DrinkHUB төсөл

Төсөл хэрэгжүүлэгч: КПХ 323Б бүлэг

Төсөл хэрэгжих газар:

Төсөл хэрэгжих хугацаа: 4 сарын 15н хүртэл

Хөрөнгө оруулалтын хэмжээ:

Холбогдох утас:

Төсөл хэрэгжүүлэгчийн хаяг:

Агуулга

1. Удиртгал
   1. Төслийн зорилго
   2. Төслийн зорилт
   3. Төслийн үйл ажиллагааны төлөвлөлт
   4. Нэр томьёоны тайлбар
   5. Системийн хүрээ хязгаар
2. Онолын хэсэг
   1. Cocktail-ын түүх
   2. Cocktail-ын соёл
   3. Улс бүрийн үндэсний уух зүйлс стандарт
   4. Найрлага
3. Судалгааны хэсэг
   1. Төслийн багийн танилцуулга, үйл ажиллагаа
   2. Хэрэглэгчийн судалгаа
   3. Хэрэглэгчийн шаардлага
   4. Адил төстэй программын судалгаа…………….
   5. Эрсдлийн шинжилгээ
   6. SWOT шинжилгээ
   7. Cocktail хийх хэрэгслийн судалгаа
   8. Бүтээгдэхүүний судалгаа
   9. Ажлын урсгалын диаграмм/projectmanager/
   10. Программ хангамжийн стандартууд
4. Төслийн хэсэг
   1. Системийн шаардлага
      1. Системийн хэрэглэгчид
      2. Функциональ шаардлага
         1. Харилцааны зохиомж
         2. Дэлгэцийн зохиомж
         3. Маягт болон тайлангийн зохиомж
      3. Функциональ бус шаардлага
         1. Гүйцэтгэлийн шаардлага
         2. Аюулгүй байдлын шаардлага
         3. Хамгаалалт нууцлалын шаардлага
         4. Программ хангамжийн чанарын шаардлага
   2. Системийн шинжилгээ
      1. Технологийн шаардлага
5. Дүгнэлт
6. Ашигласан бүтээлийн жагсаалт
   1. Ном зүй
   2. Веб сайтууд
7. Хавсралт

**Удиртгал**

* 1. Төслийн зорилго

Alcohol-ны зөв боловсон хэрэглээг залуучуудад танин мэдүүлэх, соёлыг түгээн дэлгэрүүлэх.

* 1. Зорилт

Үүнд:

1.

* 1. Төслийн үйл ажиллагааны төлөвлөлт

1. Судалгааны шинжилгээ хийх
2. Баримт бичиг боловсруулах
3. Судалгаанд үндэслэн системийг бэлтгэх
4. Системийн бүтэц загвар гаргах
5. Системийг хөгжүүлэх
6. Системд тусгасан барааг худаалах
7. Системд шинэчлэлт хийж олон талын шинэ зүйлс ашиглаж илүү дэвшилтэт программ хийх
   1. Нэр томьёоны тайлбар
   2. Системийн хүрээ хязгаар

Системийн хамрах хүрээ нь гэрийн нөхцөлд болон бартендэр, лоунж нээх хүсэлтэй хүмүүст зориулан мэдээлэл хүргэх нь энэхүү программын зорилтот хүрээ хязгаар юм.

**2. Онолын хэсэг**

2.1. Cocktail-ын түүх

Холимог архины түүх нь [Эртний Египет](https://mn.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D1%80%D1%82%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%95%D0%B3%D0%B8%D0%BF%D0%B5%D1%82), [Эртний Ром](https://mn.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D1%80%D1%82%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%A0%D0%BE%D0%BC), [Тан улсын](https://mn.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B0%D0%BD_%D1%83%D0%BB%D1%81) үеэс улбаатай.

Эрт цагт [шар айраг](https://mn.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D0%B0%D1%80_%D0%B0%D0%B9%D1%80%D0%B0%D0%B3), [виног](https://mn.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE) дангаар нь уухад амт муутай байдаг байсан тул [зөгийн бал](https://mn.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D3%A9%D0%B3%D0%B8%D0%B9%D0%BD_%D0%B1%D0%B0%D0%BB), [дал модны](https://mn.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%94%D0%B0%D0%BB_%D0%BC%D0%BE%D0%B4&action=edit&redlink=1) жимсний шүүс зэргийг хольж, эсвэл далайн усаар шингэлж уудаг байв.

Мөн [дундад зууны](https://mn.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D1%83%D0%BD%D0%B4%D0%B0%D0%B4_%D0%B7%D1%83%D1%83%D0%BD) [Европт](https://mn.wikipedia.org/wiki/%D0%95%D0%B2%D1%80%D0%BE%D0%BF) өвөл виног халааж уух болсон байна. [17-р зуунд](https://mn.wikipedia.org/wiki/17-%D1%80_%D0%B7%D1%83%D1%83%D0%BD) [Энэтхэгт](https://mn.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D0%BD%D1%8D%D1%82%D1%85%D1%8D%D0%B3) бий болсон [панч](https://mn.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9F%D0%B0%D0%BD%D1%87&action=edit&redlink=1) хэмээх ундаа тэр дороо Европт тархсан байна. Коктейль гэдэг үг [1750-аад оноос](https://mn.wikipedia.org/w/index.php?title=1750-%D0%B0%D0%B0%D0%B4_%D0%BE%D0%BD&action=edit&redlink=1) хэрэглэгдэх болсон.

Түүнээс хойш холимог архи буюу коктейль [баарны](https://mn.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%91%D0%B0%D0%B0%D1%80&action=edit&redlink=1) цэсэнд багтах болж, [мөсний машин](https://mn.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9C%D3%A9%D1%81%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%B8%D0%BD&action=edit&redlink=1) зохион бүтээгдсэн [1875](https://mn.wikipedia.org/w/index.php?title=1875&action=edit&redlink=1) оноос хойш жилийн турш мөс хялбар олдох болсон учраас хүйтэн ундаа гэдэг утгаараа коктейль дэлгэрсэн ажээ.

2.2. Cocktail-ын соёл

Алдарт Жеймс Бонд тансаг уушийн газар орж ирж суугаад, мартини захиалахдаа “холих бус сэгсэрч өгөөрэй” гэж дандаа хэлдэг. Тийм ээ, коктейл бол энгийн архи, дарс, шар айраг уухаас тэс ондоо зүйл. Олон төрлийн бүтээгдэхүүнийг хольж, найруулж таашаалтай амт, чанар гаргаж авдаг нь дадлага туршлага, мэдрэмжинд тулгуурлан хөгжсөөр сүүлдээ урлаг болжээ. Чадварлаг бартендер бол маш мэдрэмжтэй хүн байдаг.

"Cocktail" нэрийг хаанаас үү?

Анхны [Маргарита](https://mn.hiloved.com/%D0%BC%D0%B0%D1%80%D0%B3%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%82%D0%B0-%D0%BA%D0%BE%D0%BA%D1%82%D0%B5%D0%B9%D0%BB/) эсвэл [Мартини](https://mn.hiloved.com/%D1%81%D0%BE%D0%BD%D0%B3%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B3-gin-martini-%D0%B4%D1%8D%D0%BB%D1%85%D0%B8%D0%B9%D0%BD-%D1%85%D0%B0%D0%BC%D0%B3%D0%B8%D0%B9%D0%BD-%D0%B0%D0%BB%D0%B4%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B0%D0%B9/) бий болсон цаана байгаа нэртэй коктейлийн гарал үүсэл олон тооны түүх байдаг.

Зарим нь ойлгомжгүй, зарим нь итгэдэг, хэн нь мэддэг, хэн нэгэн нь үнэн байж болно. Илүү бага, түүхүүд сонирхолтой юм.

* Коктейлийн нэрний ард алдартай түүх нь тахианы сүүлний (эсвэл *сүүлний тахианы* ) колони ундааны чимэн гоёог болгон ашигладаг. Ийм жорыг бичсэн жорууд албан ёсны лавлахууд байдаггүй.
* *The Spy* (James Fenimore Cooper, 1821) -ийн түүхэнд "Betty Flanagan" хэмээх тэмдэгт нь хувьсгалын үеэр коктейлийг зохион бүтээжээ. "Бетти" нь Кэтрин "Китти" Хюстлерийн нэрээр Нью-Йорк хотоос хойд зүгийн дөрвөн бунхан дахь Дөрвөн булан руу амьдардаг. Бетти Бетти Flanagan-ийн өөр нэгэн уран баримал нүүртэй болсон. Бэтси жинхэнэ эмэгтэй биш байж магадгүй ч 1779 онд франц цэргүүд нь хөршийнхээ тахианы сүүл өдтэйгээр архи ууж байсан дэлгүүрийн цэргүүд байжээ. Бид Kitty Бетти, Бетти Бешигийн сүнсээр өдөөгдөж байсан, гэхдээ эдгээр гурван коктейлын нэг нь ч гэсэн нууцлаг нууцыг хадгалсан эсэхээс үл хамааран боддог.
* Тахианы онол нь холимог найрлагатай өнгөнүүдээс хамаардаг гэж үздэг бөгөөд энэ нь тахианы сүүлний өнгөнүүдтэй төстэй байж болно. Энэ нь өнөөдөр сайхан үлгэрийн найрлагатай байсан боловч өнөө үед сүнсний үзэгдлийн шинж тэмдэг илэрч байв.
* Британий хэвлэлийн газар, *Bartender* , 1936 онд Английн далайчид болох Мексикт холимог ундаа уухад зориулсан түүхийг хэвлүүлжээ. Уг ундаанууд нь *Cola de Gallo* (cock's tail), шувууны сүүлтэй ижил төстэй урт үндэстэй.

**Коктейль хийх арга**

**Сэгсрэх**

[Шейкер](https://mn.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A8%D0%B5%D0%B9%D0%BA%D0%B5%D1%80&action=edit&redlink=1) буюу сэгсрэгчид мөс болон холих ундаануудаа хийгээд, сэгсэрч хийх арга.

**Хутгах**

Амархан холигдох ундаануудыг хундагандаа хийгээд, халбага зэргээр хутгаж хийх арга.

**Энгийн**

Хундагандаа шууд мөс болон ундаануудаа хийж уух арга.

**Холих**

[Миксер](https://mn.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9C%D0%B8%D0%BA%D1%81%D0%B5%D1%80&action=edit&redlink=1) буюу холигч ашиглан, ундаанууд ба мөсөө сайн хольж хийх арга.

**Давхарлах**

Нягтаараа ялгаатай ундаануудыг хооронд нь холилгүйгээр давхарга үүсгэн хийх арга.

**2.4. АМТААР НЬ КОКТЕЙЛИЙН АНГИЛАЛ (ЧИХЭРЛЭГ БА ИСГЭЛЭН)**

Маш нарийн ангилалтай тул хаана ч харагдах нь ховор. Би блогт эхний төрлийн ангиллыг ихэвчлэн ашигладаг боловч дараахь зүйлийг мэдэх нь ашигтай хэвээр байна.

* *Дэйзи (Daisy)* - нэг согтууруулах ундаа, нимбэгний шүүс, элсэн чихэр, гранадины сиропоос бүрдсэн богино ундаа. Дүрмээр бол энэ нь улбар шар өнгийн тойрог, интоор чимэглэсэн хуучин загварын шилэн аяганд үйлчилдэг.
* *Collins* – алдартай коллинз шилэнд бэлтгэсэн, энэ нь өндөр бөмбөг (highball) сортуудын нэг – Би шилэн эдлэл дээр ажиллаж байгаа тул та удахгүй түүний бүх сортуудыг үзэх боломжтой болно. Ийм коктейлийн найрлагад нэг согтууруулах ундаа, нимбэгний шүүс, элсэн чихэр, сод, мөс орно. Эдгээр нь бас сонгодог урт ундаа бөгөөд алдартай Коллинз коктейлийг (Жон Коллинз) жишээ болгон дурдахад хангалттай.
* *Гуталчин ба хөргөгч* - бараг Коллинз, зөвхөн элсэн чихэр, эсвэл нимбэгний шүүс, эсвэл хоёуланг нь найрлагад нэмдэггүй. Хөргөгч нь сод, мөс (жин ба тоник эсвэл бетон) эсвэл цагаан гааны алетай хамт үйлчилдэг спиртийн ундаа юм. Гэхдээ Коблерс нь мөн буталсан мөс (сүйрэл), жимс жимсгэнэтэй хамт үйлчилдэг;
* *Сауэры (исгэлэн)* – исгэлэн коктейль Би виски исгэлэн коктейлийг (Виски исгэлэн) тайлбарлахдаа тэдний тухай аль хэдийн бичсэн.
* *Дугуй* - нимбэгний шүүсийг согтууруулах ундаа, сод, халбага элсэн чихэртэй хослуулан өндөр агууламжтай. Хамгийн тод төлөөлөгч бол Сингапур Sling боловч элсэн чихрийн оронд интоорын бренди энд ирдэг.
* *шуугианууд* – Эдгээр нь цохигчийг багтаасан урт ундаанууд юм.
* *Физзи* – коктейлийн найрлагад маш их карбонатлаг ус (англи хэлнээс “szzle”) орно. Мөн нимбэгний шүүс, элсэн чихэр, чичиргээнд хутгасан архи зэргийг "поп" хийнэ. Highball-д үйлчилдэг. Нэрт төлөөлөгч бол Жен Физз юм.
* *Сайжруулсан* - шингэрүүлээгүй коктейль, үүнд хүчтэй согтууруулах ундаа, ликёр, сироп эсвэл дарс орно. Энэ нь тэднийг маш хурдан чанаж өгдөг: 2/3 нь буталсан мөсөөр дүүргэж, бүх найрлагыг нь цутгаж, нимбэгний зүсмэлээр чимэглэсэн.
  1. **Cудалгааны хэсэг**

3.1. Төслийн багийн танилцуулга, үйл ажиллагаа

* 1. 3.2. Хэрэглэгчийн судалгаа

Хэрэглэгчдийн судалгаа авсан бөгөөд 50 хүнээс судалгаа авснаас 38% нь white Russian хийхэд амархан гэсэн бөгөөд 32% long, 14% margini, 10% margarita, 6% нь mojito гэсэн судалгааг өгсөн.

3.4. Адил төстэй программын судалгаа

MSM

3.7. Cocktail хийх хэрэгслийн судалгаа

Таны "Бар"ны багаж хэрэгсэл

1 Оргилуун дарс болон дарс хүйтэн байлгагч

2. Мөсний хувин

3. Мөсний чимхүүр

4. Бостон шейкер

5. Бар халбага

6.Шейкер

7.Хэмжүүр сав /Минзурк/

8.Бөглөө

9.Бөглөө онгойлгогч

10.Бар хутга

11.Бар бахь

12.Оргилуун дарс онгойлгох бахь

13.Бар шүүлтүүр

14.Бөглөө мултлагч ба бөглөө

15.Дарсны халуун хүйтний хэмжүүр

16.Цорго

17.Үйсэн бөглөө онгойлгогч

18.Зөөгчийн бөглөө онгойлгогч

19.Соруулан халбага

20 Коктейль жад

* + - 1. Программ хангамжийн чанарын шаардлага

Энэхүү программд Visualstudio 2022, AI, Orecla,