

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

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: Удосконалення технологій та дослідження якості десертів із заварного
тіста
(на матеріалах кав'ярні «Coffe Records»)

Студентки 2 курсу,
218 групи,
галузі знань 18 «Виробництво та
технології»
спеціальності 181 «Харчові
технології»
Освітньої програми «Харчові
технології»

_____ *Іванка КОСТИНИК*
підпис

Науковий керівник
старший 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)
« » вересня 202_ р.

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу студентів
Костиник Іванна Богданівна**

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи:

Удосконалення технологій та дослідження якості десертів із заварного тіста на матеріалах кав'ярні «Coffe Records»

Затверджена наказом директора від « » вересня 202_ р. № ____.

2. Строк здачі студентом закінченої роботи:

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: Удосконалення технологій та дослідження якості десертів із заварного тіста у кав'ярні «Coffe Records» м.Чернівці.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження технологій десертів із заварного тіста у роботу кав'ярні.

Предмет дослідження: десерти із заварного тіста, кав'ярня «Coffe Records» м.Чернівці.

4. Зміст кваліфікаційної роботи

Вступ

Розділ 1. Теоретичні аспекти технологій десертів із заварного тіста та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства.

1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій десертів із заварного тіста.

1.2 Обґрунтування параметрів виробництва десертів із заварного тіста у закладах ресторанного господарства України та світу.

Розділ 2. Дослідження технологій десертів із заварного тіста та організація їх виробництва у кав'ярні «Coffe Records» м.Чернівці.

2.1. Загальна характеристика кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці.

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці.

2.3. Організація виробництва технологій десертів із заварного тіста у кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці.

Розділ 3. Основні рекомендації спрямовані на організації вдосконалення технологій десертів із заварного тіста та організація їх у кав'ярні «Coffe Records» м.Чернівці.

3.1. Розробка технологій десертів із заварного тіста у кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці.

3.2. Оновлення концептуального меню та виробничої програми кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці.

3.3. Розроблення схеми технологічного процесу та підбір технологічного устаткування.

3.4. Організація роботи десертного відділення у кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці.

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, оформлення та здача керівнику наукової статті, тези	10.05 – 13.05.2024	13.05.2024
5	Написання 2 розділу кваліфікаційної роботи	14.05 – 19.05.2024	19.05.2024
6	Написання 3 розділу кваліфікаційної роботи	20.05.2024	20.05.2024
7	Висновки	28.05.2024	28.05.2024
8	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру та перевірку плагіату	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 _____

Завдання прийняв до виконання студент _____

Любов СТРУТИНСЬКА

(ім'я, прізвище)

Іванка КОСТИНИК

(ім'я, прізвище)

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Керівник кваліфікаційної роботи

_____ (підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота студента (ки)

_____ (ім'я, прізвище)

може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛАМАРЕК
(ім'я, прізвище)

« ____ » _____ 20__ р.

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

**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА ТА АНОТАЦІЯ НА
КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

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

Тема роботи: Удосконалення технологій та дослідження якості десертів із заварного тіста на матеріалах кав'ярні «Coffe Records»

Керівник роботи: Струтинська Любов Тодорівна

Термін захисту «__» _____ 20__ р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано кваліфікаційну роботу: Удосконалення технологій та дослідження якості десертів із заварного тіста на матеріалах кав'ярні «Coffe Records», яка містить три розділи: Розділ 1. Теоретичні аспекти технологій десертів із заварного тіста та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства; Розділ 2. Дослідження технологій десертів із заварного тіста та організація їх виробництва у кав'ярні «Coffe Records» м.Чернівці; Розділ 3. Основні рекомендації спрямовані на організації вдосконалення технологій десертів із заварного тіста та організація їх у кав'ярні «Coffe Records» м.Чернівці.

В розділі 1 наведено аналітичний огляд десертів із заварного тіста та їх характеристика.

В розділі 2 надано загальну характеристику кав'ярні «Coffe Records» м.Чернівці, заклад розташований за адресою вулиця вул. Чайковського, 5, що забезпечує зручний доступ для місцевих мешканців та туристів. Режим роботи з понеділка по неділю з 8:00 до 21:00 години проаналізовано технологічну і проєктну діяльність досліджуваного підприємства.

В розділі 3 розроблено технології десертів із заварного тіста: тістечко шу з манговим кремом шантельє і кусочками манго, кракелін з кремом шантельє і обліпихою без глютену, еклери кремові «Рекордс» з сиром.

Кваліфікаційна робота викладена на 55 сторінках та містить 12 таблиць і 11 рисунків, 3 додатків.

The summary

In accordance with the topic and task, the qualification work was completed: Improvement of technologies and quality research of custard desserts based on the materials of the "Coffee Records" cafe, which contains three sections: Section 1. Theoretical aspects of technologies of custard desserts and the organization of their production in restaurant establishments economy; Section 2. Research of technologies of desserts from custard dough and organization of their production in the coffee shop "Coffee Records" in Chernivtsi; Section 3. The main recommendations are aimed at the organization of improving the technologies of custard dough desserts and their organization in the coffee shop "Coffee Records" in Chernivtsi.

Chapter 1 provides an analytical overview of custard desserts and their characteristics.

Section 2 provides a general description of the coffee shop "Coffee Records" in Chernivtsi, the establishment is located at street address Chaikovsky, 5, which provides convenient access for local residents and tourists. Working hours from Monday to Sunday from 8:00 a.m. to 9:00 p.m. The technological and project activities of the enterprise under study were analyzed.

In chapter 3, the technologies of custard pastry desserts are developed: shu cake with chanterelle mango cream and pieces of mango, gluten-free cracker with chanterelle cream and sea buckthorn, cream eclairs "Records" with cheese.

The qualification work is laid out on 55 pages and contains 12 tables and 11 figures, 3 appendices.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ДЕСЕРТІВ ІЗ ЗАВАРНОГО ТІСТА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	10
1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій десертів із заварного тіста.....	10
1.2 Обґрунтування параметрів виробництва десертів із заварного тіста у закладах ресторанного господарства України та світу	15
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ДЕСЕРТІВ ІЗ ЗАВАРНОГО ТІСТА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У КАВ'ЯРНІ «COFFE RECORDS» У М. ЧЕРНІВЦІ.....	19
2.1. Загальна характеристика кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці	19
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці	22
2.3. Організація виробництва технологій десертів із заварного тіста у кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці	28
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЇ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ДЕСЕРТІВ ІЗ ЗАВАРНОГО ТІСТА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ У КАВ'ЯРНІ «COFFE RECORDS» У М. ЧЕРНІВЦІ.....	30
3.1. Розробка технологій десертів із заварного тіста у кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці.....	30
3.2. Оновлення концептуального меню та виробничої програми кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці	44
3.3. Розроблення схеми технологічного процесу та підбір технологічного устаткування	46
3.4. Організація роботи десертного відділення у кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці	47
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	49
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	52
ДОДАТКИ.....	55

ВСТУП

Актуальність теми. У сучасному світі, де гастрономічна культура набуває все більшого значення, кав'ярні стають не лише місцем для вживання напоїв, а й місцем, де клієнти очікують насолоджуватися вишуканими десертами. В умовах постійної конкуренції у сфері гастрономії, важливою стає не лише наявність асортименту десертів, а й їхній смак, якість та оригінальність. Таким чином, підвищення якості десертів стає важливим фактором для привернення і утримання клієнтів.

Обрана тема дослідження є актуальною через ряд причин. По-перше, кав'ярні є популярними закладами, де споживачі очікують на вишуканість та якість продукції. По-друге, десерти із заварного тіста стали невід'ємною частиною кавової культури і популярні серед широкого кола клієнтів. По-третє, удосконалення технологій приготування десертів може сприяти підвищенню їхньої конкурентоспроможності та привабливості для клієнтів.

Тому дослідження якості та удосконалення технологій приготування десертів із заварного тіста в кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці має значення як для підприємства, так і для споживачів, сприяючи підвищенню рівня обслуговування та задоволенню потреб клієнтів.

Теоретичні засади і практичні аспекти виробництва продукції із заварного тіста розглянуто у роботах вітчизняних та зарубіжних авторів, таких як В.С. Грюнера, Е.А. Щербова, В.С. Михайлова, О.В. Самохвалової, Т.П. Бородіної, G. Talbot, D. Menli та інших.

Мета дослідження спрямоване на удосконалення технологій приготування десертів із заварного тіста у кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці та вивчення якості цих десертів з метою підвищення їхньої конкурентоспроможності та задоволення потреб клієнтів.

Для досягнення поставленої мети у роботі поставлено наступні **завдання**:

- провести аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій десертів із заварного тіста;
- обґрунтувати параметри виробництва десертів із заварного тіста у закладах ресторанного господарства України та світу;
- дослідити технології десертів із заварного тіста та організації їх виробництва у кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці;
- розробити технології десертів із заварного тіста у кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці.
- вдосконалити концептуальне меню та виробничу програму кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці
- зробити підбір технологічного устаткування;
- спроектувати роботу десертного відділення у кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці.

Об'єкт дослідження - кав'ярня «Coffe Records» у м. Чернівці.

Предметом дослідження є технології приготування десертів із заварного тіста.

Для досягнення поставленої мети використовувалися різноманітні методи дослідження, зокрема: аналіз літературних джерел, спостереження, комплексний аналіз підприємства; аналітичні методи, такі як порівняльний і економічний аналіз.

Наукова новизна даної роботи полягає в поєднанні теоретичних аспектів та практичних досліджень, що сприяє розвитку галузі гастрономічного сервісу, а саме десертів із заварного тіста, та підвищенню конкурентоспроможності кав'ярні «Coffe Records».

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ДЕСЕРТІВ ІЗ ЗАВАРНОГО ТІСТА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій десертів із заварного тіста

Заварні кондитерські вироби є важливою складовою в харчуванні населення, оскільки містять у собі різноманітні корисні речовини. Основою цих виробів є борошно, яке багате на вуглеводи у формі крохмалю, а також містить рослинні білки. Крохмаль перетворюється в організмі в цукор і служить основним джерелом енергії, а білки є будівельним матеріалом для клітин і тканин.

Для виготовлення багатьох заварних кондитерських виробів використовують яйця, які містять повноцінні білки, жири та вітаміни. Використання яєць, вершкового масла або інших продуктів, багатих жирами, таких як молоко та вершки, підвищує вміст вітамінів у заварному тісті.

Застосування прянощів і інших ароматизаторів не лише покращує смак і аромат десертів, але й прискорює їхнє засвоєння. Завдяки вмісту вітамінів групи В та мінеральних речовин, таких як калій, фосфор, сірка та інші, заварні кондитерські вироби стають важливим джерелом поживних речовин для організму людини.

Біологічна цінність досліджуваних виробів визначається їхнім амінокислотним складом, вмістом зольних елементів, вітамінів і поліненасичених жирних кислот. Вироби з заварного тіста характеризуються хорошою рівномірною пористістю, еластичністю та легкою перетравлюваністю.

Заварне тісто, так назване через свій спосіб приготування, є особливим видом тіста. Під час його готування борошно змішується з киплячою водою, сіллю і жиром, а потім заварюється. Отримана заварна маса охолоджується та змішується з великою кількістю яєць.

Це тісто не містить цукру, тому має прісний смак та широке застосування. Воно готується без використання розпушувачів. Особливістю заварного тіста є наявність великих пустот всередині виробів, які потім заповнюються кремом або іншою начинкою.

Історично, вважається, що заварне тісто було винаходом Понтареллі, кухара Катерини Медичі, який жартома назвав своє створіння "паштет в Panterelli" у 1540 році. Рецепт з часом змінювався, а разом із ним змінювалася і назва: тісто почали називати "паштет Popelini", а потім "паштет з більш Popelin". Часто ці вироби мали форму жіночих грудей, що, схоже, сподобалося палким італійцям. Приблизно в 1760 році французький кондитер Жан Авіс створив булочки «шу».

Серед відомих виробів-десертів із заварного тіста можна виділити:

Профітролі - це невеликі (діаметром менше 4 см) кулінарні вироби французької кухні, здебільшого з заварного тіста, з різноманітними начинками, як солодкими, так і несолодкими, такими як заварний крем, салат, гриби, м'ясо та інше (див.рис. 1.1).



Рисунок 1.1 – Профітролі [31]

Еклери - це вишукані версії профітролів (див.рис. 1.2). Назва «еклер» походить від французького слова «clair» (блискавка). Еклери завжди мають солодку начинку.



Рисунок 1.2 – Еклери [32]

Основними видами сировини при виробництві десертів із заварного тіста є борошно, цукор, вершкове масло, яйця. Поряд з ними застосовуються молочні продукти, фрукти, горіхи, коньяк, есенції та ін

Якість сировини, що надходить на виробництво, повинно відповідати вимогам, встановленим державними стандартами і технічними умовами, а барвники - вимогам діючих санітарних правил.

Традиційна технологія приготування заварного тіста включає кілька етапів, які можна розглядати послідовно:

1. Основний процес. У каструлю наливають воду та доводять її до кипіння, іноді додають також молоко. Потім додають вершкове масло та при постійному помішуванні доводять до повного розчинення масла. Далі додають борошно і швидко перемішують у воді, часто використовуючи силіконову лопатку для зручності.

2. Введення яєць. Яйця рекомендується додавати до тіста, яке трохи вистигло, оскільки білок може згорнутися при попаданні на гарячу поверхню. Їх додають до основи, яка охолола.

3. *Вимішування та вистоювання.* Після додавання всіх інгредієнтів масу потрібно добре перемішати, спочатку у мисці, а потім на столі. Потім тісто залишають на 15 хвилин для того, щоб воно набуло пластичності.

Після цих етапів заварне тісто можна використовувати для приготування різноманітних виробів, наприклад, відсаджувати на лист за допомогою кондитерського мішка. Залежно від зовнішнього вигляду та розміру тістечка вибирається форма насадки.

Варіюючи начинкою та прикрасами, такими як ягоди, конфітюри, шоколад чи глазур, кондитери створюють безліч смачних та цікавих тістечок.

Технологія приготування десерту Шу.

У Франції спочатку було приготовано тістечко з простою та зрозумілою назвою. Особливістю цього десерту є кракелін - тонкий корж з пісочного тіста, розташований наверху основи. Під час випікання він створює цікаву пористу структуру. Начинка цього тістечка - крем із вершків, цукру та цедри лайма.

Заварне тісто розміщують у формі маленьких копійок на противні, покритий пергаментним папером. Потім накладають верхній шар пісочного коржа. Товщина кракеліну не повинна перевищувати 0,5 см. Основу для цих десертів, так само як і для інших видів повітряних тістечок, випікають протягом 15 хвилин при температурі 150° С.

Після випікання Шу охолоджують. Для начинки вони обережно вирізають верхню частину, а потім заповнюють порожнечу кремом і закривають шапочку назад.

Технологія приготування десерту Профітролі.

Профітролі також мають французьке походження. Особливістю цієї страви є їхній невеликий розмір і можливість обирати різні начинки.

Профітролі можуть бути закусочними, наповненими рибою, м'ясом, грибами, паштетами або сиром, а також солодкими, з заварним кремом, згущеним молоком з маслом або ягідними начинками. Деякі профітролі можуть бути порожніми.

Процес приготування тіста для профітролів - це класика. Для їх формування використовується насадка, яка дозволяє отримати виріб круглої форми з виступом на вершині. Заповнення профітролів зазвичай відбувається шляхом розрізання або проколу за допомогою кондитерського шприца.

Технологія приготування десерту Еклер.

Еклер - це популярна ласощі французької кухні, яка в Україні відома також як заварне тістечко. Традиційно еклери мають прямокутну форму, а для їх формування на лист потрібна спеціальна насадка з хвилястими краями. Довжина готових еклерів може варіюватися від 3 до 10 см.

Основна начинка для еклерів - заварний крем. Щоб надати їм особливого смаку і вигляду, кондитери покривають їх поверхню білою або чорною (шоколадною) глазур'ю і посипають пудрою.

Еклери популярні по всьому світу, проте в кожній країні, включаючи Україну, вони можуть мати власні назви. Наприклад, в Німеччині їх часто називають «заячі лапки» або «кавова паличка», а в Сполучених Штатах їх відомі як «довгі пончики».

Технологія приготування десерту Сент Оноре.

Ласощі Сент-Оноре, своїм розміром, більше нагадують торт. Традиційний варіант цих смаколиків включає пісочний корж, прикрашений вершковим кремом та маленькими профітролями, наповненими збитими вершками.

Деякі кондитери готують ласощі Сен-Оноре у формі Шу. Ці тістечка мають зовнішній вигляд, схожий на папську тіару. Для оздоблення використовують ягоди малини та малиновий конфітур, а порожнє тістечко наповнюють збитими вершками.

Технологія приготування десерту Крокембуш.

Ласощі у формі «ялинки» є творінням кондитерів, яке складається з повітряних профітролей, наповнених ніжною начинкою з повітряного крему. Профітролі вдало склеюються між собою за допомогою солодкого карамельного «клею». Колись крокембуш був відомий як популярний весільний торт.

1.2 Обґрунтування параметрів виробництва десертів із заварного тіста у закладах ресторанного господарства України та світу

Десерти із заварного тіста становлять важливу складову меню закладів ресторанного господарства як в Україні, так і в усьому світі. Вони є популярними серед клієнтів завдяки своїй неповторності, різноманітності та вишуканому смаку. Українські та світові заклади ресторанного господарства пропонують широкий асортимент десертів із заварного тіста, які включають в себе такі вироби, як еклери, профітролі, Сент-Оноре, Шу, тістечка «ялинки» та багато інших.

В Україні десерти із заварного тіста можна знайти у вишуканих ресторанах, кафе та кондитерських. Зазвичай вони мають свої авторські рецепти, які відображають українські традиції та смакові вподобання місцевих клієнтів. У світі десерти із заварного тіста також популярні і представлені у різних кулінарних культурах. Французькі патісері відомі своїми вишуканими еклерами та профітролями, в той час як італійські кондитери славляться тістечками типу шу та Сент-Оноре.

Загалом, десерти із заварного тіста є популярними у всьому світі і є невід'ємною частиною ресторанного господарства як в Україні, так і в інших країнах. Вони пропонують клієнтам можливість насолодитися неповторним смаком та вишуканою подачею, що робить їх незамінним елементом будь-якого гастрономічного досвіду.

На сьогоднішній день виробництво кондитерських виробів з заварного тіста в ресторанах України та світу переживає певні зміни і вдосконалення, відображаючи сучасні тенденції споживчого попиту та кулінарних трендів.

Ресторани створюють все більше різноманітних десертів з використанням заварного тіста, включаючи еклери, профітролі, Сент-Оноре та інші творіння. Такі вироби стають не лише смачними десертами, але й естетичними шедеврами.

Ресторани постійно шукають нові способи приготування та подачі десертів з заварного тіста. Це може включати використання нестандартних начинок, експерименти з текстурами та смаками, а також оригінальні методи прикраси.

Зростає популярність здорового харчування, що впливає й на кондитерську галузь. Ресторани створюють десерти з меншим вмістом цукру, використовуючи натуральні інгредієнти та замітники цукру, такі як фруктоза або стевія.

Багато ресторанів у світі стежать за трендом використання місцевих інгредієнтів у виробництві своєї продукції. Це дозволяє створювати унікальні десерти з автентичним смаком та зв'язком із культурою та традиціями регіону.

У сучасному виробництві кондитерських виробів з заварного тіста велика увага приділяється не лише смаку, але й естетиці та подачі. Ресторани змагаються за створення десертів, які не лише смачні, але й вражають виглядом та оформленням.

Ці фактори впливають на сучасний стан виробництва кондитерських виробів з заварного тіста як у ресторанах України, так і в усьому світі, роблячи цю галузь більш різноманітною, креативною та привабливою для споживачів.

Одним з важливих параметрів виробництва десертів із заварного тіста є вибір складових інгредієнтів. Враховуючи сучасні тенденції в харчуванні, заклади ресторанного господарства вдаються до використання якісних та натуральних продуктів для приготування десертів. Це може включати в себе використання органічного борошна, свіжих яєць, натурального вершкового масла та інших складників без штучних добавок та консервантів.

Вибір складових інгредієнтів є одним з ключових параметрів у виробництві десертів із заварного тіста. Це визначає якість, смак, текстуру та вигляд готового продукту. Ось деякі аспекти, які враховують кухарі ресторанів при виборі складових інгредієнтів:

1. Якість борошна: Використане борошно має бути високої якості і підходити для виробництва кондитерських виробів. Воно повинно мати оптимальну кількість білка та глютену для створення пластичного тіста.

2. Види цукру: вибір типу цукру (білий, коричневий, цукровий пісок або цукровий сироп) впливає на смак та текстуру десерту. Деякі види цукру можуть також надавати більше колірної глибини та аромату продукту.

3. Бульйонні інгредієнти: до складу тіста можуть входити такі інгредієнти, як вода, молоко, вершкове масло або рослинні олії. Вони впливають на консистенцію тіста та його смак.

4. Яйця: додають тісту багатocінних білків та жирів, що впливає на його текстуру та смак. Вони також можуть використовуватися для покращення колірної вигляду та структури тіста.

5. Види начинок і добавок: при виборі начинок і добавок слід враховувати їх сумісність з основним тістом, їх смакові якості та текстурні характеристики.

6. Додаткові інгредієнти: деякі рецепти можуть включати спеції, ароматизаторів, солодких або солоних добавок, які додають унікальний смак та аромат десерту.

Вибір оптимальних складових інгредієнтів є важливим етапом у виробництві десертів із заварного тіста, оскільки він визначає остаточні характеристики та якість готового продукту.

Ще одним параметром є технологічний процес приготування. Виробництво десертів із заварного тіста вимагає точного дотримання технології, включаючи правильне зведення складових, правильну температуру та тривалість випікання. Забезпечення стабільної технологічної процедури дозволяє досягти однакової якості продукту на кожному етапі виробництва.

Цей процес включає в себе кілька важливих кроків:

1. Приготування тіста.
2. Формування виробу.
3. Печіння або випічка.
4. Приготування начинки та декорування.

Крім того, важливим параметром є визначення споживчих властивостей та естетичного вигляду десертів. Залежно від концепції закладу та вимог клієнтів,

параметри, такі як текстура, смакові характеристики, форма та оздоблення, можуть варіюватися. Це означає звернення уваги на такі критерії:

1. Важливо, щоб десерти були смачними та задовольняли смакові палітру споживачів. Визначення правильного співвідношення інгредієнтів, використання якісних продуктів та дотримання рецептури допомагає забезпечити приємний смаковий досвід.

2. Консистенція тіста, начинки та глазури грають важливу роль у споживчих властивостях десертів. Наприклад, заварне тісто повинно бути пухке і легке, а креми - ніжними та кремовими.

3. Естетичний вигляд десерту грає важливу роль у його привабливості для споживача. Вироби з заварного тіста можуть бути прикрашені фруктами, глазур'ю, шоколадом або карамеллю для створення апетитного зовнішнього вигляду.

4. Важливо також враховувати спосіб упакування та представлення десертів, особливо якщо вони призначені для продажу. Привабливе та оригінальне упакування може значно підвищити привабливість виробу для покупців.

Отже, ретельне обґрунтування та врахування параметрів виробництва дозволяє досягти високої якості кондитерської продукції, яка задовольняє потреби сучасного споживача та сприяє успішному функціонуванню закладів ресторанного господарства як на рівні регіональному, так і світовому.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ДЕСЕРТІВ ІЗ ЗАВАРНОГО ТІСТА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У КАВ'ЯРНІ «COFFE RECORDS» У М. ЧЕРНІВЦІ

2.1. Загальна характеристика кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці

Кав'ярня «Coffee Records» знаходиться за адресом: Чернівці, вул. Чайковського, 5.

Робочі години:

Пн-Пт 08:00 — 21:00

Сб-Нд 09:00 — 21:00

Слоган: «Кав'ярня, що задає ритм міста»

Логотип (див.рис.2.1)



Рисунок 2.1 – Логотип кав'ярні «Coffee Records» [28]

Власність: Кав'ярня «Coffee Records» є приватним підприємством, власником якого є індивідуальний підприємець або група інвесторів.

Організаційно-правова форма: Кав'ярня зареєстрована як підприємство з обмеженою відповідальністю (ТОВ) згідно з відповідним законодавством України.

Галузева приналежність: Підприємство належить до галузі обслуговування громадського харчування.

Місцезнаходження: Кав'ярня розташована у місті Чернівці за адресою вул. Чайковського, 5, що забезпечує зручний доступ для місцевих мешканців та туристів.

Матеріально-технічна база: Заклад має сучасно обладнану кухню для приготування страв, затишні та стильні приміщення для обслуговування гостей, а також доступ до інтернету та інших додаткових послуг.

Опис кав'ярні: У Чернівцях, на вулиці Чайковського, розташована кав'ярня «Coffee Records», яка стане відмінним вибором для прихильників якісної кави та приємної атмосфери. Це місце ідеально підходить для гурманів, які шукають не лише смачну їжу, а й можливість зустрітися з друзями або колегами.

«Coffee Records» - це не лише кав'ярня, але й місце, де створено особливу атмосферу. Аромат свіжої кави, м'який килимок і затишок допоможуть вам розслабитися та насолодитися часом, проведеним тут.

У «Coffee Records» відвідувачів очікує широкий вибір кави та чаю, смачні сніданки та обіди, а також різноманіття свіжих десертів. Крім того, тут діє магазин з платіжними терміналами, що дозволить забрати онлайн-замовлення.

Розташована в зручному місці, «Coffee Records» приваблює як туристів, так і місцевих мешканців Чернівців. Кожен точно знайде тут смачну їжу, відмінну каву та знайомі обличчя. Ця кав'ярня може стати улюбленим місцем для відпочинку.

У «Coffee Records» ви зможете насолодитися широким вибором кавових напоїв, чаю, соків та інших напоїв, а також смачними сніданками, ланчами та десертами. Кав'ярня пропонує унікальні десерти із заварного тіста, які стали візитною карткою закладу.

Затишна атмосфера «Coffee Records» сприяє як спокійному ранковому чи денному відпочинку, так і дружнім зустрічам чи робочим зустрічам. Простір кав'ярні оформлений у стилі лаунж, що створює відчуття затишку та комфорту.

Крім того, «Coffee Records» відома своїми культурними подіями та мистецькими виставками, що робить її центром культурного життя міста. Завдяки цьому, кав'ярня є не лише місцем для відпочинку та насолоди смаком, а й місцем для інтелектуального та культурного розвитку.

Характеристика харчової продукції:

- Харчова продукція включає в себе різноманітні десерти, напої, закуски та інші страви, які призначені для задоволення смакових потреб клієнтів.
- Асортимент продукції включає каву, чай, коктейлі, свіжо приготовані соки, десерти із заварного тіста, сендвічі, салати та інші закуски.
- Продукція забезпечує клієнтів якісною та смачною їжею, що може бути важливою складовою здорового харчування.

В таблиці 2.1 наведено аналіз базової рецептури продукції із заварного тіста.

Таблиця 2.1.

Аналіз базової рецептури десертів із заварного тіста у кав'ярні «Coffee Records»

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Мука пшенична	Висока якість, без домішок	60	Заміс тіста, формування
Вода	Очищена, без домішок	30	Заміс тіста, розкатування
Масло вершкове	Першого віджиму, висока якість	10	Заміс тіста, формування
Яйця курячі	Свіжі, великого розміру	20	Додавання до тіста
Цукор	Кристалічна, висока чистота	15	Додавання до тіста
Сіль	Морська, без домішок	1	Додавання до тіста

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності кав'ярні «Coffee Records» у м. Чернівці

Аналіз технологічної і проєктної діяльності кав'ярні «Coffee Records» у місті Чернівці відображає успішну стратегію розвитку та унікальний підхід до гастрономічного та культурного середовища.

1. Меню та рецепти.

Меню та рецепти в кав'ярні «Coffee Records» у Чернівцях вражають своєю різноманітністю та оригінальністю (див.рис.2.2). Кожен елемент меню ретельно розроблений, щоб задовольнити найвибагливіші смаки клієнтів. Зокрема, особливу увагу приділяють кавовим напоям, в яких використовуються відібрані сорти кави та натуральні інгредієнти. Рецепти десертів із заварного тіста стали справжньою візитною карткою закладу, пропонуючи унікальні смакові поєднання та естетичні враження. Крім того, меню регулярно оновлюється, щоб принести нові смакові відкриття та відповідати сучасним гастрономічним тенденціям.

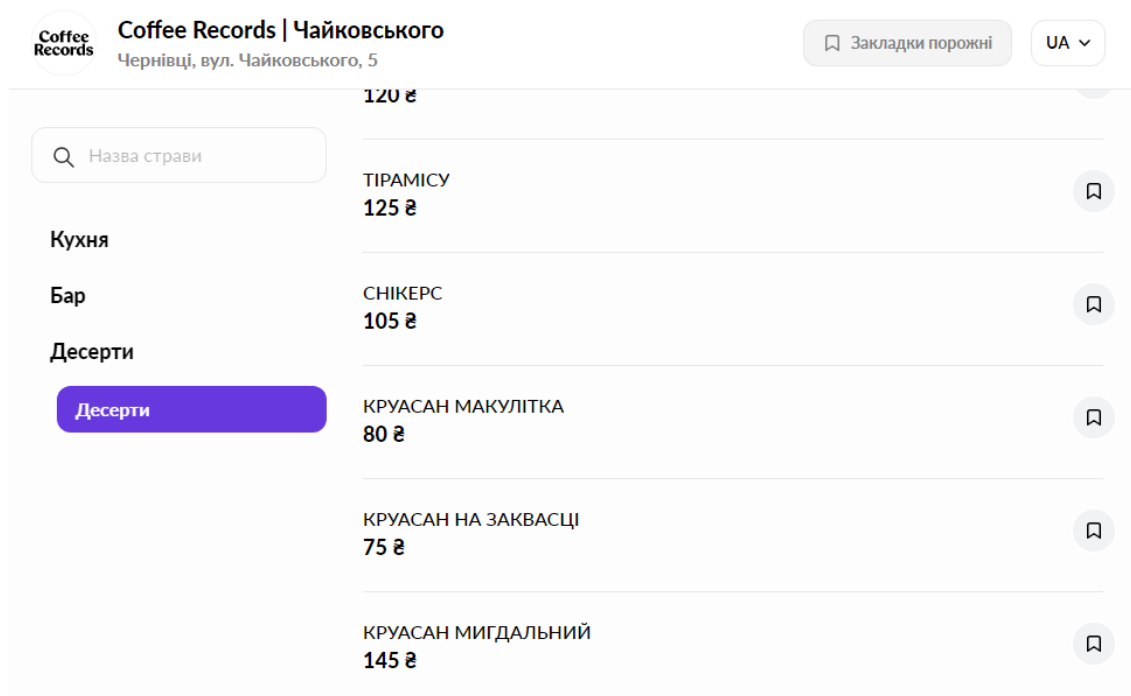


Рисунок 2.2 – Меню кав'ярні «Coffee Records»[33]

Технологічний процес приготування страв (див.табл.2.2) і напоїв у кав'ярні відповідає найвищим стандартам якості, а рецепти відзначаються оригінальністю та смаковими відкриттями.

Таблиця 2.2.

Аналіз технологічного процесу виробництва десертів із заварного тіста у кав'ярні «Coffee Records»

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Заміс тіста	Отримання однорідної маси тіста	Час, швидкість змішування, температура	Утворення глютену, гідrataція крохмалю
Формування тіста	Формування заготовок десертів	Температура, формування	Утворення структури тіста, розтяжність
Теплова обробка тіста	Досягнення готовності та смаку	Температура, час	Підйом тіста, карамелізація цукру

2. Організація простору.

Організація простору у кав'ярні «Coffee Records» в місті Чернівці вражає своєю стильністю та функціональністю. Приміщення ретельно сплановане з урахуванням потреб клієнтів, створюючи затишну та комфортну атмосферу для відпочинку та спілкування.

Меблі та декор в кав'ярні підібрані з урахуванням сучасних дизайнерських тенденцій, що додає приміщенню елегантності та стилю. Просторовість та відкритість заохочують до розміщення декількох груп клієнтів, будь то пари, друзі чи колеги, а також створюють можливість для приватного та затишного відпочинку.

Розміщення столиків та зон для сидіння враховує різноманітні потреби відвідувачів, дозволяючи обирати місце залежно від персональних вподобань. Крім

того, присутність вільного простору дозволяє проводити різноманітні культурні події та виставки, розширюючи функціональні можливості кав'ярні (див рис.2.3).



Рисунок 2.3 – Організація простору кав'ярні «Coffee Records» [28]

Простір кав'ярні ретельно спланований для забезпечення комфорту та затишку відвідувачів. Ергономіка та естетика приміщення створюють приємну атмосферу для відпочинку та спілкування.

3. Маркетингові стратегії.

Маркетингові стратегії кав'ярні «Coffee Records» у Чернівцях відзначаються своєю ефективністю та креативністю, що сприяє привертанню нових клієнтів та утриманню постійної аудиторії. Основні складові цих стратегій включають:

Присутність в соціальних мережах: «Coffee Records» активно використовує популярні соціальні мережі, такі як Instagram, Facebook (див.рис.2.4), для

просування свого бренду. Кав'ярня публікує фотографії своїх страв, анонси подій та спеціальні пропозиції, що збільшує зацікавленість аудиторії та залучає нових клієнтів.

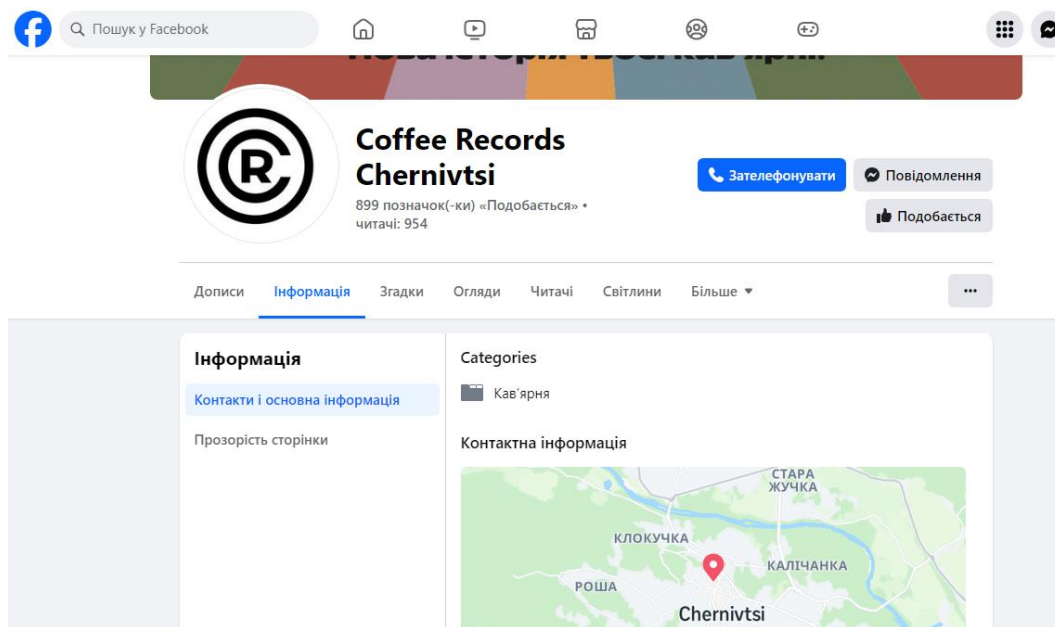


Рисунок 2.4 – Сторінка кав'ярні «Coffee Records» у соцмережі Facebook [28]

Організація акцій та рекламних кампаній: «Coffee Records» проводить регулярні акції та рекламні кампанії для привертання уваги клієнтів. Це можуть бути знижки на певні страви або напої, акції з подарунками або спеціальні заходи до святкових або тематичних подій. Також приділяє увагу створенню слоганів для залучення нових клієнтів (див.рис.2.5).



Рисунок 2.5 – Слоган кав'ярні «Coffee Records» у соцмережі Facebook [28]

Участь у місцевих подіях: Кав'ярня активно взаємодіє з місцевою спільнотою, беручи участь у місцевих фестивалях, ярмарках та благодійних заходах. Це дозволяє кав'ярні залучити увагу до свого бренду та розширити свою клієнтську базу.

Лояльність клієнтів: «Coffee Records» запроваджує програму лояльності для постійних клієнтів, що дозволяє залучати нових клієнтів та стимулювати повторні візити. Це може бути накопичувальна система балів, знижки або спеціальні пропозиції для постійних клієнтів.

В цілому, «Coffee Records» активно використовує маркетингові інструменти для залучення клієнтів.

4. Інноваційність.

Інноваційність є ключовим аспектом діяльності кав'ярні «Coffee Records» у Чернівцях. Кав'ярня постійно впроваджує нові ідеї та концепції, щоб задовольнити

змінні потреби своїх клієнтів та виділитися на фоні конкурентів. Основні напрямки інноваційної діяльності включають:

«Coffee Records» постійно розширює своє меню, додаючи нові смаки та страви. Кав'ярня активно експериментує зі складом та презентацією страв, щоб привнести свіжі ідеї та смакові відкриття для своїх клієнтів.

«Coffee Records» впроваджує нові технології в свою діяльність, щоб покращити обслуговування клієнтів та оптимізувати бізнес-процеси. Це може включати використання спеціалізованого програмного забезпечення для управління замовленнями та лояльністю клієнтів, а також впровадження нових кавових технологій.

Кав'ярня приділяє увагу екологічним аспектам своєї діяльності, використовуючи екологічно чисті інгредієнти та упаковку, а також пропагуючи у своїй спільноті зелені практики та відповідальне споживання.

Кав'ярня відома своєю активною участю у культурному житті міста, організацією виставок, майстер-класів та інших заходів. Це дозволяє кав'ярні залучати нових клієнтів та підтримувати місцеву спільноту.

Інноваційність «Coffee Records» допомагає закладу залишатися актуальним та привабливим для своїх клієнтів, а також відкриває нові можливості для розвитку та розширення бізнесу.

Кав'ярня постійно розвивається та впроваджує нові ідеї і концепції, щоб задовольнити потреби зміни ринку та вимоги клієнтів.

В цілому, кав'ярня «Coffee Records» виявляється успішним проектом, який поєднує в собі високу якість обслуговування, оригінальний підхід до гастрономії та активну участь у культурному житті міста.

2.3. Організація виробництва технологій десертів із заварного тіста у кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці

Аналіз асортименту десертів у кав'ярні «Coffee Records» показує нам, що десертів із заварного тіста в меню закладу дуже мало. Але, організація виробництва технологій десертів із заварного тіста в кав'ярні «Coffee Records» у місті Чернівці є одним із ключових аспектів успішної діяльності закладу (див.рис.2.6).



Рисунок 2.6 – Візуальні композиції десертів кав'ярні «Coffee Records»[27]

Нижче подаємо опис організації виробництва цих десертів:

1. Кожен десерт із заварного тіста у «Coffee Records» ретельно розробляється з урахуванням смакових вподобань клієнтів та оригінальності. Кулінарні експерти закладу працюють над створенням унікальних рецептів, які стають візитною карткою кав'ярні.

2. Для виготовлення десертів використовуються лише високоякісні інгредієнти. Кав'ярня співпрацює з надійними постачальниками, щоб забезпечити стабільну якість та свіжість продуктів.

3. Виробництво десертів із заварного тіста проводиться в спеціально обладнаній кухні кав'ярні. Досвідчені кондитери використовують традиційні та сучасні технології для створення вишуканих смакових та візуальних композицій (див.рис2.5).

4. Після виготовлення десерти ретельно упаковуються для збереження свіжості та привабливого вигляду. Кожен десерт подається клієнтам з особливою увагою до деталей та естетики.

5. «Coffee Records» віддає великий значення контролю якості продукції. Кожна партія десертів перевіряється на відповідність стандартам якості перед подачею до клієнтів.

Організація виробництва десертів із заварного тіста у кав'ярні «Coffee Records» є добре організованою та ефективною, що дозволяє закладу пропонувати клієнтам високоякісні та смачні продукти.

РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЇ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ДЕСЕРТІВ ІЗ ЗАВАРНОГО ТІСТА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ У КАВ'ЯРНІ «COFFE RECORDS» У М. ЧЕРНІВЦІ

3.1. Розробка технологій десертів із заварного тіста у кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці

Аналізуючи популярність та попит на десерти із заварного тіста в місті Чернівцях ми вивчили, які види десертів є найбільш популярними серед клієнтів. Тому, для покращення технології виробництва заварного тіста, а також підвищення харчової цінності та зниження калорійності заварних виробів, розробили (удосконалили) оригінальні рецепти десертів із заварного тіста, які будуть приваблювати увагу клієнтів і відрізнятимуться від конкурентів.

Результати проведених досліджень свідчать про те, що непереносність глютену трапляється набагато частіше, ніж було на початку.

Глютен – це білок, який міститься в пшениці, житі, а також ячмені. Тобто він присутній практично у всіх хлібобулочних і кондитерських výroбах. Він виконує сполучну функцію, тому для відповіді на питання, навіщо додають глютен в продукти, можна розглянути тісто, як приклад. Завдяки клейковині тісто буде еластичним і не розсиплеться в руках. Випічка з пшеничного борошна пишна, готові вироби мають більший термін зберігання.

Непереносність клейковини може бути обумовлена трьома механізмами, кожен з яких супроводжується індивідуальними симптомами:

- ентеропатія — з таким типом непереносності, спостерігається повний набір неприємних симптомів захворювання;
- алергія — присутні симптоми харчової алергії (кропив'янка, свербіж, висипання навколо рота, нудота);
- герпетиформний дерматит (харчова гіперчутливість) — наявність висипу, який супроводжується пухирями.

Також є захворювання целіакія, при цій хворобі імунна система організму атакує слизову оболонку тонкої кишки під впливом глютену, що спричиняє запалення та пошкодження ворсинок тонкої кишки, які відповідають за поглинання поживних речовин. Це може призводити до різних симптомів, таких як біль у животі, діарея, втома, втрата ваги тощо. Щоб уникнути ускладнень, людям з целіакією необхідно дотримуватися безглютенової дієти, уникати споживання будь-яких продуктів, що містять глютен.

Зважаючи на це під час приготування заварного тіста вирішуємо замінити пшеничне борошно на кокосове, пшоняне та рисове борошно. Це борошно не містить глютену, оскільки рис являє собою зернову культуру, що не містить цього білка. Воно містить ряд органічних речовин, такі як: клітковина, вітаміни, мінерали, антиоксиданти, протеїн. Інгредієнти для заварного тіста без глютену ті самі, як і для звичайних – вода, молоко, масло, сіль, цукор і яйця. Однак відрізняється те що, як тільки ви доведете суміш води, молока, масла, солі та цукру до кипіння, додаєте борошно та перемішуєте. Для звичайного заварного тіста ви б знову поставили його на плиту. Важливий крок: коли ви додаєте борошно, просто дайте суміші охолонути, після цього поступово додаєте яйця та перемішуєте.

Задля отримання збалансованого жирнокислотного складу, відмінних органолептичних показників, використовуємо пюре обліпихи в начинку.

Додавання обліпихи в тістечко збагатить його корисними властивостями. Обліпиха додає вітамін С, який допоможе підтримати імунну систему, а також вітаміни К і Е, корисні для здоров'я кісток і шкіри. Крім того, обліпиха містить жирні кислоти, які можуть покращити здоров'я серця та шкіри. Її кислий смак також може додати цікавого аромату до тістечок. Також має антиоксидантні властивості, захищаючи клітини від ушкоджень вільними радикалами.

Результати досліджень свідчать про те, що багато людей хворіє діабетом, тому вирішуємо замінити цукор на стевію в таких десертах як «Профітролі кремові «Рекордс» з сиром» та «Тістечко шу з манговим кремом шантельє і кусочками манго».

Стевія – це натуральний підсолоджувач, отриманий з листя рослини стевія. Діабет - це захворювання, при якому підвищений рівень цукру (глюкози) в крові. Глюкоза - це основний джерело енергії для організму, яка використовується клітинами для функціонування. Проте для того, щоб глюкоза потрапила в клітини, необхідний гормон, що його продукує підшлункова залоза, - інсулін.

Діабет виникає тоді, коли тіло не може виробляти достатньо інсуліну або не використовує його ефективно. Це може призводити до накопичення глюкози в крові, що в свою чергу може призводити до серйозних проблем зі здоров'ям, таких як серцево-судинні захворювання, проблеми з баченням, ниркова недостатність та інші ускладнення.

З тих же причин стевія крутий продукт для людей із діабетом, адже вона не піднімає рівень цукру в крові. У переважній більшості профілактика діабету передбачає обмеження цукру як для людей із діабетом 1 типу на інсулінотерапії, так і для людей з 2 типом. У випадку з 1 типом стевія дає змогу колоти менше інсуліну, з 2 – контролювати бажаний рівень глюкози та лишатися в межах зниженого добового калоражу. Окрім того, певні дослідження в лабораторіях показують, що постійне вживання стевії здатне знизити рівень цукру в крові.

Профітролі креміві «Рекордс» з сиром.

Інгредієнти:

250 мл води

120 г вершкового масла

1 чайна ложка стевії

150-200 г кокосове борошно

2 яйця

Сир – 100 г

Сорбіт – 100 г

Сметана – 50 г

Шоколадна глазурь

Приготування:

Довести до кипіння 250 мл води, додати масло і сіль, і ще раз довести до кипіння. Проштовхнути кокосове борошно в каструлю з водою і ретельно перемішати. Отримати однорідне щільне тісто, яке легко відстає від стінок каструлі.

Розбити яйця в окрему миску і змішати. Потім додати по 1-2 столові ложки тіста за раз і ретельно перемішати. Результатом має бути м'яке густе тісто, яке все ж тримає форму.

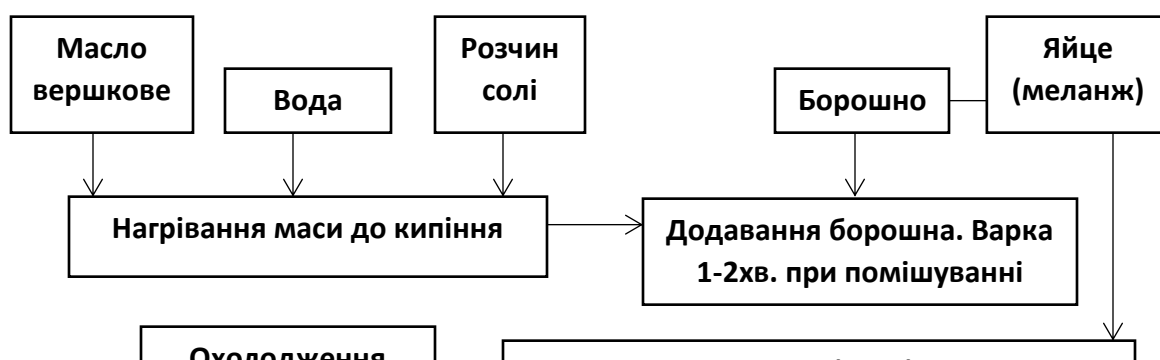
Викласти тісто в щільний пакет або кондитерський мішок. На кондитерський папір викласти тісто у вигляді смужок, використовуючи мокрі руки для розділення.

Випікати при 200 градусах протягом близько 30 хвилин. Еклери повинні добре піднятися. Після вимкнення духовки залишити їх всередині ще 10-15 хвилин, щоб вони не опустилися.

Підготовка крему. Збити сир з сорбітом і додати сметану. Ретельно змішати, щоб отримати дуже ніжний і повітряний крем.

Начинити готові еклери кремом, розрізавши їх збоку або за допомогою кондитерського мішка. Зверху можна полити шоколадною глазур'ю. Розтопити шоколад на водяній бані і занурити в нього кожен еклер. Поставити у холодильник для застигання.

Технологічна схема приготування заварного тіста для вищевказаного десерту наведена на рисунку 3.1.



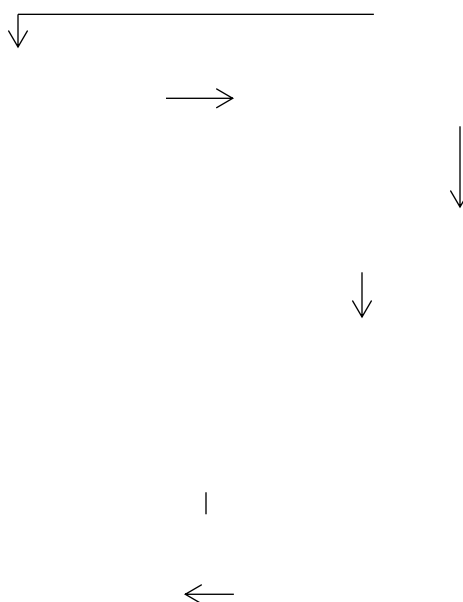


Рисунок 3.1 – Технологічна схема приготування заварного тіста

Технологічна картка на продукцію, яка описують загальний огляд процесу виробництва кремових еклерів «Рекордс» з сиром, наведена у додатку А.

Виробництво кремових еклерів з сиром «Рекордс» може бути доволі складним технологічним процесом, що включає кроки, які розписані в Картці технологічного процесу виробництва десерту еклери кремові з сиром «Рекордс» (див.табл.3.1).

Таблиця 3.1.

**Карта технологічного процесу виробництва десерту Еклери кремові
«Рекордс» з сиром**

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій
Приготування тіста для еклерів	Змішування води, масла, стевії, солі, муки та яєць	Однорідне тісто	Каструля, ложка, противень, духовка
Формування еклерів	Формування тіста у вигляді еклерів	Сирі еклери	Кондитерський мішок або ложка
Пекарська обробка еклерів	Печіння в духовці при певній температурі та часі	Золотисті та готові еклери	Духовка
Приготування крему	Змішування сиру «Маскарпоне», цукру, ванільного екстракту	Однорідний крем з сиром	Міксер, миска, ложка
Наповнення еклерів	Наповнення еклерів кремом через невеликі отвори	Еклери, заповнені кремом	Кондитерський мішок або насадка для вприскування
Декорування еклерів	Посипка цукровою пудрою, шоколадною глазур'ю	Декоровані еклери з фінальним оформленням	Декоративні елементи, посипка
Зберігання та реалізація	Підтримання прохолодної температури, упаковка	Продукція готова до зберігання та реалізації	Холодильник, контейнери для зберігання

Рекомендації щодо термінів та режимів зберігання та реалізації продукції включають:

Зберігання: Еклери краще зберігати в холодильнику при температурі приблизно 4-6°C. Вони можуть зберігатися протягом 12 годин після виготовлення.

Реалізація: Рекомендується продавати еклери якомога швидше після їх виготовлення, щоб забезпечити максимальну свіжість і смакові якості.

Хімічний склад та харчова цінність

Сировина	Маса нетто, г	Білки	Жири	Вуглеводи
Борошно кокосове	150	19,5	97,5	21
Яйця	160	20,32	18,4	-
Маслянка	250	8,25	10	12
Вершкове масло	90	0,54	74,25	0,81
Сіль	5	-	-	-
Сир маскарпоне	200	22	8	6
Сорбіт	125	-	-	123,75
Вершки 20%	200	5,6	40	7,2
Вихід	1000	76,21	248,15	163,65

Енергетична цінність = $(76,21 \cdot 4) + (248,15 \cdot 9) + (163,65 \cdot 4) = 304,84 + 2233,35 + 654,6 = 3192,79$ кКал. В 100 г страви = 319,27 кКал

Наявність різних вітамінів та мінералів, таких як вітамін А, вітамін D, вітамін Е, вітамін С, вітамін В12, кальцій, залізо, магній.

Кракелін з кремом шантельє і обліпихою без глютену.

Інгредієнти:

Вершкове масло 155 г
Світло-коричневий цукор 90 г
Рисове борошно 210 г
Вода 100 г
Молоко 100 г
Цукор 90 г
Сіль 4 г
Яйця 150 г
Вершки 33% 210 г
Глюкоза 4 г
Трімолін 4 г
Молочний шоколад 100 г
450 г пюре обліпихи
8 г пектину
8 г кукурудзяного крохмалю

Приготування:

Розм'якшене вершкове масло і світло-коричневий цукор з'єднати разом, додати рисове борошно і перемішати силіконовою лопаткою до однорідної суміші. Викласти кракелін на аркуш пергаменту. Потім покласти пергаментного паперу на кракелін і розкачайте його товщиною 2 мм. В морозилку на 15 хвилин.

Молоко, воду, масло, сіль і цукор довести суміш до кипіння. Помістити рисове борошно в міксер і влити киплячу суміш. Перемішувати на середній швидкості до однорідності. Коли суміш охолоне, поступово додати яйця. Підготувати дві форми для запікання. Помістити заварну суміш у кондитерський мішок і нанести на більший шаблон шматочки діаметром 5 см, менший діаметром 2,5 см. Охолоджений кракелін нарізати таким самим діаметром та помістити

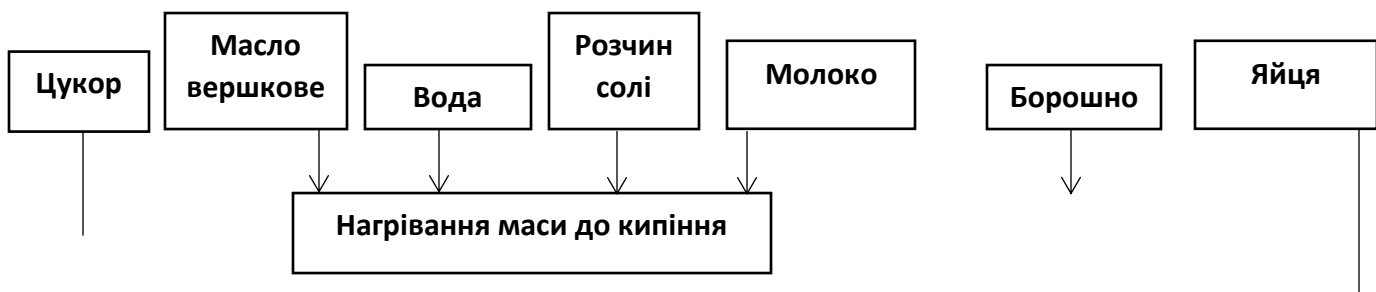
шматочки кракеліну зверху на заварне тісто. Випікати при 180 °С діаметром 5 см 30 хвилин, меншу 2,5 см 15 хвилин.

Вершки, трімолін, глюкозу довести до кипіння. В молочний шоколад вливаєм гарячу суміш та добре перемішати. Додати холодних вершків та пробити блендером. Накрити харчовою плівкою і покласти в холодильник на ніч. Збити міксером крем до пишності.

Нагріти обліпихове пюре. При постійному помішуванні додати цукор, пектин і кукурудзяний крохмаль. Довести до кипіння постійно помішуючи. Накрити харчовою плівкою та залишити щоб вистигло до кімнатної температури.

Кракелін розрізати, наповнити кремом шантельє за допомогою кондитерського мішка і всередину додати обліпиху. Прикрасити зверху кремом і цілою малиною.

Технологічна схема приготування заварного тіста для вищевказаного десерту наведена на рисунку 3.1.1



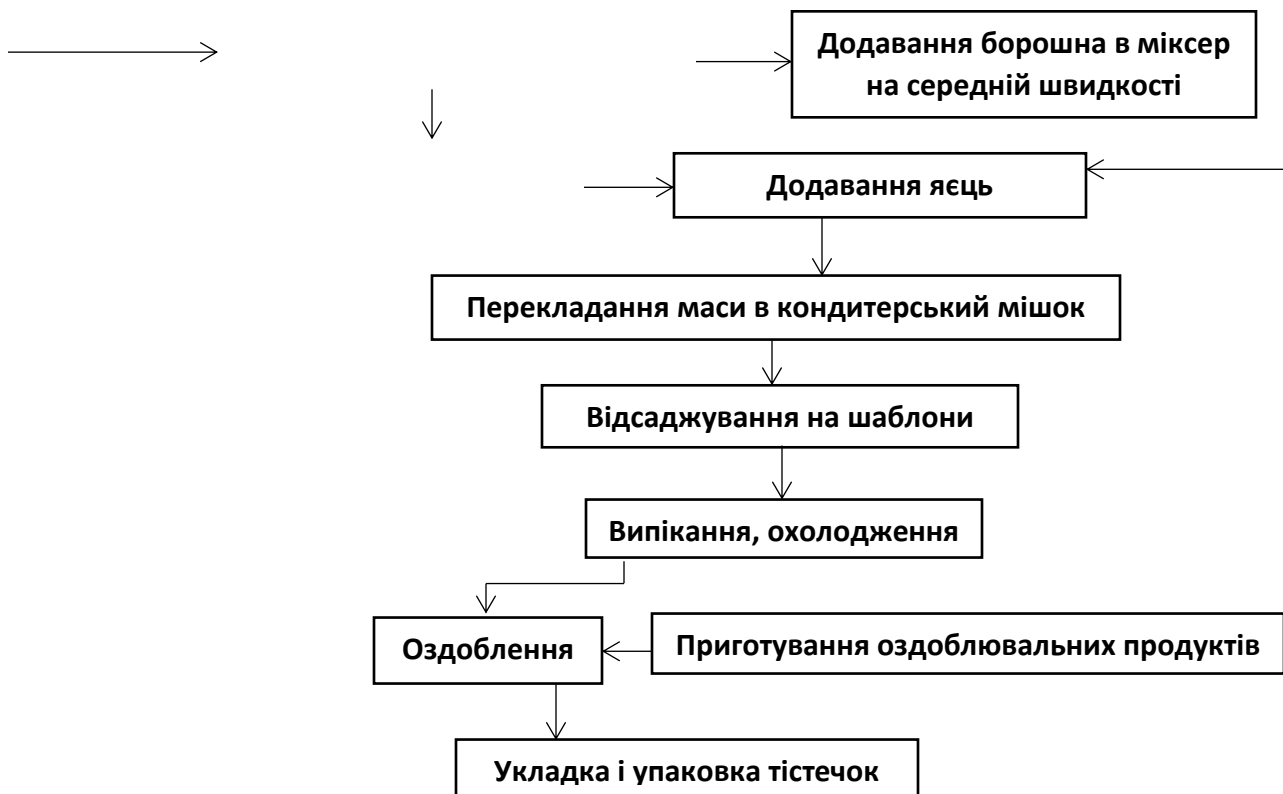


Рисунок 3.1.1 – Технологічна схема приготування заварного тіста

Технологічна картка на продукцію, яка описують загальний огляд процесу виробництва кракеліну з кремом шантельє і обліпихою без глютену, наведена у додатку Б.

Виробництво кракеліну з кремом шантельє і обліпихою без глютену розписані в Картці технологічного процесу (див.табл.3.1.1).

Таблиця 3.1. 1

Карта технологічного процесу виробництва десерту Кракелін з кремом шантельє і обліпихою без глютену

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій
Приготування тіста для кракеліну	Змішування масла, цукор, борошно	Однорідне тісто	Каструля, лопатка, противень, пергамент, качалка
Формування кракелів	Формування тіста діаметром 5 і 2,5 см	Сирі кракелін	Кондитерський мішок або ложка
Приготування заварного тіста	Змішування молока, води, масла, сіль, цукор, яйця і борошна	Однорідне тісто	Каструля, міксер, лопатка, противень, пергамент, качалка
Формування тістечок	Формування тіста діаметром 5 і 2,5 см	Сирі тістечка	Кондитерський мішок
Пекарська обробка тістечок	Печіння в духовці з кракеліном при певній температурі та часі	Золотисті та готові тістечка	Духовка
Приготування крему шантельє	Змішування вершків, трімолін, глюкоза, молочний шоколад	Однорідний крем	Міксер, миска, ложка, блендер, харчова плівка
Приготування конфі з обліпихи	Змішування обліпихи, цукор, пектин, крохмаль	Однорідне конфі	Каструля, лопатка, харчова плівка
Наповнення тістечок	Наповнення кракелів кремом та конфі з обліпихи	Кракелі, заповнені кремом та конфі з обліпихи	Кондитерський мішок
Декорування тістечок	Крем та малина	Декоровані кракелі з фінальним оформленням	Декоративні елементи
Зберігання та реалізація	Підтримання прохолодної температури, упаковка	Продукція готова до зберігання та реалізації	Холодильник, контейнери для зберігання

Рекомендації щодо термінів та режимів зберігання та реалізації продукції включають:

Зберігання: Кракелін краще зберігати в холодильнику при температурі приблизно 4-6°C. Вони можуть зберігатися протягом 6 годин після виготовлення.

Реалізація: Рекомендується продавати кракелін якомога швидше після їх виготовлення, щоб забезпечити максимальну свіжість і смакові якості.

Хімічний склад та харчова цінність

Сировина	Маса нетто, г	Білки	Жири	Вуглеводи
Борошно рисове	200	1,4	-	160
Яйця	150	19,5	12,4	-

Молоко	100	3,2	-	-
Вершкове масло	90	0,63	74,4	-
Сіль	4	-	-	-
Глюкоза	4	-	-	4
Трімолін	4	-	-	4
Пектин	8	-	-	6,4
Кукурудзяний крохмаль	8	-	-	6,88
Молочний шоколад	100	8,5	34	-
Пюре обліпихи	450	-	-	54
Вершки 33%	200	5,6	66	-
Вихід	1000	38,83	186,8	235,28

Енергетична цінність = $(38,83 \cdot 4) + (186,8 \cdot 9) + (235,28 \cdot 4) = 155,32 + 1681,2 + 941,12 = 2777,64$ кКал. В 100 г страви = 277,76 кКал

Містить вітаміни С, Е, К, кальцій, калій та інші мінерали

Тістечко шу з манговим кремом шантельє і кусочками манго.

Інгредієнти:

Стевія 70 г

Вершкове масло 160 г

Пшоняне борошно 230 г

Молоко 100 мл

Вода 100 мл

Яйця 240 г

Сіль 2 г

400 мл вершків 36%

100 г цукрової пудри

1 г ванільного екстракту

300 г манго

25 г соку лимона

Приготування:

Масло, стевію і пшоняне борошно змішати до однорідної консистенції. Тісто викласти між двома шарами пекарського паперу і розкачати до товщини — 1-2 мм. Вирізати кола 4-5 см і покласти у морозилку на 1 годину.

Вода, молоко, масло, сіль і стевія довести до кипіння. Всипати пшоняне борошно і постійно помішувати, поки тісто не збереться у грудочку і почне відставати від стінок каструлі. Тісто охолодити і додавати по одному яйця, добре збиваючи. Тісто відсадити на деко за допомогою кондитерського мішка, застелене пергаментним папером. На тістечка зверху викласти заморожений кракелін. Випікати у духовці при 180 градусів 30-35 хвилин. Готові тістечка залишити повністю остудити.

М'якоть манго і сік лимона подрібнити за допомогою блендера. Вершки, цукрова пудра і ванільний екстракт збити міксером до твердих піків. Додати мангове пюре та перемішати. Нарізати манго на кубики.

Акуратно зрізати тістечко верхню частину і наповнити кремом та додати кусочки манго всередину. Зверху прикрасити кремом та сублимованим манго.

Технологічна схема приготування заварного тіста для вищевказаного десерту наведена на рисунку 3.1.2

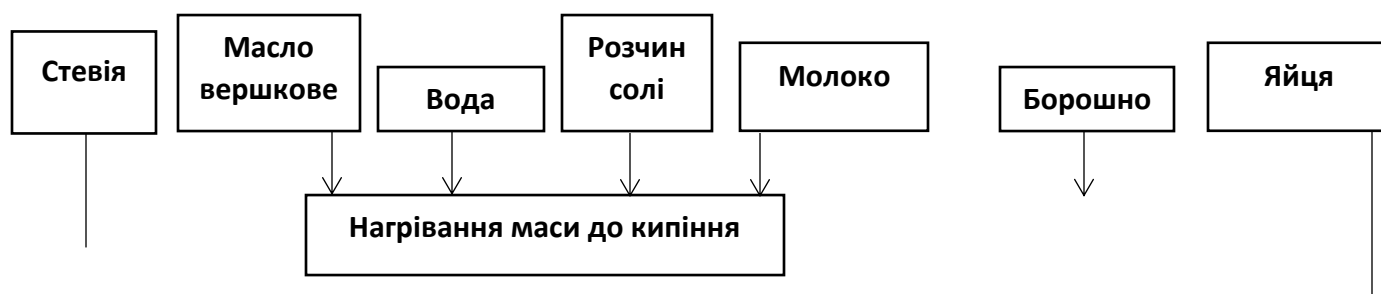




Рисунок 3.1.2 – Технологічна схема приготування заварного тіста

Технологічна картка на продукцію, яка описують загальний огляд процесу виробництва тістечок шу з манговим кремом шантельє і кусочками манго, наведена у додатку В.

Виробництво тістечок шу з манговим кремом шантельє і кусочками манго розписані в Картці технологічного процесу (див.табл.3.1.2).

Таблиця 3.1. 2

Карта технологічного процесу виробництва десерту Тістечко шу з манговим кремом шантельє і кусочками манго

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій
Приготування тіста для кракеліну	Змішування масла, стевії, пшонаного борошно	Однорідне тісто	Каструля, лопатка, противень,
Формування кракелів	Формування тіста діаметром 4-5 см	Сирі кракелін	Пергамент, качалка
Приготування заварного тіста	Змішування молока, води, масла, сіль, стевії, яйця і пшонаного борошна	Однорідне тісто	Каструля, лопатка, противень, пергамент, качалка
Формування тістечок	Формування тіста	Сирі тістечка	Кондитерський мішок
Пекарська обробка тістечок	Печіння в духовці з кракеліном при певній температурі та часі	Золотисті та готові тістечка	Духовка
Приготування мангового крему шантельє	Змішування вершків, манго, сік лимона, цукрова пудра, ванільний екстракт	Однорідний крем	Міксер, миска, ложка, блендер
Наповнення тістечок	Наповнення тістечок шу манговим кремом та кусочками свіжого манго	Тістечка наповнені манговим кремом та кусочками свіжого манго	Кондитерський мішок
Декорування тістечок	Крем та манго	Декоровані тістечка з фінальним оформленням	Декоративні елементи
Зберігання та реалізація	Підтримання прохолодної температури, упаковка	Продукція готова до зберігання та реалізації	Холодильник, контейнери для зберігання

Рекомендації щодо термінів та режимів зберігання та реалізації продукції включають:

Зберігання: Тістечко шу краще зберігати в холодильнику при температурі приблизно 4-6°C. Вони можуть зберігатися протягом 6 годин після виготовлення.

Реалізація: Рекомендується продавати Тістечко шу якомога швидше після їх виготовлення, щоб забезпечити максимальну свіжість і смакові якості.

Хімічний склад та харчова цінність

Сировина	Маса нетто, г	Білки	Жири	Вуглеводи
Борошно пшонає	230	26,45	9,89	172,5
Яйця	240	13	-	-

Молоко	100	3	3,6	4,5
Вершкове масло	160	-	82,5	-
Сіль	2	-	-	-
Цукрова пудра	100	-	-	100
Ванільний екстракт	1	-	-	-
Манго	300	0,6	0,4	3
Сік лимона	25	-	-	-
Стевія	70	-	-	22,4
Вершки 36%	400	2,8	36	-
Вихід	1000	45,85	132,39	371,4

Енергетична цінність = $(42,85 \cdot 4) + (132,39 \cdot 9) + (371,4 \cdot 4) = 171,4 + 1191,51 + 1485,6 = 2848,51$ кКал. В 100 г страви = 284,85 кКал
 Містить вітаміни С, А, Е, D, К, В, калій, магній, кальцій, фосфор.

3.2. Оновлення концептуального меню та виробничої програми кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці

Для оновлення концептуального меню та виробничої програми кав'ярні «Coffee Records» у м. Чернівці, спочатку обґрунтуємо прогнозовану добову динаміку завантаженості залу за допомогою таблиці 3.2. В цій таблиці вказуються години харчування, час, необхідний для прийняття їжі (у хвиликах), оборотність місця за 1 годину, коефіцієнт заповнення (який виражений у частках від одиниці) та прогнозована кількість споживачів, осіб.

Таблиця 3.2

Таблиця 3.2: Прогнозована добова динаміка завантаженості залу

Години	Час харчування, хвилин	Оборотність місця за 1 год.	Коефіцієнт заповнення, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
8:00-9:00	60	1,55	0,75	30
12:00-14:00	120	2	0,8	40
17:00-19:00	120	1,8	0,9	45
20:00-22:00	120	1,6	0,8	40

Отже, прогнозована кількість споживачів для кожного періоду харчування буде такою:

8:00-9:00 - 30 осіб

12:00-14:00 - 40 осіб

17:00-19:00 - 50 осіб

20:00-22:00 - 35 осіб

Щоб розрахувати прогнозований обсяг реалізації продукції за групами страв, спочатку потрібно визначити коефіцієнт споживання кожної групи страв та денну кількість страв кожної групи в порціях. Після цього використовуючи ці дані для розрахунку прогнозованої кількості реалізованої продукції.

Маємо наступні дані в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Прогноз денного обсягу реалізації продукції за групами

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв групи, порцій
Сніданки	0,3	35
Обід	0,4	60
Вечеря	0,3	50

Тоді прогнозована кількість реалізованої продукції за групами буде рівна:

Прогнозована кількість страв для сніданків: $35 * 0,3 = 10,5$, округлюємо до 11 порцій

Прогнозована кількість страв для обіду: $60 * 0,4 = 24$ порції

Прогнозована кількість страв для вечері: $50 * 0,3 = 15$ порцій

Щоб оновити концептуальне меню та виробничу програму закладу з урахуванням кулінарного продукту, який був розроблений у попередніх кроках, давайте заповнимо таблицю 3.4 з найменуванням страви, їх виходом (в грамах) та кількістю порцій.

Таблиця 3.4

Оновлене концептуальне меню та виробнича програма

Категорія	Назва страви	Вихід, г	Прогнозована денна кількість, порцій
Сніданки	Еклери кремові «Рекордс» з сиром	200	11
Обід	Кракелін з кремом шантельє і обліпихою без глютену	200	24
Вечеря	Тістечко шу з манговим кремом шантельє і кусочками манго	200	15

Оновлення концептуального меню та виробничої програми «Coffee Records» враховує прогнозовану кількість споживачів за день та їхні уподобання. Такий підхід дозволяє оптимізувати виробничий процес та забезпечує ефективне використання ресурсів.

3.3. Розроблення схеми технологічного процесу та підбір технологічного устаткування

На наступному етапі проводиться підбір необхідного устаткування для виконання виробничої програми та визначення площі цеху, необхідної для розміщення цього устаткування. Для цього складається таблиця 3.5, в якій зазначаються назва устаткування, його марка, кількість одиниць, а також габаритні розміри у міліметрах (довжина та ширина), з яких обчислюється площа, необхідна для розміщення кожного типу устаткування.

Підбір устаткування та теплового обладнання проводили з урахуванням вимог технологічного процесу в години максимального завантаження залу та

терміну реалізації страв. Технічні характеристики обладнання визначалися за каталогами фірм-постачальників технічного устаткування, що присутні на українському ринку.

Таблиця 3.5

Підбір устаткування і розрахунок площі цеху

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Виробничий стіл	LTGR12	1	1200	700	0,84
Ванна мийна	ІВМП	1	600	600	0,36
Ваги	ZHC – 3 – 0,1	1	204	263	-
Пароконвекційна піч	«RATIONAL» CombiMaster 201	1	600	600	0,7
Разом					1,9

На основі корисної площі визначали орієнтована загальна площа цеху, вона складає приблизно 4,5 м².

3.4. Організація роботи десертного відділення у кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці

Десертне відділення у кав'ярні «Coffe Records» пропонуємо розділити на дві зони: заготівельну та оздоблювальну, оскільки більшість процесів виготовлення продукції відбуватимуться тут.

У заготівельній зоні проводитимуться заміс різних видів тіста, підготовка сировини до випікання та випікання продукції, тоді як у відділенні оздоблення робитиметься оформлення готових виробів.

Робочі операції включатимуть заміс тіста, формування заготовок тіста, приготування кремів, помадок, сиропів, збивання білків тощо.

У кондитерському цеху планується встановлення трьох ліній: лінії для приготування основ з тіста, лінії для приготування кремів та мусів, а також лінії для зборки, порціонування та оформлення десертів.

Також, організація роботи десертного відділення у кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці включає в себе ряд ключових аспектів, що сприяють забезпеченню ефективності та якості обслуговування клієнтів:

1. Підбір різноманітних та апетитних десертів із заварного тіста, що відповідають концепції кав'ярні і вподобанням клієнтів.

2. Організація системи постачання та зберігання інгредієнтів для десертів, перевірка якості продуктів та їх підготовка до використання.

3. Створення десертів відповідно до рецептів та стандартів якості, забезпечення чистоти та гігієни на кухні.

4. Естетичне оформлення та стильна подача десертів, якісний сервіс і ввічливе обслуговування клієнтів.

5. Контроль за кількістю та оборотністю десертів, планування закупівель і використання інгредієнтів для оптимізації запасів.

5. Проведення тренінгів та інструктажів для персоналу з підготовки десертів та правильного обслуговування клієнтів.

6. Систематична перевірка якості готових десертів та реагування на будь-які виявлені недоліки.

Завдяки цим заходам кав'ярня «Coffe Records» може забезпечити високу якість та різноманітність десертів, що відповідають вимогам сучасного гастрономічного ринку та задовольняють потреби своїх клієнтів.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У сучасному світі, де гастрономічна культура має значення не лише для задоволення фізіологічних потреб, а й для створення естетичного задоволення, кав'ярні стають особливим місцем, де клієнти очікують не лише на якісні напої, але й на вишукані десерти. В умовах зростаючої конкуренції у сфері гастрономії, якість та оригінальність десертів стає важливим фактором для привернення та утримання клієнтів. Таким чином, підвищення якості та удосконалення технологій виготовлення десертів має велике значення для кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці.

Результати дослідження показали, що організація виробництва десертів із заварного тіста у кав'ярні «Coffe Records» потребує комплексного підходу. Вирішальними факторами є вибір якісних сировинних матеріалів, вдосконалення технологічного процесу, підбір відповідного устаткування та організація робочих операцій.

Основним завданням дослідження було удосконалення технологій приготування десертів із заварного тіста у кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці з метою підвищення конкурентоспроможності та задоволення потреб клієнтів. Шляхом аналізу літературних джерел та практичних досліджень були розроблені нові технології приготування десертів, які відповідають сучасним вимогам та смаковим уподобанням клієнтів.

Загальною метою дослідження було забезпечення високої якості продукції та задоволення потреб клієнтів. Шляхом впровадження нових технологій та підвищення контролю якості виробництва, кав'ярня «Coffe Records» може зміцнити свою позицію на ринку та здобути довіру клієнтів.

У результаті проведеного дослідження можна зробити кілька ключових висновків, які вказують на важливі аспекти організації виробництва десертів «Еклери кремові «Рекордс» з сиром», «Кракелін з кремом шантельє і обліпихою без глютену», «Тістечко шу з манговим кремом шантельє і кусочками манго» у кав'ярні

«Coffe Records» м. Чернівці та дозволяють сформулювати рекомендації для підвищення ефективності та якості продукції.

По-перше, важливо зазначити, що технологічний процес виробництва десертів детально розроблений і охоплює всі етапи від підготовки інгредієнтів до остаточного оформлення продукту. Це важлива передумова для забезпечення стабільної якості та однорідності продукції.

Друга ключова точка полягає у підборі і оптимізації устаткування для кондитерського цеху. Забезпечення відповідності обладнання вимогам технологічного процесу та розрахунок оптимальної площі цеху є вирішальними факторами для забезпечення продуктивності та ефективності виробництва.

Третя важлива тема, яка впливає з дослідження, - це організація робочих операцій. Чітке розподілення виробничих процесів між заготівельною та оздоблювальною зонами дозволяє забезпечити ефективне використання ресурсів та підвищити продуктивність праці.

Крім того, варто відзначити важливість контролю якості на кожному етапі виробництва. Систематична перевірка якості сировини та готової продукції є важливою складовою процесу забезпечення високих стандартів якості та відповідності смаковим уподобанням клієнтів.

На підставі цих висновків можна рекомендувати кав'ярні «Coffe Records» у м. Чернівці зосередитися на подальшій оптимізації виробничого процесу, вдосконаленні контролю якості та наданні пріоритету задоволенню потреб клієнтів. Це допоможе підвищити конкурентоспроможність та забезпечити успішне функціонування закладу в умовах сучасного ринку харчової індустрії. Для подальшого вдосконалення технологій виготовлення десертів із заварного тіста у кав'ярні «Coffee Records» пропонуються наступні рекомендації:

Розширення асортименту: розглянути можливість введення нових видів десертів із заварного тіста, що задовольняють різноманітні смакові уподобання клієнтів. Наприклад, круасани, рулети, пиріжки з різноманітними начинками.

Інноваційні рецепти: залучити кулінарних експертів для розробки інноваційних та унікальних рецептів десертів із заварного тіста, які відзначатимуться оригінальністю смаку та представлення.

Використання високоякісних інгредієнтів: підтримувати високу якість продукції шляхом використання тільки натуральних інгредієнтів вигідної якості без штучних добавок.

Удосконалення техніки виготовлення: надавати співробітникам кав'ярні професійні тренінги та майстер-класи з техніки виготовлення десертів із заварного тіста для забезпечення їхньої високої якості та естетичного вигляду.

Тестування та оцінка нових рецептів: проводити систематичне тестування нових рецептів десертів на дегустаціях з клієнтами та здійснювати аналіз їхньої популярності для визначення найбільш успішних варіантів.

Впровадження цих рекомендацій сприятиме покращенню якості та розширенню асортименту десертів із заварного тіста у кав'ярні «Coffee Records», що сприятиме задоволенню смакових потреб клієнтів та підвищить конкурентоспроможність закладу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Cherevko, O. I., Peresichnyi, M. I., Peresichna, S. M., Svidlo, K. V., Hryshchenko I. M., Tiurikova, I. S., Antonenko, A. V., Mahaletska, I. A., Palomarek, K. V., Sobko, A. B., Sushych, M. I., Dovha O. O., & Lifirenko, O. C. (2017). Innovatsiini tekhnolohii kharchovoi produktsii funktsionalnoho pryznachennia [Innovative technologies of functional food products] [Monograph] (Pt. 1, 4th ed.). Kharkiv State University of Food Technology and Trade [in Ukrainian].
2. D'Aquila, P., Rose, G., Bellizzi, D., & Passarino, G. (2013). Epigenetics and aging. *Maturitas*, 74(2), 130–136 [in English].
3. Svidlo, K. V., & Peresichnyi, M. I. (2011). Technology of functional public catering foods with dietary additives. In *Food Process in Changing World, Proceedings of 11-th International Congress on Engineering and Food*. Greece, Athens, 22–26 May 2011 (pp. 2035–2037). National Technical University of Athens, School of Chemical Engineering [in English].
4. Аналіз ринку заварних тістечок-еклерів в Україні. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-zavarnyh-pirozhnyheklerov-v-ukraine-2017-god>
5. Вироби кондитерські з кремом і начинками та їх напівфабрикати. Загальні технічні умови: СОУ 15.8-37-00032744-001:2005. – [Чинний від 2005-08-01]. К., 2005 – 26 с. – (Стандарт Організацій України).
6. Вироби кондитерські. Методи визначання масової частки жиру: ДСТУ 5060:2008. – [Чинний від 2010-01-01]. К.: Держспоживстандарт України, 2009 – 22 с. – (Національний стандарт України)
7. Виробництво тістечок. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.bakergroup.net/technology-and-recipes/technology-confectionery-industry/productionof-cakes.html>
8. Димань Т. М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник / Т. М. Димань, Т. Г. Мазур. – К.: ВЦ «Академія». – 2011. – 520 с.

9. Діхтярь А. М., Федак Н. В., Гринченко О. О., Пивоваров Є. П. Технологія кулінарної продукції з використанням олії соняшникової високоолеїнового типу: монографія. Харків: ФОП Рогожников О.В., 2017. 133 с.

10. ДСТУ 4683: 2006 Вироби кондитерські. Методи визначення органолептичних показників якості, розмірів, маси нето. Видання офіційне. Київ, Держспоживстандарт України 2008, 12 с

11. Левкун К. Ю., Польовик В. В., Бондар Н. П, Корецька І. Л. Використання нетрадиційної сировини при виготовленні десертів / Левкун К. Ю., Польовик В. В., Бондар Н. П, Корецька І. Л. // Овочівництво і баштанництво: історичні аспекти, сучасний стан, проблеми і перспективи розвитку: Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (у рамках II наукового форуму «Науковий тиждень у Крутах – 2017», 13-14 березня 2017 р., с. Крути, Чернігівська обл.) / ДС «Маяк» ІОБ НААН: у 2 т. – Ніжин: Видавець Лисенко М. М., 2017. – Т. 1. – 296 с.

12. Легендарні десерти із заварного тіста [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tortino.com.ua/legendarnye-deserty-iz-zavarnogo-testa/>

13. Лисюк. Г. М. Технологія борошняних кондитерських и хлібобулочних виробів [Текст] / під. ред. Г. М. Лисюк. - Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. - 464 с.

14. Попко О. В. Система НАССР як дієвий механізм забезпечення підвищення конкурентоспроможності та просування вітчизняної харчової продукції на міжнародні ринки / Попко О. В. // Вісник НУВГП. – 2018. – Вип. 1 (81). – С. 196-206.

15. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: [закон України : від 06 грудня 2018 р. – № 2639-VIII-ВР] // Відомості Верховної Ради України – 2019. – № 7. – с.41

16. Ринок кондитерської продукції в Україні: тенденції та перспективи розвитку / Кільницька О.С., Кравчук Н.І., Куцмус Н.М. // Економіка АПК. – 2018. – № 11 – С. 29.

17. СанПиН 42-123-5777-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво, затверджені Мінохорони здоров'я України від 18.09.91.

18. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до підприємств, що беруть участь в створенні харчової продукції: ДСТУ ISO 22000:2018. – [Чинний від 2018-02-01]. К.: Держспоживстандарт України, 2018 – 30 с. – (Національний стандарт України).

19. Сторінка кав'ярні «Coffee Records» в Інстаграм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.instagram.com/coffeerecords.cv/reels/>

20. Сторінка кав'ярні «Coffee Records» в Фейсбук [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.facebook.com/coffeerecordscv/>

21. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів : навч. посіб. / за ред. Проф. А.М.Дорохович і проф. В.М.Ковбаси. — К.:Фірма “ІНККОС”, 2015. — 36-41.

22. Хімічний склад борошна – 2020 [Електронний ресурс]. – Режим доступу:https://studopedia.ru/11_20801_hImIchniy-sklad-pshenichnogo-boroshna.html

23. Еклери - [Електронний ресурс]. - Режим доступу: https://skarbnychka-retseptiv.com.ua/diietychni-eklery-iz-zavarnym-kremom/#google_vignette

24. Меню кав'ярні «Coffee Records» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://expz.menu/3114bd64-946c-49e0-989a-de1f3d1779dd/menu?menuId=1962>

25. Хвороби - [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <https://www.phc.org.ua/news/cukroviy-diabet-scho-var-to-znati-ta-yak-uberegtisya>

26. Цукрозамінник - [Електронний ресурс]. - Режим доступу:<https://klopotenko.com/idealnyj-zaminnyk-czukru-shho-take-steviya-chym-vona-korysna-ta-yak-yiyi-vykorystovuvaty/>

ДОДАТКИ

Додаток А

**ФОРМА ТЕХНОЛОГІЧНОЇ КАРТКИ НА НОВИЙ ТА ФІРМОВИЙ БОРОШНЯНИЙ
КОНДИТЕРСЬКИЙ ВИРІБ**

Керівник _____

_____ (суб'єкт господарювання у підприємстві)

_____ (прізвище, ім'я та по-батькові)

« ___ » _____ 2024р.

М.П.

Технологічна карта №1

НА НОВИЙ ТА ФІРМОВИЙ БОРОШНЯНИЙ КОНДИТЕРСЬКИЙ ВИРІБ

«Еклери кремові «Рекордс» з сиром»

Сировина	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100г страви	в страві	в 100г страви	в страві	в 100г страви	в страві
Борошно кокосове	150	13	19,5	65	97,5	14	21
Яйця	160	11,5	20,32	6,4	18,4	-	-
Маслянка	250	3,3	8,25	4	10	4,8	12
Вершкове масло	90	0,6	0,54	74,3	74,25	0,9	0,81
Сіль	5	-	-	-	-	-	-
Сир маскарпоне	200	11	22	4	8	3	6
Сорбіт	125	-	-	-	-	99	123,75
Вершки 20%	200	2,8	5,6	20	40	3,6	7,2
Вихід	1000	-	76,21	-	248,15	-	163,65

Енергетична цінність = $(76,21 \cdot 4) + (248,15 \cdot 9) + (163,65 \cdot 4) = 304,84 + 2233,35 + 654,6 = 3192,79$ кКал. В 100 г страви = 319,27 кКал

Зовнішній вигляд – вироби з великим об'ємом, без великих тріщин, горілих або опалого місць, начинені сирковою масою.

Смак і запах – притаманний кондитерському виробу з заварного тіста та приємний смак сиркової начинки.

Колір – світло-жовтий.

Консистенція - м'яка.

Карту склав: студентка
(посада)

_____ (підпис)

Костиник Іванна Богданівна
(прізвище, ім'я та по-батькові)

ФОРМА ТЕХНОЛОГІЧНОЇ КАРТКИ НА НОВИЙ ТА ФІРМОВИЙ БОРОШНЯНИЙ КОНДИТЕРСЬКИЙ ВИРІБ

Керівник _____

(суб'єкт господарювання у підприємстві)

(прізвище, ім'я та по-батькові)

« ___ » _____ 2024р.

М.П.

Технологічна карта №2

НА НОВИЙ ТА ФІРМОВИЙ БОРОШНЯНИЙ КОНДИТЕРСЬКИЙ ВИРІБ

«Кракелін з кремом шантельє і обліпихою без глютену»

Сировина	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100г страви	в страві	в 100г страви	в страві	в 100г страви	в страві
Борошно рисове	200	7	1,4	-	-	80	160
Яйця	150	13	19,5	5,4	12,4	-	-
Молоко	100	3,2	3,2	-	-	-	-
Вершкове масло	90	0,7	0,63	82	74,4	-	-
Сіль	4	-	-	-	-	-	-
Глюкоза	4	-	-	-	-	4	4
Трімолін	4	-	-	-	-	4	4
Пектин	8	-	-	-	-	6,4	6,4
Кукурудзяний крохмаль	8	-	-	-	-	6,88	6,88
Молочний шоколад	100	8,5	8,5	34	34	-	-
Пюре обліпихи	450	-	-	-	-	12	54
Вершки 33%	200	2,8	5,6	33	66	-	-
Вихід	1000	-	38,83	-	186,8	-	235,28

Енергетична цінність = $(38,83 \cdot 4) + (186,8 \cdot 9) + (235,28 \cdot 4) = 155,32 + 1681,2 + 941,12 = 2777,64$ кКал. В 100 г страви = 277,76 кКал

Зовнішній вигляд – вироби з великим об'ємом, без великих тріщин, горілих або опалого місць, начинені кремом та обліпихою.

Смак і запах – притаманний кондитерському виробу з заварного тіста та приємний смак начинки.

Колір – світло-жовтий.

Консистенція - м'яка.

Карту склав: студентка
(посада)

_____ (підпис)

Костиник Іванна Богданівна
(прізвище, ім'я та по-батькові)

Додаток В

ФОРМА ТЕХНОЛОГІЧНОЇ КАРТКИ НА НОВИЙ ТА ФІРМОВИЙ БОРОШНЯНИЙ КОНДИТЕРСЬКИЙ ВИРІБ

Керівник _____

(суб'єкт господарювання у підприємстві)_____
(прізвище, ім'я та по-батькові)

« ____ » _____ 2024р.

М.П.

Технологічна карта №3

НА НОВИЙ ТА ФІРМОВИЙ БОРОШНЯНИЙ КОНДИТЕРСЬКИЙ ВИРІБ

«Тістечко шу з манговим кремом шантельє і кусочками манго»

Сировина	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100г страви	в страві	в 100г страви	в страві	в 100г страви	в страві
Борошно пшонаєне	230	11,5	26,45	4,3	9,89	75,0	172,5
Яйця	240	13	13	-	-	-	-
Молоко	100	3	3	3,5	3,6	4,5	4,5
Вершкове масло	160	-	-	82,5	82,5	-	-
Сіль	2	-	-	-	-	-	-
Цукрова пудра	100	-	-	-	-	100	100
Ванільний екстракт	1	-	-	-	-	-	-
Манго	300	0,6	0,6	0,4	0,4	1,4	3
Сік лимона	25	-	-	-	-	-	-
Стевія	70	-	-	-	-	32	22,4
Вершки 36%	400	2,8	2,8	36	36	-	-
Вихід	1000	-	45,85	-	132,39	-	371,4

Енергетична цінність = $(42,85 \cdot 4) + (132,39 \cdot 9) + (371,4 \cdot 4) = 171,4 + 1191,51 + 1485,6 = 2848,51$
кКал. В 100 г страви = 284,85кКал

Зовнішній вигляд – вироби з великим об'ємом, без великих тріщин, горілих або опалого місць, начинені кремом з манго та кусочками манго.

Смак і запах – притаманний кондитерському виробу з заварного тіста та приємний смак крему.

Колір – світло-жовтий.

Консистенція - м'яка.

Карту склав: студентка
(посада)

(підпис)

Костиник Іванна Богданівна
(прізвище, ім'я та по-батькові)