

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

**Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу**

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему «Новітні технології борошняних кондитерських виробів з додаванням
стевії»
(на матеріалах кав'ярні «Екслібрис»)

Студент 4 курсу,
407 групи,
спеціальності 181 «Харчові
технології»
Освітньої програми «Харчові
технології»

_____ Олег РИПКА
підпис

Науковий керівник роботи
канд. техн. наук, доцент

_____ Ольга РОМАНОВСЬКА
підпис

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК
підпис

Чернівці 2024

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

**Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу**

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Харчові технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Каріна ПАЛАМАРЕК
(підпис)

«22» вересня 2023 р.

ЗАВДАННЯ

на кваліфікаційну роботу студентів

Рипці Олегу Петровичу

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи:

**Новітні технології борошняних кондитерських виробів з додаванням
стевії (на матеріалах кав'ярні «Екслібрис»)**

Затверджена наказом директора від «18» вересня 2023 р. № 332.

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 29 травня 2024 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: розроблення новітніх борошняних кондитерських виробів з використанням стевії у закладі ресторанного господарства.

Об'єкт дослідження: технологія борошняних кондитерських виробів з кексового тіста.

Предмет дослідження: кав'ярня на 20 місць, екстракт стевії, тістові модельні композиції з екстрактом стевії, організація виробництва.

4. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)

Вступ

Розділ 1. Технологічні аспекти виробництва борошняних кондитерських виробів

1.1. Сутність виробництва борошняних кондитерських виробів.

1.2. Інновації в технології борошняних кондитерських виробів.

Розділ 2. Дослідження організаційної діяльності кав'ярні «Екслібрис»

2.1. Характеристика кав'ярні «Екслібрис».

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності кав'ярні «Екслібрис».

2.3. Організація процесу обслуговування споживачів у кав'ярні «Екслібрис».

Розділ 3. Оптимізація виробничих та сервісних процесів кав'ярні «Екслібрис»

3.1. Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів з додаванням екстракту стевії.

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

5. Календарний план виконання роботи:

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		за планом	фактично
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи	18.09.2023 – 22.09.2023	22.09.2023
2	Оформлення і затвердження завдання на кваліфікаційну роботу	22.09.2023	22.09.2023
3	Написання 1 розділу кваліфікаційної роботи	06.05. – 09.05.2024	09.05.2024
4	Написання 2 розділу кваліфікаційної роботи	10.05 – 13.05.2024	13.05.2024
5	Написання 3 розділу кваліфікаційної роботи	14.05 – 19.05.2024	19.05.2024
6	Подання кваліфікаційної роботи на плагіат	20.05.2024	20.05.2024
7	Попередній захист кваліфікаційної роботи у комісії	28.05.2024	28.05.2024
8	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	29.05.2024	29.05.2024
9	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	03.06-14.06.2024	___.06.2024

6. Дата видачі завдання: «22» вересня 2023 року

Керівник кваліфікаційної роботи

Ольга РОМАНОВСЬКА

(прізвище, ім'я, по батькові)

Олег РИПКА

Завдання прийняв до виконання студент

(прізвище, ім'я, по батькові)

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

У кваліфікаційній роботі студент Олег Рипка розглянув досить актуальну на сучасному етапі тему, яка стосується розроблення інноваційних технологій борошняних кондитерських виробів у діяльність діючої кав'ярні «Екслібрис» у м. Чернівці. Зміст роботи відповідає обраній темі. За результатами роботи зроблені відповідні висновки та наведені конкретні рекомендації і пропозиції. Позитивними рисами роботи є системність та послідовність викладання матеріалу. Завдання, що були поставлені в кваліфікаційній роботі, студентом вирішені в повному обсязі, тема розкрита досить глибоко. Робота відповідає всім вимогам, написана грамотно і логічно вибудована. Усі стандарти з її оформлення дотримані. Кваліфікаційна робота допускається до захисту та заслуговує на позитивну оцінку.

Керівник кваліфікаційної роботи

_____ (підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота студента Рипки Олега Петровича може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

« ____ » _____ 20__ р.

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА ТА АНОТАЦІЯ НА
КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Студента Рипки Олега
Кафедра харчовий технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема роботи: **Новітні технології борошняних кондитерських виробів з додаванням стевії (на матеріалах кав'ярні «Екслібрис»)**

Керівник роботи: Романовська Ольга Леонідівна

Термін захисту «__» _____ 20__ р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано кваліфікаційну роботу: «Новітні технології борошняних кондитерських виробів з додаванням стевії «Екслібрис» м. Чернівці», яка містить три розділи: Розділ 1. Теоретичні аспекти виробництва борошняних кондитерських виробів. Розділ 2. Дослідження організаційної діяльності кав'ярні «Екслібрис» м. Чернівці; Розділ 3. Оптимізація виробничих та сервісних процесів кав'ярні «Екслібрис» м. Чернівці.

В розділі 1 наведено характеристику процесу виробництва борошняних кондитерських виробів. Досліджено їх асортимент та класифікацію.

В розділі 2 надано загальну характеристику кав'ярні «Екслібрис» м. Чернівці проаналізовано технологічну і проєктну діяльність досліджуваного підприємства.

В 3 розділі розроблено технології приготування борошняних кондитерських виробів з кексового тіста з додаванням стевії. У розроблених нових виробках з додаванням стевії покращився склад виробка. Стевія як заміник цукру дозволяє зменшити кількість цукру. Вона має незначний вплив на рівень цукру у крові і є найкращим варіантом для людей з цукровим діабетом.

Кваліфікаційна робота викладена на 40 сторінках та містить 3 таблиць і 14 рисунків, 3 додатків.

The summary

In accordance with the topic and task, the qualification work was completed: «The latest technologies of flour confectionery products with the addition of stevia «Exlibris» in Chernivtsi», which contains three sections: Section 1. Theoretical aspects of the production of flour confectionery products. Section 2. Research of the organizational activity of the coffee «Exlibris» in Chernivtsi; Chapter 3. Optimization of production and service processes of the coffee shop «Exlibris» in the city of Chernivtsi.

Chapter 1 describes the process of production of flour confectionery products. Their assortment and classification were studied.

Chapter 2 provides a general description of the coffee shop «Exlibris» in Chernivtsi and analyzes the technological and project activities of the enterprise under study.

In chapter 3, technologies for preparing flour confectionary products from cake dough with the addition of stevia are developed. In the developed new products with the addition of stevia, the composition of the product has improved. Stevia as a sugar substitute allows you to reduce the amount of sugar. It has a negligible effect on blood sugar levels and is the best option for people with diabetes,

40 pages and contains 3 tables and 14 figures, 3 appendices.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1.ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.....	10
1.1.Сутність виробництва борошняних кондитерських виробів.....	10
1.2. Інновації в технології борошняних кондитерських виробів.....	14
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ КАВ'ЯРНІ «ЕКСЛІБРИС».....	17
2.1. Характеристика кав'ярні «Екслібрис».....	17
2.2. Аналіз технологічної і проектної діяльності кав'ярні «Екслібрис».....	20
2.3. Організація процесу обслуговування споживачів у кав'ярні «Екслібрис»	25
РОЗДІЛ 3. ОПТИМІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ТА СЕРВІСНИХ ПРОЦЕСІВ КАВ'ЯРНІ «ЕКСЛІБРИС».....	27
3.1.Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів з додаванням екстракту стевії.....	27
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	31
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	34
ДОДАТКИ.....

ВСТУП

Борошняні кондитерські вироби є дуже важливими у житті людини. Вони славляться своїм унікальним смаком, приємною текстурою та хорошою харчовою цінністю. Ці вироби можуть бути як солодкими так і солоними.

Борошняні кондитерські вироби широко виробляються у закладах харчування тому, що це різноманітні десерти, випічка, які готуються з борошна. Кожен заклад вражає свою подачею страви та смаковими якостями. Все більше людей почало приділяти увагу не лише гарній подачі страви, а й шукати способи як смачно поїсти та не завдавати шкоди своєму здоров'ю. При цьому продукти повинні не тільки приносити задоволення, а й насичувати організм поживними речовинами, зменшувати ризик різних захворювань та відновлювати її емоційний стан.

У сучасному світі спостерігається тенденція створення харчової продукції, яка буде оздоровлювати та заміщувати негативні компоненти на більш сприятливі для організму людини. Ця сировина у своєму складі має вітаміни, білки, мікроелементи та інші поживні речовини. Удосконалення та інновація борошняних кондитерських виробів є зараз дуже популярною та затребуваною.

Важливою складовою у кожному закладі харчування також є інтер'єр, атмосфера та освітлення. Також, для приготування хороших та якісних страв потрібні сприятливі умови праці, кваліфікований персонал, сертифікована сировина та хороший інвентар.

Кав'ярня «Екслібрис» є саме таким закладом, який дбає про своїх клієнтів та піклується про їхнє здоров'я. Вони виготовляють різні тістечка, кекси, торти, печиво та іншу випічку з борошна використовуючи інноваційні методи та сировину, що покращить склад того чи іншого виробу. Актуальною темою для кав'ярні «Екслібрис» є виготовлення борошняних кондитерських виробів з використанням такої інноваційної сировини як екстракт стевії.

Об'єкт дослідження: технологія борошняних кондитерських виробів з кексового тіста.

Предмет дослідження: кав'ярня на 20 місць, екстракт стевії, тістові модельні композиції з екстрактом стевії, організація виробництва.

Метою кваліфікаційної роботи є розроблення новітніх борошняних кондитерських виробів з використанням стевії у закладі ресторанного господарства. Така мета дасть можливість покращити склад борошняних кондитерських виробів та не зашкодити здоров'ю.

Відповідно до поставленої мети вирішувались наступні завдання:

- проаналізувати виробництво борошняних кондитерських виробів;
- дослідити базову рецептуру борошняних кондитерських виробів;
- ознайомитись з інноваційними технологіями борошняних виробів;
- зробити характеристику кав'ярні «Екслібрис»;
- проаналізувати технологічну діяльність кав'ярні;
- описати проектну діяльність кав'ярні «Екслібрис»;
- визначити переваги кав'ярні та послуги основні та додаткові;
- ознайомитись з процесом обслуговування споживачів у кав'ярні;
- провести діагностику відвідування та визначити денну кількість страв;
- визначити концептуальне меню;
- розробити технологічну карту на інноваційний продукт;
- розробити технологічну схему на новітній борошняний виріб.

Такі завдання будуть сприяти виготовленню інноваційних борошняних кондитерських виробів у кав'ярні «Екслібрис».

Структура кваліфікаційної роботи визначена метою і завданням дослідження, включає: зміст, вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел, додатки.

РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

1.1. Сутність виробництва борошняних кондитерських виробів.

Борошняні кондитерські вироби є дуже важливими у формуванні кулінарії. Вони задовільняють смакові потреби споживачів та відіграють важливу роль у культурі харчування. Ці вироби часто готують на свята, також у ресторанах, кав'ярнях та популярні у повсякденному житті.

Борошняні кондитерські вироби - це велика група виробів, основною сировиною для яких є борошно (вищого, 1-го, 2-го сортів, соєве, вівсяне), цукор, жири, молоко і яйця. За додаткову сировину використовують фруктові начинки, ізюм, цукати, горіхи, прянощі, ароматизатори (есенції, вина, коньяки), молочні продукти, барвні, смакові речовини, драглеутворювачі, розрихлювачі для тіста. Для розрихлювання тіста застосовують хімічні (харчову соду, вуглекислий амоній) та дріжджі [1].

Залежно від набору сировини і особливостей технологічного процесу виділяють печиво, крекери, галети, пряники, вафлі, тістечка, торти, кекси, рулети, ромові баби. Більшість з них характеризується привабливим зовнішнім виглядом, достатньо високою енергетичною цінністю, крім вуглеводів та жирів, включають також білки [2].

За способом оформлення борошняні кондитерські вироби поділяються з оздобленням і без оздоблення поверхні. Популярним стає зростання випуску виробів дієтичного призначення, у тому числі з пониженим вмістом цукру, збагачених білками, вітамінами, мінеральними речовинами, іншими цінними компонентами.

Багато культур мають свої традиційні борошняні кондитерські вироби, які відображають різні смакові та текстурні форми. Важливість таких виробів полягає у тому, що вони є символом традицій та культурної спадщини.

Українська кухня має свої власні борошняні кондитерські вироби у яких відображено культурну спадщину країни, а також різноманіття смаків. Здавна

готували і готують такі вироби: вергуни, пляцки, струдлі, амонячки, пундики, медовик, млинці та багато інших вишуканих борошняних кондитерських страв [3].

Вергуни – це традиційне українське печиво з прісного бездріжджового тіста, смажене в олії. Традиційно тісто різали ромбами, всередині робили надріз і заворачивали всередину надрізу. Вергуни часто готували на свята навіть на ті, що припадали на період посту: дівчата пекли їх на вечорниці, господині — на Різдво і для щедрувальників [4]. Страву зображено на рис. 1.1.



Рисунок 1.1 Українська страва «Вергуни»

Пляцки традиційна страва для Галичини. Це кондитерський виріб, що поєднує в собі коржі, креми та начинки. Як правило, пляцки печуть у прямокутній формі. Пляцки бувають багатошарові та одношарові. Подають одразу кілька видів, нарізані порційно на квадратики [5]. Зображено на рис. 1.2.



Рисунок 1.2 Українська страва «Пляцок»

Наприклад, французька кухня відома своїми вишуканими виробами такими, як: круасани, еклери, мадлен, «Буше де Ноель» та макаронс.

Круасани – справжній символ французької кухні взагалі і французького сніданку зокрема. Щоб зробити круасани своїми руками, потрібно застатися домашнім або магазинним листовим тістом, а також будь-якою начинкою за бажанням [6]. Зображено на рис. 1.3.



Рисунок 1.3 Французька страва «Круасани»

Італійська кухня славиться своїми борошняно кондитерськими виробами такими як: панетоне, біскотті та тірамісу.

Панетоне - це традиційний італійський пиріг (кекс), який зазвичай печеться на Різдво. Ніжне м'яке тісто, спокусливе поєднання мускату й апельсинової цедри, зацукровані фрукти та соковиті родзинки — у цю випічку легко закохатися з першого шматочка. Традиційний панетоне, рецепт якого винайшли міланські пекарі 500 років тому, готується з додаванням пшеничної закваски [7]. Зображено на рис. 1.4.



Рисунок 1.4 Італійська страва «Панетоне»

Кекси - це настільки смачні і улюблені багатьма ласощі, що випікали їх ще у Стародавньому Римі. Робили їх з ячмінного пюре з додаванням горіхів і родзинок. А коли з часом цукор став доступним усім верствам населення, кекси стали ще популярнішими [8]. Зображено на рис. 1.5.



Рисунок 1.5 Кекси

Американська кухня відома пирогами, мафінами, печивом. Кожна культура має свої власні традиції та унікальні рецепти борошняних кондитерських виробів. Вони відображають унікальний смак та передають характер страви.

Мафіни – це маленькі, круглі, порційні булочки, що можуть бути як солодкими, так і солоними. Зазвичай містять фрукти, ягоди, овочі або шматочки шоколаду всередині [9]. Зображено на рис. 1.6.



Рисунок 1.6 Мафіни

Для виробництва всіх видів борошняних кондитерських виробів характерні наступні технологічні операції: приготування тіста, формування, випікання, охолодження, оздоблення (для окремих видів виробів).

1.2. Інновації у технології борошняних кондитерських виробів.

Інновації в наш час дуже розвиваються. З кожним днем люди знаходять та впроваджують щось нове та інноваційне. У кулінарії теж наука не стоїть на місці. Вона постійно розвивається, охоплюючи різні аспекти приготування. Важливими є інгредієнти з яких готують, інноваційні методи, які впроваджують.

Зараз багато людей хворіють на різні захворювання такі як алергія на той чи інший продукт, непереносимість лактози, глютену, фруктози, сорбіту та інших.

Непереносимість лактози - це порушення здатності перетравлювати лактозу, цукор, що міститься в молоці та інших молочних продуктах. Лактаза – це специфічний фермент, який розщеплює лактозу. Його виробляє підшлункова залоза, з якої він потрапляє у тонку кишку. Коли в організм надходить їжа, підшлункова залоза відразу виділяє необхідні ферменти для її розщеплення. Якщо у складі їжі є молоко, вершки або молочні продукти (йогурт, кефір), до тонкої кишки прямує лактаза. [10].

Люди з непереносимістю глютену повинні уникати вживання цього білка, так як це може привести до пошкодження кишечника і перешкоджати засвоєнню організмом необхідних поживних речовин. Ті, у кого є алергія на пшеницю, повинні уникати всіх продуктів з пшениці, так як їх споживання може бути небезпечним для життя [11].

Фруктоза - це цукор, який міститься в продуктах рослинного походження, а саме у фруктах, овочах і меді. Якщо людина не здатна перетравити або засвоїти фруктозу, у неї може виникнути непереносимість її [12].

Також є захворювання як цукровий діабет різного типу. Це захворювання, при якому організм має проблеми з виробленням або використанням інсуліну. Цей гормон регулює рівень цукру у крові.

Зіткнувшись з такими проблемами з здоров'ям люди вирішили замінювати певні продукти у стравах, щоб можна було спокійно вживати улюблену їжу та не шкодити своєму здоров'ю.

Наприклад, для борошняних кондитерських виробів у рецепт яких входить молоко почали замінювати звичайне коров'яче молоко на альтернативне. Воно виготовляється з різних рослинних джерел. Є такі види альтернативного молока: соєве, мигдалеве, кокосове, вівсяне та рисове. Вироби з такою заміною звичайного молока будуть корисними для людей з непереносимістю лактози, різними алергіями та веганам.

Головним інгредієнтом борошняних кондитерських виробів є борошно. Людям з непереносимістю глютену не можна вживати борошно з пшениці, ячменю, ржі, оскільки ці зерна містять білок глютен. Найлегший спосіб зменшити калорійність та збільшити користь десерту – це замінити пшеничне борошна на більш корисне для організму: цільозернове, горіхове, борошно зі злаків або гречане чи рисове борошно. На цільозерновому борошні можна готувати оладки, млинці, деякі види бісквітів, кекси, хліб [13].

Людям з цукровим діабетом не рекомендується вживати багато цукру та різні вироби, де високий вміст цукру. Для того, щоб люди з таким захворюванням теж могли насолоджуватись улюбленими стравами інноваційною технологією є заміна звичайного цукру. Наприклад, у борошняні кондитерські вироби додають замість звичайного цукру: ксиліт, ерітрітол, стевія та фруктоза. Ці альтернативи використовують для зменшення кількості цукру у борошняних кондитерських виробах, зберігаючи текстуру та смакові якості виробу.

Ксиліт – це натуральний підсолоджувач, який використовують як заміна цукру. Спочатку з кукурудзи або березової кори одержують ксилозу, яку потім відстоюють до ксиліту. Ксиліт на 40% менш калорійний ніж цукор, але на смак цукор та ксиліт однаково солодкі [14].

Ерітріт (ерітрітол) - це природний підсолоджувач з сімейства поліолів - з'єднань з хімічною структурою, аналогічною структурі цукрових спиртів. Природним чином ерітріт присутній у водоростях і лишайниках, в деяких стиглих фруктах (диня, груші та виноград), ягодах (полуниця, кавун), горіхах (фісташки), а також в невеликих кількостях в грибах [15].

Стевія - це трав'яниста рослина сімейства айстрових, яке є єдиним натуральним заміником цукру. Рослина перевищує солодкість цукру в 30 разів. При цьому калорійність рослини всього 18 калорій на 100 грам [16].

Інновації у технології борошняних кондитерських виробів також дуже розвинулась у молекулярній кухні. Вона кардинально змінює вигляд страви та текстуру. Незважаючи на те, що велика кількість перетворень та фізико – хімічних процесів відбуваються з складовими страви, молекулярна кухня не приносить шкоди людському організму.

У борошняно- кондитерську справу з молекулярної кухні прийшов бісквіт «мох». Цей бісквіт не є класичним, не таким як у тортах. Називають його по – різному: молекулярний бісквіт, мох або спонж-кейк. Це один з видів декоративного бісквіта, що використовується для оформлення різних тортів, тістечок або ж сучасних десертів. Суть його в тому, що він виходить дуже пористим, як губка з великими бульбашками повітря і тонкими стінками [17]. Технологія приготування зображено на рис.1.7.



Рисунок 1.7 Технологія приготування молекулярного бісквіту

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ КАВ'ЯРНІ «ЕКСЛІБРИС»

2.1. Характеристика кав'ярні «Екслібрис»

Кав'ярні «Екслібрис» знаходиться за адресою місто Чернівці вулиця Садова,4. Місце розташування кав'ярні зображено на рис.2.1.

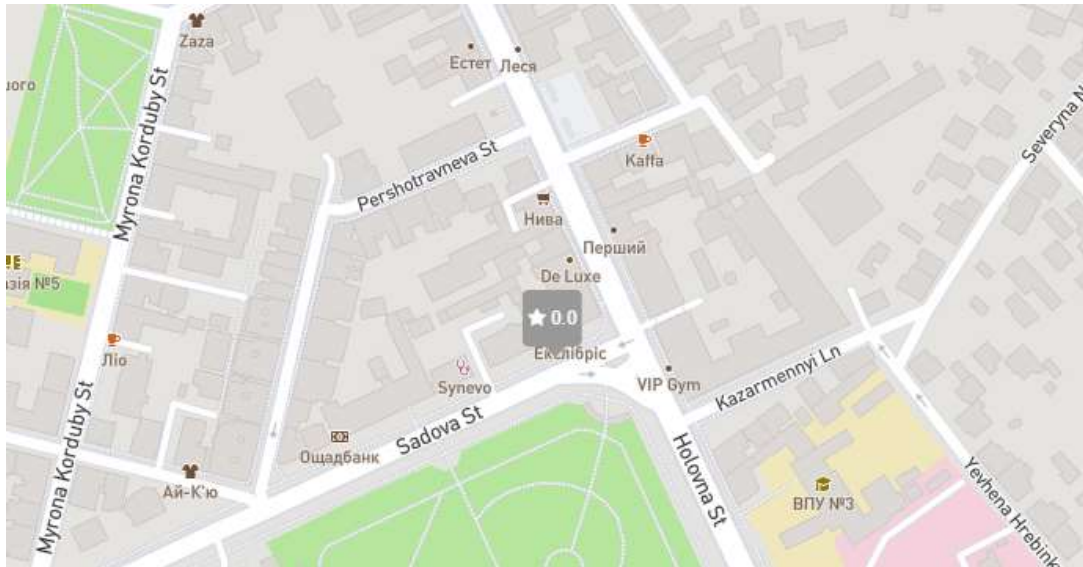


Рисунок 2.1 Місце знаходження кав'ярні «Екслібрис»

Графік роботи кав'ярні «Екслібрис» з пн-пт з 09:00-23:00 та у сб-нд: з 09:00-23:00 без вихідних. Графік зображений на рис. 2.2.

Понеділок:	09:00 - 23:00
Вівторок:	09:00 - 23:00
Середа:	09:00 - 23:00
Четвер:	09:00 - 23:00
П'ятниця:	09:00 - 23:00
Субота:	09:00 - 23:00
Неділя:	09:00 - 23:00

Рисунок 2.2 Графік роботи кав'ярні

Цей заклад є унікальний тим, що тут можна випити запашну каву з тістечком або десертом, а також можна почитати свою улюблену книгу. Також цей заклад називають кав'ярня-бібліотека.

Кав'ярня «Екслібрис» відроджує старі традиції та пригощає всіх гостей справжньою кавою, приготованою за стародавніми рецептами. Заклад розташований у самому серці міста Чернівці, в осередку стародавніх будівель, які мають свою історію та легенди [18].

Власність кав'ярні «Екслібрис» є приватним підприємством, власником якого є індивідуальний підприємець.

Типом закладу є кав'ярня ресторація.

За організаційно - правовою формою кав'ярня зареєстрована як підприємство з обмеженою відповідальністю (ТОВ) згідно з відповідним законодавством України.

Заклад славиться своєю смачною випічкою власного виробництва, акційними пропозиціями, кращими сортами кави, проведення банкетів, ввічливим обслуговуванням та привабливим інтер'єром.

Тип: кав'ярня-ресторація.

У кав'ярні «Екслібрис» є свій власний логотип. Зображений на рис.2.3.



Рисунок 2.3 Логотип кав'ярні «Екслібрис»

Кулінарним спрямуванням кав'ярні традиційні страви української кухні, а також страви європейської та азійської кухонь.

Кав'ярню «Екслібрис» відвідують широке коло відвідувачів різного контингенту. У кав'ярні виготовляють широкий асортимент страв та напоїв.

Основними послугами кав'ярні є виготовлення кулінарної продукції, реалізація, послуги організації обслуговування клієнтів.

Додатковими послугами у кав'ярні «Екслібрис» є безкоштовний інтернет за допомогою якого клієнти у кав'ярні можуть не тільки відпочивати, а й працювати. Вона забезпечує своїх клієнтів зручними робочими столами до яких приєднана розетка у разі роботи з ноутбуком або підзарядити телефон.

У кав'ярні діє хороша система знижок та акцій, що робить його доступним для широкого кола відвідувачів [19].

У закладі можна провести час з друзями, провести бізнес-обговорення, насолодитися смачною кавою або шматком смачної страви, а також зробити покупки в магазині.

Кав'ярня «Екслібрис» відроджує старі традиції та пригощає всіх гостей справжньою кавою, приготованою за стародавніми рецептами. Аристократичний дизайн кав'ярні віднесе вас у далеке минуле, у часи Австро-Угорщини 19 століття [20].

Дуже зручним є те, що у кав'ярні є своя сторінка у соц - мережах. За допомогою них можна спостерігати за новинками та бачити актуальні ціни на страви. Клієнтам, які ще не були у кав'ярні, а хочуть побачити інтер'єр або меню, можуть зайти на сторінку та подивитись. Сторінку в соц-мережах зображено на рис. 2.4.

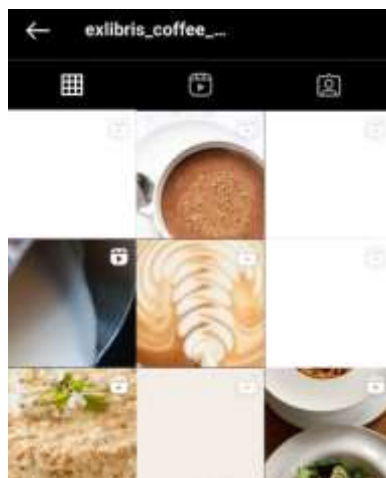


Рисунок 2.4 Сторінка кав'ярні «Екслібрис» у соц - мережах

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності кав'ярні «Екслібрис»

Кав'ярня «Екслібрис» є чудовим місцем для проведення часу з друзями, а також для того щоб попрацювати, або почитати книгу. У кав'ярні є особиста бібліотека, яка складається з багатьох книг, брошур та статей про історію міста Чернівці та видатних людей Буковини. Недарма її називають кав'ярня-бібліотека. Головна задумка цієї кав'ярні полягає у тому, щоб люди могли не лише смачно поїсти, а й почитати свою улюблену книгу, або попрацювати.

Проєктна діяльність кав'ярні є дуже розвиненою. Вони реалізували свою ідею з бібліотекою і цим самим заохочують більше клієнтів, бо це нестандартно та подобається людям своєю ідеєю, зображено на рис. 2.5. У самій кав'ярні також є такий міні-магазин у якому клієнти можуть вибрати все, що вони бажають.



Рисунок 2.5 Бібліотека у кав'ярні «Екслібрис»

Кав'ярня «Екслібрис» попідкувалася про своїх відвідувачів тим, що у них безкоштовний інтернет та на кожному столику під'єднана розетка для того, щоб можна було зарядити свій телефон або попрацювати з ноутбуком. Це дуже зручно та клієнтоорієнтованість на вищому рівні.

Заклад також має свою доставку їжі. У наш час це дуже актуально, адже більшість молоді зараз замовляють додому страви. А всі страви можна побачити на сайті кав'ярні або в інших соц-мережах.

Кредом кав'ярні є використання виключно натуральних та свіжих продуктів. До кави та чаю подається мед з пасіки господарів закладу [21].

Кав'ярня «Екслібрис»- це місце, яке наповнене тихою домашньою атмосферою, де затишно та тихо. Заклад має широкий вибір кавових міксів, запашних чаїв, десертів, власної випічки та перших страв.

Важливою і привабливою складовою для клієнтів є інтер'єр закладу. Він робить затишок та атмосферу перебування у закладі. Інтер'єр кав'ярні «Екслібрис» дуже відрізняється від звичайних кав'ярень. Він має аристократичний дизайн. Кав'ярня віднесе вас у далеке минуле, у часи Австро-Угорщини 19 століття.

До аристократичного дизайну відносять елегантність, вишуканість та розкіш. У кав'ярні «Екслібрис» присутні вишукані матеріали дерево, велюр, мармур та золоті елементи в інтер'єрі. Аристократичного вигляду додають великі дзеркала, м'які меблі, високі стелі та м'яке освітлення, зображено на рис.2.6.



Рисунок 2.6 Аристократичний дизайн кав'ярні «Екслібрис»

Освітлення у кав'ярні є природне та штучне. Це є дуже важливим аспектом так, як клієнти не лише можуть тут смакувати смачну їжу, а й

насолоджуватись улюбленою книгою. На фоні завжди грає тиха мелодія, яка додає більш атмосфери та не заважає у разі читання книги.

Концептуальне меню закладу є різноманітним. До нього входять фірмові страви, супи, гарячі страви, салати, піца, десерти, кава та різні напої. Зокрема кав'ярня приділяє увагу виготовленню борошняних кондитерських виробів та запашної кави. У табл. 2.1. представлений технологічний процес виготовлення борошняних кондитерських виробів у кав'ярні «Екслібрис».

Таблиця 2.1.

Аналіз технологічного процесу виробництва борошняних кондитерських виробів у кав'ярні «Екслібрис»

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Підготування інгредієнтів	Компоненти страви без зайвих домішок	Безпека харчового продукту	Гідратація-зволоження борошна або цукру за рахунок поглинання води.
Заміс тіста	Однорідність маси	Замішування	Гідратація борошна, розпушування тіста.
Формування тіста	Формування заготовок на десерти	Формування, час, температура	Утворення структури тіста
Випікання	Готовність виробу	Температура, час	Підіймання тіста, утворення скоринки, стабілізація структури
Охолодження та оформлення	Привабливий зовнішній вигляд страви	Час	Кристалізація цукру, стабілізація структури.
Подача готового виробу	Задоволений клієнт	Час, температура	Температурні зміни, реакція з зовнішнім середовищем.

Зробивши аналіз технологічного процесу виготовлення базового борошняного кондитерського виробу, можна зробити такі висновки: першим кроком є підготовка сировини. Цей процес забезпечує якість харчового продукту. Всі продукти мають мати сертифікацію якості. Сертифікат відповідності (якості) - документ, що виданий для підтвердження того, що продукція відповідає встановленим вимогам конкретного стандарту чи іншого нормативного документу, визначеного чинним законодавством. (Згідно з Законом України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності») [22].

Другий кроком є заміс тіста для борошняних кондитерських виробів. Цей процес забезпечує однорідність маси тіста.

Третім етапом є формування заготовок. Якщо це кекси, мафіни або інші борошняні кондитерські вироби, які потрібно формувати або виливати у формочки.

Наступним важливим етапом є теплова обробка. У більшості випадках борошняні кондитерські вироби випікають. Цей процес дає виробу рум'яну скоринку та збалансовує структуру виробу. При випіканні підіймається тісто, утворюється скоринка та стабілізується структура.

Деякі борошняні кондитерські вироби перед подачею потрібно охолодити, а потім оформляти. Оформлення відіграє важливу роль у страві. Воно відповідає за зовнішній вигляд виробу. Щоб клієнт був задоволений не лише смаковими якостями, а й насолодився естетичним виглядом готової продукції.

Останній крок- це подача готової страви. Борошняні кондитерські вироби це завжди смачно та гарно. Тому потрібно завжди дбати про красу страви та її подачу клієнтові.

Меню кав'ярні «Екслібрис» складається з різних страв та підійде на кожний смак, зображено на рис. 2.7. Кав'ярню відвідують різний контингент споживачів і кожен знайде саме те, що йому до вподоби. Меню кав'ярні «Екслібрис» подано у Додатку А.



Рисунок 2.7 Меню кав'ярні «Екслібрис»

Технічна діяльність кав'ярні включає у себе різні кавомашини, млинки для кавових зерен, апарати для підігріву молока, система фільтрації води. Технічним оснащенням у кав'ярні «Екслібрис» є барна стійка, лінії реалізації продукції та напоїв, меблі та столовий посуд.

Устаткування є важливим складником кожного закладу харчування. У кав'ярні «Екслібрис» присутнє механічне, холодильне, теплове, ваговимірювальне та технічно-технологічне.

Основним видом обладнання кав'ярні є стійка. У барну стійку вмонтовані холодильні шафи, льодогенератор, мийна раковина для посуду зі скла. На стійці та за нею розміщуються кавоварка, фризер для виготовлення м'якого морозива, міксер для коктейлів, соковижималка, тостер, ростер, касовий апарат [23].

Групи устаткування у кав'ярні «Екслібрис» використовують: механічне – соковитискачі, слайсери, шейкери, джигери, міксери, блендери; холодильне – льодогенератори, фризери, охолоджувальні вітрини, шафи; теплове – кавоварки, грилі, мікрохвильові печі, тостери, ростери; ваговимірювальне – ваги, мірні стакани, мензурки, дозатори, гейзери; технічно-технологічне – автоматизовані системи управління.

2.3. Організація процесу обслуговування споживачів у кав'ярні «Екслібрис»

Кав'ярню «Екслібрис» відвідує багато клієнтів. Для того, щоб точно визначити прогнозовану динаміку завантаження залу у кав'ярні «Екслібрис» за розрахунковий день, розрахуємо у табл. 2.2.

Таблиця 2.2.

Прогнозована добова динаміка завантаженості залу на 20 місць

Години	Час харчування, хвилин	Оборотність місця за 1 год.	Коефіцієнт заповнення, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
9:00-10:00	10	3	0,1	3
11:00-12:00	30	2	0,1	6
13:00-14:00	40	1,5	0,2	12
15:00-16:00	40	1,5	0,3	18
17:00-18:00	40	1,5	0,2	12
19:00-20:00	90	0,6	0,6	32
21:00-22:00	20	3	0,2	12
22:00-23:00	20	3	0,2	12
Всього відвідувачів за день				107

Отже, ми визначили, що всього відвідувачів за день у кав'ярні «Екслібрис»- 126 чол. Оборотноість одного місця за день: 5. Це універсальна кав'ярня.

У кав'ярні працює досвідчений персонал, який завжди ввічливий та компетентний у своїй роботі та у спілкуванні з клієнтами. Першим кроком є зустріч клієнтів. Дуже важливий етап, щоб клієнт хотів ще прийти та насолоджувався атмосферою. Другим кроком є прийом та оформлення замовлень. Приймаючи замовлення офіціант повторює замовлення та звертає увагу на внесені зміни та уточнює час приготування страв.

Офіціанти забезпечують швидкий та ефективний процес прийому замовлень у кав'ярні. Персонал дружній та здатний відповісти на питання клієнта та врахувати навіть специфічні бажання відвідувача, готові підказати та допомогти у виборі страви. Збалансована робота кухарів та барист. Всі заготовки завжди готові вчасно. У закладі швидка та зручна оплата. Вона здійснюється як через готівку, так і через термінал.

На підставі виконаного замовлення здійснюється розрахунок готівкою. Після того, як гості попросили подати рахунок, офіціант кладе його на маленький піднос (папку для рахунка) і кладе на стіл відвідувачеві. Отримавши гроші, він з рахунком підходить до касира і робить оплату. Касир перевіряє купюри, кладе їх поряд з касою, пробиває чек і повертає офіціанту рахунок, погашений чек і здачу, потім кладе грошові купюри в шухляду касової машини. Рахунок, погашений чек і здачу в спеціальній папці або підносі офіціант подає замовнику [24].

Менеджери професійно організують роботу персоналу для швидкої і ефективної роботи.

Кав'ярня «Екслібрис» пропонує своїм клієнтам широкий вибір борошняних кондитерських та булочних виробів. В меню кафе представлені вироби з різних видів тіста: дріжджового, пісочного, білково-збивного, бісквітного, листкового, мигдального, пряничного та ін.

У торгівельному залі розміщують: охолоджувальну та неохолоджувальну вітрини для демонстрування асортименту кондитерських виробів, меблі, апарати для приготування чаю, кави. Для розширення асортименту страв у меню додають різноманітні десерти, у тому числі заморожені.

Каву найчастіше готують у присутності гостя з використанням машин різних типів: еспресо-машини, каво-машини фільтраційного типу, апарати для приготування кави по-східному, прес-френч [25].

РОЗДІЛ 3. ОПТИМІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ТА СЕРВІСНИХ ПРОЦЕСІВ КАВ'ЯРНІ «ЕКСЛІБРИС»

3.1. Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів з додаванням екстракту стевії

Борошняні кондитерські вироби зараз є дуже популярними. Попит на цю продукцію дуже зріс та продовжує просуватися. Кондитерські вироби є дуже різноманітні. Вони відрізняються своїми смаковими властивостями, рецептурою та зовнішнім виглядом.

Проводжуючи дослідження помічають, що хімічний склад та харчова цінність не відповідає певним поставленим вимогам. Є ряд державних програм здорового харчування, але вони зазвичай вирішують проблеми такі як усунення дефіциту йоду та заліза або інших. Не вирішуючи проблеми макро- і мікронутрієнтної недостатності.

При виготовленні борошняних кондитерських виробів застосовуються багато жирів, вуглеводів, малий вміст білків, кислот та вітамінів. Виникає потреба в розробці якісно нових харчових продуктів фізіологічно-функціонального призначення [26].

Багато хвороб у людей виникають з вживанням неякісної їжі, або вродженою непереносимістю, або алергією, або набутою хворобою. Набутими хворобами, спричиненими харчовими продуктами, можуть бути викликані бактеріями, вірусами, паразитами або токсинами. Захворювання спричинені внаслідок забруднених продуктів це: сальмонельоз, а також харчова струта. Тому важливо дотримуватись правил безпеки харчових продуктів, зберігання продуктів харчування при правильних температурах та належних умовах. Є навіть Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» [27].

Поширеною хворобою серед людей є цукровий діабет. Цукровий діабет - ендокринно-обмінне захворювання, причиною якого є дефіцит і /чи неефективність інсуліну, що виявляється станом хронічної гіперглікемії і порушенням усіх видів обміну, поліорганною поразкою. Діабет є причиною росту смертності, оскільки викликає формування ускладнень, що викликають

передчасну смерть. Смертність серед населення з цукровим діабетом вище, ніж серед населення без діабету [28]. Є різні типи діабету і різні чинники, які впливають на цю хворобу: навколишнє середовище, вірусні інфекції, генетична схильність та інші. Ці фактори можуть визвати у людини ожиріння, неправильний режим харчування, стрес та інші.

Людам у яких цукровий діабет важливо дотримуватись здорового харчування, уникати велику кількість цукру та вуглеводів з високим глікемічним індексом. Замінити рекомендується продукти з низьким вмістом цукру та повільні вуглеводи, які мають менший вплив на рівень цукру у крові.

Для покращення борошняних кондитерських виробів у кав'ярні «Екслібрис» було запропоновано розробити нову технологічну страву замінивши звичайний цукор на екстракт стевії. На основі нетрадиційної сировини будуть відбуватись значні зміни в органолептичних показниках кінцевого продукту. Для цього будемо використовувати у виробництві кексове тісто забезпечуючи збереження структурно- механічних показників кінцевого виробу на рівні традиційних зразків.

Кексове тісто використовується у таких виробках як: кекси, мафіни та навіть для печива. Для удосконалення рецептурного складу та структурно-механічних показників було вибрано мафіни. Їхня популярність постійно зростає за рахунок привабливого зовнішнього вигляду та різноманітного смаку.

Мафіни- це американські маленькі булочки (не плутати з кексами) - можна подавати гарячими, холодними, теплими, з вершковим маслом і без. Зовні вони схожі на кекси, але якщо кекси - це швидше торт в мініатюрному виконанні, то маффіни - це скоріше хліб [29].

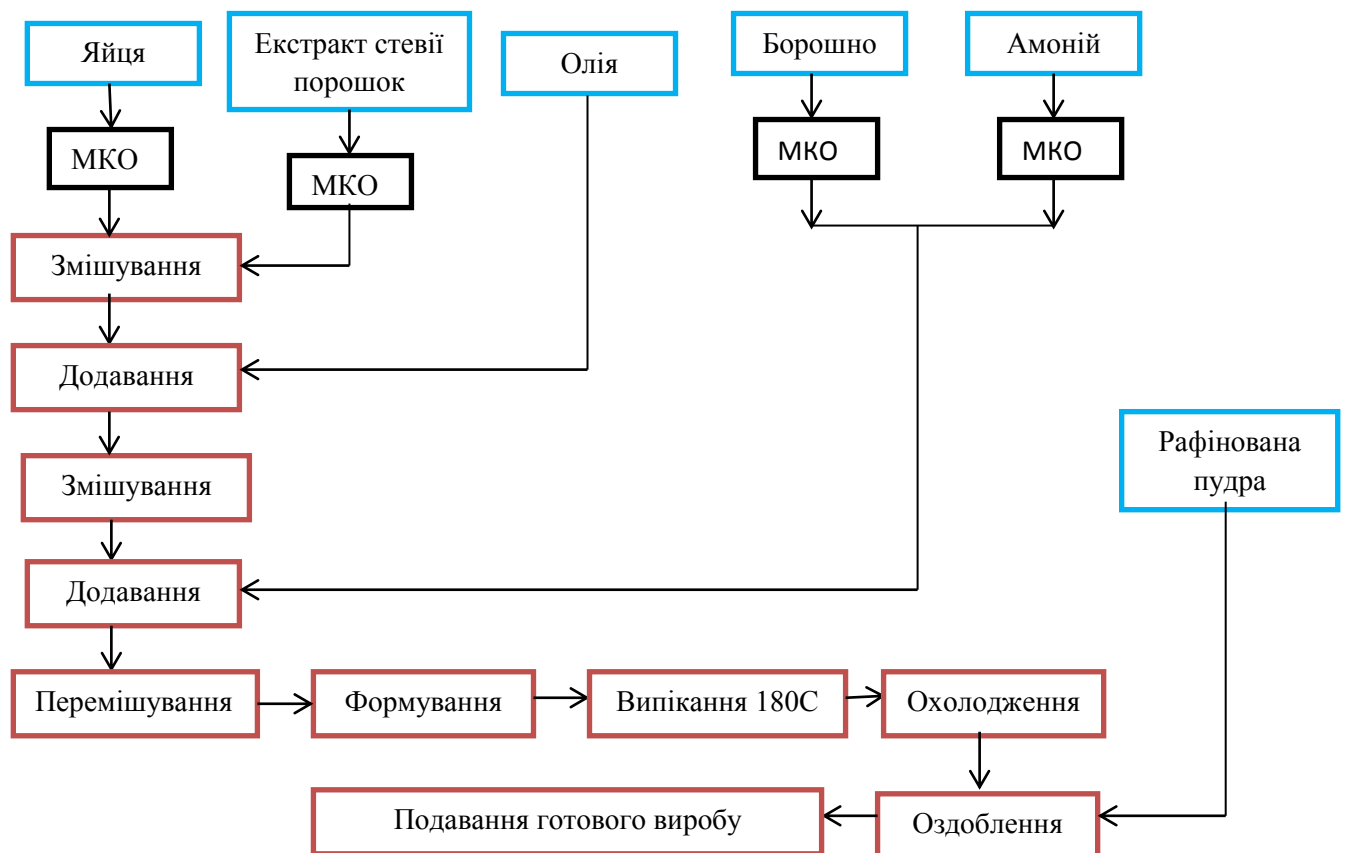
Вони повинні відповідати вимогам цих технічних умов і виготовлятися за рецептурою, технологічної інструкції з дотриманням санітарних норм і правил - СанПіН 2.3.6.1079- 01 «Санітарно-епідеміологічні вимоги до організацій громадського харчування, виготовлення та оборотоздатності в них харчових продуктів і продовольчої сировини »[30].

Кав'ярні «Екслібрис» рекомендується замінити у традиційних мафінах звичайний цукор на екстракт стевії. Екстракт стевії — концентрована витяжка з рослини стевія (стевіозид), що солодша за цукор у 250-300 разів. Стевіозид не має глікемічного індексу, тобто не підвищує рівень глюкози в крові, що робить його ідеальним підсолоджувачем для людей із діабетом та тих, хто дотримується дієти [31]. Також, є свої протипоказання з приводу прийому стевії. Не можна вживати вагітним людям та особам, які вживають ліки для зниження холестерину.

Наступним етапом є розроблення технологічної карти на виріб. Технологічні карти на страви подані в Додатках Б, В.

Технологічна схема є також дуже важлива. Тому, розробимо технологічну схему на мафіни з екстрактом стевії.

ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА НА СТРАВУ «МАФІНИ З ЕКСТРАКТОМ СТЕВІЇ»



Така технологічна схема дає представлення та покрокове пояснення дій. Послідовність операцій та взаємозв'язки компонентів та їх функція у страві.

Складання карти технологічного процесу виробництва мафінів з екстрактом стевії дасть можливість детальніше ознайомитись з послідовністю дій, дізнатись, який результат буде досягнутий та які інструменти будуть використані. Наведено у табл. 3.1.

Таблиця 3.1.

Карта технологічного процесу виробництва мафінів

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій, що застосовується в технологічній операції
Підготовка інгредієнтів	Час, температура	Інгредієнти без зайвих домішок	Сито, тарілки
Змішування інгредієнтів	Температура, час	Однорідність структури	Миска, вінчик, професійний планетарний міксер
Формування у форми	Час, швидкість, температура	Розподіл однорідної маси	Силіконові форми або паперові
Випікання	Час, температура, швидкість	Утворення скоринки, стабілізація структури	Силіконові форми або паперові, духовна шафа
Охолодження	Температура	Стабілізація структури	Холодильна шафа
Оздоблення	Час, температура	Кристалізація цукру, гарний вигляд готового виробу	Кондитерський пакет

Готові кондитерські борошняні вироби повинні відповідати вимогам діючої нормативної документації, а саме ДСТУ 4505:2005 «Кекс столичний» [32].

Отже, зробивши висновки, замінивши звичайний цукор на екстракт стевії покращився мікро- та макронутрієнтний склад, а також стевія посприяла зниженню черствіння і збільшився термін зберігання мафінів.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У сучасному світі кав'ярні відіграють важливу роль у формуванні краси подачі готових страв та насолоди десертами, кавою та гарячих напоїв. Кондитерські вироби є дуже різноманітними. Вони відрізняються складом, зовнішнім виглядом, оформленням, а також текстурою.

Борошняні кондитерські вироби займають значне місце у серцях клієнтів. Їх готують у кав'ярнях, ресторанах, на заводах та у себе дома. Естетика подачі, смакові якості та технологічний склад приваблює клієнтів.

Удосконалення та підвищення якості технологій борошняних кондитерських виробів має велике значення для кав'ярні «Екслібрис» у місті Чернівці. Ця кав'ярня дбає про своїх клієнтів та про їхнє здоров'я. Для цього вони використовують якісну сировину, яка має певну документація, новітнє обладнання, чіткі указівки про технологічний процес та технологічні карти з повної послідовністю виконання дій для виготовлення готового продукту.

Важливу роль у кав'ярнях відіграє також атмосфера, хороша музика, новітні послуги та сучасні методи обслуговування. У кав'ярні «Екслібрис» це все є. Власники подбали про своїх клієнтів та створили цю атмосферну кав'ярню для відпочинку та з можливістю почитати або попрацювати. Також, кав'ярня оновлює регулярно своє меню, дбає про комфорт клієнтів та забезпечує їхню зручною доставку їжі.

Метою кваліфікаційної роботи було розробити новітні борошняні кондитерські виробів з використанням стевії у закладі ресторанного господарства «Екслібрис». Така мета дала можливість покращити склад борошняних кондитерських виробів, удосконалити структуру та не зашкодити здоров'ю людям.

Завданням дослідження було удосконалити борошняні кондитерські вироби з екстрактом стевії на матеріалах кав'ярні «Екслібрис». Такі завдання сприяли виготовленню інноваційних борошняних кондитерських виробів з додаванням стевії у кав'ярні «Екслібрис». Для цього були зроблені певні кроки, які

допомогли зрозуміти, зробити дослідження та розробити технологічну структуру готового виробу.

Першим етапом було аналізування літератури про борошняні кондитерські вироби. Їхня загальна класифікація, типи та аналіз базової рецептури таких виробів. Ознайомлення з інноваційними технологіями борошняних виробів дало велике значення у подальшому дослідженні.

Другим етапом було ознайомлення з кав'ярнею «Екслібрис». Для того щоб удосконалювати борошняні кондитерські вироби у цій кав'ярні спочатку проводили характеристику її, аналізували технологічну діяльність, також проектну діяльність кав'ярні «Екслібрис». Визначали переваги та головні і додаткові послуги, які є в цьому закладі. Головним складником було ознайомлення з меню.

Третім етапом ми розробляли технологічну карту та схеми на мафіни. Замінюючи звичайний цукор на новітню сировину екстракт стевії.

Такі завдання посприяли виготовленню інноваційних борошняних кондитерських виробів у кав'ярні «Екслібрис».

Результатом нашого дослідження були борошняні кондитерські вироби з додаванням екстракту стевії. Обраною стравою стали мафіни. Заміна звичайного цукру на екстракт стевії добре впливав на виготовлення інноваційного виробу.

Зробимо висновки по цьому виробу: екстракт стевії добре замінив звичайний цукор, стевія посприяла зниженню черствіння і збільшився термін зберігання мафін. Має глікемічний індекс, тобто не підвищує рівень глюкози в крові, що робить його ідеальним підсолоджувачем для людей із діабетом та тих, хто дотримується дієти. З такою заміною такі мафіни можуть вживати люди з цукровим діабетом.

Розробленні технологічні карти на страви та схема у кваліфікаційній роботі дає змогу покроково та детально виконувати певні дії для виготовлення якісного продукту без використання звичайного цукру. Також, розроблюючи та досліджуючи карту технологічного процесу виробництва мафін дала такі

показники як: технологічні операції, які відбувались, параметри технологічної операції, дізнались, які результати за рахунок цього отримались та визначили, які обладнання потрібні для кожної операції окремо.

Для кав'ярні «Екслібрис» рекомендуємо:

- збільшити асортимент борошняних кондитерських виробів;
- удосконалювати вироби замінюючи на більш сприятливу сировину;
- розвивати свої соц-мережі;
- зробити рекламу кав'ярні у блогерів Чернівців;
- розробляти інноваційні рецепти;
- навчати персонал новим технологіям та давати тренінги;
- придумати дитяче меню, так як кав'ярню також можуть відвідувати клієнти з дітьми;
- проводити аналіз своїх страв;
- робити художні заходи, де люди б змогли обговорювати прочитану книгу;
- проводити акції у честь свята;
- робити фотозони , щоб люди могли фотографуватись і цим самим привертати увагу інших клієнтів.

Такі рекомендації посприяють збільшенню асортименту у кав'ярні «Екслібрис». Виготовлення нових страв з інноваційною та кращою сировиною дасть кращу структуру та склад виробу. Залучення нових клієнтів через рекламу та відмітки ресторану. Створення дитячого меню посприяє збільшенню клієнтної бази та задоволення дітей та їх батьків. Художні заходи дадуть можливість однодумцям більше спілкуватись та відвідувати кав'ярню, цим самим збільшувати попит на продукцію.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : Підруч. для проф.-техн. навч. закладів. — К. : Вікторія, 2002. - 3 с
2. Борошняні кондитерські вироби: технологія та устаткування: Оболкіна В. І., Дудко С. Д., Сидорченко Є.Б., Кожанов Ю.Г.2021р. с.25.
3. Українська кухня: Підруч. –В.С. Доцяк, 1998р. – с.485.
4. Загальна технологія харчової промисловості. Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ 2019р.
5. Пляцки традиційна страва для Галичини. URL: <http://surl.li/trzyq>
6. Bake Like a French Pastry Chef: Delectable Cakes, Perfect Tarts, Flaky Croissants, and More: Michel De Rovira and Augustin Palvel Marmont: W.W.Norton & Company, 2018.
7. Панетоне. URL: <http://surl.li/tscli>
8. Patisserie Gluten Free. The Art of French Pastry: Cookies, Tarts, Cakes, and Puff Pastries: Patricia Austin by Jeffrey Harnelman: Skyhorse, 2024.
9. Самохвалова О. В. Технологія маффінів оздоровчого призначення : монографія / О. В. Самохвалова, К. Р. Касабова, С. Г. Олійник. – Х.: Видавництво "Технологічний Центр" 2015, с. 9.
10. Біологічна і біоорганічна хімія: підруч. Для студ.вищих мед. навч. Закладів IV рівня акредитації. Ю. І. Губський, І.В. Ніженковська.: Київ ВСВ «Медицина», 2016 р, с. 364-365.
11. Непереносимість глютену. URL: <https://fxmed.com.ua/shcho-take-neperenosymist-hliutenu/>
12. Біологічна і біоорганічна хімія: підруч. Для студ.вищих мед. навч. Закладів IV рівня акредитації. Ю. І.Губський, І.В. Ніженковська.: Київ ВСВ «Медицина», 2016 р, с. 144.
13. Технології кондитерських виробів. О.Б. Максимець, В.Л. Максимець: Каравела, 2021р.
14. Roaa Hamed. Sweeteners. An-Najah National University 2019. с. 18
15. Roaa Hamed. Sweeteners. An-Najah National University 2019. с. 18
16. Roaa Hamed. Sweeteners. An-Najah National University 2019. с. 9-10
17. Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. – Технологія приготування борошняних кондитерських виробів. 2002 р.
18. Аристократичний стиль у кав'ярні «Екслібрис». URL: <http://surl.li/trsvq>
19. Акції у кав'ярні. URL: <http://surl.li/trswd>
20. Про кав'ярню «Екслібрис». URL: <http://surl.li/trsvq>
21. Кредо кав'ярні «Екслібрис». URL: <http://prozasoft.com/ua/content/90>
22. Про технічні регламенти та оцінку відповідності: Закон України від 10.07.2018 р, № 2496-VIII .
23. Свідло К. В. Кавовий сервіс : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа / К. В. Свідло, Л. К. Карпенко ; Харків. нац. ун-т

міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2023. – 16 с.

24. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч. для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 151 с.

25. Обладнання для приготування кави. URL: https://pidru4niki.com/19940412/turizm/organizatsiya_obsługovuvannya_kavyarni

26. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко [та ін.]. – 2-ге вид., перероб. та допов. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 116 с.

27. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 1998 р., №19.

28. Цукровий діабет, класифікація, етіологія, патогенез, клініка, діагностика. Міністерство охорони здоров'я України Харківський національний медичний університет : Харків 2016. с. 3.

29. Самохвалова О. В. Технологія мафінів оздоровчого призначення : монографія / О. В. Самохвалова, К. Р. Касабова, С. Г. Олійник. – Х.: Видавництво "Технологічний Центр" 2015. – 6 с

30. Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини»: наказ Міністерства охорони здоров'я України від 29.12.2012 № 1140.

31. Roaa Named. Sweeteners. An-Najah National University 2019. с. 9-10

32. Про затвердження національних стандартів України, зміни до національного стандарту, національних змін до міждержавних стандартів та скасування нормативних документів: Наказ від 28.12.2005 № 379 .

Меню кав'ярні «Екслібрис» у м. Чернівці

Назва страви	Вихід страви, г
Супи	
Крем –суп з шпинатом	350
Бульйон курячий з локшиною	350
Борщ червоний	350
Грибна юшка з білих грибів	350
Грибний крем-суп	400
Піца	
Сирна піца	450
Піца Цезар	450
Гавайська	400
Прошутто	430
Карбонара	400
Салати	
Салат Капрезе з соусом песто	250
Салат з курячою печінкою	300
Салат Цезар	250
Салат Шопський	250
Салат з лососем та авокадо	230
Десерти	
Штрудель з яблуками	300
Сирники традиційні	250
Чизкейк	350
Мафіни	350
Снікерс	350
Напої	
Еспрессо	40
Капучино	150
Американо	100
Фруктовий чай	500
Коктель полуничний	300

Керівник _____

«___» _____ 2024_р.

М.П.

Технологічна карта №1
Мафін «Поживний» з екстрактом стевії

№ п/ п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію (10 шт)		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Борошно пшеничне	240	240	Борошно повинно бути однорідне без зайвих частинок або грудок.
2	Екстракт стевії (порошок)	60	60	Без сторонніх домішок.
3	Олія	60	60	Без сторонніх запахів і присмаків, колір від прозорого до жовтого.
4	Яйця	40	40	Цілісність оболонки, колір жовтка та білка, без неприємного запаху.
5	Сіль	4	4	Без сторонніх домішок.
6	Амоній вуглекислий	4	4	Білі або безбарвні кристали, без сильного запаху і без домішок.
	Вихід	-	408	

1. Підготовка сировини до виробництва

Борошно, сіль, екстракт стевії у порошку та амоній вуглекислий окремо просіти через сито, яйця миємо та обробляємо.

2. Технологія приготування

Борошно, сіль та амоній вуглекислий ретельно перемішати. В окремій тарілці яйця розбити та додати до них олію, екстракт стевії у порошку, змішати до однорідності. З'єднати ці дві маси і дуже швидко перемішують - тільки для зволоження. Тісто не повинно бути гладким (зайве перемішування приведе до того, що випічка стане "гумовою", важкою .

Потім розлити тісто по формах (заповнювати від 2/3 висоти формочки) .Випікати 15...18 хв або 22...25 хвилин при температурі 180 С. Охолоджувати мафіни у формі протягом 3..4 хвилин та можна виймати з форми.

3. Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд : форма кругла, не zdeформована, з незначними тріщинами.

Колір: скоринка-золотавата, м'якушка – золотавато-жовта;

Консистенція: однорідна. Мафіни вологі, але не сирі, м'які.

Запах та смак: з додавання екстракту стевії віддається легкий запах трав, але не перебиває основний запах мафін. Запах свіжо спеченого тіста. Мафіни мають солодкий та приємний смак, без гіркоти.

4. Фізико-хімічні показники, що нормуються

Основні фізико-хімічні показники для мафінів з екстрактом стевії: Вологість у межах 15-25%, щоб забезпечити збереженість м'якості та свіжості продукту, а також запобігти надмірному висиханню. Вміст жиру зазвичай складає 10-20%. Саме він надає мафінам вологість і ніжність. Вміст вуглеводів за рахунок екстракту стевії має бути мінімальним, оскільки стевія використовується як основний підсолоджувач. Рівень залишкового цукру становить менше 1%.

Калорійність також може варіюватися залежно від рецептури та розміру порції, але в цілому мафіни з екстрактом стевії не дає калорій, енергетична цінність мафінів нижча порівняно з традиційними.

5. Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Енергетична та харчова цінність вареників з вівсяного борошна з сиром на 100 грам:

- Енергетична цінність: 1466 кКал;
- Білки: 6 г;
- Жири: 19 г;
- Вуглеводи: 241 г .

6. Мікробіологічні показники, що нормуються

Згідно Наказу МОЗ України 18.08.2014 №576 було затверджено Державними санітарними нормами та правилами «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини»

Автор фірмової страви (виробу): _____
(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по-батькові)

Технологічна карта №1
«Мафіни з курагою та з екстрактом стевії»

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Борошно пшеничне	150	150	Борошно повинно бути однорідне без зайвих частинок або грудок.
2	Екстракт стевії (порошок)	100	100	Без сторонніх домішок.
3	Масло	50	50	Без шкідливих бактерій, без домішок, відповідний колір та смак
4	Яйця	40	40	Цілісність оболонки, колір жовтка та білка, без неприємного запаху.
5	Сіль	4	4	Без сторонніх домішок.
6	Розпушувач	10	10	Білі або безбарвні кристали, без сильного запаху і без домішок.
7	Молоко	200	200	Без негативних домішок, має приємний смак і аромат, колір білий.
8	М'ята	3	3	Свіжий аромат, що відповідає її виду, чиста.
	Вихід	-	557	

1. Підготовка сировини до виробництва

Борошно, сіль, екстракт стевії у порошку та розпушувач окремо просіти через сито, яйця миємо та обробляємо, курагу помити та почистити від корінця, м'яту помити, масло розтопити, молоко прокіп'ятити.

2. Технологія приготування

Розбити яйця та збити їх вінчиком до стану піни. Розтопити масло на помірному вогні і дати йому охолонути. Прохолодне розтоплене масло влити в ячну суміш і додати молоко , розмішати все.

Борошно, розпушувач та порошок з екстрактом стевії ретельно перемішати та додати порібно курагу. Дві маси змішати разом та ретельно перемішати. Потім розлити тісто по

Продовження додатку В

формах (заповнювати від 2/3 висоти формочки). Випікати в розігрітій до 200 градусів духовці протягом 25 хвилин. В кінці прикрасити шматочком м'яти.

3. Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд : форма кругла, не zdeформована, поверхня без щілин та без тріщин.

Консистенція: однорідна, без великих пустот. Мафіни вологі, але не сирі, м'які.

Колір: скоринка- золотовата, м'якушка – золотовато -жовта;

Запах та смак: з додавання екстракту стевії віддається легкий запах трав, але не перебиває основний запах мафін. Запах свіжо спеченого тіста. Мафіни мають солодкий та приємний смак, без гіркоти. Смак кураги.

4. Фізико-хімічні показники, що нормуються

Вологість мафінів повинна бути приблизно 15-25%. У мафінах з екстрактом стевії може бути лише 5-10% цукру, порівняно з 20-30% у звичайних мафінах. Вміст жиру становить 15-25%. Калорійність у зв'язку з низьким вмістом цукру та використанням екстракту стевії, калорійність є значно нижчою, ніж у традиційних мафінах.

5. Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Енергетична та харчова цінність вареників з вівсяного борошна з сиром на 100 грам:

- Енергетична цінність: 1500 кКал;

- Білки: 6 г;

- Жири: 19 г;

- Вуглеводи: 241 г .

6. Мікробіологічні показники, що нормуються

Згідно Наказу МОЗ України 18.08.2014 №576 було затверджено Державними санітарними нормами та правилами «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини»

Автор фірмової страви (виробу): _____
(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по-батькові)