

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

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: Удосконалення технології та дослідження якості супів
(на матеріалах ресторану середземноморської кухні «Есентере»)

Студента 2 курсу, 218 групи,
спеціальності 181 «Харчові
технології»
ОП «Харчові технології»

_____ Миколи ПАНЮШИНА
підпис

Науковий керівник роботи
ст. викладач

_____ Любов СТРУТИНСЬКА
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 студенту

Панюшину Миколі Юрійовичу

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи:

**Удосконалення технології та дослідження якості супів (на матеріалах
ресторану середземноморської кухні «Есентере»)**

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: удосконалення технології та дослідження якості супів на матеріалах ресторану середземноморської кухні «Есентере».

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження якості супів у роботу ресторану середземноморської кухні «Есентере».

Предмет дослідження: супи, білкова сировина, ресторан середземноморської кухні «Есентере».

4. Зміст кваліфікаційної роботи

Вступ

**Розділ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СУПІВ, ТА
ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій супів

1.2. Обґрунтування параметрів виробництва супів у закладах ресторанного господарства України

Розділ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СУПІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ

ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНУ СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКОЇ КУХНІ «ЕСЕНТЕРЕ»

2.1. Загальна характеристика ресторану середземноморської кухні «Есентере».

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності у ресторану середземноморської кухні «Есентере».

2.3. Організація виробництва технологій супів у ресторану середземноморської кухні «Есентере»

Розділ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СУПІВ

3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування супів

3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції.

3.3. Розроблення схеми технологічного процесу.

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 _____

Любов СТРУТИНСЬКА

Завдання прийняв до виконання студент _____

Микола ПАНЮШИН

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

У кваліфікаційній роботі студент Панюшин Микола розглянув досить актуальну на сучасному етапі тему, яка стосується удосконалення технології та дослідження якості супів (на матеріалах ресторану середземноморської кухні «Есентере»). 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

_____ .06.2024 р.

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота студента Панюшина Миколи Юрійовича може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

_____ *Каріна ПАЛАМАРЕК*

«_____» червня 2024 р.

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

**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА ТА АНОТАЦІЯ НА
КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Студента (ки) Миколи ПАНЮШИНА
Кафедра харчовий технологій, готельно-ресторанного і туристичного
сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема проекту: Удосконалення технології та дослідження якості супів (на
матеріалах ресторану середземноморської кухні
«Есентере»)

Керівник роботи: ст. викладач Любов СТРУТИНСЬКА
Термін захисту «__» червня 2024 р.
Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано кваліфікаційну роботу: «Удосконалення технології та дослідження якості супів (на матеріалах ресторану середземноморської кухні «Есентере»)), яка містить три розділи: Розділ 1. Теоретичні аспекти технологій супів та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства; Розділ 2. Дослідження технологій супів та організація їх виробництва у ресторану середземноморської «Есентере»; Розділ 3. Удосконалення технологій супів.

В розділі 1 проаналізовано теоретичні аспекти технологій супів та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства. Супи мають доволі помірну енергетичну цінність за рахунок великої кількості рідини, містять мінеральні речовини та вітаміни оскільки до їх складу включено овочі. Але, як показав аналіз в більшості крем-супів недостатній вміст білків. У зв'язку з цим, перспективним напрямком розширення асортименту крем-супів є підвищення вмісту білків в овочевих крем-супах.

В розділі 2 надано загальну характеристику ресторану середземноморської кухні «Есентере» який розташований за адресою м. Чернівці, вулиця Комарова Володимира, 15. Режим роботи ресторану середземноморської кухні «Есентере» з понеділка по неділю з 10:00 - 22:00.

В 3 розділі розроблено технологію приготування грибного крем-супу з часниковими грінками з використанням білковмісної сировини. Складено проект нормативної документація на новий асортимент продукції.

Кваліфікаційна робота викладена на 47 сторінках та містить 13 таблиць і 9 рисунків, 5 додатків.

The summary

In accordance with the topic and task, the qualification work was completed: "Improving the technology and researching the quality of soups based on the materials of the Mediterranean cuisine restaurant "Esentere", which contains three sections: Section 1. Theoretical aspects of soup technologies and the organization of their production in restaurant establishments; Section 2. Study of soup technologies and organization of their production in the Mediterranean restaurant "Esentere"; Chapter 3. Improvement of soup technologies.

Chapter 1 analyzes the theoretical aspects of soup technologies and the organization of their production in restaurants. Soups have a fairly moderate energy value due to the large amount of liquid, they contain minerals and vitamins because vegetables are included in their composition. But, as the analysis showed, the protein content in most cream soups is insufficient. In this regard, increasing the protein content in vegetable cream soups is a promising direction for expanding the range of cream soups.

Section 2 provides a general description of the Mediterranean cuisine restaurant "Esentere", which is located at 15 Komarova Volodymyra Street. The operating hours of the Mediterranean cuisine restaurant "Esentere" are from Monday to Sunday from 10:00 a.m. to 10:00 p.m.

In the 3rd chapter, the technology for preparing mushroom cream soup with garlic croutons using protein-containing raw materials is developed. Draft regulatory documentation for a new range of products has been drawn up.

The qualification work is laid out on 47 pages and contains 13 tables and 9 figures, 5 appendices.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СУПІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	10
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій супів	10
1.2. Обґрунтування параметрів виробництва супів у ЗРГ України	12
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СУПІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНУ СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКОЇ КУХНІ «ЕСЕНТЕРЕ»	16
2.1. Загальна характеристика ресторану середземноморської кухні «Есентере».....	16
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності у ресторану середземноморської кухні «Есентере».....	19
2.3. Організація виробництва технологій супів у ресторану середземноморської кухні «Есентере»	22
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СУПІВ	25
3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування супів ...	25
3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції	25
3.3. Розроблення схеми технологічного процесу.....	28
3.4. Розрахунок харчової цінності нових страв.....	29
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	29
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	34
ДОДАТКИ	37

ВСТУП

На сучасному етапі розвитку технологій харчової продукції особливе значення приділяється напрямом пов'язаним з виробництвом страв, що поліпшують обмін речовин, послаблюють процеси сенсibiliзації організму і підвищують його опір до несприятливих факторів довкілля. За даними експертів ФАО/ВООЗ, найбільший вплив на здоров'я людини має спосіб життя, найважливішою складовою якого є харчування.

Особливе значення в харчовому раціоні відведено супам, але на даному етапі розроблення порецеподібних перших страв досліджено не в повній мірі. Фактичний стан харчування населення України характеризується недостатнім споживанням повноцінних білків, поліненасичених жирних кислот, вітамінів, мінеральних речовин, і як наслідок – зниження фізичного розвитку та прогресування аліментарної та аліментарно обумовленої патології. Тому питання впровадження сучасних трендів та забезпечення повноцінним і раціональним харчуванням населення є надзвичайно важливим питанням, яке потребує вивчення та дослідження.

Мета кваліфікаційної роботи: удосконалення технології та дослідження супів у ресторані «Есентере».

Виходячи з мети поставлено наступні **завдання кваліфікаційної роботи:**

- провести аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій супів;
- окреслити параметри виробництва супів у закладах ресторанного господарства України;
- надати загальну характеристику ресторану середземноморської кухні «Есентере»;
- провести аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану середземноморської кухні «Есентере»;
- дослідити організацію виробництва супів у ресторану «Есентере»;

- обґрунтувати вибір сировини, необхідної для приготування м'ясних страв;
- визначити вимоги до оформлення та відпуску готової продукції;
- розробити схеми технологічного процесу;
- розрахувати харчову цінність нових страв.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження якості супів у роботу ресторану середземноморської кухні «Есентере».

Предмет дослідження: супи, білкова сировина, ресторан середземноморської кухні «Есентере».

Наукова новизна отриманих результатів. На підставі теоретичних та експериментальних досліджень встановлена доцільність використання білкової сировини в технології супів.

Практичне значення отриманих результатів. В результаті проведених досліджень розроблено рецептури крем-супів з підвищеним вмістом булку. Розроблені крем-супи рекомендовано впровадити в ресторані середземноморської кухні «Есентере».

Інформаційну базу дослідження склали законодавчі й нормативно-правові акти України, каталоги закладів ресторанного господарства, рекламних проспектів, мережі Інтернет, публікацій у вітчизняній і закордонній періодичній пресі, статистичні дані, Інтернет-сайти.

Кваліфікаційна робота складається зі вступу, двох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел, додатків.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СУПІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій супів

Супи подають за обідом після закусок і холодних страв. Основне значення супів у раціоні – це сприяння збудженню апетиту, активізація діяльності травних залоз. Супи класифікують за такими ознаками: характером рідкої основи, температурою подавання, способом приготування (рис. 1.1).

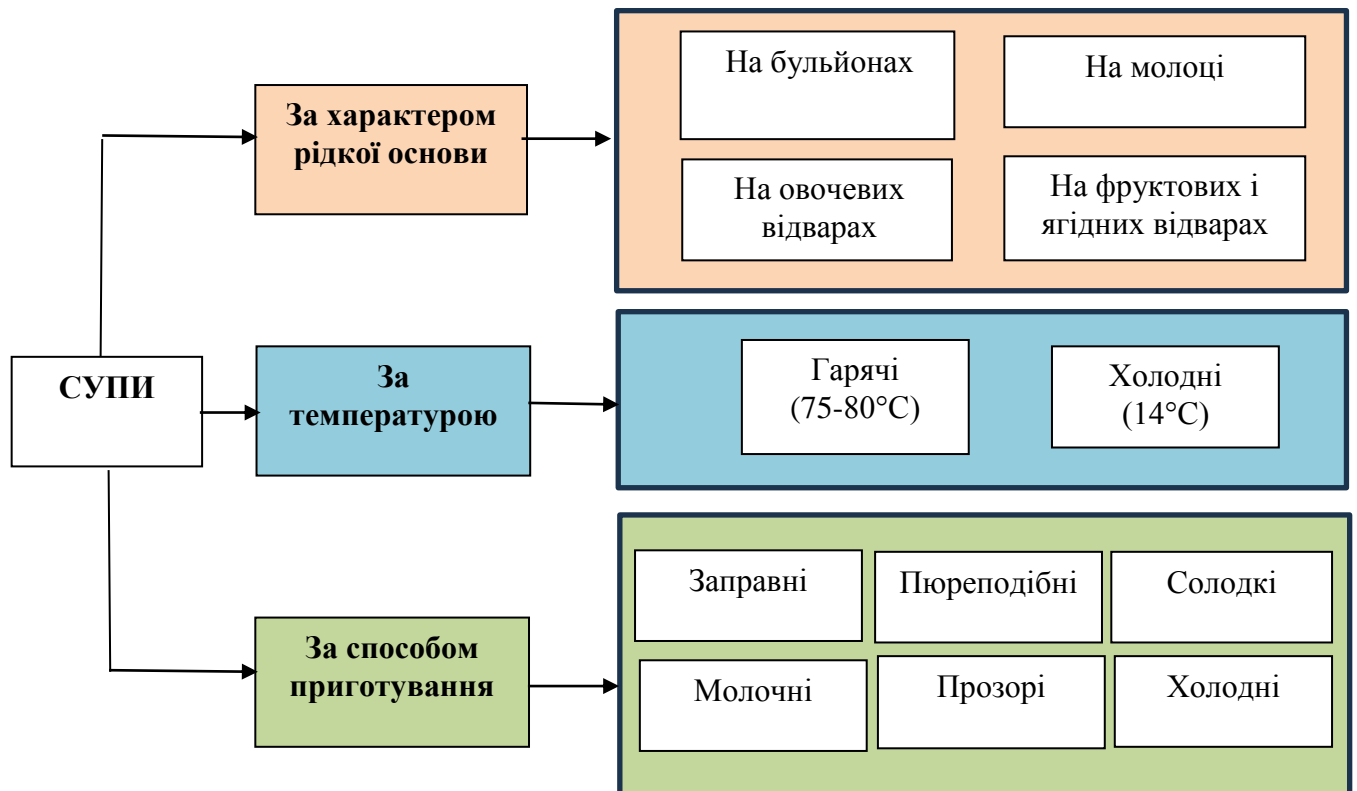


Рис. 1.1 - Класифікація супів за ознаками

Бульйони і відвари – основа супів: бульйон отриманий при варінні кісток, м'яса тварин, птиці, риби; відвар з грибів, різноманітних овочів, бобових, круп, фруктові відвари та інші.

Супи, приготовані на бульйоні, забезпечують організм вітамінами, мінералами та поживними речовинами. Кістковий або м'ясо-кістковий бульйон містить колаген. Це структурний компонент який відповідає за пружність і

міцність кісток, суглобів, волосся, нігтів, шкіри [3]. Рідка основа супу сприяє відновленню водного балансу. Поєднання овочевої сировини з бульйонами або відварами позитивно впливає на загальне споживання рідини.

Розрізняють різноманітні види супів. І особливою популярністю серед споживачів користуються пюреподібні супи, які представляють однорідну протерту масу і мають консистенцію густих вершків (рис. 1.2).

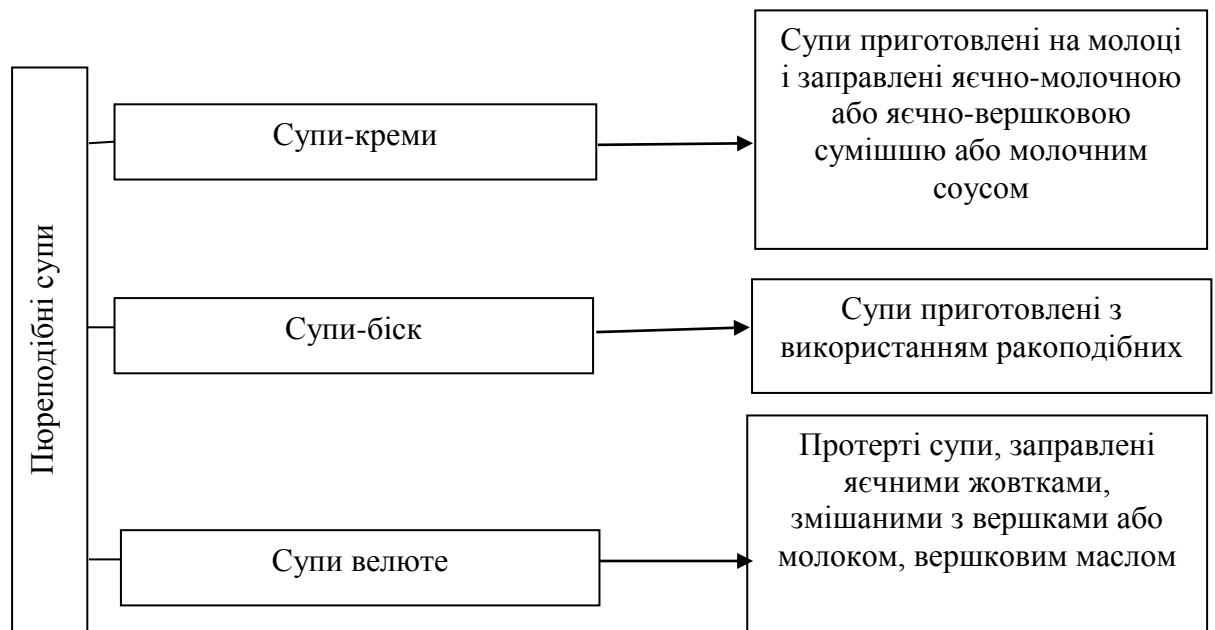


Рис. 1.2 Види пюреподібних супів [3,12]

Супи мають доволі помірну енергетичну цінність за рахунок великої кількості рідини. Але все залежить від базової основи супу (бульйон м'ясний, рибний, з птиці чи відвар) та інгредієнтів, які входять до складу рецептури. Також на енергетичну цінність впливають додаткові жири, які використовують при приготуванні та декоруванні супів (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Харчова цінність крем-супів (на 100 г) [1,13]

Назва супу	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Харчові волокна, г	Енергетична цінність, ккал
Крем-суп із сочевиці	7,6	0,89	11,08	2,0	78
Крем-суп грибний	1,47	1,5	7,32	0,87	50
Крем-суп гарбузовий	0,9	2,85	7,93	1,51	58
Крем-суп овочевий	1,56	1,0	2,31	2,0	24

Продовження таблиці 1.1

Назва супу	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Харчові волокна, г	Енергетична цінність, ккал
Крем-суп сирний	5,2	6,4	7,01	-	104
Крем-суп з броколі	1	1,3	4,05	0,53	37
Крем-суп з квасолею	4,6	1,2	4,42	1,22	49
Крем-суп шпинатний з куркою	8,52	2,36	23,81	0,92	72,8

За даними таблиці 1.1 видно, що енергетична цінність крем-супів знаходиться в межах від 24 ккал в овочевих крем-супах до 104 ккал в крем-супі сирному. Найбільший вміст білка в крем-супах з сиром та м'ясом птиці. Крем-супи з гарбуза, сочевиці, овочевий містять найбільшу кількість харчових волокон.

1.2. Обґрунтування параметрів виробництва супів у закладах ресторанного господарства України

Крем-супи мають щільну консистенцію, ніжну та шовковисту текстуру та надзвичайно поживні. Їх готують із різних видів сировини: овочів, бобових, дичини тощо. Різноманітність інгредієнтів, приправ і прянощів, які можна використовувати для приготування крем-супів досить велика, але необхідно розуміти основні технологічні процеси приготування страв. Крем-супи можна приготувати з найдорожчих ексклюзивних інгредієнтів або використати локальну сезонну сировину. Супи загальноновизнані як поживні страви з сезонними інгредієнтами.

Крем-суп часто має базову основу, приготовану з таких інгредієнтів, як цибуля, селера, вершкове масло, сіль, перець, паприка, молоко, вершки та бульйон або овочевий відвар. Потім до основи додають різні овочі або м'ясо.

В крем-супах використовують як тверді овочі (морква, селера), так і м'які або листові овочі (шпинат, кукурудза, броколі, гриби та спаржа). Асортимент крем-супів досить різноманітний.

Застосовують різноманітні прийоми теплової кулінарної обробки – варіння, припускання, обсмажування в залежності від виду основної сировини та технології приготування.

Більшість крем-супів готують шляхом варіння основного смакового інгредієнта (броколі, гриби, гарбуз тощо). Овочі з твердою текстурою, як правило, обсмажують у вершковому маслі без підрум'янювання. М'які та листові овочі додають у киплячий бульйон або відвар.

Оскільки однією із основних вимог до якості крем-супів є створення рівномірної, тонкоподрібненої текстури то всі продукти протирають. Важливо готувати інгредієнти до повної готовності, щоб вони стали м'якими і їх можна буде легко подрібнити. Якщо м'ясо буде занадто сухе, а овочі - хрусткі, то це погіршить консистенція супу, а відповідно і органолептичні характеристики страви.

Піддані тепловій обробці й протерті продукти розводять бульйоном або молоком.

В кінці додають вершки або бешамель - соус на основі roux (термічно оброблена суміш борошна і жиру, використовується як загусник) і молока, щоб часточки протертих продуктів були рівномірно розподілені по всій масі та не осідали на дно посуду. Борошняне пасерування з жиром розводять гарячим бульйоном або відваром, у якому доводять до готовності основний продукт і проварюють. Вершки додають жирні (не менше 36% молочного жиру) оскільки це позитивно впливає на консистенцію і надає структурі стабільності при нагріванні (на відміну від менш жирних продуктів, які при цьому зсідуються). Йогурт має менш стабільний склад і може зсідатися, тому його майже не використовують при приготуванні крем супів. В якості заправки можна використовувати вершкове масло.

Згортання є поширеною проблемою крем-супів, оскільки вони готуються з вершками, молоком або їх поєднанням. Причиною згортання може бути кислотність інгредієнтів супу або порушені температурні режими.

Додавання гарячого молока, вершків або льезону в крем-супи в кінці приготування дозволяє поліпшити смак і консистенцію, підвищити поживну цінність супів. Льезоном супи заправляють, не доводячи їх до кипіння, тому що внаслідок денатурації і згортання білків може порушитися однорідність консистенції крем-супу.

У супах із продуктів, що не містять крохмалю, борошняне пасерування можна замінити рисом. При приготуванні рисового крем-супу у молоко додають прянощі та доводять до кипіння на повільному вогні. Заварюють рисове борошно, попередньо розвівши його в холодному молоці. Додають вершки, проварюють та проціджують.

Суп-крем з рису можна використовувати як основу для інших супів. На основі супу з рисом готують:

- Крем-суп з кореня селери: відварити селеру, прогріти її з вершковим маслом протягом 10 хв, додати сіль, перець, цукор, протерти і змішати із крем-супом з рису. На 150г кореня селери треба взяти 1 л крем-супу з рису;
- Крем-суп з курки: відварну дрібно посічену курку перемішати з невеликою кількістю вершків і розтерти у ступці, протерти крізь сіто і з'єднати з крем-супом з рису.

В технології приготування крем-супів борошно допускається замінювати на модифікований (фосфатний) крохмаль.

Готові крем-супи до реалізації витримують на водяній бані при температурі 80-85°C.

Важливе значення при подачі крем-супів має презентація страви, а топінг є важливим елементом з точки зору декорування супу [23]. Рекомендації щодо начинки для крем-супів включають наступне: свіжа зелень (петрушка, шніт-цибуля), грінки, овочевий жульєн, тертий сир пармезан, нарізаний мигдаль, підсмажений подрібнений бекон, паприка, крихта яєчних жовтків, ароматизоване вершкове масло або ароматизована олія, трави, такі як петрушка, шавлія, кервель, листя селери, жульєн з цибулі-

порею, крем-фреш або збиті вершки без добавок або приправлені травами чи прянощами (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Сучасні види декорування крем-супів [23]

Декор	Характеристика
Олія настояна на травах	Для трав'яної олії можна використовувати кріп, петрушку, коріандр, базилік, чебрець. Підготовленні трави змішують з рослинною олією (соняшникова, оливкова, кунжутна або з волоського горіху), яку попередньо нагрівають до 60°C. Перетирають. Можна поєднати з панко для надання «трав'яного хрусту»
Мікрозелень та квіти (їстівні)	Мікрогрін - це молоді паростки овочевих рослин та трав. Паростки містять значну кількість поживних речовин, вітамінів, мінералів, амінокислот та ін. Використовують квіти ріпаку, фіолетового часнику, кабачка, хризантеми, настурції.
Декоративні чіпси	Овочеві чіпси: прозорі картопляні, з буряку або топінамбуру. Чіпси з пармезану
Молекулярні технології (пінка)	Використовують насичені за смаком інгредієнти: сир (козячий або овечий), спеції (смажений часник) або морепродукти (креветки чи гребінці)

Використання різних текстур при оформленні презентації (наприклад, шовковистої олії та кремового супу, або хрусткої текстури) покращує зовнішній вигляд та смак страви.

До даної категорії супів висувають певні стандарти якості і оцінюються такі показники, як густина, текстура, смак. Особливістю даних супів є однорідна маса без густого осаду. Крем-супи приготовлені з врахуванням технологічних особливостей повинні мати шовковисту текстуру і консистенцію густих вершків. Повинен відчуватись смак основного інгредієнта і відсутність борошняного присмаку.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СУПІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНУ СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКОЇ КУХНІ «ЕСЕНТЕРЕ»

2.1. Загальна характеристика ресторану середземноморської кухні «Есентере»

Ресторан «Есентере» це заклад для гарного відпочинку із відбірними морепродуктами, можливістю відсвяткувати свою подію, розташований за на вулиці Комарова Володимира, 15 у місті Чернівці, поряд із закладом розміщено: парк Жовтневий та стадіон «Олімпія».

Згідно слів керуючого, ресторан «Есентере» - це куточок спокою та легкості. В ньому передано усі нотки Середземномор'я. Хтось відчує себе в Албанії. Хтось на мить потрапить у Грецію, можливо навіть на побережжя Італії. Це усамітнення із природою, органікою та смачною їжею .

В закладі функціонує велика торгівельна зала на 150 місць та дитяча кімната. Інтер'єр ресторану середземноморської кухні «Есентере» виконано в стилі модерн. Дизайнерське рішення наведено на рис. 2.1.



Рис. 2.1. Дизайн ресторану середземноморської кухні «Есентере»

Режим роботи ресторану середземноморської кухні «Есентере» з понеділка по неділю з 10:00 - 22:00, оцінка ресторану за відгуками гостей наведено на рис. 2.2.

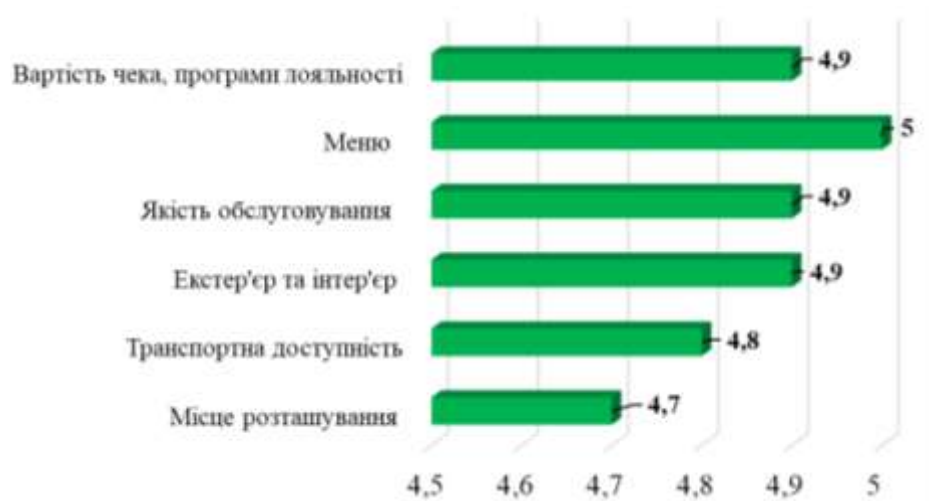


Рис. 2.2 Оцінка ресторану середземноморської кухні «Есентере» за відгуками гостей

В ресторані «Есентере» приємна атмосфера та бездоганний фірмовий сервіс, що дозволяє відвідувачам відчувати себе як дома.

Маркетингова політика закладу розроблена із врахуванням останніх тенденції ринку ресторанного бізнесу. В закладі розроблено: інстаграм сторінки де інформують про всі події, сайт закладу. В ресторані кожні вихідна проходять тематичні івент заходи рис. 2.3.



Рис. 2.3. Івент заходи в ресторані середземноморської кухні «Есентере»

Фірмовий логотип закладу лаконічний та передає основну концептуальну ідею ресторану середземноморської кухні «Есентере», див. рис. 2.4.



Рис. 2.4. Логотип ресторану середземноморської кухні «Есентере»

Меню ресторану середземноморської кухні «Есентере» включає великий вибір морепродуктів та автентичних страв Середземномор'я. До меню увійшли: устриці, до кожної замовленої устриці - келих Prosecco в подарунок та до кожної замовленої дюжини устриць - пляшка Prosecco в подарунок.

Салат «Котопуло Мозарелла» (куряче філе, моцарелла, кисло-солодкий соус, листя салату, томати чері та виноград), салат з пастромі (авторське пастромі, медово-гірчичний соус, ягоди, пармезан), паштет з журавлиновим соусом подається з багатемо, баклажан «Мід Блю» (запечений баклажан з мідіями і сиром Дор Блю, Есентере, кунжутний соус, соус з томатів Пелатіт), грибний крем суп з часниковими грінками, тальятелле з лососем та креветками, філе дорадо з лисичками та бататом, перепілка з овочами гриль, хліб власного виробництва, фундучний фондан з морозивом, меню представлена у дод. Б.

Сніданки в ресторані середземноморської кухні «Есентере» подають щодня до 15 години. На сніданок можна скуштувати: деруни з беконом та соусом цацкі, манну каша з маракуєю та карамеллю, сирники з нутелою, шакшуку з куркою та бринзою та великий грецький сніданок.

Барна карта включає вина Греції та Італії, авторські коктейлі, різноманітні міцні алкогольні напої на будь який смак.

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності у ресторану середземноморської кухні «Есентере»

Торговельно-виробнича структура ресторанного господарства включає в себе всі етапи від закупівлі продуктів до приготування та обслуговування відвідувачів. Вона охоплює кухню, обслуговування, закупівлю і склад. В ресторанному господарстві взаємозв'язок між структурними підрозділами, складом торговельної та виробничої груп приміщень визначає ефективність функціонування закладу. Наприклад, кухня пов'язана з виробництвом, а обслуговування з торгівлею. Важливо забезпечити логічний потік робочих процесів та оптимальний доступ до необхідних зон для підтримки ефективної роботи всіх підрозділів.

Структура залежить від виду підприємства, однак вона завжди включає виробничий і торговий відділ, допоміжні служби.

Ресторан середземноморської кухні «Есентере» складається з наступних структурних підрозділів:

- 1. Склад (зберігання продуктів у спеціальних умовах)
- 2. Виробництво (механічна обробка, підготовка продуктів та їх приготування)
- 3. Торговельний зал
- 4. Господарство і адміністрація (кабінети, місця загального користування, їдальня для персоналу, кімнати відпочинку і гардероб для персоналу)

У ресторані середземноморської кухні «Есентере» відповідно до вимог законодавства України розроблено систему НАССР, як систему контролю якості та управління безпечністю харчової (ресторанної) продукції. Вимоги стандарту НАССР забезпечують контроль на всіх стадіях виробництва ресторанної продукції: від отримання, зберігання сировини та напівфабрикатів до реалізації з визначенням критичних контрольних точок (рис. 2.5).

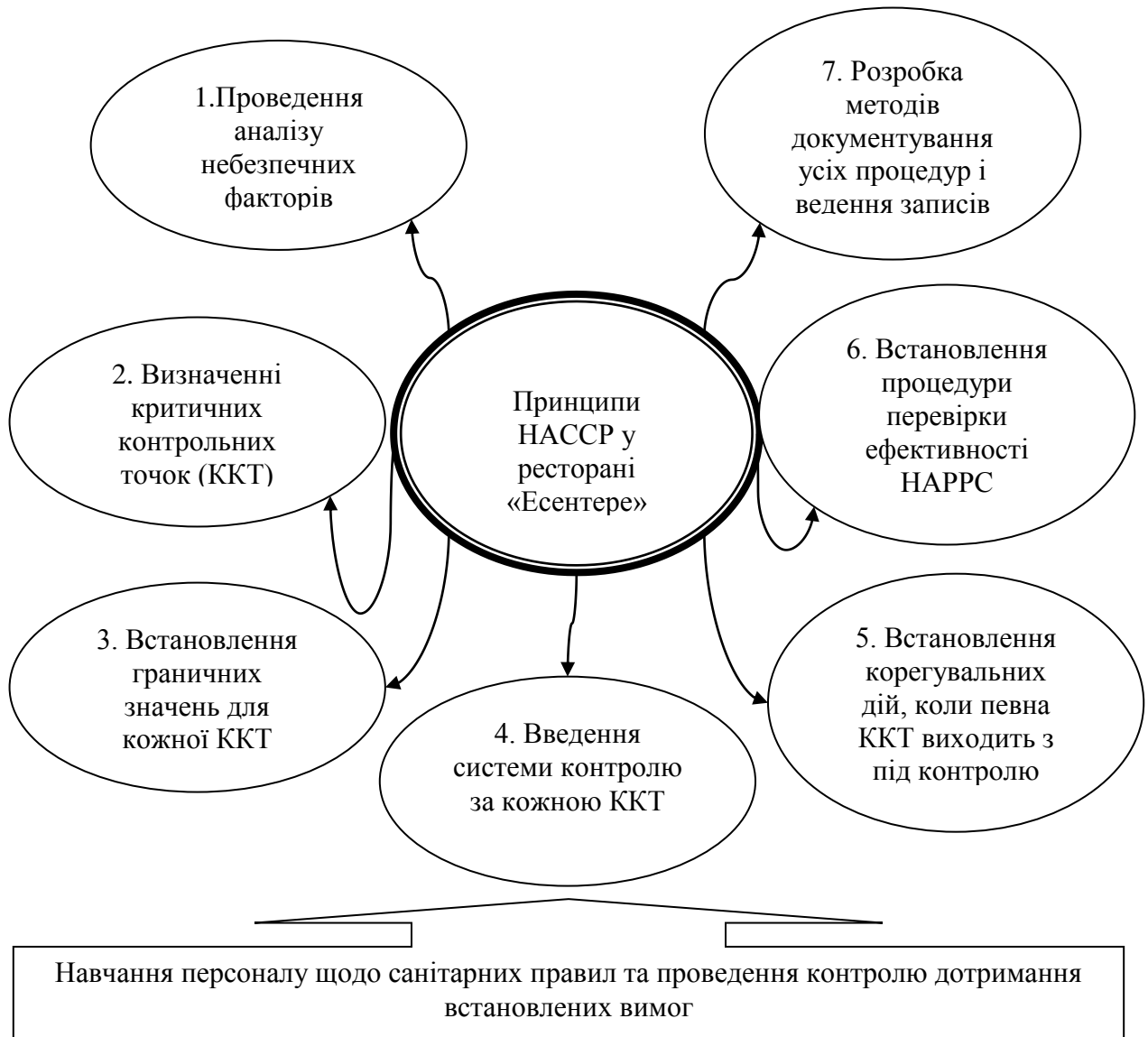


Рис. 2.5. Принципи НАССР у ресторані середземноморської кухні «Есентере»

На якість товарних запасів у ресторані можуть мати вплив негативні фактори (мікробіологічні, хімічні, фізичні), а тому працівники з контролю безпеки харчових продуктів повинні здійснювати належну оцінку таких матеріальних цінностей починаючи від закупівлі у постачальників до моменту реалізації кінцевим споживачам.

Задля виконання замовлення страв та кулінарних виробів в цехах ресторану «Есентере» працює дві зміни кухарів, які змінюватимуть один одного. Робота першої бригади в цеху розпочинається з 07.00 до 15.00 год,

другої бригади з 15.00 до 23.00 год. Графік виходу на роботу кухарів виробничих цехів представлений у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

**Графік виходу на роботу працівників виробничих цехів ресторану
«Есентере»**

Посада	Розряд	Кільк. осіб	Години роботи															
			07-08	08-09	9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23
Гарячий цех																		
І зміна																		
Кухар	IV	1	X	X	X	X	X	X	X	X								
Кухар	V	1	X	X	X	X	X	X	X	X								
II зміна																		
Кухар	IV	1									X	X	X	X	X	X	X	X
Кухар	V	1									X	X	X	X	X	X	X	X
Холодний цех																		
І зміна																		
Кухар	V	1	X	X	X	X	X	X	X	X								
II зміна																		
Кухар	V	1									X	X	X	X	X	X	X	X
Доготівельний цех																		
І зміна																		
Кухар	III	1	X	X	X	X	X	X	X	X								
Кухар	IV	1	X	X	X	X	X	X	X	X								
II зміна																		
Кухар	III	1									X	X	X	X	X	X	X	X
Кухар	IV	1									X	X	X	X	X	X	X	X

Кухарі розподіляють між собою обов'язки, вивчають виробничу програму на день, роблять запас необхідних напівфабрикатів.

В ресторані «Есентере» передбачено повне обслуговування офіціантами, яке відбуватиметься за такою поетапністю:

- ✓ зустріч і супроводження гостей до столів (зустрічає адміністратор);
- ✓ допомога у розміщенні за столом (здійснюється офіціантом);
- ✓ подача меню;
- ✓ приймання замовлення;
- ✓ виконання замовлення;
- ✓ розрахунок із відвідувачем;
- ✓ прибирання столу та сервірування для наступних гостей.

У ресторані застосовується індивідуальний спосіб обслуговування офіціантами, тобто, за кожним офіціантом закріплюється декілька столів. Склад обслуговуючого персоналу досліджуваного закладу ресторанного господарства наведено у табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Склад обслуговуючого персоналу ресторану «Есентере»

Посада	Розряд	Кількість, осіб
Адміністратор залу		2
Офіціант	3-5	10
Бармен	4-5	2
Сомельє		2
Прибиральник залу		2

Оскільки режим роботи закладу складає 11 годин, офіціанти виходять у 2 зміни: перша зміна з 09:30 до 19:30, друга зміна з 14:00 до 23:00, по 8 годин, така схема для того, щоб у час найбільшої завантаженості було достатньо офіціантів. На першу зміну в будні дні виходить 2 офіціанти, на другу виходять - 3. Офіціанти працюють за графіком 3/3, таким чином в місяць 15-18 змін. Роботу з організації обслуговування в залах ресторану «Есентере» здійснює адміністратор.

2.3. Організація виробництва технологій супів у ресторані середземноморської кухні «Есентере»

На основі аналізу меню додаток А та літературних джерел, для подальших досліджень обрано грибний крем-суп з часниковими грінками. Аналіз базової рецептури наведено у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Аналіз базової рецептури страви грибний крем-суп з часниковими грінками

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Гриби печериці	Гриби свіжі, чисті, без пошкоджень та плісняви	27,5	Миття, видалення плодоніжки, нарізання

Продовження таблиці 2.3

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Морква	Коренеплоди свіжі, чисті, незів'ялі, без механічних пошкоджень	1,6	Миття, видалення плодоніжки, нарізання
Цибуля ріпчаста	Цибулини чисті, незабруднені, з добре підсушеним верхнім лушпинням, без цвілі, золотисто-жовтого кольору	1,5	
Цибуля порей	Цибулини чисті, без пошкоджень та плісняви	3,4	
Борошно пшеничне	Колір білий або білий з кремовим відтінком, смак солодкуватий	1,9	Просіювання
Масло вершкове	Смак та запах чисті, без сторонніх присмаків та запахів, колір від білого до світло-жовтого, консистенція щільна, однорідна	1,9	
Молоко	Однорідна рідина без осаду, колір білий, смак та запах чисті	12,8	
Яйця	Свіжі, шкаралупа чиста, міцна	1,3	Овоскопування, миття: - тепла вода 10 хв. - розчин кальцинованої соди (5-10 хв). - дезінфекція - ополіскування під проточною холодною водою 5 хв.
Вода	Зовнішній вигляд – не містити видимих домішок, колір – безбарвна, смак та запах – без сторонніх присмаків та запахів	48,0	
Всього		100	

Підготовка інгредієнтів для крем-супу зводиться до їх очищення, подрібнення і попереднього готування: овочі припускають та варять. За 5-10 хвилин до готовності додають овочі і бульйон. Протирають. Додають соус бешамель.

Проведемо аналіз технологічного процесу виробництва крем-суп з часниковими грінками (табл. 2.4).

Таблиця 2.4

**Аналіз технологічного процесу виробництва страви
грибний крем-суп з часниковими грінками**

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Підготовка овочів:			
сортування	Видалення пошкоджених та зіпсованих екземплярів		порушення цілісності структури
мийка, очищення	Зниження мікробного обсіменіння, видалення неїстівної частини	$\tau=30\dots60\text{с}$	часткове втрата водорозчинних речовин
нарізання	Надання певної форми напівфабрикату	-	порушення цілісності структури, окислення поліфенольних сполук
пасерування	Розм'якшення овочів та покращення органолептичних якостей	$t=120\dots130^{\circ}\text{C}$ $\tau=20\dots30\text{ хв}$	розм'якшення рослинної тканини, часткове розщеплення протопектину, зниження механічної міцності, знищення мікрофлори, випаровування вологи
варіння	Доведення до стану кулінарної готовності	$t=96\dots98^{\circ}\text{C}$ $\tau=20\dots30\text{ хв.}$	зміна маси та об'єму продукту, перерозподіл вологи, її часткове випаровування, формування смако-ароматичного комплексу за рахунок теплової деструкції вуглеводів, взаємодії компонентів між собою
Підготовка до реалізації :			
Подрібнення блендером	Змішення та подрібнення овочей		зміна структури маси овочів
Варіння	Доведення до стану кулінарної готовності	$\tau = 3\dots4\text{ хв.}$	зміна маси та об'єму продукту, перерозподіл вологи, її часткове випаровування, формування смако-ароматичного комплексу за рахунок теплової деструкції вуглеводів, взаємодії компонентів між собою
Реалізація	Порціонування та оформлення страви мікрогрінном	$t=75\dots80^{\circ}\text{C}$	часткова втрата вологи при остиганні

РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СУПІВ

3.1. Обґрунтування вибору сировини, необхідної для приготування супів

Актуальною проблемою сьогодення є забезпечення населення високоякісними продуктами харчування підвищеної харчової та біологічної цінності. Було проведено аналіз рецептурного складу контрольного зразку грибний крем-суп з часниковими грінками та визначено функціональне призначення кожного компоненту.

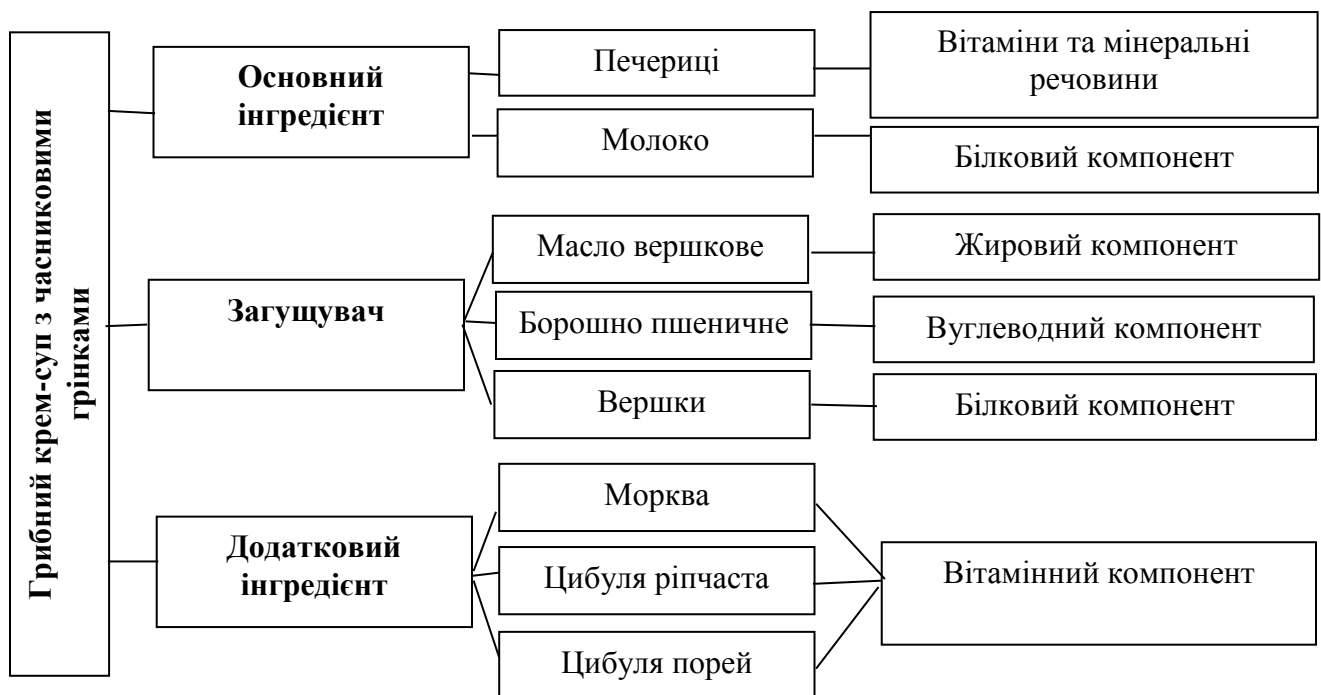


Рис. 3.1 Аналіз рецептурного складу контрольного зразку грибний крем-суп з часниковими грінками

Аналіз рецептури грибного крем-супу з часниковими грінками свідчить про незначний вміст білків та високій вміст мінеральних речовин та вітамінів. Тому і доцільно додати до рецептурного складу сировину багату на білок. У зв'язку з цим проведено порівняльну характеристику вмісту білків в молочній продукції (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

Вміст білків в молочній продукції [16]

Сировина	Вміст білків, г	Сировина	Вміст білків, г
Молоко коров'яче (жирність 1,5%)	3,00	Сир Фета	14,21
Молоко коров'яче (жирність 2,5%)	2,90	Сир адигейський	19,80

Продовження таблиці 3.1

Сировина	Вміст білків, г	Сировина	Вміст білків, г
Молоко козине	3,60	Сир голландський	25,48
Йогурт 1,5%	4,10	Сир чеддер	27,10
Вершки (жирність 8%)	2,70	Сир пармезан	35,75
Вершки (жирність 35%)	2,00	Сир сулугуні	20,45
Сметана (жирність 10%)	2,70	Сир Гауда	24,90
Сир кисломолочний (жирність 0%)	22,00	Бринза	22,10
Сир кисломолочний (жирність 18%)	15,00	Сир плавлений	20,50

Враховуючи аналіз даних таблиці 3.1, можна відзначити високий вміст білків в такій молочній сировині, як сири. Сири - це джерело вітамінів групи В, кальцію та фосфору, білка. Поживна цінність сирів наведена в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Хімічний склад сирів [21-22]

Поживні речовини	Чеддер	Козячий сир Будз	Фета
Білки, г	23,5	21,1	14,21
Жири, г	30,8	18,8	21,28
Мінеральні речовини:			
Na (натрій)	850	1200	1116
K (калій)	116	115	62
Ca (кальцій)	1000	780	493
Mg (магній)	54	35	19
P (фосфор)	545	525	237
Fe (залізо)	1,0	0,9	0,65
Вітаміни:			
Вітамін А	250	180	125
Ретиноловий еквівалент	277	192	125
Токофероловий еквівалент	0,6	0,4	0,3
В1 (тіамін)	0,05	0,05	0,04
В2 (рибофлавін)	0,38	0,15	0,84
РР (ніацін)	0,1	0,4	0,03
Ніациновий еквівалент	6,1	3,7	5,5
Вітамін С	0,7	1,0	0,2

Кальцій і білок допомагають підтримувати щільність кісток і запобігають остеопорозу, тоді як фосфор є важливим компонентом кісток. Сир Чеддер та Фета містять майже вдвічі більше кальцію, ніж фосфору, і ця пропорція позитивно впливає на здоров'я кісток.

В якості контрольного зразку для проведення наукових досліджень використана базова рецептура грибного крем-суп з часниковими грінками (розділ 2 табл. 2.3). Основною сировиною для крем супу є гриби печериці і його вміст в рецептурі становить 27,6%. Другим важливим інгредієнтом є молоко, вміст якого становить 12,9%. Для досягнення високих сенсорних показників додавали сир зменшуючи вміст цибулі ріпчастою, молока, цибулі-порей, а також соусу *roux* (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

Співвідношення рецептурних компонентів у модельних композиціях

Сировина	Контроль	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4
Печериці	27,6	27,6	27,6	27,6	26,6
Морква	1,7	1	0,5	0,5	0
Цибуля ріпчаста	1,5	1	0,5	0	0
Цибуля порей	3,4	3,4	2,4	1,9	1,4
Борошно пшеничне	1,9	1,9	1,9	1,4	1,4
Масло вершкове	1,9	1,9	1,9	1,4	1,4
Молоко	12,9	10,1	10,1	10,1	10,1
Яйця	1,0	1	1	1	1
Сир	-	4	6	8	10
Бульйон або вода	48,1	48,1	48,1	48,1	48,1

Сир додавали до рецептури в кількості від 4 до 10% до маси страви та оцінювали органолептичні показники, густину, консистенцію супу та вміст білків.

Під час технологічних проробок було досліджено модельні композиції з різним вмістом сиру. Результати дослідження наведені у табл. 3.3

Таблиця 3.3

Органолептичні показники модельних композицій, бали

Страва	Показники				
	Зовнішній вигляд	Консистенція	Колір	Смак	Запах
Контроль	4,90	4,79	4,80	4,61	4,52
Зразок 1	4,90	4,85	4,86	4,75	4,65
Зразок 2	4,95	4,90	4,90	4,89	4,80
Зразок 3	4,98	4,99	4,99	4,95	4,94
Зразок 4	4,98	4,92	4,99	4,82	4,80

За результатами проведених дегустацій та узагальнення всіх даних визначено, що оптимальним зразком за всіма показниками є Зразок № 3 де

вміст сиру становить 8%. При використанні сиру більше 8% з'являється насичений сирний смак, який перебиває смак печериць, що є недоцільним. Менше 4% сиру додавати недоцільно, оскільки вміст білків збільшується недостатньо.

3.2. Вимоги до оформлення та відпуску готової продукції

Органолептична оцінка важлива, оскільки вона впливає на загальне враження від крем-супу. Якщо крем-суп виглядає привабливо (з правильними кольорами, прикрасами тощо), має приємний аромат і смак, це збільшує ймовірність того, що клієнт захоче спробувати його і повернеться ще. Оцінка органолептичних характеристик також важлива для розробки нових рецептур або вдосконалення існуючих крем супів. Під час створення нових страв важливо брати до уваги смакові уподобання цільової аудиторії та враховувати їхні очікування від смаку, аромату та загального враження від крем-супу [11].

За результатами дегустацій побудовано профілограму органолептичних показників якості (рис. 3.2).



Рис. 3.2 Профілограма органолептичних показників грибного крем-супу з часниковими грінками

3.3. Розроблення схеми технологічного процесу

Враховуючи дані відпрацювань, густину та стійкість емульсії, органолептичні показники та визначивши оптимальні показники взаємозамінності інгредієнтів для необхідної консистенції крем-супу розроблено схеми технологічного процесу та складено проєкт нормативної документації на розроблені грибний крем-суп з часниковими грінками та з різними видами сиру. Розроблено: грибний крем-суп з часниковими грінками та сиром Чеддер, грибний крем-суп з часниковими грінками та сиром Чеддер та грибний крем-суп з часниковими грінками та козячим сиром Фета. Технологічні карти на крем-супи наведено в додатку Б, В, Г. Розроблені схеми технологічного процесу крем-супів представлено в додатку Д.

3.4. Розрахунок харчової цінності нових страв

Досліджено поживну цінність грибний крем-суп з часниковими грінками з сиром. Хімічний склад розраховано на 100 г продукту для зручності перерахунку відповідно до запланованого виходу крем-супу в меню (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

Хімічний склад та енергетична цінність розроблених грибний крем-суп з часниковими грінками у порівнянні з контролем

Продукція	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Грибний крем-суп з часниковими грінками та (контроль)	0,95	2,52	2,51	36,39
Грибний крем-суп з часниковими грінками та сиром Чеддер	3,23	5,08	2,01	67,50
Грибний крем-суп з часниковими грінками та зкозячим сиром Будз	2,97	3,76	2,04	54,30
Грибний крем-суп з часниковими грінками та сиром Фета	2,07	4,64	2,07	57,49

За результатами таблиці 3.4, можна констатувати, що при використанні сирів в технології приготування крем-супу збільшується кількість білків та

жирів за рахунок яких підвищилась енергетична цінність страви. Провівши порівняння контрольного зразку та розроблених рецептур було встановлено, що вміст білків збільшився в 2,17...3,4 рази. Відмічено підвищення енергетичної цінності страв.

Визначено забезпечення добової потреби в основних нутрієнтах при споживанні крем-супів з різними сирами (таблиця 3.5).

Таблиця 3.5

Забезпечення добової потреби в основних нутрієнтах, %

Продукція	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Грибний крем-суп з часниковими грінками та (контроль)	1,3	3,1	0,6	1,7
Грибний крем-суп з часниковими грінками та сиром Чеддер	4,3	6,3	0,5	3,1
Грибний крем-суп з часниковими грінками та зкозячим сиром Будз	4,0	4,7	0,5	2,5
Грибний крем-суп з часниковими грінками та сиром Фета	2,8	5,8	0,5	2,6

Оцінюючи рівень споживання білків важливо враховувати не тільки їх кількість, а і якість (вміст незамінних амінокислот). Біологічно цінні білки містять усі незамінні амінокислоти в кількостях, необхідних для нормального розвитку організму людини. У зв'язку з цим розраховано біологічну цінність розроблених крем-супів (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Амінокислотний скор крем-супів

Амінокислота	Еталонний білок за ФАО/ВООЗ		Грибний крем-суп з часниковими грінками та		Грибний крем-суп з часниковими грінками та сиром Чеддер		Грибний крем-суп з часниковими грінками та зкозячим сиром Будз		Грибний крем-суп з часниковими грінками та сиром Фета	
	мг/1г білка	%	мг/1г білка	%	мг/1г білка	%	мг/1г білка	%	мг/1г білка	%
Ізолейцин	40	100	40,06	100	50,92	127	51,78	129	50,12	125
Лейцин	70	100	59,82	85	95,78	137	72,20	103	81,26	116

Продовження таблиці 3.6

Амінокислота	Еталонний білок за ФАО/ВООЗ		Грибний крем-суп з часниковими грінками та		Грибний крем-суп з часниковими грінками та сиром Чеддер		Грибний крем-суп з часниковими грінками та зкозячим сиром Будз		Грибний крем-суп з часниковими грінками та сиром Фета	
	мг/1г білка	%	мг/1г білка	%	мг/1г білка	%	мг/1г білка	%	мг/1г білка	%
Метіонін + цистин	35	100	17,25	49	39,91	114	38,51	109	39,11	112
Лізін	55	100	54,97	100	80,32	146	74,75	136	74,15	135
Фенілаланін + тирозин	60	100	37,23	62	69,92	117	61,15	102	60,09	100
Треонін	40	100	32,99	82	48,77	122	54,13	135	42,26	106
Триптофан	10	100	10,38	104	17,63	176	11,38	114	16,51	165
Валін	50	100	40,35	81	60,42	121	62,57	125	57,47	115

Аналіз даних таблиці 3.6 свідчить, що в складі білків крем-супів з сиром рівень усіх незамінних амінокислот перевищує стандарт ФАО/ВООЗ, що і свідчить про високу біологічну цінність розроблених продуктів.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Удосконалення технології та дослідження якості супів (на матеріалах ресторану середземноморської кухні «Есентере»)). Випускна робота містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проєкту.

В першому розділі роботи було проаналізовано теоретичні аспекти технологій супів та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства. Супи подають за обідом після закусок і холодних страв. Основне значення супів у раціоні – це сприяння збудженню апетиту, активізація діяльності травних залоз. Розрізняють різноманітні види супів. І особливою популярністю серед споживачів користуються пюреподібні супи, які представляють однорідну протерту масу і мають консистенцію густих вершків.

Супи мають доволі помірну енергетичну цінність за рахунок великої кількості рідини, містять мінеральні речовини та вітаміни оскільки до їх складу включено овочі. Але, як показав аналіз в більшості крем-супів недостатній вміст білків. У зв'язку з цим, перспективним напрямком розширення асортименту крем-супів є підвищення вмісту білків в овочевих крем-супах.

В другому розділі проаналізовано діяльність ресторану середземноморської кухні «Есентере» який розташований за адресою вулиця Комарова Володимира, 15 у місті Чернівці, поряд із закладом розміщено: парк Жовтневий та стадіон «Олімпія». В закладі функціонує велика торгівельна зала на 150 місць та дитяча кімната. Інтер'єр ресторану середземноморської кухні «Есентере» виконано в стилі модерн.

Режим роботи ресторану середземноморської кухні «Есентере» з понеділка по неділю з 10:00 - 22:00. Маркетингова політика закладу розроблена із врахуванням останніх тенденції ринку ресторанного бізнесу. В

закладі розроблено: інстаграм сторінки де інформують про всі події, сайт закладу. В ресторані кожні вихідна проходять тематичні івент заходи.

Меню ресторану середземноморської кухні «Есентере» включає великий вибір морепродуктів та автентичних страв Середземномор'я. Барна карта включає вина Греції та Італії, авторські коктейлі, різноманітні міцні алкогольні напої на будь який смак.

Досліджено та обґрунтовано вибір додаткової сировини для розширення асортименту грибного крем-супу з часниковими грінками. Для досліджень обрано білкову сировину: сир Чеддер, козячий сир Будз та сир Фета.

На основі розроблених технологій модельних харчових композицій крем-супів з грибів з часниковими грінками встановлено раціональну кількість сиру в рецептурі страви без погіршення органолептичних показників страви. Доцільно використовувати 8% сиру до загальної маси крем-супу.

На основі відпрацювань розроблено технологію приготування крем-супу грибного з часниковими грінками. Дослідження показників якості та поживної цінності розроблених перших страв свідчать про підвищений вміст білків в 2,17...3,4 рази та високі органолептичні показники.

Складено проєкт нормативної документація на новий асортимент продукції. Проведені дослідження дозволять розширити асортимент крем-супів в закладах ресторанного господарства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гончар В. Впровадження новітніх технологій пюреподібних супів / Гончар В. // Міжнародний мультидисциплінарний науковий журнал «ЛОГОΣ. Мистецтво наукової думки». – 2019. - №6. - с. 27-29
2. Загальна технологія харчових виробництв : навч. посібник / А.А. Дубініна, Ю.М. Хацкевич, Т.М. Попова, С.О. Ленерт. – Харків : ХДУХТ, 2016. – 497 с.
3. Шуміло Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. – К.: «Кондор», 2003. – 506 с.
4. Characteristics of sweet potato instant cream soup for emergency food // Vol. 29 No. 2 (2018): Jurnal Teknologi dan Industri Pangan URL: <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/18147>
5. Characteristics of Instant Mushroom Cream Soup Enriched with Catfish Oil Microcapsules / E Hastarini, Nabila, R J Napitupulu and S H Poernomo / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Volume 292, International Conference on Food Science and Technology 28–29 November 2018, Semarang, Indonesia URL: <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/292/1/012005>
6. Utilization of modified starch from avocado (*Persea americana* Mill.) seed in cream soup production / M Cornelia and A Christianti // <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/102/1/012074>
7. Formulation of mixture powder as fortificant of natural folic acid in preparation of infant cream soup for complementary feeding / A Susilowati, D Lotulung, Y Maryati, Aspiyanto // <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1757-899X/536/1/012123>
8. The Quality Characteristics of Cream Soup Prepared with Mulberry Leaf Powder / So-Hee Park, Jong-Ho Lee // URL: <https://www.semanticscholar.org/paper/The-Quality-Characteristics-of-Cream-Soup-Prepared-Park-Lee/637ab7a835ae8fef04a07585b41b72856e5de2c7>

9. Технологія функціонального крем-супу збагаченого шротом насіння вівса. URL: <https://www.referat911.ru/Tehnologiya/tehnologiya-funkcionalnogo-kremsupu-zbagachenogo-shrotom/98368-1881261-place3.html>.
10. Іваніщева О.А. Дослідження шляхів оптимізації нутрієнтного складу страв з гарбуза. URL: <http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2019/4/46.pdf>
11. Левінець Ю.Д., Власенко Л.Л. Удосконалення технології приготування супів за рахунок добавки рослинного походження. URL: http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/4652/1/t1_stud.pdf
12. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування / Авт.-сост.: А.І. Здобнов, В.А. Циганенко. – К.: Арий, 2013. – 680с.
13. Soupe au potiron et à la crème fraîche URL: <https://www.cuisineaz.com/recettes/soupe-au-potiron-et-a-la-creme-fraiche-38007.aspx>
14. Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії [Наказ № 1073 від 03.09.2017]
15. Лабораторний практикум із загальних технологій харчової промисловості: навчальний посібник / за ред. В. Ф. Доценка. - Київ: Кондор-Видавництво, 2016. - 380 с.
16. Білок у продуктах: таблиця із вмістом протеїну в 100 г URL: <https://belok.ua/blog/ua/bilok-u-produktah-tablyczya-iz-vmistom-proteyinu-v-100-g/#bilok-v-molochnih-produktah>
17. Foodpairing URL: <https://inspire.foodpairing.com/>
18. The science behind creating amazing new flavours URL: <https://particle.scitech.org.au/health/food/the-science-behind-creating-amazing-new-flavours/>
19. Quiche with pumpkin – tarragon – yoghurt – goat cheese – tahoon cress URL: <https://www.foodpairing.com/quiche-with-pumpkin-tarragon-yoghurt-goat-cheese-tahoon-cress/>

20. Сезонні сирні поєднання URL: <https://smak.ua/events/lifehacker/6010983-sezonni-sirni-pojednannya-scho-zigriyut-zimoyu-ta-prikrasyat-novorichnij-stil>
21. Еко-Карпати: фермерське господарство URL: <https://eko-karpaty.agrobiz.net>
22. Сирні мандри URL: <https://www.cheesemandry.com/>
23. 8 Ways to Decorate your Cream Soups to Impress URL: <https://teodoravegan.com/8-ways-to-decorate-your-cream-soups-to-impress/>
24. Пушка О.С. Удосконалення технології напівфабрикату для супів-пюре /автореф. дис. ...канд. техн. наук : 05.18.16 / Пушка Ольга Сергіївна ; НУХТ. — Київ, 2018. — 24 с.
25. Comparison of the chemical compositions and nutritive values of various pumpkin (Cucurbitaceae) species and parts URL: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3296918/>
26. The Science of Melting Cheese URL: <https://www.seriousseats.com/the-science-of-melting-cheese>

ДОДАТКИ

Меню ресторану середземноморської кухні «Есентере»

Найменування виробу або страви	Вихід, г	Вартість, грн
УСТРИЦІ		
Фін де Клер №3	1 шт	95
Святий Патрік №2	1 шт	125
Жилардо №2	1 шт	185
Дюжина Фін де Клер №3	10 шт	1050
Запечена Фін де Клер з песто, томатами пелаті та пармезаном	1 шт	130
Запечений Святий Патрік у вершковому соусі з моцареллою	1 шт	145
Дюжина запечених Фін де Клер з песто, томатами пелаті та пармезаном	10 шт	1400
СНІДАНКИ до 17:00		
Деруни з беконом та соусом цацкі	320	140
Манна каша з маракуєю та карамеллю	330	125
Вівсянка з фруктами та гранолою	400	180
Сирники з нутеллою	330	185
Омлет з беконом	350	197
Омлет з лососем	350	240
Шакшука з куркою та бринзою	500	245
Шакшука з креветкою та бринзою	500	275
Великий грецький сніданок	960	505
САЛАТИ		
Салат Котопуло Мозарелла (куряче філе, моцарелла, кисло-солодкий соус, листя салату, томати чері та винограда)	275	185
Салат Теночао (телятина, овочі гриль (баклажан, кабачок, шампінйон, солодкий перець), мікс листя салату, соус Песто)	250	210
Салат Грецький (класичний салат грецький, з каперсами, соусом песто на грецьких горіхах)	400	165
Салат з пастромі (авторське пастромі, медово-гірчичний соус, ягоди, пармезан)	230	195
Салат SNTR (салат з морепродуктами з гриля: шупальця восьминога, мідій, восьминожок бейбі, креветок, черрі, міксу салату, цитрусового соусу)	320	388
МЕЗЕ ЗАКУСОК		
Паштет з журавлиновим соусом (курячий паштет з журавлиновим соусом та фундуком, подається з багетом)	190	145
Грецькі оливки каламата	100	120
Баклажан Мід Блю (запечений баклажан з мідіями і сиром Дор Блю, руккола, кунжутний соус, соус з томатів Пелаті)	230	180
Едем панко з журавлиною (шматочки сиру Едем в панко, журавлинний соус, мікс листя салату, томати чері)	200/30	375

Найменування виробу або страви	Вихід, г	Вартість, грн
Італійські м'ясні делікатеси (Салями Мілано, салями Чорізо, прошуто, оливки Каламата, томати чері, перець чилСир Брі, Пармезан, Дор Блю, Едем, мигдаль, фундук, сезонна ягода, мед)	320	380
Вітелло тонато з молодого теля	180/60	215
Кіпрус Мезе (мус з авокадо, мус з фети із кунжутною олією, соус Цацикі, піта, лайм, чері)	210	196
Телячий тар-тар на мусі з фети та трюфелем	200	237
Хумус з креветками гриль (хумус, креветки гриль, печений перець, тортілья)	285	227
Пармезан креветки та кальмари з печі (креветки та кальмари запечені в вершково-пармезановому соусі з додаванням часнику та помідор чері)	250/60	275
ПЕРШІ СТРАВИ		
Вершковий суп з креветками (тигрові креветки, м'ясо мідій, вершки, картопля, томати чері, зелена олія)	270	260
Томатний суп з морепродуктами (філе лосося, тигрові креветки, мідії, кальмар, томати, перець солодкий, цибуля синя, сир Фета, соус з томатів Пелаті)	300	240
Грибний крем суп з часниковими грінками	370	183
ПАСТИ		
Паста з мітболами (паста, мітболи з свинно-яловичого фаршу, томати чері, солодкий перець, цибуля синя, соус з томатів Пелаті, соус Песто, пармезан)	300	165
Карбонара	320	365
Тальятелле з лососем та креветками (паста нарізки тальятелле, вершки, пармезан, креветки, лосось, чері, часник та кріп)	350	282
ПІДЕ (ТРАДИЦІЙНА ТУРЕЦЬКО-БАЛКАНСЬКА ПІЦА)		
Піде з трюфелем та пате з лосося (філе лосося, цибуля синя, томати чері, крем-сир, вершки, паста трюфельна, сири фета, пармезан та дор блю, кранч з цибулі)	230	195
Піде Фелато Томато (сир Фета, томати, перець солодкий, цибуля синя, соус з томатів Пелаті)	250	125
Піде з яловичиною та баклажаном (фарш яловичий, баклажан, томати, сир Чедр, соус з томатів Пелаті)	300	165
Сирне піде (горгонзола, моцарелла, фета, бринза та пармезан)	250	155
ОСНОВНІ СТРАВИ		
Міні хешбрауни з лисичками та сиром Брі (терті кабачки з сиром Брі, яйце, цибуля ріпчаста, панко, вершковий соус з лисичок, подається з салатом з томатів чері та рукколи)	220/50/30	240
Філе дорадо з лисичками та бататом (філе дорадо, вершковий соус з лисичок, подається на пюре з батату)	300	420

Найменування виробу або страви	Вихід, г	Вартість, грн
Сувлакі з курячого філе (куряче філе, картопляні діпи, перець солодкий, цибуля синя, піта, соус з томатів Пелаті)	300/50	210
Сувлакі з свинини (свинна вирізка, картопляні діпи, перець солодкий, цибуля синя, піта, соус з томатів Пелаті)	300/50	245
Перепілка з овочами гриль (тушка перепілки, кабачки, баклажани, томати чері, перець чилі)	300	265
Запечений лангустин (лангустини, томати чері, крем-сир, каперси)	200	280
Дорадо з овочами гриль та соусом Песто (дорадо, баклажани, кабачки, шампінйони, соус Песто)	300	485
Мідії з томатним соусом та фетою	530	498
М'ясна дошка (куряче філе, телятина, свинина, каре баранини, картопляні діпи, шампінйони, кабачки, баклажани, перець солодкий, томати, соуси Песто, з томатів Пелаті, мус з Фети)	1750	1650
Рибна дошка (філе лосося, мідії, дорадо, лангустини, кальмар)	750	1995
Мусака з салатом Хоріатики (мусака з запечених кабачків, баклажанів, солодкого перцю, картоплі, фаршу свинно-яловичого, моцарелли та пармезану з соусом Бешамель та з томатів Пелаті. Подається з салатом Хоріатики - мікс салату, помідори, солодкий перець, огірки, бринза)	290/130	215
Рублена котлета «Плескавиця» з соусом цацкі (свино-теляча котлета фарширована моцареллою та кінзою, овочі гриль, соус цацкі)	350	236
ГАРНІРИ		
Картопля гриль з фетою	230	85
Картопляні діпи з часником	200	93
Овочі гриль з соусом Песто (кабачки, баклажани, шампінйони, перець солодкий, томати)	270	135
Батат фрї з горгонзовим соусом	230	198
ХЛІБ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА		
Цибулево-картопляний	1 шт	12
Піта	1 шт	18
ДЕСЕРТИ		
Сет із трьох видів морозива (фундучне, ягідне, пломбір із бейлісом)	150	160
Діплес з соусом із вареною сгущеного молока (хрустке цукрене тісто, соус зі сметани та вареного згущеного молока, на подушці з крем-сиру)	200	198
Фундучний фондан з морозивом. Подається на пісочній крихті з горішками	200	182
Баскський чізкейк з карамеллю	230	174

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
(найменування суб'єкта господарювання
у громадському харчуванні)_____
(прізвище, ім'я та по батькові керівника)
«___» _____ 2023 р.

(підпис)

Технологічна карта №1**Грибний крем-суп з часниковими грінками та сиром чеддер**

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Гриби печериці	430	310	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів, відповідає сертифікатам якості
Морква	25	20	
Цибуля ріпчаста	12	10	
Цибуля порей	53	40	
Борошно пшеничне	20	20	
Масло вершкове	20	20	
Молоко	100	100	
Яйця	2/5 шт.	16	
Сир Чеддер	110	110	
Вода	750	750	
Вихід готової страви		1000	

Технологія приготування

Овочі для крем-супу попередньо зачищають, миють. Нарізають формою Paysanne. У товстостінний посуд (сотейник або каструлю), наливають олію, розігрівають її. Обсмажують нарізані овочі. За 5-10 хвилин до готовності додають воду. Протирають. Додають соус бешамель та сир Чеддер. Подається з мікрогрінном .

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд: Поверхня блискуча, без поверхневих плівок та бульбашок жиру.

Консистенція: однорідна, еластична, без шматочків овочів та грудочок борошна, нагадує густі вершки

Смак: відмінний, грибний, з молочно-сирним присмаком.

Запах: Відмінний запах, добре виражений, грибний з сирним смаком

Колір: рівномірний, світло-сірий.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г – не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви (на 100 г)

Білок, г	3,23
Жири, г	5,08
Вуглеводи, г	2,01
Енергетична цінність, ккал	67,50

Розробив: _____

Перевірив: _____

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

(найменування суб'єкта господарювання
у громадському харчуванні)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

« ___ » _____ 2023 р.

(підпис)

Технологічна карта №2**Грибний крем-суп з часниковими грінками та козячим сиром Будз**

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Печериці	430	310	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів, відповідає сертифікатам якості
Козячий сир Будз	110	110	
Цибуля порей	53	40	
Борошно пшеничне	20	20	
Масло вершкове	20	20	
Молоко	100	100	
Яйця	2/5 шт.	16	
Морква	22	10	
Вода	750	750	
Вихід готової страви		1000	

Технологія приготування

Овочі для крем-супу попередньо зачищають, миють. Нарізають формою Paysanne. У товстостінний посуд (сотейник або каструлю), наливають олію, розігрівають її. Обсмажують нарізані овочі. За 5-10 хвилин до готовності додають воду. Протирають. Додають соус бешамель та сир Чеддер. Подається з мікрогріном .

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд: Поверхня блискуча, без поверхневих плівок та бульбашок жиру.

Консистенція: однорідна, еластична, без шматочків овочів та грудочок борошна, нагадує густі вершки

Смак: відмінний, грибний, з молочно-сирним присмаком.

Запах: Відмінний запах, добре виражений, грибний з сирним смаком

Колір: рівномірний, світло-сірий.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г – не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви (на 100 г)

Білок, г	2,97
Жири, г	3,76
Вуглеводи, г	2,04
Енергетична цінність, ккал	54,30

Розробив: _____

Перевірив: _____

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

(найменування суб'єкта господарювання
у громадському харчуванні)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

« ___ » _____ 2023 р.

(підпис)

Технологічна карта №3**Грибний крем-суп з часниковими грінками та сиром Фета**

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Печериці	430	310	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів, відповідає сертифікатам якості
Сир Фета	110	110	
Цибуля порей	53	40	
Борошно пшеничне	20	20	
Масло вершкове	20	20	
Молоко	100	100	
Яйця	2/5 шт.	16	
Морква	22	10	
Вода	750	750	
Вихід готової страви		1000	

Технологія приготування

Овочі для крем-супу попередньо зачищають, миють. Нарізають формою Paysanne. У товстостінний посуд (сотейник або каструлю), наливають олію, розігрівають її. Обсмажують нарізані овочі. За 5-10 хвилин до готовності додають воду. Протирають. Додають соус бешамель та сир Чеддер. Подається з мікрогріном .

Вимоги до якості страви та оформлення

Зовнішній вигляд: Поверхня блискуча, без поверхневих плівок та бульбашок жиру.

Консистенція: однорідна, еластична, без шматочків овочів та грудочок борошна, нагадує густі вершки

Смак: відмінний, грибний, з молочно-сирним присмаком.

Запах: Відмінний запах, добре виражений, грибний з сирним смаком

Колір: рівномірний, світло-сірий.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г – не допускається.

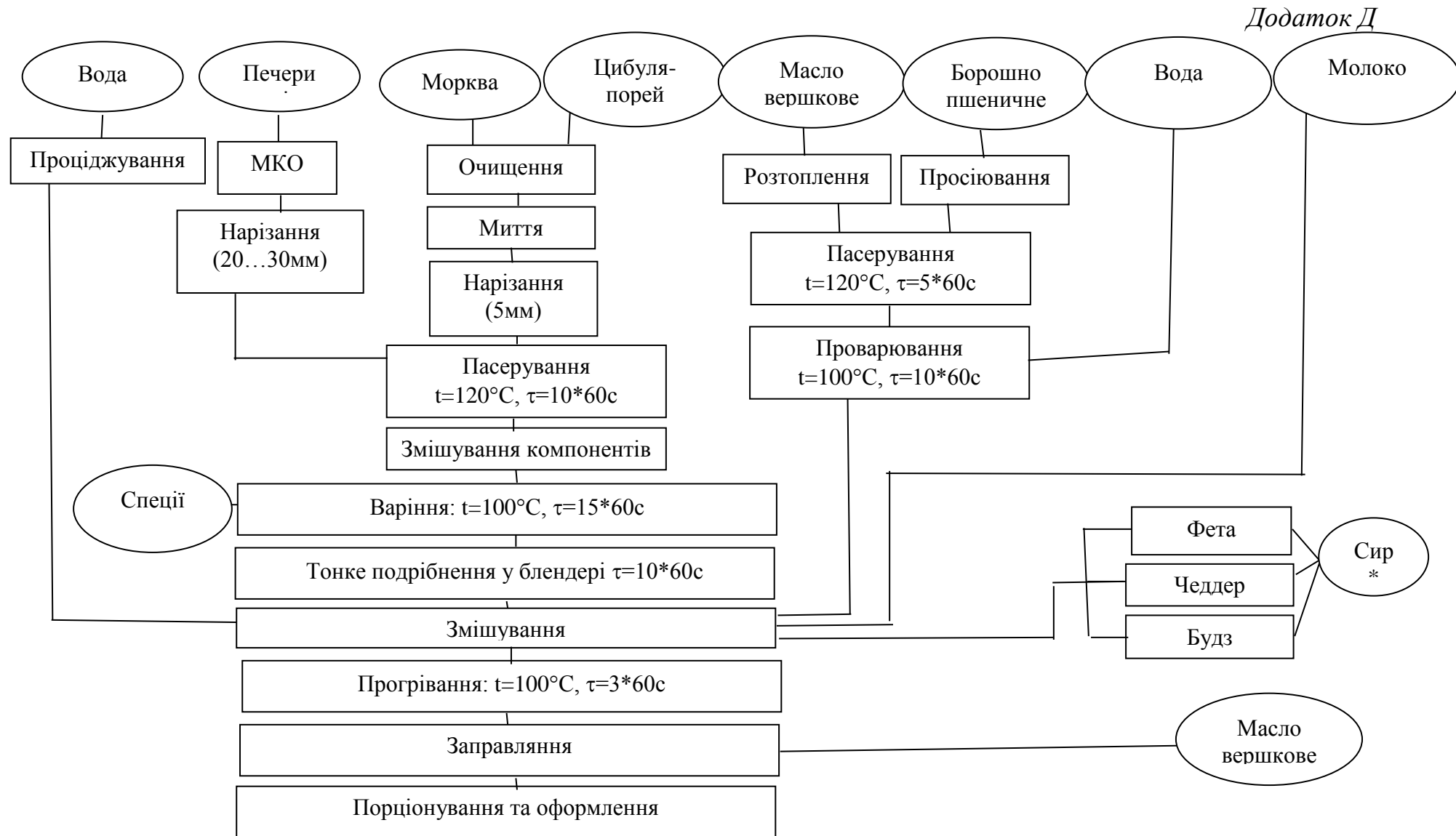
Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви (на 100 г)

Білок, г	2,07
Жири, г	4,64
Вуглеводи, г	2,07
Енергетична цінність, ккал	57,49

Розробив: _____

Перевірив: _____



Технологічна схема приготування грибного крем-супу з часниковими грінками

**в залежності від страви або чеддер або фета або буд*

