

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

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: Розширення виробництва з впровадженням технології борошняних
виробів із прісного тіста
(на матеріалах ресторану «Файно»)

Студентки 4 курсу,
407 групи,
галузі знань 18 «Виробництво та
технології»
спеціальності 181 «Харчові
технології»
Освітньої програми «Харчові
технології»

_____ *Леся ФІЛКОВИЧ*
підпис

Науковий керівник
канд. техн. наук,
доцент

_____ *Тетяна
НЕЗВЕЩУК-КОГУТ*
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 студентці
Філікович Лесі Анатоліївні

1. Тема кваліфікаційної роботи:

Розширення виробництва з впровадженням технології борошняних виробів із
прісного тіста та їх виробництво (на матеріалах ресторану «Файно»)

Затверджена наказом директора від «18» вересня 2023 р. № 336

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

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: Розширення виробництва з впровадженням технології борошняних виробів із прісного тіста та їх виробництво.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження технологій борошняних виробів із прісного тіста у роботу ресторану.

Предмет дослідження: борошняні вироби, прісне тісто, безглютенове борошно, вівсяне борошно, молоко, яйця, сіль, ресторан «Файно» м. Чернівці.

4. Зміст кваліфікаційної роботи

Вступ

Розділ 1. Теоретичні аспекти технологій борошняних виробів із прісного тіста та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій борошняних виробів із прісного тіста.

1.2. Обґрунтування параметрів виробництва борошняних виробів із прісного тіста та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства України та світу.

Розділ 2. Дослідження технологій борошняних виробів із прісного тіста та організація їх виробництва у закладі ресторанного господарства «Файно»

м. Чернівці

2.1. Загальна характеристика закладу ресторанного господарства «Файно м. Чернівці»

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності закладу ресторанного господарства «Файно» м. Чернівці.

2.3. Організація виробництва технологій борошняних виробів із прісного тіста у закладі ресторанного господарства «Файно» м. Чернівці.

Розділ 3. Основні рекомендації спрямовані на організації вдосконалення технологій борошняних виробів із прісного тіста та організація їх у закладі ресторанного господарства «Файно» м. Чернівці

3.1. Розробка технологій борошняних виробів із прісного тіста у закладі ресторанного господарства «Файно» м. Чернівці.

3.2. Оновлення концептуального меню та виробничої програми закладу ресторанного господарства «Файно» м. Чернівці.

3.3. Підбір технологічного устаткування.

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 _____

Тетяна
НЕЗВЕЩУК-КОГУТ

Завдання прийняв до виконання студент _____

Леся ФІЛКОВИЧ

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Керівник кваліфікаційної роботи

_____ (підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота студентки _____ може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛАМАРЕК

« _____ » _____ 2024 р.

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

**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА ТА АНОТАЦІЯ НА
КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Студента (ки) Філікович Лесі
Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема роботи: Розширення виробництва з впровадженням технології борошняних виробів із прісного тіста (на матеріалах ресторану «Файно»)

Керівник роботи: Незвещук_когут Тетяна Семенівна

Термін захисту «___» _____ 20__ р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано кваліфікаційну роботу: «Розширення виробництва з впровадженням технології борошняних виробів із прісного тіста у ресторані «Файно» м. Чернівці», яка містить три розділи: Розділ 1. Теоретичні аспекти технологій борошняних виробів із прісного тіста та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства; Розділ 2. Дослідження технологій борошняних виробів із прісного тіста та організація їх виробництва у ресторані «Файно» м. Чернівці; Розділ 3. Основні рекомендації спрямовані на організації вдосконалення технологій борошняних виробів із прісного тіста та організація їх у закладі ресторанного господарства «Файно» м. Чернівці.

В розділі 1 наведено характеристику процесу виробництва борошняних виробів із прісного тіста. Досліджено їх асортимент та класифікацію.

В розділі 2 надано загальну характеристику ресторану «Файно» м. Чернівці проаналізовано технологічну і проектну діяльність досліджуваного підприємства та проаналізовано рецептури та технологічний процес приготування вареників з сиром.

В 3 розділі розроблено технології приготування безглютенових вареників на вівсяному борошні з різними начинками. У розроблених варениках на вівсяному борошні покращився макро- та мікронутрієнтний склад. Вівсяне борошно багате на такі вітаміни: вітамін В1, В2, В3, В5, В6, В9, Е, К, РР.

Кваліфікаційна робота викладена на 46 сторінках та містить 7 таблиць і 9 рисунків, 3 додатків.

The summary

In accordance with the topic and task, the qualification work was completed: «Expansion of production with the introduction of technology of flour products from unleavened dough in the restaurant «Faino» in Chernivtsi», which contains three sections: Section 1. Theoretical aspects of the technologies of flour products from unleavened dough and the organization of their production in restaurant establishments; Section 2. Research of technologies of flour products from unleavened dough and organization of their production in the restaurant «Faino» in Chernivtsi; Chapter 3. The main recommendations are aimed at organizing the improvement of the technologies of flour products from unleavened dough and their organization in the establishment of the «Fayno» restaurant business in the city of Chernivtsi.

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

Chapter 2 provides a general description of the restaurant "Faino" in Chernivtsi, analyzes the technological and operational activities of the enterprise under study, and analyzes the recipes and technological process of making dumplings with chesse.

In chapter 3, developed technologies for preparing gluten free dumplings made with oat flour with various fillings. The macro- and micronutrient composition of the developed oat flour dumplings improved. Oat flour is rich in the following vitamins : vitamin B1, B2, D3, D5, D6, D9, E, K, PP.

46 pages and contains 12 tables and 9 illustrations, 3 appendices.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ ІЗ ПРІСНОГО ТІСТА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	10
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій борошняних виробів із прісного тіста	10
1.2. Обґрунтування параметрів виробництва борошняних виробів із прісного тіста та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства України та світу	15
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ ІЗ ПРІСНОГО ТІСТА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «ФАЙНО» М. ЧЕРНІВЦІ.....	17
2.1. Загальна характеристика закладу ресторанного господарства «Файно» м. Чернівці.....	17
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності закладу ресторанного господарства «Файно» м. Чернівці	20
2.3. Організація виробництва технологій борошняних виробів із прісного тіста у закладі ресторанного господарства «Файно» м. Чернівці.....	22
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЇ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ ІЗ ПРІСНОГО ТІСТА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «ФАЙНО» М. ЧЕРНІВЦІ	27
3.1. Розробка технологій борошняних виробів із прісного тіста у закладі ресторанного господарства «Файно» м. Чернівці	27
3.2. Оновлення концептуального меню та виробничої програми закладу ресторанного господарства «Файно» м. Чернівці	30
3.3. Підбір технологічного устаткування	33
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	36
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	39
ДОДАТКИ.....	42

ВСТУП

Харчуватись для людини є одним з головних аспектів існування. Виробництво їжі стало для людей не тільки потребою, а й творчим процесом та виготовлення правильно харчового збалансованого продукту.

Кожен заклад ресторанного господарства відрізняється своєю унікальністю в подачі, смакових якостях та моральних ідеях. Для удосконалення приготування високоякісної страви потрібно аналізувати інформації, досліджувати, практикувати, набувати навички, розраховувати та створювати актуальні рецептури, смакувати та надихатись ідеєю створення.

Одним із таких закладів є ресторан «Файно». Він забезпечую споживачам смачну їжу, хорошу атмосферу, креативність у виготовленні страв та інноваційний підхід. Ресторан спеціалізується на розробці та реалізації багатьох страв. Проектування борошняного цеху покращить ефективність приготування більшості страв.

Актуальною темою для закладу «Файно» є також виготовлення борошняних виробів, особливо з прісного тіста. Проаналізувавши меню визначила, що в асортименті ресторану є українські вареники, які виготовляються з прісного тіста. Вареники відомі в різних частинах світу, але тільки в Україні вони вважаються культовою їжею. Славляться різноманітними начинками, вишуканим смаком, легким способом приготування.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження технологій борошняних виробів із прісного тіста у роботу ресторану.

Предмет дослідження: борошняні вироби, прісне тісто, безглютенове борошно, вівсяне борошно, молоко, яйці, сіль, ресторан «Файно» м. Чернівці.

Метою кваліфікаційної роботи: Розширення виробництва з впровадженням технології борошняних виробів із прісного тіста та їх виробництво. Така мета дасть можливість покращити страви з прісного тіста та поліпшити процес у борошняному цеху для швидкого та ефективного виробництва страв.

Відповідно до поставленої мети вирішувались наступні завдання:

- проаналізувати літературу про технологію борошняних виробів із прісного тіста;
- дослідити організацію виробництва борошняних виробів із прісного тіста у закладах ресторанного господарства в Україні та світі;
- проаналізувати ресторан «Файно» для того, щоб скласти характеристику закладу;
- ознайомитись з матеріально-технічною базою ресторану «Файно»;
- описати приміщення ресторану;
- визначити переваги ресторану та додаткові послуги;
- визначити концептуальне меню закладу;
- висвітлити основні фізико-хімічні процеси;
- скласти технологічну карту на продукт;
- розробити технологічну схему;
- провести діагностику відвідування та визначити денну кількість страв;
- визначити та розробити виробничу програму борошняного цеху;
- підібрати потрібне обладнання для борошняного цеху;
- розрахувати площу борошняного цеху;
- підібрати устаткування для борошняного цеху в ресторані «Файно»;

Ці завдання сприятимуть розширенню та організації виробництва борошняних виробів із прісного тіста. Також, посприяють розробці та удосконаленню проектування борошняного цеху в ресторані «Файно».

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

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ ІЗ ПРІСНОГО ТІСТА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій борошняних виробів із прісного тіста

Борошняні страви здавна поширені в Україні, вони є невід'ємною частиною української кухні і мають велике значення у харчуванні людини. Однак при виготовленні продуктів харчування останнім часом звертають велику увагу на те, що в продуктах недостатня кількість мікронутрієнтів (вітамінів, білків, жирів, клітковини та мінеральних речовин), без застосування яких у певних кількостях неможливе повноцінне фізіологічне існування, а саме обмін речовин у організмі, його нормальне функціонування, резистентність до захворювань та несприятливих факторів навколишнього середовища тощо [1].

Борошняні вироби з прісного тіста є саме тим харчовим продуктом, який забезпечує високу харчову цінність. Вони є джерелом вуглеводів, які є основним джерелом енергії для організму. Такі вироби можуть містити також білки та інші корисні поживні речовини, в залежності від інгредієнтів, з яких вони приготовлені.

Прісне тісто – одне з найдавніших різновидів тіста, його найпростіший варіант готується лише з борошна і води, але частіше таке тісто виготовляють з додаванням рослинної олії і солі. Прісне тісто може містити і здобу - зазвичай це молоко і яйця - але вміст додаткових інгредієнтів в ньому менше, ніж у власне здобному тісті [2]. Відмінність прісного тіста від іншого в тому, що в ньому не проходять процеси біологічного розпушення, тому таке тісто і вироби з нього виходять дуже щільними за фактурою.

Борошно є одним з основних джерел білків у борошняних виробах. Воно містить глютен, який забезпечує еластичність тіста і допомагає йому підніматися під час випікання. Серед білків переважають водо- і солерозчинні, що засвоюються в першу чергу. У пшеничного борошна переважають луго- і

спирторозчинні білки, здатні утворювати клейковину і обумовлювати йому найкращі хлібопекарські властивості [3].

Яйця додаються у тісто також як джерело білків. Вони містять багато білка. Їхні властивості утворювати структуру тіста та забезпечувати поживними речовинами виріб.

Олія у борошняних виробах з прісного тіста відіграє важливу роль. Вона сприяє зберіганню вологи, збільшення м'якості, покращення смаку та текстури.

Молоко містить вітаміни, мінерали та інші поживні речовини, які збагачують харчову цінність борошняних виробів [4]. Воно відіграє важливу роль у покращенні якості, смаку і текстури борошняних виробів з прісного тіста, роблячи їх більш м'якими, смачними та поживними.

Вироби з прісного тіста є різноманітними. Вони можуть бути приготувані з різними начинками та інгредієнтами. Особливість страв з прісного тіста є те, що вони можуть бути як солоні, солодкі, гострі або пряні, все залежить від рецепта та страви. Такі вироби можна варити, запікати або смажити. Борошняні вироби із прісного тіста – це великий вибір страв, які готуються з муки, води, солі та інших інгредієнтів без додавання дріжджів або інших розпушувачів.

Борошняні вироби з прісного тіста мають історичні корені і є частиною культурної спадщини різних народів і регіонів. Ці страви можуть мати символічне значення та використовуватися в різних традиціях та святкуваннях. Історія прісного тіста налічує тисячоліття і пов'язана з розвитком хлібопекарного мистецтва та кулінарної культури. У різних культурах прісне тісто змінювалось за складом та методами приготування, залежно від доступних інгредієнтів, технологій та традицій.

Сьогодні прісне тісто залишається популярним і дуже різноманітним у кулінарії. Його рецепти постійно вдосконалюються, відображаючи сучасні тенденції у харчуванні та кулінарному мистецтві.

До найпопулярніших борошняних виробів із прісного тіста відносяться: галушки, чебуреки, пельмені, локшина, вареники з різними начинками зображено на рис.1.1.



Рисунок 1.1 Борошняні вироби із прісного тіста

До борошняних виробів з прісного тіста також належать різні пироги, пиріжки, хліби, булочки, млинці, багети та булки.

Розглянемо традиційну технологію приготування прісного тіста.

Перший етап у приготуванні прісного тіста є просіювання борошна. Просіяне борошно потрібно висипати у тарілку гіркою та зробити в ньому посередині заглиблення.

Другий етап полягає у тому, щоб повільно вливати холодну воду в борошно та додати туди трішки солі.

У деякі борошняні вироби з прісного тіста можна додавати сирі яйця, але це якщо зазначено у рецептурі.

Наступний етап є замішування крутого тіста. Місити потрібно доки тісто набуде однорідної консистенції. Готове тісто має відставати від рук. Залишити тісто на 30-40 хвилин, накривши серветкою для набухання, утворення клейковини та надання тісту еластичності.

Готове тісто використовувати за призначенням для різних борошняних страв з прісного тіста [5].

Наступною розглянемо технологію приготування прісного тіста для локшини домашньої. Приготування тіста здійснюється таким чином: просіяне борошно вищого або першого сорту насипають гіркою, роблять заглиблення, в яке вливають воду, проціджений розчин солі, вводять сирі яйця, замішують круте тісто і витримують його 20-30 хвилин, щоб воно краще розкачувалось. Потім розподіляють тісто на шматочки і розкачують тонкі коржі товщиною 1-1,5 мм та присипають борошном і підсушують їх. Коржі згортають у вигляді рулету та нарізають смужками. Присипають борошном і підсушують. Використовують локшину з прісного тіста для приготування перших страв та гарнірів [6].

Консистенція тіста повинна бути однорідна, еластична, м'яка. Колір прісного тіста світло кремовий. Зовнішній вигляд прісного тіста: поверхня не завітрена без тріщин, форма нарізання збережена.



Рисунок 1.2 Тісто для приготування домашньої локшини

Технологія тіста для парових вареників з чорницею, які при приготуванні на пару виходять особливо пишними і соковитими. Інградієнти, які потрібні для приготування: борошно, яйця, сіль, кефір. Всі компоненти поступово потрібно з'єднати і ретельно вимішати еластичне тісто, яке повинно «відпочити» протягом 30-40 хвилин. У цей час промиваємо і обсушуємо чорницю.

Тісто ділимо на порційні частини, на кожний корж викладаємо ягоди з цукром і ретельно скріплюємо краї. При приготуванні вареники збільшаться

вдвічі, тому потрібно залишати запас місця. Для готовності страви достатньо 5-7 хвилин, після чого можна насолоджуватися апетитною стравою [7].



Рисунок 1.3 Парові вареники з чорнице

Прісне тісто для пиріжків у духовці готується без дріжджів. Замішується тісто на борошнові, олії, теплій воді та солі. Консистенція тіста повинна бути м'яка. Тісто тонко потрібно розкочати, сформувати пиріжки та випікати.



Рисунок 1.4 Пиріжки з прісного тіста

Технологія здобного тіста для пирога з додаванням молока, яєць, олії та для пишноти додаємо соду. Здобне тісто має вистоятись 1-2 години. Інгредієнти для приготування: борошно, молоко, масло, яйця, сода, оцет яблучний, сіль.

При кімнатній температурі розм'якшити масло. У посуд для замісу тіста налити тепле молоко, додати до нього масло і розбити курячі яйця. Перемішати все до однорідної консистенції та додати гашену соду оцтом та перемішати ще раз. В іншу ємність просіяти борошно і змішати його із сіллю. Змішати дві основи та перемішати їх лопаткою. Тісто накрити серветкою та залишити на 2 години для вистоювання. Перекласти тісто на присипане борошно і 7-10 хвилин

завершити заміс. Із замішаного прісного тіста можна формувати пиріг з будь-якою начинкою [8].

1.2. Обґрунтування параметрів виробництва борошняних виробів із прісного тіста та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства України та світу

Виробництво борошняних виробів із прісного тіста є дуже важливим та відомим у закладах ресторанного господарства харчової промисловості як в Україні, так і по всьому світу. Метою виготовлення борошняних виробів із прісного тіста є забезпечити та задовільнити своїх клієнтів високоякісною продукцією.

Україна славиться багатьма відомими виробами з прісного тіста. Борошняні вироби із прісного тіста, які стали символами національної кухні України та відомими на весь світ: вареники, пиріжки, галушки.

Українські ресторани та кав'ярні часто пропонують борошняні вироби як частину свого меню. Ці вироби є важливою частиною української кулінарної спадщини.

Вареники дуже популярна страва. Їх готують у кожному закладі української кухні та у закладах ресторанного господарства, тип якого пов'язаний з Україною. Також, вони відомі за кордоном. Все частіше українці відкривають у Європі невеличкі магазинчики, ресторани, щоб нагадати співвітчизникам рідні смаки та залучити місцевих покупців скуштувати українські смаколики.

Українські продукти харчування все більше завойовують європейців, вітчизняні вареники та інші смаколики просто розмітають з полиць магазинів у країнах ЄС [9].

Нещодавно у Канаді в одній пекарні Malina Ukrainian Bakery в канадському Едмонтоні, де можна поласувати українською випічкою. У меню з'явилася особлива позиція – гостям пропонують синьо-жовті вареники з картоплею. Цей заклад придумав круту ідею з тим, щоб канадці скуштували українські вареники та цим самим допомогли Україні. Річ у тому, що весь

прибуток від продажу вареників перераховують на допомогу сім'ям з України [10].

З прісного тіста за кордоном широко популярні борошняні вироби. Такі як: французькі круасани на прісному тісті з різними начинками, італійська піца, яка може готуватися з тонкого прісного тіста. Такі борошняні вироби з прісного тіста представлені в різних кухнях світу та мають свої унікальні смаки та традиції приготування.

Обґрунтування параметрів виробництва борошняних виробів із прісного тіста у закладах ресторанного господарства вимагає уваги до декількох таких факторів: якість сировини, правильна рецептура, технологічний процес, обладнання, безпека та гігієнічні стандарти.

Якість сировини у виготовленні борошняних виробів з прісного тіста відіграє дуже важливу роль. Забезпечення свіжих інгредієнтів таких як борошно, молоко, яйці, сіль, олія та інші інгредієнти є обов'язковими для досягнення відмінного смаку та текстури продукту.

Рецептура для приготування прісного тіста для борошняних виробів. Потрібно правильно збалансувати всі інгредієнти, щоб співвідношення борошна, води та інших інгредієнтів позитивно впливали на текстуру та смак готового виробу.

Технологічний процес включає в себе замішування прісного тіста, формування, теплової обробки готового продукту (випікання, варіння, смаження). Він впливає на консистенцію та структуру кінцевого продукту з прісного тіста.

Успішне виробництво виробів з прісного тіста включає в себе наявність відповідного професійного обладнання.

Дотримання відповідних стандартів допомагає уникнути харчових отруєнь та інших проблем зі здоров'ям споживачів.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ ІЗ ПРІСНОГО ТІСТА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «ФАЙНО» М. ЧЕРНІВЦІ

2.1. Загальна характеристика закладу ресторанного господарства «Файно»

Компанія ТОВ «Файно» була зареєстрована 28 вересня 2023 року у Чернівецькій області у селищі міського типу Лужанах. Керівником цієї організації є Ізерський Юрій Ярославович. Організаційно – правова форма: товариство з обмеженою відповідальністю Файно – груп [11].

Види діяльності якими займається ця компанія є діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування, постачання готових страв, роздрібна торгівля в неспеціалізованих магазинах напоями, продуктами харчування [12].

Заклад «Файно» є мережевим рестораном та знаходиться в центрі міста Чернівці по вулиці Головній, 48, а також є ще за адресою вулиця Руська, 242. Місце розташування ресторану «Файно» зображено на рис. 2.1.

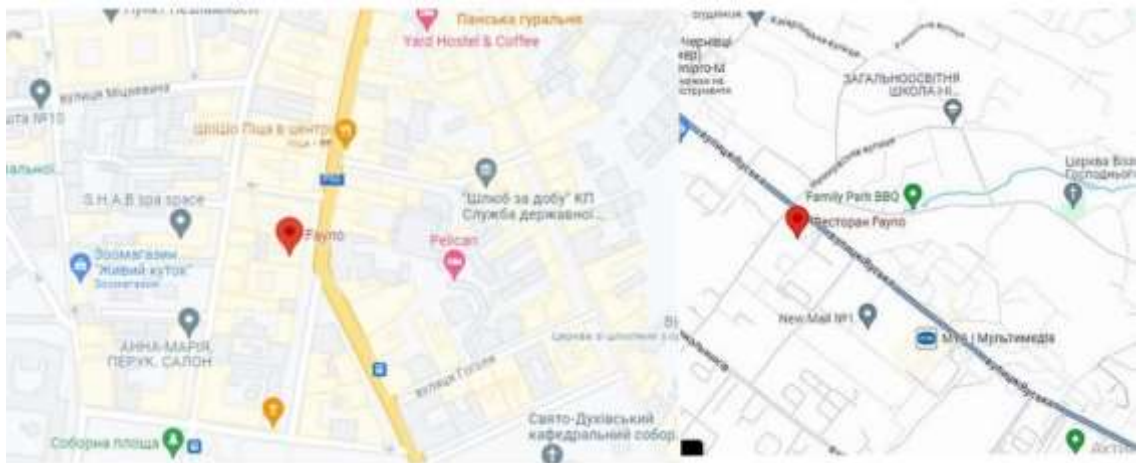


Рисунок 2.1 Розташування ресторану «Файно» в місті Чернівці

Розташування закладу є дуже зручним для відвідувачів так як ресторан «Файно» знаходиться в центрі міста. Цей ресторан відвідують як і мешканці міста, так і туристи. Контингент споживачів ресторану є люди похилого віку, молодь та підлітки.

Кулінарне спрямування ресторану є буковинська кухня. Туристам, які завітали в м. Чернівці, також рекомендується завітати в ресторан «Файно», так

як тут, вони зможуть відчутти колорит Буковини та скоштувати самі вишукані страви української кухні.

В головній залі ресторану можна помітити гордого птаха на стіні. Це півень і він є символом ресторану «Файно», зображений на рис. 2.2. Цей гордий птах асоціюється з незламністю українського народу, мужністю та гідністю.



Рисунок 2.2 Символ ресторану «Файно»

Логотип також є важливою частиною для кожного ресторану. Він потрібен для певної асоціації з рестораном, щоб краще його запам'ятати. У закладі «Файно» також є свій логотип. На ньому теж зображений півень рис. 2.3.



Рисунок 2.3 Логотип ресторану «Файно» у м. Чернівці

Форма обслуговування в закладі «Файно» відбувається офіціантами та барменом. Обслуговуючий персонал одягнений у колоритні вишиванки, що відповідає стилю ресторану зображено на рис. 2.4. Працівники, які готують на кухні одягнені у чорні футболки з логотипом та в довгих фартухах.



Рис.2.4 Форма обслуговуючого персоналу ресторану «Файно»

До основних послуг ресторану «Файно» входять виготовлення кулінарії, реалізація продукції, послуги організації обслуговування клієнтів, інформаційно – консультативні послуги.

Додатковими послугами в ресторані є доставка. Вона відбувається через оформлення замовлення на сайті закладу рис.2.5. або через телефонну розмову з менеджером. Дуже зручним є сайт тому, що можна побачити всі страви, які є в асортименті та обрати заздалегідь, а також замовити доставкою додому. Також, зручним є бронювання місця в залі.

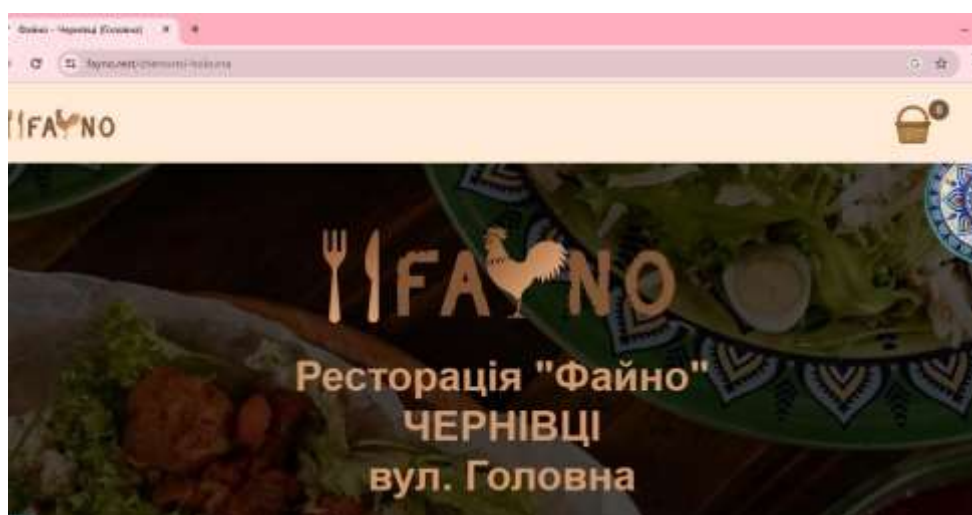


Рис.2.5 Сайт ресторану «Файно»

За допомогою сайту ресторану можна побачити оновлене меню, актуальні ціни та новинки.

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності закладу ресторанного господарства «Файно» м. Чернівці.

До матеріально-технічної бази закладу «Файно» належать зали, банкетні зали. Є зручний вестибюль, гардеробна, туалетні кімнати, умивальники для відвідувачів. Для персоналу є приміщення для офіціантів.

Устаткування відіграє велику роль у формуванні закладу ресторанного господарства. До торгово-технічного устаткування належать: касовий апарат, барна стійка. З немеханічного устаткування є меблі. Вони призначені для транспортування, зберігання посуду, відпускання.

Процес обслуговування споживачів підприємства ресторанного господарства «Файно» вимагає застосування різноманітних засобів та предметів праці, до яких належить: торговий, технологічний, господарський інвентар, столовий посуд та набори, білизна, тканини, папір та паперові вироби, сировина, продовольчі товари та напої тощо [13].

Для запобігання різних інфекційних і неінфекційних захворювань у ресторані «Файно» не приймають сировину без документів. Документація підтверджує якість та безпеку продукції. Потрібно їх правильно зберігати при певній температурі та умовах [14].

Продукти зберігаються у окремих холодильних камерах. Маркування з зазначеним терміном у ресторані «Файно» обов'язково присутнє щоб знати коли була виготовлена продукція. Це маркування має зберігатись до повного використання продукції.

До складських приміщень входять охолоджувальні камери та комори для сухих продуктів.

Проєктна діяльність у ресторані «Файно» є не менш важливою для закладу ресторанного господарства. Вона охоплює в собі такі складові як: дизайн інтер'єру, розробка меню, маркетинг, реклама для просування ресторану та його послуг. Для удосконалення цих чинників важливо ознайомитись з концепцією ресторану.

Дизайн інтер'єру ресторану «Файно» виконаний у традиційному стилі. У такому інтер'єрі перевага віддається темному дереву. Присутні багато меблів і тканини з малюнками. Також, є орнаментальність, яка проявляється великою кількістю декоративних елементів [15]. Інтер'єр в коричневих відтінках зі застосуванням дерев'яних конструкцій. Таке поєднання створює затишну та комфортну обстановку.

Для просування закладу використовується реклама в соціальних мережах, за допомогою електронної пошти поширюють актуальну інформацію про заклад. Також, ідучи містом можна побачити білборди з рекламою закладу для залучення клієнтів.

Важливим є правильно сформоване меню закладу. Воно має відповідати концепції ресторану та стилю. Розглянемо меню ресторану «Файно».

Таблиця 2.1.

Меню ресторану «Файно»

Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви	
Моц добра риба	200
Лінова паста	250
Сковорідка з куркою	300
Лосось з пюре	200
Ребра з картоплею	200
Супи	
Борщ червоний з м'ясом	350
Бульйон курячий з локшиною та яйцем	350
Капусняк з м'ясом	350
Грибна юшка з білих грибів	350
Бограч	400
Гарячі страви	
Банош з шкварками та бринзою	350
Галушки з м'ясом	250
Телятина тушена з овочами	150
Деруни з сметаною	250
Лісові гриби в сметані	250
Холодні закуски	
Солене асорті	300
Сир з сметаною та кропом	200
Грибна поляна	270

Асорті сала	100
Курячі сердечка з спеціями	200
Вареники	
Вареники з капустою	200
Вареники з сиром	200
Вареники з картоплею	200
Вареники шоколадні з вишнями та згущеним молоком	200
Десерти	
Млинці Тріо	200
Сирники традиційні	250
Млинці з нутеллою та бананом	200
Морозиво з фруктами	150
Чорнослив фарширований	150
Напої	
Узвар	1000
Pepsi	1000
Мохіто	200
Кава з соком	300
Айс Мокко	200

У меню закладу «Файно» є різні страви на всі смаки. Асортимент їжі дуже різноманітний. Ці українські страви передають колорит прекрасної Буковини. До меню входять: фірмові страви, супи, гарячі страви, холодні закуски, вареники, десерти, алкогольні і безалкогольні напої.

Ресторан «Файно» дбає про своїх клієнтів та забезпечує різноманітністю страв та смаків для кожного відвідувача. Меню часто оновлюється та з кожним сезоном з'являються оригінальні фірмові страви.

2.3. Організація виробництва технологій борошняних виробів із прісного тіста у закладі ресторанного господарства «Файно» м. Чернівці.

Ознайомившись з стравами, які готують у ресторані «Файно» можна побачити, що в меню є борошняні вироби, які готуються з прісного тіста.

Бездріжджове (прісне) тісто у ресторані «Файно» готують без застосування натурального розпушувача – дріжджів, тобто взагалі без розпушувача. Зазвичай його готують з борошна, води з додаванням солі та олії. Вироби з такого тіста

виходять сухими і щільними. Додатковою сировиною даного тіста часто виступає: молоко, сметана, яйця, масло, цукор білий кристалічний [16].

Прісне тісто є багатокomпонентним. Завдяки складовим борошна воно має специфічну структуру й пружно-в'язкі властивості. Для такого тіста характерним є в'язка течія та пружно-пластичні деформації. Механічні властивості прісного тіста значною мірою залежать від температури, вологості, тривалості замішування, виду й сорту борошна та харчових добавок [17].

Такі вироби мають як позитивний так і негативний вплив на здоров'я людини. До позитивних показників прісного тіста відносять: забезпечення організму енергією, оскільки вони є джерелом комплексних вуглеводів, які поступово розщеплюються в організмі, забезпечуючи тривалий та стабільний рівень енергії [18]. Негативно впливають такі фактори як транс-жири. Вони можуть підвищити рівень холестерину в крові та збільшити ризик розвитку серцево-судинних захворювань [19]. Також, великий вміст солі та цукру погано впливають на здоров'я, особливо для людей у яких проблеми з зайвою вагою.

Важливо зазначити харчову та біологічну цінність прісного тіста. У звичайного прісного тіста до складу якого входить борошно, вода, яйця, трішки олії і сіль. Цінність на 100 грам:

- Білки – 9 грам;
- Жири – 3 грами;
- Вуглеводи – 40,6 грама;

До складу борошна входить крохмаль, який в нашому організмі перетворюється на глюкозу і дає нам енергію. Білки, що містяться у борошні, майже не впливають на калорійність тіста. Зате вони дають необхідний матеріал для побудови клітин і тканин [20].

Ознайомившись з характеристикою прісного тіста в таблиці 2.2. наведено базову рецептуру та розкриті загальні ознаки такі як: вимоги до сировини, співвідношення основних компонентів та способи обробки.

Таблиця 2.2.

Аналіз базової рецептури прісного тіста у ресторані «Файно» для вареників

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Борошно пшеничне	Повинне бути вищого сорту, без домішок	50	Замішування тіста, його формування та розкачування
Вода	Очищена, без домішок та зайвого запаху	29	Заміс тіста та зв'язувальна здатність
Яйця	Свіжі, без пошкоджень	10	Замішування тіста, зв'язувальна здатність
Олія	Високоякісна, без неприємного запаху або присмаку	10	Замішування тіста, формування, утворення правильної консистенції
Сіль	Без домішок	1	Додавання до тіста

Проаналізувавши показники в таблиці 2.2. можна зробити аналіз технологічного процесу виробництва вареників з прісного тіста в ресторані «Файно». Результати наведені в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3.

Аналіз технологічного процесу виробництва прісного тіста для вареників в ресторані «Файно»

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Підготовка інгредієнтів	Компоненти без домішок	Якість контролю	Під час відокремлення білків від жовтків, білкові молекули утворюють колоїдні розчини у воді. Цей процес відомий як гідратація білка, і він важливий для стабілізації та в'язкості тіста.

Продовження таблиці 2.3

Змішування інгредієнтів	Отримання однорідної консистенції	Швидкість змішування, температура	Гідратація білка і крохмалю, формування глютенної мережі, розчинення і розпад солі.
Формування тіста	Готові заготовки для наповнення начинкою	Формування, температура, час	Утворення структури тіста.
Наповнення тіста начинкою та надання форми	Готовий напівфабрикат, надана певна форма виробу	Час, формування	Структура вуглеводів переходить у гелеподібний стан, що сприяє створенню кремової та м'якої текстури начинки.
Теплова обробка (варіння)	Готовність вареників та досягнення правильної консистенції начинки та тіста	Температура, час	Розширення тіста і збільшення його об'єму. Під дією тиску водяної пари вареники набувають більш рівномірну форму.
Подача готової страви	Задоволені клієнти, ефективна подача вареників	Час, температура	Охолодження, конденсація. Коли додаються соуси то відбувається хімічна взаємодія між складниками вареників і соусами, що може впливати на їх смак, текстуру та аромат

Проаналізувавши етапи технологічного процесу виготовлення прісного тіста для вареників можна побачити як важливо виконувати технологічні дії поступово. Визначили мету, що буде досягтися певною технологічною операцією. А також, дослідили фізико-хімічні процеси, які відбуваються під час цих операцій.

Перший етап у виготовленні будь-якої страви у ресторані «Файно» є підготовка інгредієнтів. Для прісного тіста цей етап є не виключенням. Компоненти повинні бути без домішок. Така технологічна операція посприяє на контроль якості. Видалення посторонніх домішок покращить безпечність та буде позитивно впливати на ефективність продукту, оскільки домішки негативно впливають на його функціональність.

Другий етап у виготовленні прісного тіста для вареників у ресторані «Файно» є змішування інгредієнтів. До них відноситься: вода, борошно, яйце,

олія та сіль. Метою цього процесу є отримання однорідної консистенції. Під час цього технологічного процесу відбувається гідrataція білка, розчинення і розпад солі та формування глютенної мережі [21].

До третього етапу у ресторані «Файно» відноситься формування тіста. Під час цього етапу тісто набуває потрібної форми та утворюється потрібна структура. Після цього готуються заготовки для того, щоб наповнити їх начинкою.

Четвертим етапом є наповнення тіста начинкою та надання форми. Цей технологічний процес дозволяє структурі вуглеводів перейти у гелеподібний стан. Це сприяє створенню кремової та м'якої структури начинки.

П'ятий етап є дуже важливим у ресторані «Файно». За допомогою теплової обробки перевіряється готовність вареників та досягається потрібна консистенція начинки та тіста. Під час варіння тісто збільшується та під дією водяної пари вареники набувають рівномірної форми.

Останній етап – це подача готової страви. Мета ресторану «Файно» задовільнити клієнтів. Для цього потрібно зробити ефектну та гарну подачу вареників. До них можна додати різні соуси. Вони впливають на смак, текстуру та аромат готової страви. Поєднання соусів та вареників дає хімічну взаємодію між ними.

РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЇ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ ІЗ ПРІСНОГО ТІСТА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «ФАЙНО» М. ЧЕРНІВЦІ

3.1 Розробка технологій безглютенкових борошняних виробів із прісного тіста у закладі ресторанного господарства «Файно» м. Чернівці

Харчування для людини є дуже важливим складником у їхньому житті. Є навіть приказка: Ми є те, що ми їмо. Те, чим ми харчуємось впливає на наше здоров'я, фізичний та емоційний стан. Їжа не лише насичує наш організм, а й впливає на наші емоції, продуктивність та настрої. Важливо обирати здорові та поживні продукти, щоб забезпечити організм необхідними живильними речовинами і зберегти своє здоров'я.

Неправильне харчування може призвести до недоїдання, надлишку ваги, ожиріння та різних захворювань, таких як: цукровий діабет, серцево-судинні захворювання, алергія на їжу, захворювання кишечника, целиакія та інші захворювання.

Існують захворювання пов'язані з непереносимістю тих чи інших продуктів харчування. Харчова непереносимість- це патологічні (хворобливі, зазвичай неалергічні) реакції окремих людей на ті чи інші харчові продукти, зумовлені індивідуальними особливостями організму, а не продуктами харчування, які для більшості людей є нормальною складовою повсякденної їжі [22]. Лікування харчової непереносимості не існує, але можна смачно і корисно готувати замінюючи певні складові на інші та насолоджуватись життям, незважаючи на цю особливість.

Непереносимість глютену є зараз поширеною хворобою серед людей. Таке захворювання називається целиакія. Целиакія – це генетично обумовлене захворювання тонкого кишечника, що характеризується нестачею ферментів, здатних розщеплювати білок злакових культур (глютен), і розвитком специфічних змін слизової тонкої кишки. При вживанні деяких продуктів

харчування, гліадин (один з основних компонентів глютену) призводить до пошкодження ворсинок клітин тонкої кишки, наслідком чого є розвиток типової клінічної картини захворювання [23].

Основними симптомами цього захворювання є:

- Найхарактернішою ознакою є діарея.
- Зниження апетиту.
- Здуття живота.
- Нудота і блювання.
- Сухість шкіри та слизових оболонок.
- Прояви вітамінної недостатності (анемія, ламкість нігтів, випадіння волосся та ін.).
- Зниження маси тіла.
- Біль у животі.
- Слабкість, швидка стомлюваність, дратівливість, апатія.
- У дітей відзначається затримка фізичного та розумового розвитку.
- Зміни з боку опорно-рухової системи: розвиток остеопорозу, розм'якшення кісткової тканини (остеомалаяція), артрит, болі в суглобах, часті переломи, м'язова слабкість, болі у м'язах.
- Порушення сну.
- Часті головні болі.

Зважаючи на ці всі чинники, можна зробити висновок, що людям з непереносимістю глютену не можна вживати борошно з пшениці, ячменю, ржі, оскільки ці зерна містять білок глютен.

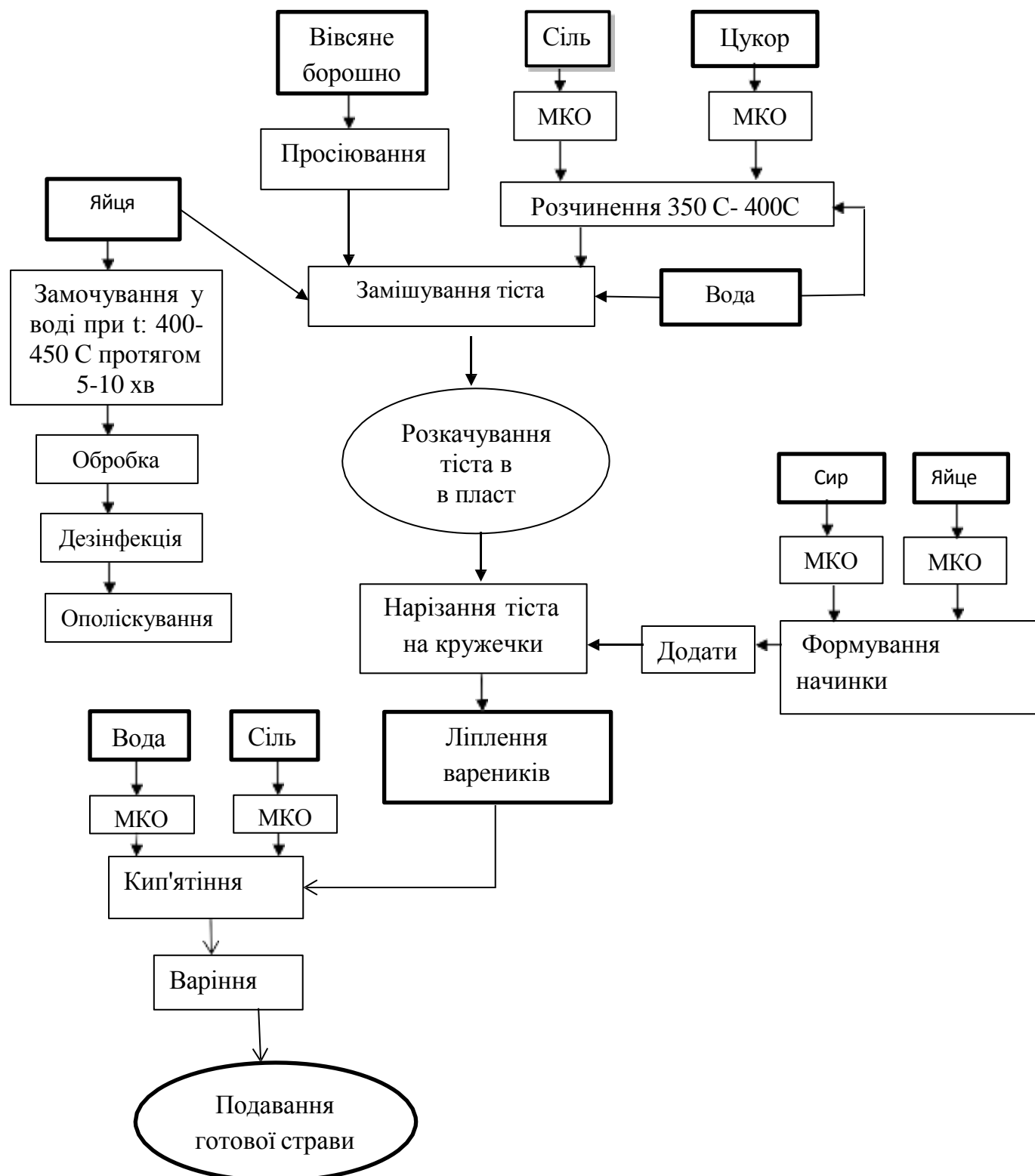
Для ресторану «Файно» у місті Чернівці рекомендується замінити пшеничне борошно на вівсяне у своїх борошняних виробах з прісного тіста. Це дасть можливість людям з даною патологією скуштувати їхні улюблені страви без шкоди їхньому здоров'ю.

Рекомендується у варениках з сиром замінити пшеничне борошно на вівсяне, розробити технологічну карту по даній страві, описати технологічний процес підготовки та виконання процесу реалізації. Для цього на першому етапі

розробимо технологічні карти з інноваційною сировиною. Технологічні карти представлена у Додатку А, Б, В.

Наступним важливим етапом є розробка технологічної схеми виробництва вареників з вівсяного борошна з солоним сиром.

ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА НА СТРАВУ «БЕЗГЛЮТЕНОВІ ВАРЕНИКИ З СИРОМ»



Така технологічна схема забезпечить планування та послідовність технологічних процесів для досягнення мети.

3.2. Оновлення концептуального меню та виробничої програми закладу ресторанного господарства «Файно» м. Чернівці

Ресторан «Файно» у місті Чернівці належить до вищого класу. Такий клас має відповідати певним вимогам. Він має бути високого рівня, мати оригінальний інтер'єр та сучасне технічне устаткування. Якість обслуговування відвідувачів має відповідати певним вимогам. Меню запропонованих страв має включати різноманітні кулінарні, кондитерські вироби, вишукані страви та достатній вибір напоїв. Воно також може включати авторські страви від Шеф - кухаря, проте на відміну від ресторану класу «Люкс» меню такого ресторану налічує меншу кількість страв, а рецептури їх приготування мають бути легшими за складністю [24].

Саме таким вимогам відповідає ресторан «Файно». Гастрономічне спрямування цього закладу акцентує увагу на вишуканості страв. Ресторан пропонує сучасні інтерпретації традиційних українських страв.

Інтер'єр закладу відповідає всім вимогам для вищого класу ресторану. Використання високоякісного дерева дає враження розкоші. Елементи та орнамент в українському стилі та символічний образ півня відображає тематику закладу. Також, важливо, щоб гостям було комфортно. Для цього в ресторані є зручні та стильні меблі, освітлення штучне та природне. Деталі відіграють важливу роль. Ресторан використовує високоякісний посуд з акцентами традиційної символіки.

Персонал закладу ввічливий, компетентний, кваліфікований, уважний до відвідувачів.

Ресторан «Файно» відвідує дуже багато клієнтів. Визначимо та обґрунтуємо прогнозовану динаміку завантаження залів за розрахунковий день у табл. 3.1.

Таблиця 3.1.**Прогнозована добова динаміка завантаженості залу на 120 місць**

Години	Час харчування, хвилин	Оборотність місця за 1 год.	Коефіцієнт заповнення, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
10:30-11:30	30	2	0,1	6
11:30-12:30	30	2	0,2	12
12:30-13:30	40	1,5	0,3	18
13:30-14:30	50	1,2	0,4	30
14:30-15:30	60	1,0	0,4	24
15:30-16:30	60	1,0	0,4	24
16:30-17:30	120	0,5	0,7	42
17:30-18:30	120	0,5	0,7	42
18:30-19:30	100	0,6	0,6	36
19:30-20:30	120	0,5	0,7	42
20:30-22:00	100	0,6	0,6	36
Всього відвідувачів за день				312

Отже, всього відвідувачів за день – 312 чол. Оборотноість одного місця за день – 2,6 разів.

На наступному етапі визначається прогнозована кількість реалізованої продукції, яка розраховується на підставі коефіцієнту споживання окремих груп страв та прогнозованої чисельності споживачів за день (табл. 3.2).

Таблиця 3.2.**Прогноз денного обсягу реалізації продукції за групами**

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв групи, порцій
Холодні страви і закуски	0,95	297
- Рибні	0,4	125
- м'ясні	0,3	94
- овочеві	0,25	78
Гарячі закуски	0,15	47
Перші страви	0,18	56
Десерти	0,4	125

Борошняні вироби (вареники)	0,5	156
Гарячі напої	0,2	62
- чай	0,4	125
- кава	0,4	125
Холодні напої	0,3	94
- соки	0,3	94
- фруктові води	0,3	94
Вино	0,1	31
Пиво	0,05	16
Лікери	0,2	62

Було проведено розрахунок денного обсягу реалізації продукції в ресторані «Файно» для кожної групи страв.

Важливим етапом також є розрахункове меню ресторану «Файно». Виробнича програма закладу наведена в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3.

Розрахункове меню (виробнича програма) закладу «Файно»

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
Вареники з прісного тіста		
Безглютенові вареники з солоним сиром	500	11
Вареники з картоплею	300	9
Вареники з капустою	200	10
Вареники шоколадні з вишнею	300	9

Оновлення концептуального меню виробничої програми ресторану «Файно» враховує прогнозовану кількість клієнтів за день та їх уподобання. Вона також складається на підставі всього асортименту страв, які підлягають реалізації у торговельній залі [25].

3.3. Підбір технологічного устаткування для борошняного цеху у ресторані «Файно»

Для реалізації продукції з прісного тіста у ресторані «Файно» було запропоновано розробити та спроектувати борошняний цех. Він є одним із

спеціалізованих цехів підприємств ресторанного господарства. У борошняному цеху відпускають такі борошняні вироби як: пиріжки печені, млинчики, біляші, вареники, пельмені, локшина, чебуреки та багато інших виробів з борошна.

Технологічний процес виробництва в борошняному цеху здійснюється за наступною схемою: підготування продуктів, заміс тіста, формування і випічка, остигання або охолодження, прикрашання та подача.

У ресторані «Файно» важливо правильно організувати виробничий процес у борошняному цеху для послідовності обробки сировини та приготування страв з борошна.

Розміщення обладнання у борошняному цеху ресторану «Файно» потрібно облаштувати так, щоб якомога легше та зручніше було працювати персоналу. Для цього виділяються лінії (ділянки, робочі місця) для виготовлення певного виду страв.

У борошняному цеху ресторану «Файно» рекомендується зробити такі робочі лінії:

- лінію виробництва тіста;
- лінію формування виробів;
- лінію випічки виробів.

Так як ресторан «Файно» є заготівельним підприємством у ньому є кулінарний цех, де є лінія з приготування фаршів.

При виборі обладнання для ресторану потрібно звертати увагу на певні характеристики: експлуатаційні характеристики обладнання: потужність, температурний режим, час остигання; сервісне обслуговування: у яких випадках ви можете звернутися до сервісного центру; безпека: чи є у техніці режим автоматичного відключення, якщо температура чи інші показники перевищать норму; гарантійний термін служби: чим він довший, тим надійніша техніка, яку ви купуєте; ремонтпридатність: список несправностей, які можна усунути, та обійти покупку нового обладнання [26].

Для розкочування тіста для домашньої локшини використовують спеціалізовані столи з дерев'яним покриттям. Для механізації процесу

використовують тісто розкочувальну машину, при розкочуванні тіста можна регулювати його товщину. Для нарізання домашньої локшини застосовують ножі кухарської трійки, або пристрої та засоби малої механізації [27].

У цеху борошняних виробів встановлюють просіювачі борошна, тістомісильну машину. Її продуктивність залежить від потужності цеху. Також, електросковорідки, жарочні шафи. Механічним обладнанням є універсальний привід зі змінними механізмами, м'ясорубки.

Робоче місце для просіювання та дозування борошна призначене для видалення сторонніх домішок із борошна та насичування його киснем повітря. Таке робоче місце створюється у відділенні замішування тіста, формування та випікання виробів. Для просіювання борошна повинен бути настільний електричний просіювач або машина для просіювання борошна, електричне сито. При дозуванні борошна потрібно використовувати ваги [28].

Робоче місце для приготування тіста й напівфабрикатів із нього оснащується тістомісильною машиною, виробничими столами, стелажми, тісто-розподільниками, а також різним інвентарем. Виробничий процес приготування тіста включає: замішування тіста, поділ, розкачування. Для зручності виконання дій біля тістомісильної машини встановлюються кип'ятильник, виробничі раковини з подачею води, товарні ваги.

Для варіння борошняних страв з прісного тіста таких як: вареники, пельмені, локшина і інші страви потрібно облаштувати секційно-модульний котел. Також, потрібно встановити електричну плиту для приготування піріжків. Необхідне теплове устаткування та немеханічне обладнання. До них відносяться: електричні плити та електросковорідки, а до немеханічного: секційно-модульні столи. Обов'язковою є витяжка. Її потрібно приєднати до загальної системи вентиляції борошняного цеху. Вона створюватиме нормальний мікроклімат цеху.

Холодильна шафа використовується для заготовок та напівфабрикатів. Електронні ваги необхідні для обчислення точної ваги борошна та інших

інгредієнтів. Каструля для варіння страв, а також для кип'ятіння води. Газові та електричні плити необхідні для приготування пиріжків.

Підбір потрібного устаткування та його габарити вказано у табл. 3.4.

Таблиця 3.4.

Підбір устаткування і розрахунок площі борошняного цеху

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Холодильна шафа	Tecnodom AF14PKMTN	1	1420	800	1,12
Ваги настільні	ІКС Ягуар-015W	3	300	200	-
Стіл виробничий	СП-1200	2	1200	840	1
Сито	Kela	2	-	-	-
Плита газова	ПЕ-6Ш Н Арм-Еко	1	1370	700	0,91
Духова шафа	ШЖЕ-3 Н Арм-Еко	1	830	700	0,58
Розкочувальні машини	SPR50UNO Restoitalia	2	650	355	0,22
Тістомісильна машина	ASM 80 EVO MIXER	1	119	75	-
Стелаж для зберігання продуктів	-	1	800	400	0,32
Кип'ятильник	GoodFood WB08S	2	290	280	-
Виробничі раковини	APV-EKO	1	600	850	0,51
Скалка	KELA	3	42	5	-
Бачок для відходів	S-LINE	2	200	100	0,02
Плита електрична	35-KP6N Frosty	1	600	700	0,42
Всього площа устаткування ($S_{\text{кор}}$): 5,1					

Проведемо розрахунок площі гарячого цеху за такою формулою: $S = 5,1 / 0,35 = 14 \text{ м}^2$. Отже, ми визначили, що загальна площа гарячого цеху в ресторані «Файно» становить 14 м^2

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Ресторани дуже важливі у житті людини. Вони відіграють велику роль у сучасному світі. Важливо, щоб заклад харчування відповідав вимогам та стандартам, мав свої привілежії, основні та додаткові послуги для забезпечення комфортності клієнта.

Гарний та сучасний інтер'єр відповідає за створення затишної та привабливої атмосфери для клієнтів. Правильно підібрані меблі, декор, освітлення, підбір кольорової палітри впливає на загальне враження про ресторан.

Використання якісної сировини впливає на якість готової страви, тому дуже важливо мати сертифіковану продукцію, яка відповідатиме всім санітарно-технічним вимогам та стандартам.

Одним із таких закладів є ресторан «Файно». Він забезпечує споживачам смачну їжу, хорошу атмосферу, креативність у виготовленні страв та інноваційний підхід. Ресторан спеціалізується на розробці та реалізації багатьох страв. Він піклується про своїх клієнтів, оновлює меню, дбає про комфорт клієнтів. Розробляє новітні технології приготування страв, замінюючи інгредієнти на більш корисні та поживні.

Метою кваліфікаційної роботи було розширити виробництво у ресторані «Файно» з впровадженням технології борошняних виробів із прісного тіста та їх виробництво. Така мета дала можливість покращити страви з прісного тіста та поліпшити процес приготування у борошняному цеху.

Завданням дослідження було удосконалити борошняні вироби з прісного тіста та розробити борошняний цех для їх реалізації та приготування. Дослідивши літературу та провівши певні дослідження було розроблено та вдосконалено технологію приготування вареників з прісного тіста на вівсяному борошні. Ця інновація посприяла покращенню стану здоров'я у людей, а саме зниженню рівня холестерину у крові. Також, ця методика є альтернативою для людей з непереносимістю глютену. Такі вареники можуть бути хорошим варіантом харчування для вегетаріанців і веганів.

Для розробки борошняного цеху у ресторані «Файно» було прийнято зробити такі кроки: ознайомитись та проаналізувати літературу, зробити аналіз приміщень, виміряти площу, ознайомитись з меню, зробити характеристику на обладнання та визначити їх параметри, підібрати потрібне устаткування для роботи борошняного цеху.

Ці всі завдання посприяли розширенню та організації виробництва борошняних виробів із прісного тіста. Також, важливою складовою була розробка та удосконалення проектування борошняного цеху в ресторані «Файно».

Результатом дослідження є вареники з солоним сиром з безглютенового тіста на вівсяному борошні. А також розроблення борошняного цеху.

Можна зробити такі висновки по виготовленню цієї страви: ця страва є хорошим варіантом для людей, які не вживають пшеничне, ячмінне та житнє борошна. Вівсяне тісто має більший вміст і різноманіття поживних речовин ніж у пшеничному борошні. З такою заміною борошна люди з целіакією можуть спокійно куштувати свою улюблену страву.

З такою технологічною картою та схемою на нову інноваційну страву, яка була створена та представлена у кваліфікаційній роботі можна покроково та детально відтворити цю страву не втрачаючи її якість.

Розроблення борошняного цеху було важливим етапом у налагодженні виробництва борошняних виробів у ресторанні «Файно». Це також ефективно посприяло виготовленню інноваційної страви, яку було досліджено та розроблено у кваліфікаційній роботі.

Правильно підібране устаткування є запорукою хорошого технологічного процесу у борошняному цеху ресторану «Файно». У цьому цеху проводиться самі важливі етапи у формування нових борошняних страв. Кожен етап важливий від підготовки інгредієнтів до подачі готової страви. Кваліфікований персонал, який майстерно виконує свої функції та знає як користуватись устаткуванням є запорукою успіху.

Для ресторану «Файно» рекомендуємо:

- Більше додати борошняних виробів з прісного тіста.
- Оновлювати частіше меню та розробляти інноваційні технології для покращення якості страви.
- Розширити борошняний цех та оновлювати новітнє устаткування.
- Проводити кваліфікаційні курси для персоналу закладу ресторану «файно».
- Зробити акційні бонуси для постійних відвідувачів.
- Проводити обмін досвідом з іноземними представниками з різних країн та проводити тестування своєї продукції.
- Для більшого потоку клієнтів рекомендується замовляти рекламу у соц-мережах, у блогерів та розміщувати рекламу на стендах міста.
- Розширювати своє виробництво не тільки у Чернівцях, а й в інших містах України.

Ці рекомендації добре посприяють на виготовлення якісної продукції у ресторані «Файно». Також про ресторан більше дізнається людей. Персонал закладу буде мати досвід роботи закордоном та будуть мати навички, які впровадять у виробництво у ресторані «Файно». Акційні бонуси забезпечить потік клієнтів та залишить про себе хороші враження. Розширення борошняного цеху дасть змогу більше та ефективніше виготовляти вироби з борошна.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. А. Косих, Олена Довга. Цінність борошняних виробів: Національний університет харчових технологій. с. 139.
2. Загальна технологія харчової промисловості. Л.Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ 2019р.
3. Борошно стародавніх пшениць, продукти переробки круп'яних культур та шроти у технології хліба./Дробот В.І., Михонік Л.А., Семенова А.Б., Фалендиш Н. О./ К.-Профкнига 2018 — 188с
4. Гігієна харчування з основами нутріціології. Навч. посібник. За ред. В.І. Ципріяна: В.І. Ципріян, В.Д. Ванханен, В.В. Ванханен, Б.Л. Смолянський, Б.М. Штабський та ін. – К.: Здоров'я, 1999. – 568 с.
5. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для проф.-техн. навч. закл. Доцяк В.С. Київ: Наш час, 2014.- 128 с.
6. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для проф.-техн. навч. закл. Доцяк В.С. Київ: Наш час, 2014.- 133 с.
7. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для проф.-техн. навч. закл. Доцяк В.С. Київ: Наш час, 2014.- 129 с.
8. Книга Домашнє тісто. 500 рецептів. Печемо і смажимо з дріжджового, заварного, здобного, листкового, пісочного, пряникового тіста. Наталія Попович. Книжковий клуб "Клуб Сімейного Дозвілля", 2015 р.
9. Популярність українських страв у Європі. URL: <http://surl.li/tsixr>
10. Українські вареники у канадському закладі. URL: <http://surl.li/tsixv>
11. Відомості про компанію ТОВ "Файно". URL: <http://surl.li/tsixz>
12. Види діяльності якими займається компанія "Файно". URL: https://youcontrol.com.ua/catalog/company_details/45174818/.
13. В.В.Архіпов, Організація ресторанного господарства, Київ, Центр учбової літератури, Фірма ІНКОС, 2007

14. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 р. №771/ 97-ВР.
15. Yeong Sassall. Інтер'єр ресторану у традиційному стилі. 31 липня 2021. С.2- 3.
16. Технологія виготовлення борошняних виробів: підруч. для професійно-технічних навчальних закладів/ Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М.,: Вікторія, 2002. 167с.
17. Кравченко М., Криворучко М., Антоненко А. Структура та властивості прісного тіста . 21.02.2012. с.82.
18. Кравченко М. Структурно-механічні властивості прісного тіста./ М. Кравченко, М. Криворучко, А. Антоненко // Товари і ринки. - 2012. - № 1. - С. 82-88.
19. Ромашко І.С., к.т.н., доцент, Басараб І. М., к. с.–г. н. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Ґжицького, м. Львів, Україна ТРАНС–ЖИРИ – ПРОБЛЕМА СУЧАСНОСТІ Шкода транс-жирів.С. 116-117.
20. Калорійність прісного тіста. URL: <https://hudnemo.com/kalorijnist-testu/>.
21. 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. – 82 с.
22. Гуліч М.П. Здоров'я людини: наукові основи харчування // Здоров'я України. — 2003. — № 62;
23. Green P.H.R., Cellier C. *Celiac Disease*. N Engl J Med 2007; 357:1731-43.
24. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : П'ятницька Н.О, К. 2005 ,сторінки 20-22.
25. 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 – 16 с.

26. Організація ресторанного господарства.: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів : В.В.Архипов: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. с.135.

27. Прилади для борошняного цеху. URL: <http://surl.li/tsjcf>

28. Організація ресторанного господарства.: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів : В.В.Архипов: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007.

29. Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів: наказ Міністерства освіти України від 19.07.2012 № 548.

30. Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів: наказ Міністерства освіти України від 19.07.2012 № 548.

ДОДАТКИ

Керівник _____

«___» _____ 2024_p.

М.П.

**Технологічна карта №1
«Безглютенові вареники з солоним сиром»**

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Вівсяне борошно	300	300	Борошно повинно бути однорідне без зайвих частинок або грудок.
2	Яйця	60	60	Цілісність оболонки, колір жовтка та білка, без неприємного запаху.
3	Вода	100	100	Відсутність осаду, запаху, сторонніх домішок.
4	Цукор	5	5	Без сторонніх домішок.
5	Сіль	10	10	Без сторонніх домішок.
6	Сир	250	250	Однорідний, без додавання штучних добавок. Повинен мати приємний запах та смак.
	Вихід	-	725	

1. Підготовка сировини до виробництва

Вівсяне борошно просіюємо крізь сито, сир подрібнюємо, яйця миємо та обробляємо.

2. Технологія приготування

Для приготування безглютенового прісного тіста потрібно просіяти вівсяне борошно, додати до нього дрібку солі та цукру для гармонійного смаку. До цієї маси влити воду та розбити яйця. Замішувати тісто доки воно не стане еластичним. Качалкою розклатати рівномірно тісто та вирізати одного розміру кружечки.

Для приготування начинки потрібно свіжий сир ретельно розтерти та до нього розбиті яйця. Ретельно перемішати все до однорідності. Готову начинку додати на кожний кружечок тіста та ретельно зліпити краї. Довести воду до кипіння та додати трішки солі. У киплячу воду додати вареники та варити протягом 7-10 хвилин, доки вони не будуть плавати на поверхні. Друшляком відцідити воду. Готові вареники подавати з сметаною.

3. Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд : Вареники зберегли свою форму, начинка всередині, не розлізається, вареники мають відповідний колір вареного тіста.

Продовження додатку А

Консистенція: З використанням вівсяного борошна тісто має більш щільну структуру.

Запах та смак: Вареники з вівсяного тіста з сиром мають виразний та приємний смак, який поєднує в собі ніжність тіста та текстуру сирної начинки. Вівсяне борошно надає тісту легкий горіховий смак та ніжну консистенцію, що добре поєднується з сиром. Смак сиру виражений, який додає глибину та насиченість смаку. Запах вареників з вівсяного тіста з сиром має приємний аромат свіжого тіста та м'якого сиру, який розкривається під час готування. Запах ніжний і апетитний.

4. Фізико-хімічні показники, що нормуються

Основні фізико-хімічні показники для вареників з вівсяного борошна з сиром включають: Вологість у межах 35-40%, щоб забезпечити правильну консистенцію тіста та начинки. Вміст білка вареників може містити від 10% до 15% білка. Вміст жиру зазвичай у вареників з вівсяного тіста з сиром мають невеликий вміст жиру, близько 5-10%. Вміст вуглеводів зазвичай становить близько 30-40%. Калорійність також може варіюватися залежно від рецептури та розміру порції, але в цілому вареники з вівсяного тіста з сиром мають помірну калорійність, оскільки вони зазвичай не містять багато жиру або цукру.

5. Енергетична та харчова цінність 100 г страви

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

- Енергетична цінність: 237 кКал;
- Білки: 8-12 г;
- Жири: 3-6 г;
- Вуглеводи: 25-35 г.

6. Мікробіологічні показники, що нормуються

Згідно Наказу МОЗ України 19.07.2012 №548 було затверджено мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів [29].

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

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

Керівник _____

«__» _____ 2024 р.

М.П.

**Технологічна карта №2
«Безглютенові вареники з картоплею»**

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Вівсяне борошно	300	300	Борошно повинно бути однорідне без зайвих частинок або грудок.
2	Яйця	60	60	Цілісність оболонки, колір жовтка та білка, без неприємного запаху.
3	Вода	100	100	Відсутність осаду, запаху, сторонніх домішок.
4	Цукор	5	5	Без сторонніх домішок.
5	Сіль	10	10	Без сторонніх домішок.
6	Картопля	760	400	Консистенція однорідна, без грудочок та без потемніння. Повинна мати приємний запах та смак.
	Вихід	-	875	

1. Підготовка сировини до виробництва

Борошно просівають за допомогою сита або вручну. Цукор і сіль просівають через сито з розміром осередків 2-3 мм і їх попередньо розчиняють у воді, нагрітій до 350С - 400С. Перед приготуванням яєчної маси всі яйця, попередньо овоскоповані і перекладені у ґратчасті металеві коробки або відра, обробляються в чотирьохсекційній ванні. Для начинки картоплю промити, почистити, ще раз промити, і видалити непотрібні часточки і промити. Поставити варити картоплю та готову картоплю перетерти через сито.

2. Технологія приготування

Борошно попередньо просівають, потім додають нагріту воду, яйця, сіль і замішують тісто до тих пір, доки воно не набуде однорідної консистенції, тісто повинно бути середньої густоти, так як густе тісто важко розкачувати. Готове тісто відставляємо у тепле місце, щоб воно мало змогу піднятися витримуючи 40 хв. Після чого використовують для приготування вареників. Качалкою розкатати рівномірно тісто та вирізати одного розміру кружечки.

Продовження додатку Б

Для приготування начинки потрібно зварену картоплю перетерти через сито та додати сіль. Ретельно перемішати все до однорідності. Готову начинку додати на кожний кружечок тіста та ретельно зліпити краї. Довести воду до кипіння та додати трішки солі. У киплячу воду додати вареники та варити протягом 7-10 хвилин, доки вони не будуть плавати на поверхні. Друшляком відцідити воду. Готові вареники подавати з сметаною.

3. Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд : Вареники зберегли свою форму, начинка всередині, не розлізається, вареники мають відповідний колір вареного тіста.

Консистенція: З використанням вівсяного борошна тісто має більш щільну структуру.

Запах та смак: Вареники з вівсяного тіста з картоплею мають виразний та приємний смак, який поєднує в собі ніжність тіста та текстури вареної картоплі. Вівсяне борошно надає тісту легкий горіховий смак та ніжну консистенцію, що добре поєднується з картоплею. Смак картоплі виражений, який додає глибину та насиченість смаку. Запах вареників з вівсяного тіста з картоплею має приємний аромат свіжого тіста та вареної картоплі, який розкривається під час готування. Запах ніжний і апетитний.

4. Фізико-хімічні показники, що нормуються

Основні фізико-хімічні показники для вареників з вівсяного борошна з картоплею включають: Вологість у межах 35-40%, щоб забезпечити правильну консистенцію тіста та начинки. Вміст білка вареників може містити від 10% до 15% білка. Вміст жиру зазвичай у вареників з вівсяного тіста з картоплею мають невеликий вміст жиру, близько 10-15%. Вміст вуглеводів зазвичай становить близько 35-40%. Калорійність також може варіюватися залежно від рецептури та розміру порції, але в цілому вареники з вівсяного тіста з картоплею мають помірну калорійність, оскільки вони зазвичай не містять багато жиру або цукру.

5. Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Енергетична та харчова цінність вареників з вівсяного борошна з картоплею на 100 грам:- Енергетична цінність: 180 кКал; Білки: 3-6 г; Жири: 3-5 г; Вуглеводи: 30-35 г.

6. Мікробіологічні показники, що нормуються

Згідно Наказу МОЗ України 19.07.2012 №548 було затверджено мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів [30].

Автор фірмової страви (виробу): _____

(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: _____

(посада)

(підпис)

_____ (прізвище, ім'я та по-батькові)

Керівник _____

«__» _____ 2024 р.

М.П.

Технологічна карта №2
«Безглютенові вареники з вишнею»

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Вівсяне борошно	300	300	Борошно повинно бути однорідне без зайвих частинок або грудок.
2	Яйця	60	60	Цілісність оболонки, колір жовтка та білка, без неприємного запаху.
3	Вода	100	100	Відсутність осаду, запаху, сторонніх домішок.
4	Цукор	150	150	Без сторонніх домішок.
5	Сіль	2	2	Без сторонніх домішок.
6	Вишня	700	300	Вишня свіжа, без кісточок та без плодоніжок.
	Вихід	-	912	

1. Підготовка сировини до виробництва

Борошно просівають за допомогою сита або вручну. Цукор і сіль просівають через сито з розміром осередків 2-3 мм і їх попередньо розчиняють у воді, нагрітій до 350С - 400С. Перед приготуванням яєчної маси всі яйця, попередньо обробляються в чотирьохсекційній ванні. Для начинки вишню промити, почистити від кісточки та плодоніжки.

2. Технологія приготування

Борошно попередньо просіюють, потім додають нагріту воду, яйця, цукор, сіль і замішують тісто до тих пір, доки воно не набуде однорідної консистенції, тісто повинно бути середньої густоти, так як густе тісто важко розкачувати. Готове тісто відставляємо у тепле місце, щоб воно мало змогу піднятися витримуючи 40 хв. Після чого використовують для приготування вареників. Качалкою розкатати рівномірно тісто та вирізати одного розміру кружечки.

Для приготування начинки потрібні свіжі вишні, почистити від кісточки та плодоніж, промити та присипати цукром і залишити на 3-4 години у холодному місці. Виділений сік відділити ситом, а м'якоть використовувати як начинки. Готову начинку додати на кожний

Продовження додатку В

кружечок тіста та ретельно зліпити краї. Довести воду до кипіння та додати трішки солі. У киплячу воду додати вареники та варити протягом 7-10 хвилин, доки вони не будуть плавати на поверхні. Друшляком відцідити воду. Готові вареники подавати з сметаною.

3. Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд : Вареники зберегли свою форму, начинка всередині, не розлізається, вареники мають відповідний колір вареного тіста.

Консистенція: З використанням вівсяного борошна тісто має більш щільну структуру.

Запах та смак: Вареники з вівсяного тіста з вишнею мають виразний та приємний смак, який поєднує в собі ніжність тіста та текстуру вишні. Вівсяне борошно надає тісту легкий горіховий смак та ніжну консистенцію, що добре поєднується з вишнею. Смак вишні виражений, який додає глибину та насиченість смаку. Запах вареників з вівсяного тіста з вишнею має приємний аромат свіжого тіста та свіжої вишні, який розкривається під час готування. Запах ніжний і апетитний.

4. Фізико-хімічні показники, що нормуються

Основні фізико-хімічні показники для вареників з вівсяного борошна з вишнею включають: Вологість у межах 45-50%, щоб забезпечити правильну консистенцію тіста та начинки. Вміст білка вареників може містити від 10% до 15% білка. Вміст жиру зазвичай у вареників з вівсяного тіста з вишнею мають невеликий вміст жиру, близько 10-15%. Вміст вуглеводів зазвичай становить близько 35-40%. Калорійність також може варіюватися залежно від рецептури та розміру порції, але в цілому вареники з вівсяного тіста з вишнею мають помірну калорійність, оскільки вони зазвичай не містять багато жиру або цукру.

5. Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Енергетична та харчова цінність вареників з вівсяного борошна з вишнею на 100 грам:
Енергетична цінність: 170 кКал; Білки: 3-4 г; Жири: 2-4 г; Вуглеводи: 30-35 г.

6. Мікробіологічні показники, що нормуються

Згідно Наказу МОЗ України 19.07.2012 №548 було затверджено мікробіологічні критерії для встановлення показників безпечності харчових продуктів.

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

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