0 грн за порцію.

Розподіл непрямих (операційних) витрат здійснено пропорційно до суми прямих матеріальних витрат, що забезпечує об'єктивність визначення повної собівартості кожної страви. Загальний фонд операційних витрат на місяць становить 95 000 грн, а коефіцієнт розподілу — 0,5.

Усі страви демонструють стабільний рівень рентабельності, що становить 30,1%, що свідчить про ефективне ціноутворення та економічну доцільність їх виробництва. Найвищий валовий прибуток у грошовому вираженні приносить страва «Баклажани тушковані з овочами» (31,6 грн), однак усі страви забезпечують позитивний операційний прибуток.

Таким чином, виробництво та реалізація проаналізованих страв є економічно вигідними, а застосована система формування цін та обліку витрат — ефективною і обґрунтованою. Отримані показники можуть бути використані для подальшого планування обсягів виробництва, формування асортименту та підвищення загальної рентабельності підприємства громадського харчування.

					ГХ 01.10 004.00 ДП ПЗ	Арк
						50

5 ЗАХОДИ З ОХОРОНИ ПРАЦІ

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

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

Основні елементи цієї системи:

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

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

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

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

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

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

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

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

ПЕРЕЛІК ЛІТЕРАТУРИ

1. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов – К.: Профкнига, 2018. – 336 с.
2. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі / Стахмич Т.М., Пахолюк О.М. К.: Грамота, 2020 р. – 280 с.
3. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. - 2-ге вид. - К. : Фірма Інкос; Центр навч. літ., 2007. – 384 с.
4. Стахмич Т. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти / Т. М. Стахмич,. О.М.Пахолюк. – Київ: Грамота, 2020. – 280 с.
5. Технологія кондитерських і хлібобулочних виробів: Навч. посібник / Г.М. Лисюк, О.В. Самохвалова, З.І. Кучерук, О.М. Постнова, С.Г. Олійник, М.В.Артамонова, О.В. Неміріч, О.Т.Старчаєнко; Підред. Г.М.Лисюк.-Харків : ХДУХТ, 2007. – 412 с.
6. Технологія приготування їжі : Українська кухня [Текст] : навч. посіб. / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова та ін. – Х. : Світ книги, 2012. – 537 с.
7. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник для проф.-техн. навч. закл. / В. С. Доцяк -К.: Наш час, 2014. – 400 с.
8. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шумило. – К.: «Кондор», 2012. – 504 с. 10.

					ГХ 01.10 000.00 ДП ПЗ	Арк
						56

ВІДГУК

керівника про дипломний проект (роботу) студента

Пугачової Анастасії Олександрівни

Спеціальність № 181 Харчові технології

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

ХАРАКТЕРИСТИКА ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ (РОБОТИ)

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

Дипломний проект вирізняється належним обсягом і високим рівнем виконання. У роботі послідовно розкрито як теоретичні основи, так і практичні аспекти формування збалансованого меню гарнірів, що відповідає специфіці харчування в умовах виробничої їдальні. Дипломниця ретельно проаналізувала класифікацію гарнірів, їхню харчову цінність, енергетичну складову та роль у забезпеченні повноцінного раціону працівників. Окрему увагу приділено дослідженню споживчих уподобань, сезонності продуктів, технологічним процесам приготування страв, а також вимогам до їх подачі у виробничому середовищі. Загалом, дипломна робота повністю відповідає вимогам до випускної кваліфікаційної роботи та свідчить про достатній рівень професійної підготовки авторки до практичної діяльності у сфері організації харчування.

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 здатність застосовувати сучасні наукові й технологічні досягнення для вирішення прикладних завдань у сфері організації харчування. Робота свідчить про глибоку обізнаність авторки з актуальними тенденціями в кулінарії, зокрема з використанням сучасного теплового обладнання, технологій збереження харчової цінності продуктів та підвищення ефективності виробничих процесів. У проекті чітко простежується вміння адаптувати інноваційні методи приготування та подачі гарнірів до умов їдальні при підприємстві — закладу з великою прохідністю, стабільним попитом і потребою в організованому виробничому процесі. Авторка вдало поєднала традиційні підходи з елементами новаторства, що підкреслює її готовність до професійної діяльності в умовах сучасного ресторанного господарства.

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

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

Ми, що нижче підписалися,

Пугачова Анастасія Олександрівна,
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 гарнірів в їдальні при підприємстві.» (автор роботи – Пугачова А.О., 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.

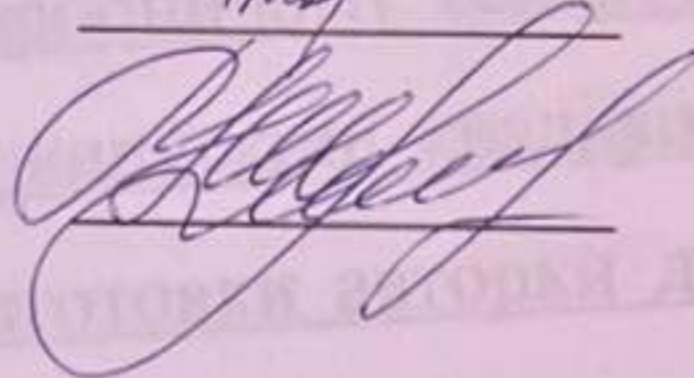
Несемо відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів випускної кваліфікаційної роботи, і даємо згоду на обробку персональних даних.

Виконавець



/ Пугачова А.О./

Керівник



/ Ільчишина Н.М./

« 24 » 06 20 25 р.

РЕЦЕНЗІЯ

на дипломний проект (роботу) студента

технологічного

відділення

Пугачової Анастасії Олександрівни

(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 гарнірів в їдальні при підприємстві.

Об'єм розрахунково-пояснювальної записки 56 сторінок

Об'єм графічної частини проекту - листів

ХАРАКТЕРИСТИКА ДИПЛОМНОЇ РОБОТИ (ПРОЕКТУ)

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

Дипломний проект виконаний у відповідності зі встановленим завданням.

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

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

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

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

Пояснювальна записка виконана у відповідності до вимог нормоконтролю.

г) Перелік позитивних якостей дипломного проекту (роботи)

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

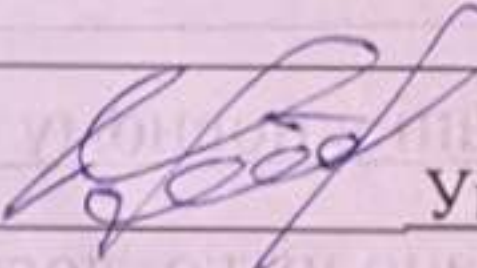
д) Основні недоліки дипломного проекту (роботи)

В дипломному проєкті обмежено врахована сезонність – не всі страви адаптовані до зміни сезонного асортименту овочів, що може ускладнити їх приготування протягом року.

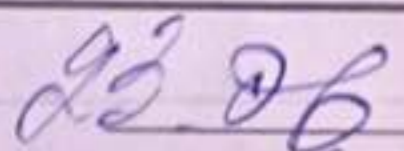
Оцінка розрахункової частини 4 (добре)

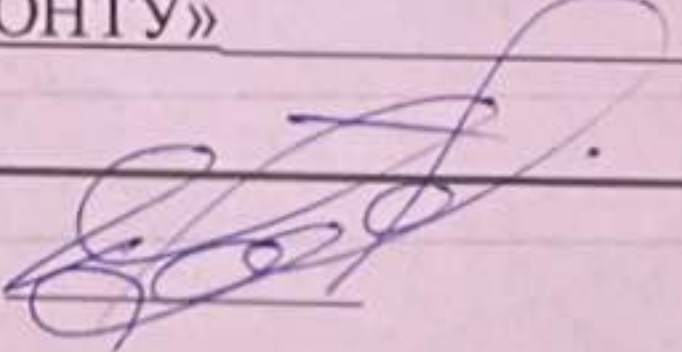
Оцінка графічної роботи 4 (добре)

Загальна оцінка 4 (добре)

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

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

 2025 р.

Підпис 

Звіт подібності

метадані

Назва організації

Odesa Technical Professional College of Odesa National University of Technology

Заголовок

Розробка меню гарнірів в їдальні при підприємстві

Автор

Науковий керівник / Експерт

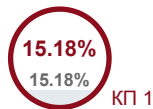
Пугачова Анастасія Олександрівна / Наталя Миколаївна

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

10839

Кількість слів

77072

Кількість символів

Тривога

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

Заміна букв	Б	11
Інтервали	A→	0
Мікропробіли	␣	23
Білі знаки	Б	0
Парафрази (SmartMarks)	a	40

Подібності за списком джерел

Нижче наведений список джерел. В цьому списку є джерела із різних баз даних. Колір тексту означає в якому джерелі він був знайдений. Ці джерела і значення Коефіцієнту Подібності не відображають прямого плагіату. Необхідно відкрити кожне джерело і проаналізувати зміст і правильність оформлення джерела.

10 найдовших фраз

Колір тексту

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	НАЗВА ТА АДРЕСА ДЖЕРЕЛА URL (НАЗВА БАЗИ)	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf	130 1.20 %
2	https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf	93 0.86 %
3	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/d170b7e7-9f64-4cae-8636-2f0a585386fa/download	85 0.78 %
4	https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf	80 0.74 %
5	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/d170b7e7-9f64-4cae-8636-2f0a585386fa/download	76 0.70 %

6	https://iek.irpin.com/assets/images/resources/3144/776ad3d0d00d7f860d9825758934bf6400b9d4f8.pdf	60 0.55 %
7	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/d170b7e7-9f64-4cae-8636-2f0a585386fa/download	59 0.54 %
8	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/58aff421-793c-4741-a753-a286fa4b5496/download	58 0.54 %
9	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/395a3543-8d11-48ad-b24e-ff0c6fca4c40/download	55 0.51 %
10	http://doncv.gov.ua/wp-content/uploads/2021/11/34103-tehnologicna_dokumentacia_na_stravi_ta_virobi_dla_organizacii_harcuvanna_ditej_vikom_vid_1_do_6_7_rokiv_3_tizden_rekomendovanogo_menu.pdf	54 0.50 %

з домашньої бази даних (0.00 %)



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

з програми обміну базами даних (0.06 %)



ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ЗАГОЛОВОК	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	Карбівнича ТВ_стаття.doc 4/5/2023 Publishing House "Helvetica" (Видавничий дім "Гельветика")	6 (1) 0.06 %

з Інтернету (15.12 %)



ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	ДЖЕРЕЛО URL	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)
1	https://naurok.com.ua/uploads/files/475600/207816.pdf	352 (5) 3.25 %
2	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/d170b7e7-9f64-4cae-8636-2f0a585386fa/download	312 (5) 2.88 %
3	http://elib.tsatu.edu.ua/dep/ate/tpzpsg_2/page5.html	294 (12) 2.71 %
4	http://doncv.gov.ua/wp-content/uploads/2021/11/34103-tehnologicna_dokumentacia_na_stravi_ta_virobi_dla_organizacii_harcuvanna_ditej_vikom_vid_1_do_6_7_rokiv_3_tizden_rekomendovanogo_menu.pdf	137 (9) 1.26 %
5	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/395a3543-8d11-48ad-b24e-ff0c6fca4c40/download	133 (5) 1.23 %
6	https://iek.irpin.com/assets/images/resources/3144/776ad3d0d00d7f860d9825758934bf6400b9d4f8.pdf	119 (4) 1.10 %
7	https://card-file.ontu.edu.ua/bitstreams/58aff421-793c-4741-a753-a286fa4b5496/download	101 (3) 0.93 %
8	http://doncv.gov.ua/wp-content/uploads/2021/11/34105-tehnologicna_dokumentacia_na_stravi_ta_virobi_dla_organizacii_harcuvanna_ditej_vikom_vid_1_do_6_7_rokiv_4_tizden_rekomendovanogo_menu.pdf	39 (3) 0.36 %
9	https://docplayer.net/72420885-Tehnologiya-boroshnyanih-konditerskih-i-hlibobulochnih-virobiv.html	37 (1) 0.34 %
10	http://ep3.nuwm.edu.ua/24051/1/05-08-115%D0%9C.pdf	33 (1) 0.30 %
11	http://repository.ldufk.edu.ua:8080/bitstream/34606048/21141/1/%D0%97%D0%B0%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D1%83%D0%BA_%D0%A2%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%86%D1%96%D1%97%20%D1%80%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%B3%D0%BE%D1%81%D0%BF%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0.pdf	32 (3) 0.30 %
12	https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=29792.pdf	23 (3) 0.21 %