

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

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

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему: Інноваційні технології кошерних м'ясних страв  
(на матеріалах ресторану єврейської кухні «Rita Steinberg»)

Студент II курсу,  
218 групи,  
спеціальності 181 «Харчові  
технології»  
ОП «Харчові технології»

\_\_\_\_\_

*підпис*

*Валентин  
ВОЛОЩУК*

Науковий керівник роботи  
докт. техн. наук, професор

\_\_\_\_\_

*підпис*

Михайло  
КРАВЧЕНКО

Завідувач кафедри  
канд. техн. наук, доцент

\_\_\_\_\_

*підпис*

Каріна  
ПАЛАМАРЕК

**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**

**Волощук Валентину Дмитровичу**

(прізвище, ім'я, по-батькові)

**1. Тема кваліфікаційної роботи:**

**Інноваційні технології кошерних м'ясних страв (на матеріалах ресторану  
єврейської кухні «Rita Steinberg»)**

Затверджена наказом директора від «18» вересня 2023 р. № 330.

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

**3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:**

*Мета кваліфікаційної роботи:* розроблення інноваційних технологій страв з м'яса, дослідження їх якості.

*Об'єкт дослідження:* технологія паштету курячого з пюре із гарбуза.

*Предмет дослідження:* ресторан на 80 місць, паштет курячий з пюре із гарбуза, гарбуз, модельні композиції паштету.

**4. Зміст кваліфікаційної роботи**

**Вступ**

**Розділ 1. Теоретичне обґрунтування страв та виробів єврейської кухні**

1.1. Характеристика страв та виробів єврейської кухні.

1.2. Інновації в технології страв з м'яса.

**Розділ 2. Дослідження організаційної діяльності ресторану «Rita Steinberg»**

2.1. Характеристика ресторану «Rita Steinberg».

2.2. Аналіз технологічної і проектної діяльності ресторану «Rita Steinberg».

2.3. Організація процесу обслуговування споживачів у ресторані «Rita Steinberg».

**Розділ 3. Оптимізація виробничих та сервісних процесів ресторану «Rita Steinberg»**

3.1. Розробка та впровадження технології паштету курячого з пюре із гарбуза.

3.2. Якість та поживна цінність паштету курячого з пюре із гарбуза.

### **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** \_\_\_\_\_ *Михайло КРАВЧЕНКО*

**Завдання прийняв до виконання студент** \_\_\_\_\_ *Валентин ВОЛОЩУК*

## **Відгук керівника кваліфікаційної роботи**

У кваліфікаційній роботі студент Волощук Валентин розглянув досить актуальну на сучасному етапі тему, яка стосується розроблення інноваційних технологій страв з м'яса у діяльність діючого ресторану «Rita Steinberg» 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 Волощука Валентина Дмитровича може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

**Гарант освітньої програми**

\_\_\_\_\_ *Ольга РОМАНОВСЬКА*

**Завідувач кафедри**

\_\_\_\_\_ *Каріна ПАЛАМАРЕК*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

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

**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА ТА АНОТАЦІЯ НА  
КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

**Студента (ки)** Волощука Валентина Дмитровича  
**Кафедра** харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного  
сервісу  
**Спеціальність** 181 «Харчові технології»

**Тема роботи:** Інноваційні технології кошерних м'ясних страв (на  
матеріалах ресторану єврейської кухні «Rita Steinberg»)

**Керівник роботи:** Михайло Кравченко

**Термін захисту** «\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 р.

**Робота захищена з оцінкою:** \_\_\_\_\_

**Анотація**

Відповідно до теми та завдання виконано кваліфікаційну роботу на тему: «Інноваційні технології кошерних м'ясних страв (на матеріалах ресторану єврейської кухні «Rita Steinberg»)), яка містить три розділи: Розділ 1. Теоретичне обґрунтування страв та виробів єврейської кухні, Розділ 2. Дослідження організаційної діяльності ресторану «Rita Steinberg», Розділ 3. Оптимізація виробничих та сервісних процесів ресторану «Rita Steinberg».

У розділі «Теоретичне обґрунтування страв та виробів єврейської кухні» проведено аналітичний огляд літератури щодо характеристики страв та виробів єврейської кухні та обґрунтовано параметри їх виробництва у закладах ресторанного господарства України та світу.

В розділі 2 надано загальну характеристику ресторану «Rita Steinberg» м. Чернівці, проаналізовано технологічну і проектну діяльність досліджуваного підприємства та організовано виробництво технології паштету курячого з пюре із гарбуза.

В розділі 3 розроблено технологію технології паштету курячого пюре із гарбуза, оновлено концептуальне меню та виробничу програму, піджено якість розробленої закуски - паштету курячого з пюре із гарбуза.

Кваліфікаційна робота викладена на 39 сторінках, інформаційної картки та містить 11 таблиць і 6 рисунків, 1 додаток.

## **The summary**

In accordance with the topic and the task, the qualification work was completed on the topic: "Innovative technologies of kosher meat dishes (based on the materials of the restaurant of Jewish cuisine "Rita Steinberg")", which contains three sections: Section 1. Theoretical justification of dishes and products of Jewish cuisine, Section 2 Research of the organizational activities of the restaurant "Rita Steinberg", Chapter 3. Optimization of production and service processes of the restaurant "Rita Steinberg".

In the section "Theoretical substantiation of dishes and products of Jewish cuisine" an analytical review of the literature on the characteristics of dishes and products of Jewish cuisine was carried out and the parameters of their production in restaurants of Ukraine and the world were substantiated.

Chapter 2 provides a general description of the restaurant "Rita Steinberg" in Chernivtsi, analyzes the technological and project activities of the enterprise under study, and organizes the production of chicken pate technology from pumpkin puree.

In chapter 3, the technology of chicken pate with pumpkin puree was developed, the conceptual menu and production program were updated, the quality of the developed snack - chicken pate with pumpkin puree was investigated.

The qualification work is laid out on 39 pages, an information card and contains 11 tables and 6 figures, 1 appendices.

**ЗМІСТ**

<b>Вступ</b>	<b>8</b>
<b>Розділ 1. Теоретичне обґрунтування страв та виробів єврейської кухні</b>	<b>10</b>
1.1. Характеристика страв та виробів єврейської кухні	10
1.2. Інновації в технології страв з м'яса	12
<b>Розділ 2. Дослідження організаційної діяльності ресторану «Rita Steinberg»</b>	<b>15</b>
2.1. Характеристика ресторану «Rita Steinberg»	15
2.2. Аналіз технологічної і проектної діяльності ресторану «Rita Steinberg»	16
2.3. Організація процесу обслуговування споживачів ресторану «Rita Steinberg»	21
<b>Розділ 3. Оптимізація виробничих та сервісних процесів ресторану «Rita Steinberg»</b>	<b>25</b>
3.1. Розробка та впровадження технології паштету курячого з пюре із гарбуза	25
3.2. Якість та поживна цінність паштету курячого з пюре із гарбуза	29
<b>Висновки та пропозиції</b>	<b>33</b>
<b>Список використаних джерел</b>	<b>36</b>
<b>Додатки</b>	<b>40</b>

## ВСТУП

Актуальність теми. Історія єврейської кухні дуже багата і цікава. Вона виткана з великої кількості культурних, історичних та релігійних впливів, які сформували багатогранність та унікальність цієї кухні.

Перші згадки про єврейську кухню відносяться до давнини, зокрема до часів Старого Завіту. Традиції та особливості єврейської кухні були сформовані на протязі тисячоліть у різних країнах та регіонах світу, де жили євреї [1].

Єврейська кухня включає в себе широкий спектр страв індивідуальних та обрядових. Вона має свої унікальні рецепти та методи приготування, які передаються з покоління в покоління.

Культурні впливи з різних країн та регіонів дали виникнення різноманітних страв у єврейській кухні. Наприклад, ашкенази (євреї з Центральної та Східної Європи) відомі своїми класичними стравами, такими як борщ, голубці, кнедли та ашкеназські пироги. У той час, сефарди (євреї з Південної та Південно-Східної Європи, а також з країн Близького Сходу) мають свої унікальні страви, такі як фалафель, хумус, шакшука [2].

Характерною особливістю єврейської кухні є дотримання деяких дієтичних правил, які визначаються кашрутом (кулінарними правилами єврейського закону). Наприклад, відокремлення м'ясних та молочних страв, використання кашерних продуктів тощо [3].

Також, багато страв у єврейській кухні мають символічне значення, пов'язане з релігійними та обрядовими подіями.

В цілому, історія єврейської кухні є вражаючою своєю різноманітністю, глибиною та впливом культур та традицій різних народів, де євреї проживають. Тому розширення асортименту страв єврейської кухні у закладах ресторанного господарства є актуальним дослідженням.

Мета і завдання дослідження. Метою даної роботи є розроблення інноваційних технологій страв з м'яса, дослідження їх якості. Відповідно до мети сформовані такі завдання:



- ✓ проаналізувати страви та вироби єврейської кухні;
- ✓ розробити меню, враховуючи сучасні рекомендації щодо технології паштету курячого з пюре із гарбуза;
- ✓ скласти виробничу програму закладу, підібрати устаткування та провести розрахунок площі виробничих цехів;
- ✓ розробити нормативну документацію, а саме технологічні картки на паштет курячий з пюре із гарбуза.

**Об'єкт дослідження:** технологія паштету курячого з пюре із гарбуза.

**Предмет дослідження:** ресторан на 80 місць, паштет курячий з пюре із гарбуза, гарбуз, модельні композиції паштету.

**Інформаційною базою дослідження** є законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу закладів ресторанного господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів, матеріали періодичного друку, статистичні дані та Інтернет-ресурси.

## РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ СТРАВ ТА ВИРОБІВ ЄВРЕЙСЬКОЇ КУХНІ

### 1.1. Характеристика страв та виробів єврейської кухні

М'ясні страви в єврейській кухні мають свої унікальні особливості, які відображають культурні та релігійні традиції єврейського народу. Тут можна зустріти різноманітні страви з різних країн та регіонів, що відображає різноманіття єврейської діаспори [4].

Холент (Cholent) - це одна з традиційних ашкеназських м'ясних страв, яка готується дуже довго (зазвичай протягом ночі) та вариться або тушкується. Головні складові цього блюда - це м'ясо (зазвичай яловичина або курятина), картопля, боби, ячні продукти та спеції. Вона має щільну, ароматну консистенцію і зазвичай подається на шаббат [5].

Голубці (Holishkes) - це ще одна популярна страв в ашкеназській кухні, яка складається з м'ясного фаршу (зазвичай яловичого або курячого) та рису, обгорнутого листям капусти або виноградних листків. Вони тушкуються в томатному соусі або бульйоні і мають неповторний смак [6].

Кулібіак (Kulebyaka) - це традиційна страв в єврейській кухні, особливо серед євреїв з російської діаспори. Це велике різновид пирога з різними начинками, включаючи м'ясні (зазвичай яловичина або курятина), яйця, рис та спеції. Кулібіак подається гарячим і має хрустку скоринку [7].

Шаурма (Shawarma) - це страв, яка походить зі Східного Середземномор'я, але стала популярною в єврейському кулінарному світі. Вона складається з шару маринованого м'яса (зазвичай ягнятина або курятина), яке обсмажується на вертці, та подається у пітах або лаваші зі свіжими овочами та соусами.

Кебаб (Kebab) - це ще одна популярна м'ясна страв в єврейській кухні, яка походить зі Сходу та Близького Сходу. Вона складається з натертого

м'ясного фаршу (зазвичай яловичина, ягнятина або курятина), який обсмажується на шампурі та подається з різними соусами та салатами [8].

Єврейська кухня має велику кількість страв з грибів та овочів. Наприклад, грибна запіканка (Kugel) - страва, в основному поширена в ашкеназській кухні, пригтовляється зі смажених грибів, цибулі та капусти, які потім змішуються з яйцями, вершковим соусом і печуться в духовці. Це смачна і поживна овочева страва, яка часто подається на святкових столах [9].

Смажена картопля (Potato Latkes) традиційна ашкеназська страва, яка готується з тонко нарізаної картоплі, яку смажать до золотистого кольору. Вона може містити також цибулю та інші приправи. Жарені картопляні оладки часто подаються з яблучним соусом або вершковими соусами.

Хумус (Hummus) популярна страва в сефардській та близькосхідній єврейській кухнях. Вона виготовляється з вареного нуту, який змішується з тахіні (кунжутна паста), оливковою олією, часником та лимонним соком. Це пюре з нуту часто подається з пітою або овочами [10].

Шакшука (Shakshuka) традиційне близькосхідна страва, яка складається з яєць, які варяться у томатному соусі з різними овочами, такими як помідори, паприка, цибуля та спеції. Це смачна і поживна страва, яка часто подається з хлібом для мочання [11].

Смажені фалафелі (Falafel) популярна страва в єврейській кухні з Близького Сходу. Фалафелі - це смажені котлети з нуту або мішанки з різних бобових культур, з якого зазвичай роблять котлети. Вони подаються у пітах з овочами та соусами [11].

Солодкі страви та вироби єврейської кухні представляють собою різноманітність смачних і добре відомих страв, які мають глибокі традиції та історію [3].

Хала (Challah) традиційний єврейський хліб, який зазвичай випікають на Шабат, святкову вечерю п'ятниці. Хала має солодкий смак завдяки додаванню цукру або меду до тіста, і його м'яка текстура робить його ідеальним для споживання з маслом чи медом [12].

Бублікі (Bagels) кільцеві кусочки хліба, які варто приготовані шляхом обсмажування та запікання. Багели часто готуються з насінням або додатковими солодощами, такими як мед або цукор, що надає їм солодкуватий смак.

Кугель (Kugel), солодка запіканка, яка може бути виготовлена з макаронних виробів, яєць, цукру, сметани та інших інгредієнтів. Ця страва популярна в ашкеназській кухні та часто прикрашається сиром, фруктами або цукровою пудрою [13].

Hamantaschen трикутні пиріжки, які зазвичай є традиційним святковим лакомством на святкування свята Пурим. Вони заповнені начинкою з повидла, мармеладу або сирних начинок і зазвичай мають солодкий присмак [14].

Мацот (Matzo) традиційний хліб, який споживається під час свята Песах. Мацот випікають без додавання дріжджів, тому вони мають хрустку текстуру і легкий солодкуватий смак [15].

Ругелакх (Rugelach) різновид кексів або рулетів, які заповнені начинкою з мармеладу, горіхів, сухофруктів або інших солодких інгредієнтів. Вони мають неймовірно смачний солодкий смак та хрустку текстуру [16].

Отже, проведений аналіз страв та виробів єврейської кухні свідчить про її широке різноманіття, проте головною особливістю є правила, за якими ці страви та вироби готують та споживають. Тому розроблення страв єврейської кухні є цікавим дослідженням.

## **1.2. Інновації в технології страв з м'яса**

Постійний стрес та негативний вплив зовнішнього середовища призвели до погіршення здоров'я більшості українського населення через незбалансоване харчування, що містить надмірну кількість жирів та вуглеводів. Організм людини став виснаженим, знизилася їх захисні властивості, адаптаційний потенціал і працездатність. Фахівці з харчування стверджують, що багато хвороб, що характеризуються як «цивілізаційні», виникають через

недостатність повноцінних білків, антиоксидантів, поліненасичених жирних кислот, харчових волокон, вітамінів та мінералів [17].

Таким чином, розробка та впровадження на ринок продуктів на основі якісних білкових джерел і рослинних компонентів, що багаті біологічно активними речовинами, є вкрай актуальними та необхідними на сьогодні.

Так, науковцями розроблено рецептури паштетів з печінки із використанням гарбузу мускатного сорту, пасти з ядер волоського горіха. Встановлено, що додавання зазначених інгредієнтів сприяло підвищенню харчової цінності за рахунок вмісту у них значної кількості білків, легкозасвоюваних жирів, харчових волокон та  $\beta$ -каротину [18].

Розроблено технологію паштетів з використанням порошків з гарбуза та топінамбура. Використання функціональних інгредієнтів дозволило розробити паштет лікувально-профілактичного харчування з кращими органолептичними та фізико-хімічними показниками відносно контролю [19].

Науковцями досліджено органолептичні, фізико-хімічні та технологічні властивості м'ясних паштетів збагачених вітамінізованими купажами олій. Також досліджено якість розроблених паштетів за мікробіологічними показниками мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів встановлено, що термін придатності збільшився і становить 48 годин [20].

Удосконалено технологію паштету виготовленого із заміною м'яса курки на м'ясо перепела у кількості 10 %. У розробленого паштету збільшився вміст вітаміну Е за рахунок того, що м'ясо перепелів має його підвищений вміст. Завдяки цьому збільшився термін зберігання готового паштету до 5 діб [40].

Наступна технологія стосувалась дослідження паштетних печінкових мас із заміною яловичої печінки на порошок з баклажанів у кількості 3 %, 5 % та 7 %. Встановлено, що додавання порошку з баклажанів покращує структурно-механічні властивості готових паштетів [22].

Цікаве дослідження проведено науковцями НУХТ щодо дослідження протекторних властивостей паштету печінкового, до складу якого додавали

волоський горіх та чорнослив. Завдяки чорносливу у паштетах утворилися сполуки Плюмбуму, які володіють функціональними властивостями [23].

Один з найпопулярніших шляхів удосконалення м'ясної продукції полягає в створенні продуктів з підвищеною харчовою цінністю шляхом додавання компонентів, які мають корисні властивості для здоров'я та можуть запобігати або лікувати недостатність необхідних харчових речовин, таких як харчові волокна, вітаміни, мінерали, поліненасичені жири тощо. Таким чином, наукові дослідження стосовно створення корисних продуктів базуються на пошуку нових джерел необхідних компонентів для збагачення їжі [24].

Білкові препарати тваринного походження відіграють важливу роль у покращенні м'ясних продуктів. Різні форми молочних білків, такі як казеїн, казеїнати, концентрати молочних білків, сироваткові білки та їх гідролізати, часто використовуються у складі ковбасних виробів. Вони допомагають знизити витрати на виробництво, покращують якість готового продукту та активізують м'ясні білки, що підвищує вологоутримуючу здатність м'ясного компоненту та забезпечує його пружність і стабільність. Експерти з ХДУХТ пропонують використання демінералізованої сироватки для виробництва комбінованих ковбасних виробів, що позитивно впливає на характеристики напівфабрикатів та готового продукту. Наприклад, вологоутримуюча здатність фаршу з додаванням 10 або 15% молочної сироватки становить 92% [25].

Таким чином, розробка технології та рецептури паштету з курки та пюре з гарбуза сприятиме розширенню асортименту страв єврейської кухні у сучасних закладах ресторанного господарства та дозволить підвищити харчову та біологічну цінність розроблених страв.

## РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «RITA STEINBERG»

### 2.1. Характеристика ресторану «Rita Steinberg»

Кухня євреїв відрізняється тим, що використовує інгредієнти з усього світу, наголошуючи при цьому на важливості правильної техніки приготування. Це сприяє тому, що страви можуть бути як простими, так і складними, але завжди вони дуже смачні. Близькосхідна кухня зараз має величезну популярність, і вона дуже відрізняється від єврейської кухні. Важливо пам'ятати, що єврейська кухня базується на певній харчовій філософії – кашрут [26].

Це принцип дотримання певних правил і вимог щодо приготування та вживання їжі. Кашрут визначає, які продукти можна вживати, а які - ні. Ресторан «RITA STEINBERG» пропонує своїм гостям «кошер-подібну» їжу, тобто не строго кошерну, але дуже близьку до неї. Робота ресторатора передбачає дотримання певних правил, але якщо гість виявляє бажання отримати щось особливе, шеф-кухарі обов'язково виконають його замовлення [26].

Атмосфера та затишок є важливими елементами будь-якого ресторану, але найбільша увага завжди приділяється кухні. Ресторан має розкішне меню, яке припадає до душі шанувальникам однієї з найдавніших кухонь світу. У цьому списку кожен знайде щось особливе для себе. Гостям пропонують різноманітні страви, такі як хумус, гефілте фіш, фалафель, есек-флейш – справжні перлини єврейської кухні, а також легендарний форшмак, який ви зможете перевірити на автентичному рівні. Господарі рекомендують почати знайомство з кулінарними традиціями Ізраїлю саме з цих страв [26].

У ресторані «RITA STEINBERG» кожен стіл має власне унікальне ім'я, і ці назви не вибрані випадково. Вони спеціально підібрані для міста Чернівці та ресторану. Тому щовечора гості можуть зустріти Євсевія Мандичевського, Бенно Штраухера, Раймунда Кайндлера, Оскара Ласке, Фредерика Кіслера,

Грегора фон Реццорі, Йозефа Шмідта, Віоріку Урсуляк, та Володимира Сергія Залозецького [26].

Меню закладу містить назви страв у єврейському стилі з гуморесками, але офіціанти допоможуть розібратися у всіх деталях. Атмосфера у ресторані є домашньою та затишною, поєднанням класики і сучасності, а також різноманітними дрібничками, які зроблені з любов'ю до деталей. З 10 до 12 ранку гості можуть насолодитися смачними сніданками, які можна замовити прямо у закладі. Також у ресторані пропонують проведення різних свят: днів народження, іменин, хрестин тощо. Колектив ресторану є ввічливий та робить все можливе, щоб свято було яскравим, веселим та запам'ятовуючим [27].

## 2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «Rita Steinberg»

На початку проведення дослідження технологічної та проєктної діяльності ресторану необхідно визначити динаміку завантаженості торговельного залу [28].

Методика розрахунку оборотності місця за 1 годину:

$$\eta = 60 / t \quad (1)$$

де  $\eta$  – оборотність місця за 1 год, разів;

$T$  – тривалість відвідування, хв. [28]

Методика розрахунку кількості відвідувачів, чол.:

$$N = m \times \eta \times k \quad (2)$$

де  $N$  – кількість відвідувачів, чол.;

$m$  – кількість місць у залі, шт.;

$k$  – коефіцієнт заповнення зали. [28]



Таблиця 2.1

Розрахункові дані графіку завантаження ресторану на 80 місць

Години роботи	Тривалість прийому їжі $t$ , хв.	Оборотність місця за 1 год., $\eta=60/t$	Коефіцієнт заповнення залу, $k$	Кількість споживачів, $N$ (чол.)= $m \times \eta \times k$
8.30 – 9.30	30	2	0,05	10
9.30 – 10.30	45	1,3	0,15	20
10.30 – 11.30	50	1,2	0,2	25
11.30 – 12.30	50	1,2	0,38	46
12.30 – 13.30	60	1	1	60
13.30 – 14.30	45	1,3	0,46	60
14.30 – 15.30	45	1,3	0,35	45
15.30 – 16.30	50	1,2	0,25	30
16.30 – 17.30	55	1,1	0,27	30
17.30 – 18.30	60	1	0,7	70
18.30 – 19.30	65	0,9	0,38	34
19.30 – 21.00	80	1	0,25	25
Всього				256

Денна оборотність місця в ресторані становить:  $\eta = 256 : 80 = 3,2$  разів. Як видно з таблиці 2.1 найбільший наплив відвідувачів прогнозується в обідні та післяобідні години (12.30 – 18.30) до 70 чоловік. Найменше відвідувачів прогнозується з 8.00 до 9.00 години. Всього за день прогнозується 256 відвідувачів.

Концептуальне меню закладу приймаємо як меню розрахункового дня. До асортименту страв меню ресторану включають фірмові страви єврейської кухні, що відповідають і найбільш ефективно відображають концепцію закладу [28].

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховуємо на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв, за одне відвідування закладу, та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи залу [28]:

$$n = N \times m, \quad (3)$$

де  $n$  – денний обсяг реалізації продукції, порцій/виробів;

$N$  – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи залу, чол.;

$m$  – середня споживана кількість страв групи за одне відвідування, порцій/чол.

Визначивши загальну кількість страв кожної групи, результати наводимо у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

## Погруповий розподіл страв

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Фірмові страви	0,2	99
Холодні закуски	0,5	268
Гарячі закуски	0,1	54
Перші страви	0,7	347
Другі страви	0,8	396
(в т.ч. борошняні страви)	0,2	(79)
Гарніри	0,7	347
Солодкі страви	0,3 (0,5)	148
Гарячі напої	0,6 (1)	297
Холодні напої	0,2 (0,3)	99
Хліб пшеничний, шмат.	0,75	372
Хліб житній, шмат.	0,25	124
Борошняні булочні вироби	0,37	185
Борошняні кондитерські вироби	0,54 (1,25)	270
Фрукти свіжі	0,075	37
Морозиво	0,25	124
Алкогольні напої	0,05 (0,24)	–

Ресторан працює переважно на напівфабрикатах. Технологічний процес виготовлення готової кулінарної продукції починається в доготівельному цеху. В доготівельному цеху є лінія обробки овочів та зелені, лінія обробки м'яса та риби [28, 31].

Виробничу програму процесу механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів для овочевої лінії визначали, виходячи з виробничої програми закладу [28, 31].

Таблиця 2.3

## Устаткування овочевої лінії

№ з/п	Технологічна лінія	Необхідне обладнання	Марка	Кількість одиниць устаткування	Довжина, мм	Ширина, мм	Площа, м <sup>2</sup>
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Лінія обробки картоплі та коренеплодів	Ванна мийна 2-х секційна	ВМО 2/430	1	960	530	0,5
		Машина для очищення картоплі	Sirman PP 4 ECO	1	510	340	0,17
		Овочерізальна машина	Гамма 5А	1	550	290	На столі
		Стіл виробничий	СПРО-7-2	1	1000	700	0,7
2	Лінія обробки фруктів, зелені та сезонних овочів	Шафа холодильна середньотемпературна	ШХС-0,4	1	700	650	0,46
		Стіл виробничий	СПРО-7-2	1	1000	700	0,7
		Стелаж виробничий	СК	1	1000	500	0,5
		Рукомийник	ВРН-400	1	500	400	0,3
		Бак для відходів	TG	1	400	400	0,16
	Всього						4,29

За даними таблиці 2.3 визначаємо площу овочевої лінії заготівельного цеху:

$$S = 4,29 / 0,4 = 10,7 \text{ м}^2$$

Відповідно профілю закладу та встановлених нормативів приймаємо до установки обладнання і визначаємо, яку площу займає м'ясо-рибна лінія (табл. 2.4) [28, 31].

Таблиця 2.4

## Устаткування м'ясо-рибної лінії [32]

	Технологічна лінія	Необхідне обладнання	Марка	Кількість од. устаткування	Довжина, мм	Ширина, мм	Площа, м <sup>2</sup>
	1	2	3	4	5	6	7
1	Лінія по переробці м'яса, птиці та субпродуктів	Шафа холодильна середньотемпературна	ШХС-0,8	1	1010	800	0,81
		Ваги настільні	CAS SW 10	1	260	287	0,07
		Стіл для обробки м'яса	ОРЕСТ. Розділочний	1	1000	700	0,7
2	Лінія по переробці риби	Ванна мийна з робочою поверхнею	МС-Н 1/1000/600	1	1000	600	0,6
		Пристрій для чищення риби	PO1M1	1	230	110	На столі
		Ванна мийна 2-х секційна	ВМО 2/430	1	960	530	0,5
		Стелаж виробничий	СК 1000/500	1	1000	500	0,5
		Колода для розрубу	КР	1	400	400	0,16
		Рукомийник	ВРН-600	1	500	600	0,3
Всього							5,1

За отриманими даними визначаємо площу м'ясо-рибної лінії заготівельного цеху:

$$S = 5,1 / 0,4 = 12,75 \text{ м}^2$$

Завершується технологічний процес виготовлення готової кулінарної продукції в гарячому цеху, в якому проектується холодне і гаряче відділення.

Виробнича програма гарячого цеху (гарячого та холодного відділень) складається на основі денної виробничої програми закладу і включає кількість страв за день в цілому та за години максимального завантаження (за дві години у денний та вечірній період, враховуючи терміни реалізації готової продукції) [28, 31].

Холодний цех призначений для приготування, порціонування та оформлення холодних страв та закусок, солодких страв. В холодному відділенні передбачені робочі місця по приготуванню м'ясних, рибних, овочевих закусок та страв, а також солодких страв [28, 31].

На робочому місці приготування холодних страв та закусок передбачається виробництво салатів та інших холодних закусок передбачених у виробничій програмі. Холодні солодкі страви виготовлятимуться на робочому місці по приготуванню солодких страв.

Гарячий цех займає центральне місце на виробництві, де здійснюється теплова обробка всіх продуктів, доводяться до готовності супи, гарячі страви, гарніри та напівфабрикати, що поступають із доготівельного цеху [28, 31].

### 2.3. Організація процесу обслуговування споживачів ресторану «Rita Steinberg»

Загальну структуру приміщень для здійснення сервісного процесу можна представити у вигляді схеми, що наведена на рис. 2.1 [29, 30].

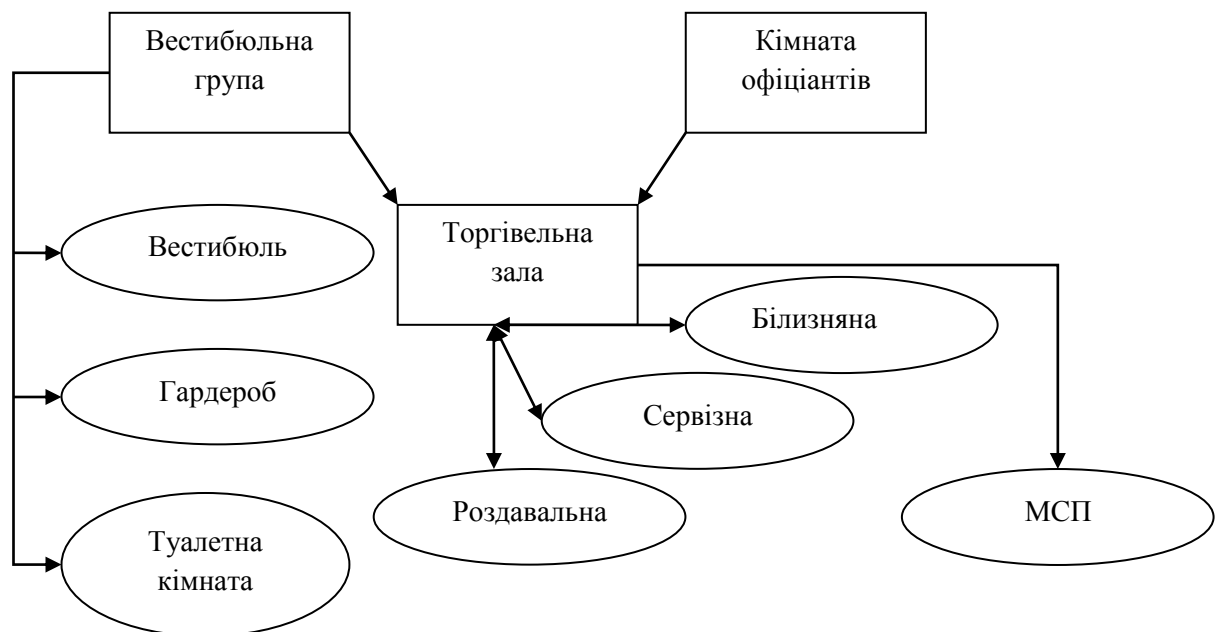


Рис. 2.1. Схема сервісного процесу закладу

Забезпечення високоякісного обслуговування споживачів покладено на організаційно-обслуговуючу систему. Метою організаційно-обслуговуючої системи є своєчасне надання споживачам продукції та послуг найвищої якості. Структура організаційно-обслуговуючої системи закладу представлена на рис. 2.2 [29, 30].



Рис. 2.2. Структура організаційно-обслуговуючої системи закладу

Якість організації організаційно-обслуговуючої системи багато в чому визначає успішність функціонування закладу, адже тут відбувається безпосереднє спілкування працівників закладу та відвідувачів [29, 30].

Першим етапом організації обслуговуючої системи є визначення методів та форм обслуговування споживачів в різних підрозділах закладу. Особливості організації обслуговування споживачів перш за все визначаються типом закладу. У ресторані поєднуються прийняття їжі та відпочинок [29, 30].

Термін «порядок обслуговування» означає послідовність дій обслуговуючого персоналу, починаючи із прибуття гостей до закладу

ресторанного господарства. Послідовність дій обслуговуючого персоналу враховує всі нюанси, щоб якнайкраще задовольнити потреби відвідувачів.

Розрахунок кількості меблів для споживачів проводимо згідно з рекомендаціями зводимо у таблицю (табл. 2.5).

Таблиця 2.5

## Характеристика меблів торговельного залу [32]

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Стійка барна	6000	1
Стіл двомісний	700x700	4
Стіл чотиримісний	900x900	15
Стілець	470x460	80
Стіл чотиримісний	1000x700	–
Підсобні столи	400x700	2
Холодильна кондитерська шафа	1500x750x1800	1

У закладі встановлено електронні касові апарати, за допомогою яких відбувається розрахунок зі споживачами. Обладнання барної стійки ресторану представлено у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

## Підбір устаткування барної стійки ресторану [32]

Обладнання	Тип	Характеристика	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
Касовий апарат	ККМ Kasbi 02 К	50 Вт	1	340	400	0,14
Сокоохолоджувач	JOLLY 5/3	Об'єм 15 л (3 контейнера по 5 л)	1	350	297	0,1
Льодогенератор ICE MAKER	IM 006 X	12 кг/добу, 0,9 кг	1	378	400	1,14
Соковижималка професійна для фруктів	ZUMEX MULTIJUICER	3000 об./хв.	1	500	300	0,15
Кавоварка	CREM Elegance mini-pulser 2 GR	Об'єм 6 л	1	500	600	0,3
Електрокип'ятильник наливний	WEST BEND K16.3	Об'єм 17 л (100 чашок)	1	320	370	0,12

Вибір способів подавання страв оформлюється у вигляді таблиці 2.7 з урахуванням типу, концепції, меню, матеріально-технічної бази, номенклатури послуг, кваліфікаційного складу персоналу [29, 30].

Таблиця 2.7

## Способи подавання страв та їх аргументація

Назва і складові і страви	Форма подавання			Особливості приготування і подавання	Аргументація вибору способу подавання
	Посуд	Набори	Інші предмети		
Холодні закуски	Закусочні тарілки	Закусочний прибор	Таці	Подавання індивідуальної порції кожному гостю (справа і правою рукою, якщо незручно - зліва і лівою рукою)	Не вимагає особливої майстерності і високої кваліфікації, доцільно застосовувати при повсякденному обслуговуванні. Доручається офіціантам 3 розряду
Гарячі закуски	кокотниці	Виделка, кокільна, ложка, чайна			
Супи	Глибокі тарілки, бульйонні чашки	Столові, десертні ложки			
Гарячі страви	Мілкі столові тарілки	Столовий прибор, рибний прибор			
Десерти	Кремани, десертні тарілки	Ложка десертна			

Для сервірування столів при повсякденному обслуговуванні використовується різноманітний посуд, набори, столова білизна. Кількісний та якісний вибір предметів сервірування проведений згідно з рекомендаціями відповідно до типу, місткості, концепції закладу [29, 30].



## **РОЗДІЛ 3. ОПТИМІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ТА СЕРВІСНИХ ПРОЦЕСІВ РЕСТОРАНУ «RITA STEINBERG»**

### **3.1. Розробка та впровадження технології паштету курячого з пюре із гарбуза**

Аналізуючи проведені дослідження концепції ресторану «RITA STEINBERG» найбільш доцільним є впровадження у меню паштетів в якості об'єкту дослідження з метою збільшення їх харчової цінності. Розроблення паштетів підвищеної харчової цінності обумовлено високим попитом на цей вид продукції у закладах ресторанного господарства, а також тим, що до паштетів дуже зручно додавати різноманітну сировину рослинного походження.

Аналіз останніх досліджень щодо якості харчування населення свідчить, що присутній дефіцит у стравах та виробих вітамінів, мінеральних елементів та харчових волокон. Також слід відмітити, що численні дослідження дієтологів та інших вчених свідчать, що харчові волокна є одним з найбільш дефіцитних речовин у харчуванні людини. Варто зазначити, що добова потреба харчових волокон у харчуванні людини повинно становити від 28 г на добу для жінок та 34 г для чоловіків. Тому необхідно знаходити харчові джерела харчових волокон та їх використання при розробці інноваційних технологій м'ясних страв або виробів оздоровчого призначення [33, 34].

Нами запропоновано у технології курячого паштету використовувати пюре з гарбуза. Запропонований продукт є складним комплексом, у якому більша частина представлена харчовими волокнами, вітамінами та мінеральними елементами. Гарбуз має привабливі органолептичні характеристики та за смаковими якостями може надати паштету пікантного смаку, що і зумовлює його використання у складі м'ясних страв. Хімічний склад гарбуза представлено у табл. 3.1 [35].

Таблиця 3.1

## Хімічний склад гарбуза

Назва показника	Вміст, г/100 г	Назва показника	Вміст, мг/100 г
Білки	1,0	Мінеральні елементи	
Жири	0,1	Залізо	0.4
Вуглеводи, у т.ч.	6,4	Калій	204.0
Моно- і дисахариди	4,2	Кальцій	25.0
Крохмаль	0,2	Магній	14.0
Харчові волокна	2,0	Фосфор	25.0
Вітаміни, мг		Натрій	4.0
А	1.5	Сірка	18.0
В <sub>1</sub>	0.05	Йод, мкг	1.0
В <sub>2</sub>	0.06	Мідь, мкг	180.0
В <sub>6</sub>	0.1	Фтор, мкг	86.0
В <sub>9</sub> , мкг	14.0	Цинк, мкг	240.0

Аналіз таблиці 3.1 свідчить, що збагачення паштету з м'яса птиці пюре з гарбуза є доцільним і першочергово необхідно визначити раціональну концентрацію додавання пюре з гарбуза до складу паштету. Визначення раціональної концентрації базується на аналізі органолептичних показників та фізико-хімічних властивостей розробленого паштету.

Виробництво дослідних зразків проводили за розробленою технологічною схемою. Першим етапом було приготування пюре з гарбуза. Це робили виходячи з того, що найкращим способом теплової обробки є запікання, оскільки під час запікання зберігається максимальна кількість корисних елементів. Гарбуз піддавали механічній кулінарній обробці (миття, очищення, доочищення, нарізання) та нарізані шматки гарбуза запікали при температурі 160 °С, охолоджували та перебивали на блендері до утворення однорідної маси.

Гарбузове пюре до паштету додавали на етапі перемішування сирової м'ясної сировини з іншими рецептурними інгредієнтами, оскільки пюре з гарбуза містить високий вміст вологи, тому взаємодія пюре з білками м'яса птиці забезпечить зміну фізико-хімічних властивостей, що позитивно вплине на текстуру готового паштету.

Отже, виробництво контрольного та дослідного зразку відбувалось за традиційною рецептурою та за традиційними технологічними режимами. Технологічна схема виробництва паштету наведено на рис. 3.1 [36].

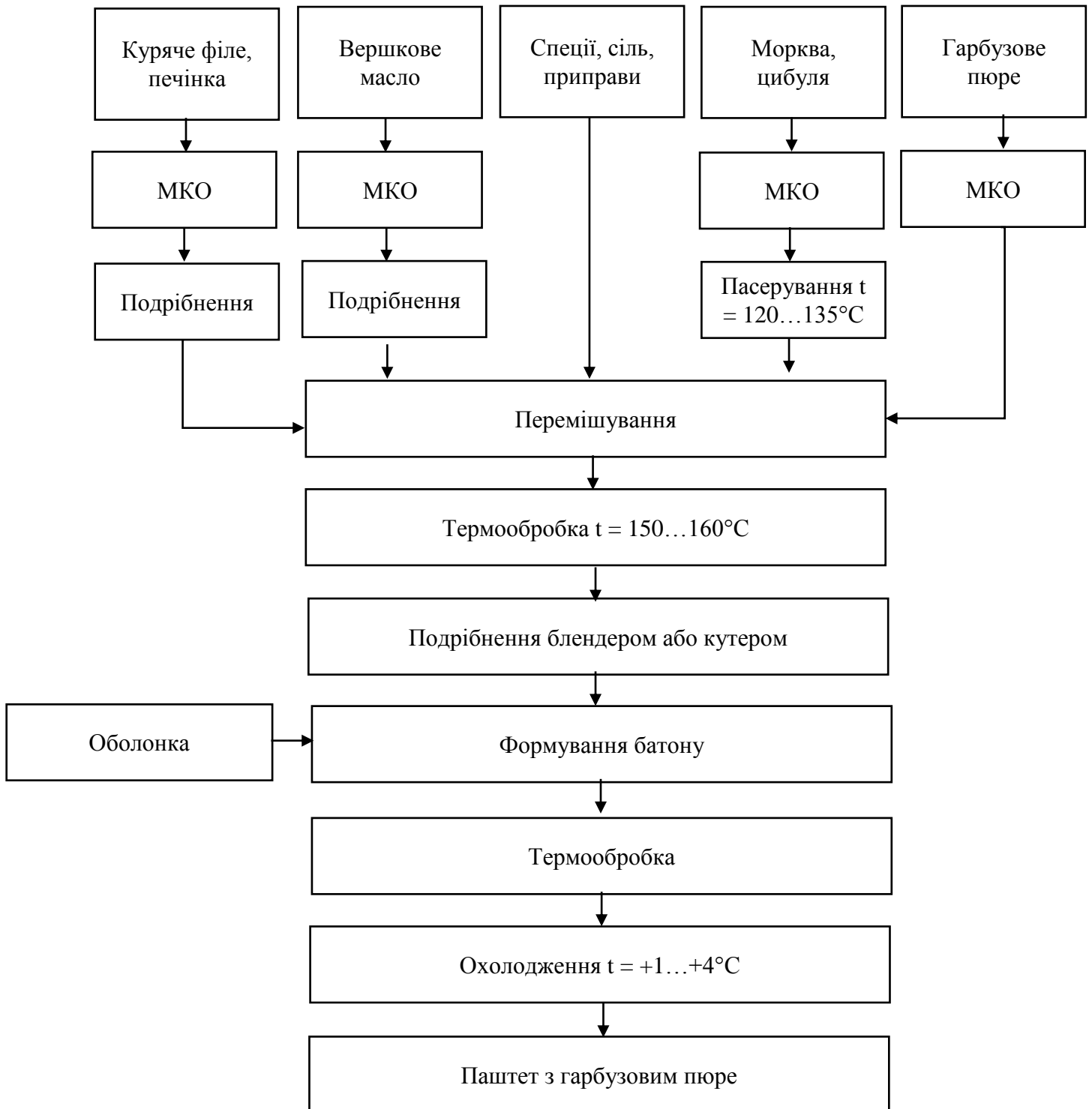


Рис. 3.1. Технологічна схема виробництва паштету з м'яса птиці із використанням гарбузового пюре

Рациональну концентрацію гарбузового пюре визначали за такими фізико-хімічними властивостями як вологозв'язуюча та жирутримуюча здатність, та органолептичними властивостями і хімічним складом розроблених паштетів. Гарбузове пюре додавали у кількості 5 %, 10 % та 15 % від маси курячої печінки. Дана кількість зумовлена відсутністю нормативної документації щодо цього виду харчових продуктів.

Першим етапом дослідження було визначення вологозв'язуючої здатності фаршу для паштету. Ця властивість має вплив на споживчі характеристики продукції, а саме на зовнішній вигляд та вид на розрізі. Також вологозв'язуюча здатність впливає на термін зберігання готового паштету. Результати дослідження вологозв'язуючої здатності фаршу для паштету наведено на рис. 3.2.

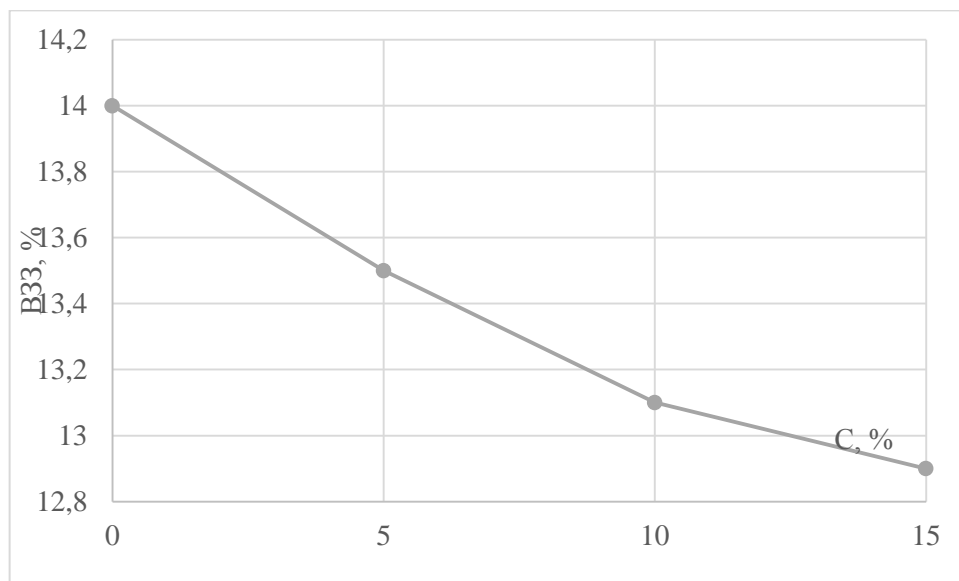


Рис. 3.2. Вологозв'язуюча здатність паштету

Аналіз вологозв'язуючої здатності паштетів свідчить, що із збільшенням концентрації пюре з гарбуза сприяє збільшенню цього показника, що ймовірно пов'язано як пористою структурою фаршу, при цьому волога концентрується на поверхні білкових молекул. Також збільшення показника пов'язано з хімічним складом гарбуза, адже в ньому міститься високий вміст харчових волокон, які здатні зв'язувати вологу.

Наступним етапом дослідження є визначення жирутримуючої здатності, оскільки від цього показника залежить виникнення набряків, які можуть утворитися внаслідок руйнування структури паштету під час додавання масла вершкового. Результати дослідження жирутримуючої здатності наведено на рис. 3.3.

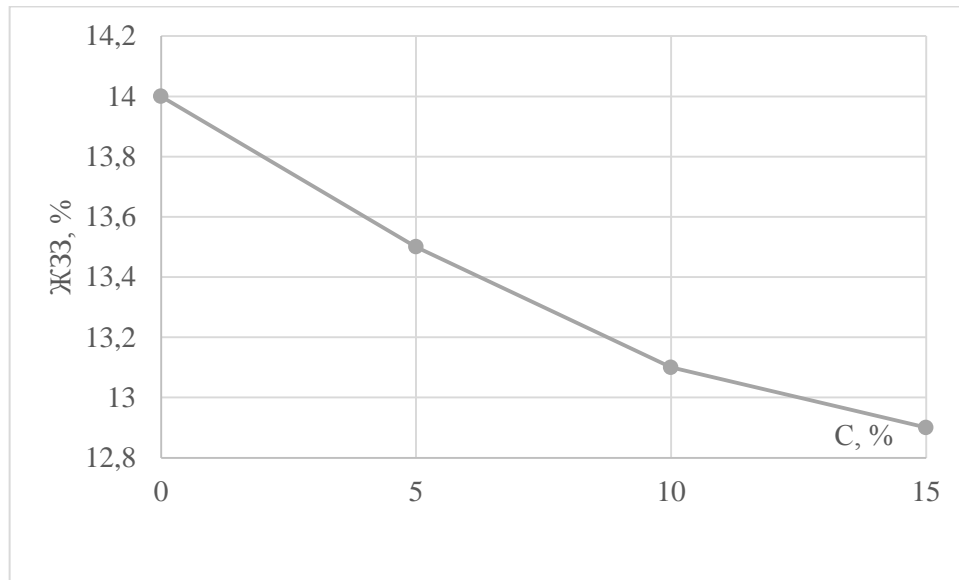


Рис. 3.3. Жирутримувальна здатність паштету

Результати рис. 3.3 свідчать, що у порівнянні із контрольним зразком дослідні зразки мали незначні зміни. Тому можна припустити, що цей показник не буде впливати на структуру готового паштету.

За результатами проведених досліджень вологозв'язуючої та жирутримувальної здатності раціональною концентрацією є 15 %, оскільки додавання більшої кількості гарбузового пюре призводить до розшарування фаршу для паштету.

### 3.2. Якість та поживна цінність паштету курячого з пюре із гарбуза

Наступним етапом дослідження було дослідження впливу пюре з гарбуза на органолептичні властивості готової продукції. Органолептичну оцінку надавали за методом експертних оцінок, тобто кожен експерт надавав оцінку

паштету за 5 бальною шкалою використовуючи наступні показники якості: зовнішній вигляд, консистенція, смак і запах, вид на розрізі.

Розроблена органолептична шкала оцінювання контрольного зразка та досліду наведено у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Органолептичні показники якості паштету з м'яса птиці [37]

Назва показника	Контрольний зразок	Дослід
Зовнішній вигляд	Поверхня чиста та рівна, допускаються незначні виділення масла	Поверхня чиста та рівна, паштет без сторонніх включень
Консистенція	Ніжна, однорідна	Ніжна, однорідна
Смак і запах	Приємний, властивий паштетам, слабосолоний, з вираженим ароматом прянощів, без сторонніх присмаків та запахів	Властивий паштетам, слабосолоний, з вираженим ароматом прянощів, без сторонніх присмаків та запахів
Вид на розрізі	Паштет сірого кольору, рівномірно перемішаний	Паштет світло-жовтого кольору, рівномірно перемішаний

Відповідно до розробленої шкали вираховували середню органолептичну оцінку контрольного та дослідного зразку з додаванням гарбузового пюре. Органолептична оцінка якості паштетів наведена у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Органолептична оцінка якості паштету з м'яса птиці, бали

Показники	Контрольний зразок	Дослід
Зовнішній вигляд	4,6	4,6
Консистенція	4,6	4,85
Смак і запах	4,5	4,75
Вид на розрізі	4,7	4,95
Загальна оцінка	4,6	4,78

Профілограма органолептичної оцінки якості паштетів без урахування коефіцієнта вагомості наведено на рис. 3.4.

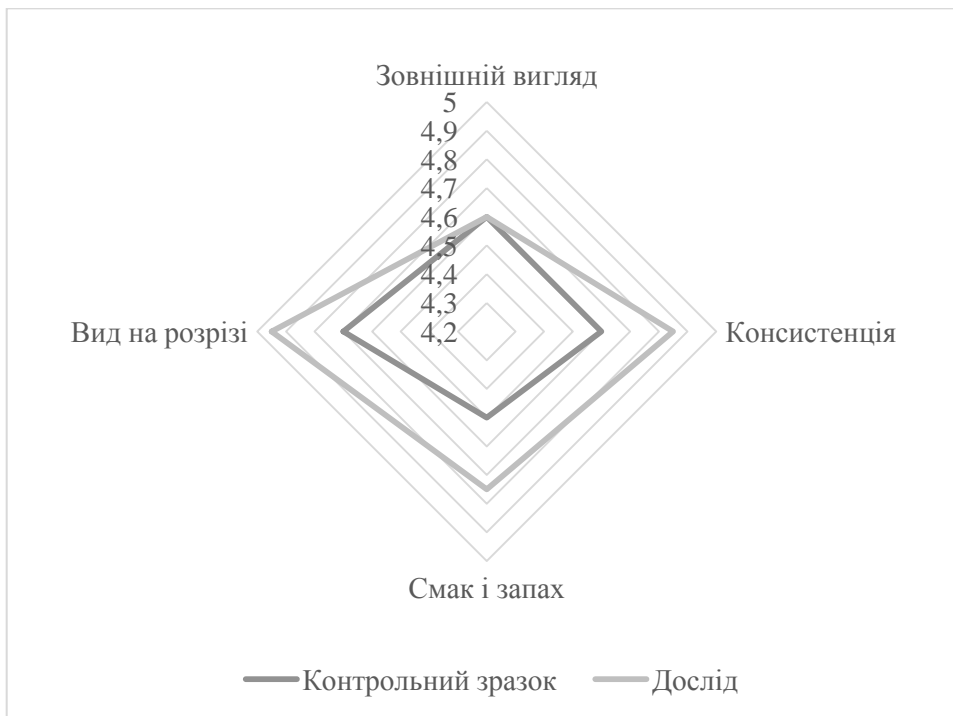


Рис. 3.4. Профілограма органолептичної оцінки якості паштетів

Наступним етапом дослідження було дослідження харчової цінності розробленого паштету з гарбузовим пюре та порівняння з контрольним зразком. Результати дослідження хімічного складу контрольного зразку та досліді наведено у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Хімічний склад паштету з м'яса птиці, г/100 г

Речовини	Контрольний зразок	Дослід
Волога	50,4	51,6
Білок	14,6	13,9
Жир	21,7	20,6
Вуглеводи	7,5	8,2
Мінеральні елементи		
Ca	0,013	0,482
Mg	0,016	0,049
P	0,169	0,174
PP	0,024	0,022
B <sub>1</sub>	0,023	0,022
B <sub>2</sub>	0,07	0,085
Енергетична цінність, ккал	283	273

Аналіз хімічного складу розробленого паштету свідчить, що у дослідному зразку збільшився вміст води на 2,4 %. Це свідчить про те, що консистенція паштету буде більш соковитою, ніж у контрольного зразка. Проте вміст білків та жиру зменшився на 4,7 % та 5,06 % відповідно. Вміст вуглеводів збільшився на 9,3 % завдяки високому вмісту харчових волокон у гарбузі. Значно збільшився вміст мінеральних елементів, особливо Ca на 170 %, Mg – на 206 %. Завдяки зниженню вмісту жиру знизилась енергетична цінність дослідного зразка паштету на 3,5 %.



## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У кваліфікаційній роботі обґрунтовано досить актуальну на сучасному етапі тему, яка стосується розроблення інноваційних технологій страв з м'яса у діяльність діючого ресторану «Rita Steinberg» у м. Чернівці. Ресторан «RITA STEINBERG» пропонує своїм гостям «кошер-подібну» їжу, тобто не строго кошерну, але дуже близьку до неї. Робота ресторатора передбачає дотримання певних правил, але якщо гість виявляє бажання отримати щось особливе, шеф-кухарі обов'язково виконують його замовлення. Аналізуючи проведені дослідження концепції ресторану «RITA STEINBERG» найбільш доцільним є впровадження у меню паштетів в якості об'єкту дослідження з метою збільшення їх харчової цінності. Розроблення паштетів підвищеної харчової цінності обумовлено високим попитом на цей вид продукції у закладах ресторанного господарства, а також тим, що до паштетів дуже зручно додавати різноманітну сировину рослинного походження.

Аналіз останніх досліджень щодо якості харчування населення свідчить, що присутній дефіцит у стравах та виробих вітамінів, мінеральних елементів та харчових волокон. Також слід відмітити, що численні дослідження дієтологів та інших вчених свідчать, що харчові волокна є одним з найбільш дефіцитних речовин у харчуванні людини. Варто зазначити, що добова потреба харчових волокон у харчуванні людини повинно становити від 28 г на добу для жінок та 34 г для чоловіків. Тому необхідно знаходити харчові джерела харчових волокон та їх використання при розробці інноваційних технологій м'ясних страв або виробів оздоровчого призначення.

Нами запропоновано у технології курячого паштету використовувати пюре з гарбуза. Запропонований продукт є складним комплексом, у якому більша частина представлена харчовими волокнами, вітамінами та мінеральними елементами. Гарбуз має привабливі органолептичні характеристики та за смаковими якостями може надати паштету пікантного смаку, що і зумовлює його використання у складі м'ясних страв.

Збагачення паштету з м'яса птиці пюре з гарбуза є доцільним, тому визначено раціональну концентрацію пюре з гарбуза до складу паштету. Визначення раціональної концентрації базувалося на аналізі органолептичних показників та фізико-хімічних властивостей розробленого паштету. Виробництво дослідних зразків проводили за розробленою технологічною схемою. Першим етапом було приготування пюре з гарбуза. Це робили виходячи з того, що найкращим способом теплової обробки є запікання, оскільки під час запікання зберігається максимальна кількість корисних елементів. Гарбуз піддавали механічній кулінарній обробці (миття, очищення, доочищення, нарізання) та нарізані шматки гарбуза запікали при температурі 160 °С, охолоджували та перебивали на блендері до утворення однорідної маси.

Гарбузове пюре до паштету додавали на етапі перемішування сирової м'ясної сировини з іншими рецептурними інгредієнтами, оскільки пюре з гарбуза містить високий вміст вологи, тому взаємодія пюре з білками м'яса птиці забезпечить зміну фізико-хімічних властивостей, що позитивно вплине на текстуру готового паштету. Раціональну концентрацію гарбузового пюре визначали за такими фізико-хімічними властивостями як вологозв'язуюча та жирутримуюча здатність. За результатами проведених досліджень вологозв'язуючої та жирутримувальної здатності раціональною концентрацією є 15 %, оскільки додавання більшої кількості гарбузового пюре призводить до розшарування фаршу для паштету.

Наступним етапом дослідження було дослідження впливу пюре з гарбуза на органолептичні властивості готової продукції. Органолептичну оцінку надавали за методом експертних оцінок, тобто кожен експерт надавав оцінку паштету за 5 бальною шкалою використовуючи наступні показники якості: зовнішній вигляд, консистенція, смак і запах, вид на розрізі. Розроблена органолептична шкала оцінювання контрольного зразка та дослідного. Відповідно до розробленої шкали вираховували середню органолептичну оцінку контрольного та дослідного зразку з додаванням гарбузового пюре.

Аналіз хімічного складу розробленого паштету свідчить, що у дослідному зразку збільшився вміст води на 2,4 %. Це свідчить про те, що консистенція паштету буде більш соковитою, ніж у контрольного зразка. Проте вміст білків та жиру зменшився на 4,7 % та 5,06 % відповідно. Вміст вуглеводів збільшився на 9,3 % завдяки високому вмісту харчових волокон у гарбузі. Значно збільшився вміст мінеральних елементів, особливо Ca на 170 %, Mg – на 206 %. Завдяки зниженню вмісту жиру знизилась енергетична цінність дослідного зразку паштету на 3,5 %.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Фаїна Зайцель. Єврейська кухня. Ранок, 2012. 80 с. URL : <https://www.yakaboo.ua/ua/evrejs-ka-kuhnja-1825943.html>.
2. Єврейська кухня. Тумко Ірина. Віват, 2013. 72 с.
3. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.
4. Калугіна І. М., Тележенко Л. М. Технологія етнічних кухонь світу: навч. посіб. Одеса: Освіта України, 2015. 296 с.
5. Етнічна кулінарія: навч. посіб. / Гурова К. Д. та ін. Х.: Харків, 2018. 264 с.
6. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014. 192 с.
7. Здобнов О. І. Страви народів світу. К.: Вища школа, 2011. 311 с.
8. Саніна І. Л. Смак країни. Східні солодощі. Х.: Аргумент Принт, 2014. 72 с.
9. Традиції та культура харчування народів світу. URL: <http://bibliofond.ru/view.aspx?id=480038> (дата звернення: 12.05.2024).
10. Кулінарний атлас світу. Австралійська кухня. М'ясо кенгуру. URL: <http://megasite.in.ua/20427-kulinarnij-atlas-svitu-avstralijska-kuhnya-nacionalnikuhni-m-yaso-kenguru.html> (дата звернення: 12.05.2024).
11. Карман Т. В., Гапріндашвілі Н. А. Історичні передумови формування регіональної південно-української кухні та вплив на неї кулінарних традицій етнічних переселенців. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету : наукове фахове видання. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. Вип. 21, т. 1. с. 271-279.
12. Клопотенко. URL : <https://klopotenko.com/prostyj-recipe-haly-yak-prygotuvaty-yevrejskyj-svyatkovyj-hlib/>.
13. Ukr.net. URL : <https://realist.online/ukr/news/desert-iz-lokshini-hotujemo-jevrejskij-kuhel-iz-sirom>.

14. Picante Cooking. URL :  
<https://picantecooking.com/uk/recipes/pechivo/khamantashen-hamantaschen>.
15. <https://telegraf.com.ua/ukr/ukraina/2024-01-17/5828733-u-bagatstvi-ta-bidnosti-poki-gbr-ne-rozluchit-nas-narechena-grinkevicha-morozyuk-rozirvala-zaruchini>
16. Вікіпедія. URL :  
<https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D0%B3%D0%B5%D0%B%D0%B0%D1%85>.
17. Смоляр В. І. Стан фактичного харчування населення незалежної України / В. І. Смоляр // Проблеми харчування. 2012. № 1–2. С. 5–9.
18. Пасічний, В. М., топчій, О. А., ткач, Н. І., & Гередчук, А. М. (2021). Розробка технології паштету печінкового підвищеної харчової цінності. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*, 91(1), 47-53.
19. Перспективи використання порошків гарбуза та топінамбура при виробництві паштетів / Є. А. Примачик, Н. О. Стеценко // Наукові здобутки рішення актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації та безпеки : зб. пр. за підсумками IV міжнарод. наук.-практ. конф. вчених, аспірантів і студентів. КИЇВ : НУБіП України, 2014. С. 153.
20. Котляр Є. О. Розробка рецептур м'ясних паштетів з використанням білково-жирових емульсій на основі вітамінізованих купажованих рослинних олій / Є. О. Котляр, А. О. Топчій // Науковий Вісник ЛНУВМБТ імені С. З. Гжицького. 2017. Т. 19, № 75. С. 89–96.
21. Євлаш В. В. Удосконалення технології м'ясних паштетів із використанням м'яса перепелів [Електронний ресурс] / В. В. Євлаш, Д. В. Гриньова // Збірник наукових праць ХДУХТ. Харків : ХДУХТ, 2018.
22. Встановлення впливу порошків із баклажанів на реологічні характеристики напівфабрикату паштетних печінкових мас / О. В.

- Дзюндзя, В. Г. Бурак, І. О. Ряполова [та ін.] // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2017. Т. 4, № 11 (100). С. 56–63.
23. Дослідження протекторних властивостей паштету печінкового збагаченого волоським горіхом та чорносливом щодо Плюмбуму (II) / Вікторія Безкоровайна, Олена Максименко // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : програма і матеріали 80 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 10–11 квітня 2014 р. К.: НУХТ, 2014. Ч. 2. С. 706-708.
24. Серік М. Л., Шурдук І. В. Удосконалення технології та якості м'ясних емульсійних виробів, збагачених кальцієм: монографія. Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2018. 130 с.
25. Камсуліна Н. В. Використання різних видів молочних препаратів у технологіях ковбасних виробів / Н. В. Камсуліна, С. К. Ільдирова, В. А. Большакова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв 108 ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харч. та торг. Х. : ХДУХТ, 2011. Вип. 1. С. 280–288.
26. Букінфо. URL : <https://bukinfo.com.ua/show/news?lid=103092>.
27. List. URL : <https://list.in.ua/%D0%A0%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8/173741/Rita-Steinberg-%D0%A7%D0%B5%D1%80%D0%BD%D1%96%D0%B2%D1%86%D1%96>
28. HoReCa : навч. посіб. : у 3т. Т. 2. Ресторани / за заг. ред. А. А. Мазаракі. К. : КНТЕУ, 2017. 426 с.
29. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / за ред. проф. П'ятницької Н. О. : підручник для ВУЗів. : ВЦ КНТЕУ. 2005, 632 с.
30. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.

- 31.П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології : основи теорії : навч. посібник. К. : Кондор-Видавництво, 2012. 240 с.
- 32.Устаткування закладів ресторанного господарства. Доценко В.Ф. видав. Кондор. 2016, 360 с.
- 33.Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. К. : Центр учбової літератури, 2010. 336 с.
- 34.Технологія продукції функціонального призначення : монографія // за ред. д-ра. техн. наук, проф. М. І. Пересічного. 2-ге вид., переробл. та допов. К.: КНТЕУ, 2012. 1116 с.
- 35.Хімічний склад харчових продуктів. URL : <https://baker-group.net/bread-and-bakery-products/technology-of-bread-and-bakery-products/2015-09-29-20-08-53-745.html>.
- 36.Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О. Технологія продукції громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : монографія. Київ: КНТЕУ, 2003.
- 37.ДСТУ 4432:2005. Паштети м'ясні. Технічні умови. Київ : Держспоживстандарт, 2006. 17 с.

# ДОДАТКИ



*Додаток А*  
Керівник ресторану  
Валентин Волощук  
«11» травня 2024 р.  
 М.П.

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1**  
**фірмової страви**  
**«Паштет з м'яса птиці з гарбузовим пюре»**

Назва інгредієнту	Маса, нетто
Куряча печінка	400
Куряче філе	340
Вершкове масло	150
Цибуля	50
Морква	50
Сіль	5
Спеції	0,5
Гарбузове пюре	60

**Харчові продукти і продовольча сировина, з яких виготовляються готові вироби, відповідають вимогам чинних нормативно-правових актів України щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, приймання і зберігання.**

### **Технологія приготування**

Печінку промивають, видаляють жир, великі протоки та обсушують. Нарізають цибулю, моркву кубиками та тушкують до прозорості. Після цього додають моркву та курку та тушкують 5 хвилин. Потім додають невелику кількість гарячої води, накривають кришкою та тушкують курку ще 5 хвилин, солять та перчать. У тому ж сотейнику розтоплюють вершкове масло, що залишилося та обсмажують печінку. Солять, перчать і тушкують ще 3 хвилини до золотистого кольору. Отримані продукти подрібнюють блендером до однорідності та додають гарбузове пюре. Періодично помішуючи лопаткою прогрівають на повільному вогні 1 хвилину. Гарячий паштет із курячої печінки та грудинки розкладають у баночки, прикрасьте горошинами різнокольорового перцю, чебрецем та охолоджують. Поставити банки з паштетом у холодильник на 2-4 години.

Автор фірмової страви: \_\_\_\_\_ Валентин ВОЛОЩУК

Карту склав: студент \_\_\_\_\_ Валентин ВОЛОЩУК