

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

**XIII Всеукраїнської науково-практичної  
конференції молодих учених та студентів  
з міжнародною участю**



**«Проблеми формування  
здорового способу життя у молоді»**

**1 жовтня - 3 жовтня 2020 року**

**м. Одеса**

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

**XIII Всеукраїнської науково-практичної  
конференції молодих учених та студентів  
з міжнародною участю**

**«Проблеми формування  
здорового способу життя у молоді»**

**1 жовтня - 3 жовтня 2020 року**

**м. Одеса**

УДК 663 / 664

Головний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,  
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,  
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,  
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,  
Л.М. Тележенко, Н.А. Ткаченко  
О.О. Меліх, В.В. Немченко  
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори  
доктор техн. наук, доцент  
доктор техн. наук,  
ст. наук. співроб.  
канд. істор. наук, доцент  
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко  
А.О. Соловей  
Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

### **Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

**РОЗДІЛ 12**  
**ІТ У ФОРМУВАННІ ЗДОРОВОГО**  
**СПОСОБУ ЖИТТЯ МОЛОДІ**

## **РОЗРОБКА ПРОГРАМНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ З ОБЛІКУ ТОВАРІВ ДЛЯ ІННОВАЦІЙНОГО РОБОТИЗОВАНОГО КАФЕ**

**Матись В.А., магістрант 1 курсу факультету КІПтаК  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса**

В теперішній час заклади ресторанного господарства відрізняються високою актуальністю серед споживачів, оскільки у сучасному ритмі життя люди готові витратити більше коштів на їжу, ніж на її приготування. Це означає, що власники закладів звертають досить велику увагу на якість обслуговування та сервіс, доволі суворіше ставляться до відбору персоналу, а також застосовують новітні технології та інновації, щоб виділитись на ринку конкурентів.

Для ефективної роботи підприємства громадського харчування необхідно контролювати рух товарів, з цією метою, а також для розрахунку собівартості і ціни готової продукції складають калькуляційні карти, які засновані на даних про постачання сировини, і технологічні карти. Останні описують технологію приготування напівфабрикатів і страв, а також норми закладки сировини. Будь-які зміни в нормах закладки і у вартості сировини повинні відбиватися в калькуляційній карті, тому використання програмного забезпечення для автоматизації цих процесів є актуальним.

Метою даної роботи є розробка програмного забезпечення, яке допоможе вести облік товарів для ефективної роботи інноваційного роботизованого кафе.

Для досягнення поставленої мети в роботі поставлені і розв'язані наступні задачі:

- проаналізовані основні проблеми предметної області;
- проведений аналіз існуючих аналогів;
- проведено аналіз та обґрунтування обрання засобів реалізації;
- розроблено програмний продукт, що дозволяє вести облік товарів та розраховувати калькуляційні карти для інноваційного роботизованого кафе.

Програмне забезпечення являє собою віконний додаток, більшу частину робочого вікна якого займає елемент для відображення набору даних з бази даних та поля для введення нових записів. Набір даних оновлюється автоматично після кожної процедури додавання, оновлення, видалення і т.і. Додаток має три робочі вкладки, кожна з яких відповідає за роботу з певним набором даних.

Як приклад, вкладка «Продукти», в ній міститься перелік всіх продуктів в базі, їх назви, закупівельна вартість та вміст поживних речовин на 100 г продукту. Таблиця підтримує сортування за всіма полями, для цього потрібно натиснути на головну комірку стовпця, що містить його назву (Табл.1).

**Таблиця 1 – Вкладка «Продукти», відсортована за назвою продуктів**

Продукти	Страви	Звіти				×
Назва	Вартість	Б	Ж	В	^	
Вершки 35%	47.9	2.2	35	3.2		
Гриби печериці свіжі	49.9	4.3	1	1		
Донат вершковий	20	0	0	0		
Донат кокосовий	30	0	0	0		
Донат полуничний	20	0	0	0		
Донат шоколадний	20	0	0	0		
Желатин	19.9	87.2	0.4	0.7		
Журавлина	44.9	0.5	0	6.8		
Картопля	15.9	2	0.4	16.3		
Кокосовий мус з лічі та карамеллю	35	0	0	0		
Кукурудза консервована	26.9	2.2	0.4	11.2		
Кус-кус	12.6	3.8	0.2	23		
Манговий мус з апельсиновим соусом	0	0	0	0		
Маргарин столовий	12.9	0.3	82	1		
Масло вершкове	45.1	0.5	82.5	0.8		
Молоко	23.9	2.9	2.5	4.8		
					+	

Як приклад, вкладка «Страви». Вона має лише два стовпця – назву та кількість складових. Перша редагується, остання обчислюється завдяки залежності від неї таблиці. Загалом всі таблиці мають аналогічний функціонал додавання (редагування) видалення. Після збереження нових записів можливо сформувати Техніко-технологічні карти (ТТК) та калькуляційні карти (КК).

## ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № \_\_

Назва страви (виробу) Кус-кус з овочами

Область застосування \_\_\_\_\_

Підприємство, якому надано право виробництва і реалізації даної страви (виробу) \_\_\_\_\_

Перелік сировини: кус-кус, морква, цибуля ріпчаста, перець болгарський, кукурудза консервована.

Вимоги до якості сировини: продовольча сировина, харчові продукти і напівфабрикати, які використовуються у виробництві даної страви, відповідають вимогам нормативних документів і мають сертифікати відповідності чи (або) задоволення якості.

Найменування сировини	Норма закладки на 1 порцію, г		Норма закладки на 20 порцій, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кус-кус	100	100	2.00	2.00
Морква	75	50	1.50	1.00
Цибуля ріпчаста	55	40	1.10	0.80
Перець болгарський	56	30	1.12	0.60
Кукурудза консервована	30	30	0.60	0.60
Вихід		250		5.00

## ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

## ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ, ПОДАЧІ ТА РЕАЛІЗАЦІ СИРОВИНИ

Відпускають страву  $m = 250$  г,  $t = 6$  °С.

## ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ПОКАЗНИКИ

Консистенція:

Колір: властивий страві.

Смак і запах: властивий страві, без сторонніх присмаку і запаху.

ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ СТРАВИ (ВИРОБУ),  
г на 100 г

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
2.42	0.16	14.70	71.71

Інженер-технолог \_\_\_\_\_

Підпис

П.І.Б.

Відповідальний виконавець \_\_\_\_\_

Підпис

П.І.Б.

## Рис. 2 – ТТК та КК

Науковий керівник – канд. ф.-м. наук,  
доцент Корнієнко Ю.К.МОБІЛЬНИЙ ДОДАТОК ДЛЯ ЛЮДЕЙ,  
ЯКІ СТРАЖДАЮТЬ ВІД АЛЕРГІЇ НА АМБРОЗІОПрусакова Г.М., магістрант 1 курсу факультету КШтаК  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса

Кожного дня ми можемо робити невеликі кроки, які допоможуть зрозуміти наш вплив на своє здоров'я та на екологію планети. Такі зміни та впровадження є актуальними, як ніколи, тому що дають можливість не витратити великі кошти та все одно підтримувати своє здоров'я та навколишній світ.

ІНФОРМАЦІЙНА СИСТЕМА З ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ Левитський Ю.О.....	224
РОЗРОБКА ПРОГРАМНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ З ОБЛІКУ ТОВАРІВ ДЛЯ ІННОВАЦІЙНОГО РОБОТИЗОВАНОГО КАФЕ Матись В.А.....	227
МОБІЛЬНИЙ ДОДАТОК ДЛЯ ЛЮДЕЙ, ЯКІ СТРАЖДАЮТЬ ВІД АЛЕРГІЇ НА АМБРОЗІЮ Прусакова Г.М.....	229
РОЗРОБКА ЧАТ-БОТУ ДЛЯ ІНФОРМАЦІЙНОЇ ПІДТРИМКИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Сенів Н.І.....	231
РОЗРОБКА ВЕБ-САЙТУ ДЛЯ КОМПЛЕКСНОГО РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО ЗАКЛАДУ «СІЛЬСЬКЕ ПОДВІР'Я» Хоменко В.І.....	233
РОЗРОБКА ДОДАТКУ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ВАД ЗОРУ Храновський С.С.....	235
ПРОГРАМНА ПІДТРИМКА ЗДОРОВОГО ТА ЗБАЛАНСОВАНОГО ХАРЧУВАННЯ Ярошенко Р.О.....	237