

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

Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Впровадження технологій рибних страв української кухні та
організація їх виробництва»
на матеріалах закладу ресторанного господарства «Гопачок»**

Студента 2 курсу, 217 групи,
галузі знань 18 «Виробництво
та технології»
спеціальності 181 «Харчові
технології»
Освітньої програми «Харчові
технології»

Арнаутова Кирила
Едуардовича

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент

Данилюк Інна Петрівна

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2025**

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЙ РИБНИХ СТРАВ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	6
1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій рибних страв української кухні (історичні традиції використання риби в українській кухні, класифікація рибної сировини та її харчова цінність)	6
1.2 Обґрунтування технологій виробництва рибних страв української кухні у закладах ресторанного господарства України	15
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ РИБНИХ СТРАВ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАЦІЇ «ГОПАЧОК» М. ЧЕРНІВЦІ	20
2.1 Загальна характеристика ресторації «Гопачок» м. Чернівці	20
2.2 Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «Гопачок» м. Чернівці	26
2.3 Організація виробництва технологій рибних страв української кухні в ресторації «Гопачок» м. Чернівці	30
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЮ ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ РИБНИХ СТРАВ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАЦІЇ «ГОПАЧОК» М. ЧЕРНІВЦІ	34
3.1 Розробка технологій рибних страв української кухні в ресторації «Гопачок» м. Чернівці	34
3.2 Оновлення концептуального меню та виробничої програми рибних страв української кухні в ресторації «Гопачок» м. Чернівці	40
3.3. Підбір технологічного устаткування	42
3.4 Розрахунок площі гарячого цеху	47
ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ	49
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	52
ДОДАТКИ	56

ВСТУП

Актуальність теми. Розвиток ресторанного господарства в Україні супроводжується активним пошуком нових підходів до популяризації національної кухні, водночас зберігаючи автентичність традицій та відповідаючи сучасним вимогам споживачів. Одним із важливих напрямів є впровадження технологій приготування рибних страв української кухні, що дозволяє не лише зберігати культурну спадщину, а й урізноманітнювати асортимент продукції з урахуванням актуальних гастрономічних трендів.

Рибні страви здавна займали значне місце в раціоні українців, особливо в регіонах, розташованих поблизу водойм. Однак сьогодні вони поступово втрачають популярність через недостатню обізнаність споживачів, відсутність належної презентації в закладах харчування та невикористання сучасних методів обробки риби. Тому важливим стає переосмислення технологічних процесів виготовлення традиційних рибних страв із застосуванням новітнього обладнання та технологій, що забезпечують збереження корисних властивостей продукту, покращення органолептичних показників і зниження собівартості.

Підвищення попиту на здорове харчування також сприяє зростанню інтересу до страв з риби, яка є цінним джерелом білка, вітамінів і мікроелементів. У цьому контексті українська кухня має значний потенціал для розвитку, адже багато традиційних рецептів поєднують не лише смакову виразність, а й високу харчову цінність. Використання локальної сировини, зокрема риби з українських річок, озер і ставків, відповідає сучасним екологічним і економічним вимогам сталого розвитку.

Організація виробництва рибних страв в закладах ресторанного господарства потребує належного планування, технологічного супроводу та дотримання санітарно-гігієнічних норм, що відкриває широкі можливості для впровадження інновацій, розробки нових меню, проведення кулінарних фестивалів і створення

гастрономічних туристичних маршрутів, що базуються на українських рибних традиціях.

Таким чином, дослідження технологічних аспектів приготування рибних страв української кухні та організація їх виробництва є важливим і своєчасним кроком до підвищення конкурентоспроможності національної кухні, формування позитивного іміджу української гастрономії на міжнародному рівні та задоволення потреб сучасного споживача.

Метою кваліфікаційної роботи є обґрунтування та впровадження ефективних технологій приготування рибних страв української кухні з урахуванням сучасних вимог до якості, безпечності, харчової цінності та естетичного оформлення, а також розробка раціональної організації їх виробництва в умовах ресторану «Гапачок» м. Чернівці.

Для досягнення поставленої мети необхідно було вирішити низку взаємопов'язаних завдань:

- провести аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій рибних страв української кухні;
- обґрунтувати технології виробництва рибних страв української кухні у закладах ресторанного господарства України;
- охарактеризувати ресторацію «Гопачок» м. Чернівці;
- провести аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторації «Гопачок» м. Чернівці;
- проаналізувати організацію виробництва технології рибних страв української кухні в ресторації «Гопачок» м. Чернівці;
- розробити технології рибних страв української кухні в ресторації «Гопачок» м. Чернівці;
- розробити схеми технологічного процесу;
- підібрати необхідне технологічне устаткування для гарячого цеху.

Об'єктом дослідження є технологія рибних страв української кухні.

Предметом дослідження є рибні страв української кухні

Методи дослідження. У ході дослідження застосовано комплексний підхід, який охоплює як теоретичні, так і практичні методи вивчення проблеми. Теоретичну основу склали аналіз наукової літератури, чинних нормативно-правових документів та актуальних досліджень у галузі харчових технологій і організації виробничих процесів. Для оцінки наявних технологій виготовлення овочевих закусок використано методи порівняльного аналізу, а також здійснено систематизацію даних з метою виявлення основних напрямів розвитку ринку. Практична частина дослідження передбачала вивчення виробничих процесів на реальних підприємствах. Обробка отриманої інформації здійснювалася із застосуванням статистичних методів.

Практична реалізація одержаних результатів полягає в можливості впровадження розроблених технології рибних страв української кухні в ресторації «Гопачок» м. Чернівці.

Інформаційною базою кваліфікаційної роботи є законодавчо-нормативні акти України, навчальні посібники, підручники, монографії вітчизняних та зарубіжних авторів, статті періодичних видань, інтернет-ресурси.

Структура роботи. Робота складається зі вступу, 3 розділів, висновків, списку використаних джерел із 34 найменувань, а також додатків. Основний зміст роботи викладений на 55 сторінках друкованого тексту, вона містить 9 рисунків та 4 таблиці.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЙ РИБНИХ СТРАВ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій рибних страв української кухні (історичні традиції використання риби в українській кухні, класифікація рибної сировини та її харчова цінність)

Історичні традиції використання риби в українській кухні мають глибоке коріння, що зумовлено як природними умовами, так і культурними особливостями та побутом українського народу. Велика кількість річок, озер, ставків і близькість до морів сприяла широкому розповсюдженню риболовлі та формуванню багатих гастрономічних традицій, пов'язаних з приготуванням рибних страв. Риба завжди займала важливе місце в раціоні українців, а також мала особливе ритуальне та символічне значення.

Вже з XI століття на території України були поширені різноманітні м'ясні та рибні відвари, зокрема страви, відомі як «юха» або «юшка» — супи на основі риби з додаванням овочів, круп, коріння та спецій. Такі страви готували як у селянському побуті, так і серед козацтва, де юшка була не лише поживною, але й лікувальною стравою. Додавання цілющих трав, часнику, цибулі, перцю, а іноді й вина чи оцту, перетворювало юшку на універсальний засіб підтримки здоров'я під час тривалих походів [2].

Особливо важливу роль риба відігравала в харчуванні запорозьких козаків. Її вживали у вареному, смаженому, печеному, солоному, копченому та в'яленому вигляді. У раціоні переважали риби, виловлені у Дніпрі, Південному Бугу, Дністрі, Дунаї, а також в численних ставках і озерах — щука, карась, лящ, окунь, сом, судак, короп. Козаки не лише ловили рибу для безпосереднього споживання, але й

розробили ефективні способи її зберігання: сушіння, соління, копчення, що дозволяло мати запаси їжі під час довготривалих мандрівок [2].

Існували навіть спеціальні прийоми подачі рибних страв. Варену рибу викладали на «стяблі» — традиційні дерев'яні підноси, а юшку подавали у великих дерев'яних коритах. Особливо цінувався жир червоної риби, який вживали з хлібом подібно до сала чи шинки. Заправка для юшки, що включала сіль, подрібнений часник та іноді оцет або квас, мала власну назву — «саламур».

Окрему категорію складали так звані «красні риби» — осетрові, білуга, севрюга, стерлядь, які були особливо шанованими серед заможних верств населення, зокрема козацької старшини, духовенства та шляхти. Ці породи використовувалися для приготування святкових та ритуальних страв, а також подавалися до столу під час великих родинних свят чи урочистостей.

Риба в українській традиції асоціювалася не лише з поживністю, а й із добробутом і здоров'ям. У народних прислів'ях і приказках часто підкреслюється її значення, наприклад: «Дав Бог рибу, дасть і хліб», або «Риба — не м'ясо, а смачніше за м'ясо». У постові дні, яких в українській православній традиції було чимало, саме риба ставала головним джерелом білків [20].

У різних регіонах України формувалися локальні особливості рибної кулінарії. На Поліссі традиційно готували юшку з дрібної риби з додаванням лісових грибів. У південних регіонах — Одещина, Миколаївщина, Запоріжжя — розвивалися традиції рибних гуляшів, страв з мідій, рапанів і навіть рибного плову. У Карпатах популярною була вуджена форель, запечена у фользі або листках хрону.

Історична еволюція української кухні засвідчує, що риба завжди залишалась цінним та шанованим продуктом. З розвитком міст та громадського харчування у XIX–XX століттях з'являються перші рибні лавки, а згодом і переробні підприємства, які забезпечували стабільне постачання риби до столів міщан і службовців. У радянську епоху рибні страви активно використовувалися в

шкільному, заводському та армійському харчуванні, хоча автентичні рецепти частково були витіснені стандартними індустріальними продуктами.

Сьогодні спостерігається зростаючий інтерес до традицій української гастрономії, що включає й повернення автентичних рибних страв. Сучасні шеф-кухарі переосмислюють класичні рецепти, використовуючи локальну рибу та сучасні технології обробки, поєднуючи традиційний смак із вишуканим оформленням [20].

Таким чином, риба в українській кухні — це не лише харчовий продукт, а важлива частина культурної ідентичності, яка зберігає в собі вікові знання, досвід та зв'язок із природою. Збереження та відродження рибних традицій української кулінарії є вагомим внеском у збереження національної спадщини та розвиток гастрономічного туризму.

Рибна сировина — це риба та морепродукти, які використовуються для приготування харчових продуктів у свіжому, охолодженому, замороженому, солоному, копченому, сушеному або консервованому вигляді [7].

Класифікація рибної сировини базується на різних ознаках, зокрема середовищі існування, вмісті жиру, анатомічній будові, способі кулінарної обробки та харчовому призначенні. Залежно від середовища існування риба поділяється на прісноводну (короп, щука, лящ), морську (тріска, оселедець, скумбрія) та прохідну (лосось, осетер, вугор). За вмістом жиру розрізняють нежирну (до 3%), середньожирну (3–8%) та жирну (понад 8%) рибу. За будовою тіла рибу поділяють на кісткову (тріска, судак), хрящову (акула, скат) та морепродукти (мідії, кальмари, креветки). Також рибна сировина класифікується за способом обробки — свіжа, охолоджена, морожена, солена, копчена, сушена або консервована. Залежно від призначення розрізняють столову, технічну та делікатесну рибу. Така класифікація дозволяє ефективно підбирати сировину для різних видів кулінарної обробки й технологічних процесів [27].



Рис.1.1. Класифікація рибної сировини

Хімічний склад та співвідношення їстівних і неїстівних частин риби безпосередньо впливають на її харчову цінність. До їстівної частини відносяться м'якоть, печінка, ікра та молочко, тоді як неїстівні складові — це луска, нутроці, плавники та кістки. Важливо зазначити, що у деяких видів осетрових риб голова містить значну кількість жиру та м'яса, що підвищує загальну поживну цінність продукту та позитивно позначається на здоров'ї людини. Оцінюючи харчову цінність риби, слід враховувати не лише вміст білків і жирів, а й присутність важливих амінокислот, вітамінів, мінералів та інших біологічно активних речовин.

М'ясо риби відзначається збалансованим нутрієнтним складом, який сприятливо впливає на організм людини. Однією з ключових переваг є високий вміст повноцінного білка, що легко засвоюється — у середньому на 93–98 %, що значно перевищує показники засвоюваності білка з інших м'ясних продуктів. Рибний білок містить усі незамінні амінокислоти, зокрема метіонін, аргінін, гістидин, лізин, які є критично важливими для росту, регенерації клітин, функціонування нервової системи та підтримання імунітету [27].

Крім білків, м'ясо риби є джерелом високоякісних жирів, особливо цінних омега-3 поліненасичених жирних кислот — ейкозапентаєнової (ЕРА) та докозагексаєнової (ДНА), які сприяють зниженню рівня холестерину в крові, покращують роботу серцево-судинної системи, зміцнюють судини і позитивно впливають на функції мозку. Саме через вміст цих жирних кислот рибу часто рекомендують у раціонах профілактики серцевих захворювань і навіть депресивних станів [26].

Мінеральний склад риби також вражає своєю різноманітністю. Фосфор, який присутній у великій кількості, є незамінним для здоров'я кісткової тканини, зубів та обміну енергії. Калій нормалізує серцевий ритм і підтримує водно-сольовий баланс, кальцій і магній зміцнюють кістки та м'язи, залізо бере участь у кровотворенні, а йод, фтор і бром сприяють нормальній роботі щитоподібної залози, запобігаючи розвитку ендокринних порушень. Особливу цінність мають

морські сорти риб, у яких міститься більше йоду, що є надзвичайно важливим для регіонів з йододефіцитом.

Вітамінний профіль м'яса риби також є вагомим: воно багате на вітаміни групи В (особливо В1, В2, В6, В12), які забезпечують належне функціонування нервової системи та метаболізму, а також вітаміни D і А, що відповідають за зміцнення кісток, зору та імунітету. Жиророзчинний вітамін D, присутній у жирних сортах риби, особливо важливий у профілактиці рахіту у дітей і остеопорозу у дорослих [26].

Таблиця 1.1

Хімічний склад різних видів риби

Назва продукту	Вода (%)	Білок (г)	Ліпіди (г)	Вуглеводи (г)	Калорійність (ккал)
Горбуша	77,4	20,5	6,5	0	140
Камбала	78,9	15,7	3	0	90
Лящ	77,7	17,1	4,4	0	105
Лосось	73,5	20	8,1	0	153
Мінтай	81,9	15,9	0,9	0	72
Окунь морський	77,1	18,2	3,3	0	103
Окунь річковий	79,2	18,5	0,9	0	82
Осетер	70,6	16,4	10,9	0	164
Палтус	75,3	18,89	3	0	103
Пікша	81,4	17,2	0,5	0	73
Сазан	78,2	18,2	2,7	0	97
Оселедець жирний	65,6	17,7	19,5	0	248
Оселедець нежирний	61,3	19,1	6,5	0	135
Скумбрія	75,3	18	13,2	0	191
Сом	75,0	17,2	5,09	0	115
Судак	81,4	18,39	1,1	0	84
Тріска	78,9	16	0,6	0	69
Тунець	69,3	24,4	4,59	0	139
Вугор	64,1	14,5	30,5	0	333
Хек	71,5	16,6	2,2	0	86
Щука	79,3	18,39	1,1	0	84
Короп	75,3	16,0	5,3	0	112
Карась	77,5	17,7	1,8	0	87

Завдяки такому багатому нутрієнтному складу, риба є незамінним продуктом у збалансованому харчуванні людини, а регулярне її споживання допомагає зберігати здоров'я серця, судин, кісток, шкіри, мозку, покращує обмін речовин та знижує ризик розвитку хронічних захворювань.

На основі вивчених літературних джерел, зокрема збірника рецептур страв, можна зробити висновок, що риба є універсальними інгредієнтами, які широко застосовуються у приготуванні різноманітних страв і кулінарних виробів.



Рис.1.2. Асортимент страв з риби залежно від виду теплової обробки

Асортимент страв з риби залежно від виду теплової обробки має значний вплив на смакові якості та харчову цінність продукту. Вибір методу приготування, такого як запікання, смаження, варіння чи приготування на пару, визначає не тільки текстуру риби, але й її аромат, поживну цінність та калорійність. Запечена риба зберігає більше корисних властивостей, оскільки мінімально піддається термічному

впливу, тоді як смажена риба має більш виразний смак завдяки хрусткій скоринці, але може втратити деякі поживні елементи. Варіння та приготування на пару дозволяють зберегти максимальну кількість вітамінів та мікроелементів, що робить ці страви більш корисними, але менш ароматними. Різноманіття теплових методів дозволяє створювати страви, які задовольняють різні смакові уподобання та дієтичні вимоги клієнтів [19].

Рибні страви української кухні відзначаються багатством смакових поєднань, використанням місцевих видів риб і традиційними методами приготування. Зокрема, українці часто готують рибу в різних варіаціях, таких як варена, смажена, запечена або тушкована. Однією з найпопулярніших страв є борщ з рибою, де вона виступає як основний інгредієнт, а також різноманітні юшки, зокрема зі щуки, судака та окуня. Крім того, українська кухня славиться рибними котлетами, фаршированою рибою та запеченими стравами, що використовують традиційні спеції та приправи. Важливе місце займають також холодні страви з риби, такі як оселедець під шубою, оселедець, квашений або в маринаді. Рибні страви часто доповнюються картоплею, овочами, гречкою чи пшоном, що підкреслює їх смачний і ситний характер [19].

Таблиця 1.2

Асортимент страв з риби в українській кухні

Напівфабрикати	Характеристика
Юшка	Традиційний рибний суп із прісноводної риби з овочами та спеціями, має насичений аромат і м'яку консистенцію.
Карась у сметані	Запечена або тушкована риба з додаванням сметани, що надає страві ніжності і вершкового смаку.
Короп з медом	Поєднання солодких і рибних ноток, що робить страву особливою.
Рибні котлети	Готуються з фаршу різних видів риби, часто з додаванням хліба та яєць. Легкі та поживні.

Напівфабрикати	Характеристика
Рибні крученики, завиванці, січеники	Різноманітні фаршировані та котлетні вироби з риби, мають насичений смак і аромат.
Фарширований судак	Риба, начинена сумішшю з рису, овочів та спецій, запечена до золотистої скоринки.
Смажена риба з картоплею	Традиційна українська страва, де риба обсмажується до хрусткої скоринки та подається з картоплею.
Риба з пшеном	Тушкована риба з пшеном та овочами, приправлена спеціями.
Запечена риба з овочами	Риба, запечена в духовці з овочами (помідори, цибуля, морква), що зберігає всі корисні властивості продукту.
Сазан в медово-гірчичному соусі	Риба, приготована в медово-гірчичному соусі, з ароматними спеціями, що дає поєднання солодкого та кисло-гіркого смаку.
Тушкована риба з овочами	Риба, тушкована разом з картоплею, морквою, цибулею та зеленню, зберігає свій натуральний смак.

Як бачимо, асортимент страв з риби в українській кухні досить обширний і різноманітний, що зумовлено багатим природним ресурсом прісноводних водойм країни. Від традиційних рибних супів, таких як юшка, до запечених і тушкованих страв, наприклад, карася в сметані або коропа з медом, українська кухня пропонує широкий вибір страв, які можуть задовольнити найрізноманітніші смаки. Також значну увагу приділено різноманітним фаршированим та котлетним виробам з риби, таким як крученики, січеники та завиванці. Різноманітність способів приготування риби, включаючи смаження, запікання, тушкування та маринування, дозволяє кожному знайти для себе ідеальну страву, що робить рибні страви важливою частиною кулінарної спадщини України.

1.2. Обґрунтування технологій виробництва рибних страв української кухні у закладах ресторанного господарства України

Технології виробництва рибних страв української кухні є результатом багаторічного розвитку кулінарних традицій, що базуються на використанні природних ресурсів, зокрема прісноводних риб. Українська кухня вирізняється різноманіттям методів обробки риби: варка, смаження, запікання, тушкування, а також приготування страв за допомогою консервування, в'ялення та маринування.

Науковці, що досліджували технології виробництва рибних страв, акцентували увагу на оптимізації цих процесів, удосконаленні технологій для збереження харчової цінності риби та її смакових якостей.

О.І. Бойко у своїй роботі "Технологія харчування" досліджує основні принципи обробки риби, зокрема процеси варки, смаження та запікання, що використовуються в українських рибних стравах. Вчений акцентує увагу на тому, що при приготуванні рибних страв важливо зберегти максимальну кількість корисних речовин, таких як омега-3 жирні кислоти, які легко руйнуються під час неправильного теплового оброблення. Зокрема, приготування риби на пару або запікання у фользі дозволяє зберігати більше вітамінів і мікроелементів.

У НУХТі було розроблено рецептуру та вдосконалено технологію приготування рибних зраз із філе судака та капустою Романеско, орієнтуючись на функціональні властивості, покращену органолептику та підвищену біологічну цінність. За результатами органолептичної оцінки було встановлено, що зрази, до складу яких входить 50% рослинної сировини, демонструють найкращі показники якості [1].

У НУХТі також була розроблена інноваційна функціональна рибна страва — «Тефтелі рибні з обліпихою». В процесі створення рецептури було визначено, що оптимальна кількість рослинної сировини в фарші становить 10%. При такому співвідношенні обліпихи страва набуває не лише оригінального кольору, але й

відрізняється гармонійним поєднанням смаку та аромату. Крім того, завдяки введенню обліпихи, тефтелі мають значно вищу біологічну цінність, оскільки цей природний інгредієнт багатий на вітаміни та антиоксиданти, що сприяють підвищенню корисних властивостей страви. Таким чином, ця страва поєднує смачність, корисність та оригінальність, відповідаючи вимогам сучасного функціонального харчування [9].

Науковці Національного університету біоресурсів і природокористування України запропонували включати насіння льону до складу січених рибних напівфабрикатів. Після проведених досліджень було отримано позитивні результати органолептичної оцінки, що підтвердило доцільність такого поєднання. Встановлено, що додавання насіння льону до рибних напівфабрикатів не лише покращує їх технологічні характеристики, але й значно підвищує харчову цінність продукту. Льон, завдяки своєму складу, багатому на омега-3 жирні кислоти, клітковину та антиоксиданти, сприяє збільшенню корисних властивостей готових виробів. Таким чином, впровадження насіння льону в рецептуру січених рибних напівфабрикатів дозволяє створити продукт, який поєднує смачні, корисні та функціональні властивості, що відповідають вимогам здорового харчування [25].

Ю. Тесак, Н. Голембовська та О. Очколяс розробили технологію швидкозаморожених рибних напівфабрикатів, збагачених морськими водоростями, такими як фукус та ламінарія. В ході досліджень було проведено органолептичну оцінку якості продукту, а також вивчені реологічні властивості фаршу. Результати показали, що додавання ламінарії, порівняно з контрольним зразком та зразком з фукусом, позитивно впливає на текстуру котлетного фаршу, надаючи йому пружність. Це зумовлено підвищенням вмісту міцно зв'язаної води та зміцненням консистенції фаршу, що робить його більш щільним і стійким [34].

Науковці Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара розробили технологію виробництва рибної страви з додаванням рослинної

сировини під назвою «Кнелі з рибного мусліну з журавлиною». В результаті проведених досліджень було встановлено, що ці страви, що містять ягідні порошки, відрізняються високими органолептичними показниками. Поєднання рибного мусліну та журавлини дозволяє отримати страву з відмінними смаковими якостями та оригінальним ароматом, а також підвищує її харчову цінність завдяки багатому вмісту корисних речовин у ягодах. Розроблені кнелі характеризуються не тільки чудовими смаковими властивостями, але й відповідністю вимогам сучасного здорового харчування [17].

А. Медведєва та І. Антонюк (Київський національний торговельно-економічний університет) розробили технологію приготування рибних страв підвищеної харчової цінності з використанням водорості цистозіри та кунжутної олії. Дослідження показали, що додавання цих інгредієнтів значно покращує харчову та біологічну цінність створених страв [16].

Було також запропоновано використання насіння чіа в складі дієтичних січених рибних напівфабрикатів. У дослідженнях було проведено сенсорний аналіз цих напівфабрикатів із нетрадиційною сировиною за допомогою методу профілю флейвору, що дозволило оцінити їх відповідність встановленому еталону. У статті представлені результати хімічного складу, органолептичної оцінки та фізико-хімічних змін січених напівфабрикатів, до складу яких входить нетрадиційна сировина, а також визначено термін їх зберігання [34].

Закордонні науковці досліджували вплив порошку морських водоростей *Eucheuma* на якість рибних котлет. Сухий порошок *Eucheuma* додавали в різних кількостях — 5%, 7,5%, 10%, 12,5% та 15%, після чого були проаналізовані фізико-хімічні властивості котлет. Результати органолептичної оцінки показали, що порошок *Eucheuma* можна додавати до складу рибних котлет у кількості до 10%, не змінюючи їх зовнішній вигляд і текстуру.

Т. Лазарєва, А. Прасол, Н. Чуканова запропонували використовувати клітковину волоського горіха як додаток до рибних котлет, підкреслюючи її багатий хімічний склад. Встановлено, що додавання клітковини волоського горіха не лише покращує органолептичні властивості страви, надаючи їй специфічний смак і аромат, але й значно підвищує її харчову та біологічну цінність. Завдяки цьому, такі котлети можна віднести до продуктів функціонального харчування [14].

Н. Волкова удосконалила технологію приготування рибних січених виробів для студентського харчування шляхом додавання шроту з насіння вівса. Цей інгредієнт, маючи невисоку вартість, сприяє покращенню функціонування органів дихання, травлення, печінки, підшлункової залози, а також ендокринної, серцево-судинної та імунної системи. Завдяки його додаванню калорійність страви знижується, а також досягається позитивний вплив на організм, включаючи очищення від токсинів, радіонуклідів, шлаків та паразитів [2].

І. Косова та І. Чоні розробили технологію приготування рибних січених виробів з використанням топінамбура, який є багатим джерелом клітковини, пектину, органічних кислот, незамінних амінокислот та мікроелементів. Для порівняння було обрано рибну котлету за збірником рецептур, в якій пшеничний хліб був замінений на рослинну сировину. Готові котлети отримали високі оцінки за органолептичними показниками якості [13].

Винахідники Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського вдосконалили рецептуру «Рибних ковбасок», додавши до складу спецію майоран. В результаті досліджень було доведено, що використання майорану значно покращує органолептичні властивості ковбасок, а також підвищує їх харчову та біологічну цінність. У тому ж університеті була розроблена рецептура заморожених формованих рибних напівфабрикатів «Рибні котлети зі шпинатом». Після проведених досліджень винахідники дійшли висновку,

що додавання свіжого шпинату до рибних котлет покращує їх органолептичні характеристики, а також підвищує харчову та біологічну цінність продукту [23, 24].

Отже, на основі аналізу досліджень інших науковців можна зробити висновок, що розвиток цього напрямку є надзвичайно перспективним і важливим для вдосконалення технології приготування рибних страв. Використання нових інгредієнтів, таких як різноманітні спеції, рослинна сировина та морські водорості, дозволяє значно підвищити органолептичні властивості, харчову та біологічну цінність продуктів. Ці інновації сприяють не тільки поліпшенню смакових характеристик страв, але й надають їм функціональні властивості, що робить їх більш корисними для здоров'я, а також підвищує їх привабливість для споживачів, орієнтованих на здорове харчування.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ РИБНИХ СТРАВ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАЦІЇ «ГОПАЧОК» М. ЧЕРНІВЦІ

2.1. Загальна характеристика ресторації «Гопачок» м. Чернівці

Ресторація «Гопачок» у Чернівцях — це колоритний заклад, що презентує національні традиції української культури через атмосферу гостинності та регіональну самобутність. Заклад орієнтований на відвідувачів, які цінують автентичність, традиції та якісний сервіс. «Гопачок» є популярним місцем як серед місцевих мешканців, так і серед туристів, завдяки своєму унікальному стилю, привітному персоналу та затишній атмосфері.

Ресторація «Гопачок» розташована в центральній частині Чернівців за адресою: вулиця Героїв Майдану, 36А–38. Це зручне місце для відвідувачів, оскільки поруч знаходяться визначні пам'ятки міста, такі як костел Пречистого Серця Ісуса, кафедральний собор Святого Духа, вулиця Ольги Кобилянської та Чернівецький краєзнавчий музей. Завдяки такому розташуванню, «Гопачок» є популярним серед місцевих жителів і туристів, які бажають поєднати знайомство з культурною спадщиною міста та смачною традиційною кухнею [22].

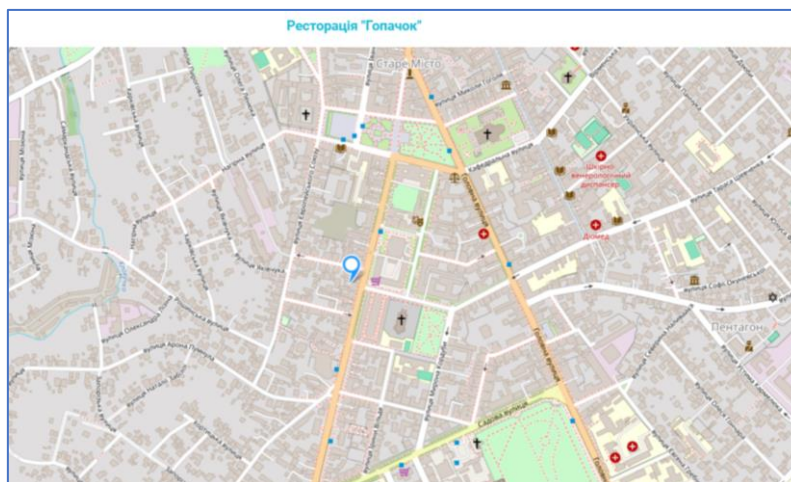


Рис.2.1. Розташування ресторації «Гопачок»

Концепція ресторації «Гопачок» у місті Чернівці ґрунтується на ідеї збереження та популяризації українських національних традицій. Заклад позиціонує себе як осередок справжньої української гостинності, де відвідувачі можуть не лише скуштувати автентичні страви, а й відчувати атмосферу українського побуту, культури й тепла. Основна ідея — створити простір, у якому сучасна людина зможе поринути у колоритну етнічну спадщину Буковини та України загалом.

У «Гопачку» панує дух української автентики: від назви закладу, яка асоціюється з запальним народним танцем, до використання у стилістиці національних елементів. Ресторанія створена для того, щоб нагадати про корені, викликати гордість за українську культуру, зробити національну кухню актуальною і привабливою для широкої аудиторії — як місцевих мешканців, так і гостей міста.

Таблиця 2.1

Концептуальне рішення ресторації «Гопачок»

Ознаки концепції	Характеристика
Вид підприємства	Ресторан
Тип підприємства	Підприємство вищого класу
Назва підприємства	Ресторація «Гопачок»
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Місце знаходження	м. Чернівці, центральна частина міста
Формат закладу	Тематичний ресторан української кухні
Форма виробництва	повний цикл виробництва страв на місці
Кількість місць	Основний зал – 60 місць, літній майданчик – до 35 місць, банкетний зал – 14 місць
Дизайнерський стиль	Етностиль з використанням елементів українського побуту
Режим роботи	Щоденно з 10:00 до 23:00
Структурні підрозділи	Основний зал, банкетний зал, літній майданчик, кухня, бар, підсобні приміщення
Контингент	Місцеві мешканці, туристи, сім'ї, молодь, шанувальники української культури
Кухня	Українська, зокрема буковинська регіональна
Форма обслуговування	Обслуговування офіціантами
Додаткові послуги	Організація банкетів, жива музика, тематичні вечори
Музичний фон	Українська народна музика, етно-інструментальні композиції

Дизайн ресторану «Гопачок» втілює ідею справжнього українського колориту, занурюючи гостей у теплу атмосферу національних традицій та автентичного побуту. Інтер'єр виконано в етнічному стилі з елементами буковинської спадщини. Основними матеріалами оздоблення є дерево, льон, глина та камінь, що створюють відчуття домашнього затишку та гармонії з природою [22].



Рис.2.2. Інтер'єр ресторації «Гопачок»

Інтер'єр ресторації «Гопачок» у Чернівцях занурює гостей у справжню атмосферу української сільської хати XVIII–XIX століть. Центральним елементом залу є справжня піч на дровах, що надає приміщенню особливого затишку й тепла. Стіни прикрашені яскравими квітковими розписами та зображеннями буковинських пейзажів, а на полицях розміщені старовинні глечики, розмальовані тарілки й інші побутові речі. Освітлення забезпечують світильники, стилізовані під гасові лампи, а оригінальна люстра з пташками символізує весну та оновлення. Декор із сіна та дров не лише доповнює сільський стиль, а й наповнює приміщення

приємними натуральними ароматами. Дерев'яні балки на стелі, буковинські килимки на стінах, ткані скатертини й подушки створюють домашню атмосферу. Весь простір закладу наповнений традиційною українською музикою, а персонал у національному вбранні додає автентичності. Усе це робить «Гопачок» не просто місцем для трапези, а справжнім осередком української культури та гостинності.

Освітлення виконане у вигляді кованих світильників, свічників і ліхтариків із м'яким жовтим світлом, що додає затишку. На вікнах — лляні фіранки з вишивкою. У музичному супроводі переважають інструментальні версії українських народних пісень, що підкреслює автентичну атмосферу [22].



Рис.2.3. Інтер'єр ресторації «Гопачок»

Літня тераса ресторації «Гопачок» у Чернівцях — це затишне місце просто неба, де поєднується автентична атмосфера українського села з комфортом сучасного відпочинку. Тераса оформлена в єдиному стилі з інтер'єром закладу: дерев'яні столи й лавки, елементи традиційного декору, багато зелени та квітів створюють відчуття спокою й домашнього затишку. Увечері тераса особливо чарівна завдяки м'якому теплову освітленню, а навіс забезпечує захист від сонця чи негоди, роблячи перебування приємним за будь-якої погоди. Вона вміщує до 35

гостей і підходить як для невеликих святкувань, так і для душевних розмов за вечерею.



Рис.2.3. Інтер'єр ресторації «Гопачок»

За бажанням тут можна організувати живу музику, що додає атмосферності та святковості. Це ідеальне місце для романтичних побачень, сімейних обідів або просто відпочинку на свіжому повітрі з друзями. Меню ресторації «Гопачок» у Чернівцях відображає дух української національної кухні з особливим акцентом на буковинські гастрономічні традиції. Воно сформоване таким чином, щоб задовольнити смаки як місцевих гостей, так і туристів, які бажають познайомитися з автентичними стравами нашої кухні. Основу меню складають класичні українські страви — борщ з пампушками, вареники з різними начинками, голубці, деруни,

баноси, печеня та інші страви, які асоціюються з домашнім затишком та кулінарною спадщиною народу (Додаток А) [22].

Особливе місце в меню займають страви з м'яса та риби, приготовані на грилі або в печі за старовинними рецептами, які надають їм неповторного смаку та аромату. Салати, холодні та гарячі закуски, а також фірмові страви шеф-кухаря доповнюють асортимент і додають родзинку до кожного відвідування. Також у меню є традиційні напої — узвар, квас, трав'яні чаї, а також широкий вибір українських наливки та настоянок власного приготування. Десертне меню включає вироби з домашньої випічки — медовик, сирник, штруделі з яблуками або вишнею. Всі страви готуються зі свіжих та переважно локальних продуктів, що гарантує високу якість та натуральність.

Меню ресторації «Гопачок» — це справжня гастрономічна мандрівка Україною, що знайомить гостей з кулінарною самобутністю регіону та дозволяє відчувати теплоту й гостинність української кухні [22].

Ресторація «Гопачок» у Чернівцях пропонує своїм гостям не лише смачну кухню та автентичну атмосферу, а й широкий перелік додаткових послуг, що сприяють повноцінному та комфортному відпочинку. Заклад активно орієнтується на різні категорії клієнтів — від туристів до місцевих мешканців, які шукають місце для святкування важливих подій.

Одним із ключових напрямків діяльності є організація банкетів, фуршетів, днів народжень, ювілеїв, хрестин, весільних святкувань та інших урочистих подій. Для цього у ресторації облаштовано окремий банкетний зал на 14 осіб, де створюються умови для приватної й затишної атмосфери. Також у теплу пору року функціонує літній майданчик на 35 місць, який користується популярністю серед гостей, що цінують обіди чи вечері на свіжому повітрі.

Особливою перевагою закладу є можливість попереднього замовлення меню для свят, індивідуальний підбір страв з урахуванням побажань клієнта, а також оформлення інтер'єру відповідно до тематики заходу. Персонал ресторації має

досвід у забезпеченні високоякісного обслуговування різноманітних заходів — від корпоративних зустрічей до традиційних сімейних обідів [22].

«Гопачок» також пропонує страви на виніс — це зручна опція для тих, хто хоче насолодитися улюбленими українськими стравами вдома або на роботі. Страви пакуються в сучасну одноразову тару, що зберігає смакові якості та презентабельність їжі. У майбутньому ресторація планує впровадити доставку готових страв по місту, аби ще більше розширити зручність для клієнтів.

Ще одним елементом, що створює унікальність закладу, є тематичні вечори та музичні програми з живою українською музикою або фоновим етнічним супроводом. Це сприяє не лише розважальному відпочинку, а й популяризації української культури та традицій. Такі заходи збирають велику кількість відвідувачів, створюючи відчуття свята та єднання [22].

Завдяки широкому спектру послуг та уважному ставленню до кожного гостя, ресторація «Гопачок» здобула репутацію одного з найкращих тематичних закладів у Чернівцях, який гармонійно поєднує гостинність, традиції та якісний сервіс.

Таким чином, ресторація «Гопачок» у Чернівцях є чудовим вибором для тих, хто цінує справжню українську гостинність, національні традиції та смачну домашню кухню. Це ідеальне місце як для святкування родинних чи урочистих подій, так і для приємного дозвілля у затишній атмосфері з автентичним українським колоритом. Високий рівень сервісу, теплий прийом і турбота про кожного гостя роблять відвідини цього закладу особливими та незабутніми.

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «Гопачок» м. Чернівці

Основними етапами технологічного процесу в ресторані «Гопачок» є прийом та зберігання сировини, приготування напівфабрикатів і готової продукції, а також її реалізація. Успішне функціонування закладу забезпечується за рахунок:

- Рациональної організації обслуговування, що дозволяє ефективно керувати замовленнями та підтримувати високий рівень сервісу.
- Технологічне планування приміщень, що відповідає потребам обслуговування, дозволяючи уникнути заторів та забезпечити зручний рух персоналу.
- Правильного розташування меблів, обладнання та інвентарю, щоб створити комфортні умови для персоналу та підвищити ефективність роботи.
- Забезпечення комфортних і безпечних умов праці для персоналу, з урахуванням ергономічних вимог.

Процес починається з того, що завідувач виробництвом складає замовлення на сировину, орієнтуючись на меню, яке було розроблено заздалегідь. Це замовлення передається начальнику відділу постачання, який відповідає за складання графіку закупівель, контроль за якістю сировини, термінами постачання та своєчасною доставкою. Постачальник зобов'язаний забезпечити точне виконання замовлень за видами, кількістю та сортами сировини, гарантуючи відповідність вимогам закладу (рис.2.4).

Після надходження сировини на приймальний майданчик, вона проходить процедуру приймання та направляється для подальшої обробки або зберігання в відповідних складських приміщеннях. Приймання сировини здійснюється на спеціально облаштованому майданчику, до якого забезпечено доступ через вулицю та внутрішній двір закладу.

Для зберігання сухих продуктів, таких як борошно, крупи та цукор, використовуються стелажі та полиці в приміщеннях без охолодження. Продукти, що потребують низьких температур, наприклад, м'ясо, риба та морепродукти, зберігаються у холодильних камерах. М'ясо зберігається на гаках, субпродукти — в ящиках або на стелажах, риба — в ящиках на стелажах або безпосередньо на стелажах для великих порід.

У заготівельних цехах — овочевому та м'ясо-рибному — здійснюється первинна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів для подальшої обробки. Овочевий цех займається підготовкою овочів, таких як картопля, коренеплоди, капуста, зелень, гриби та ягоди, а м'ясо-рибний цех — обробкою м'яса, риби та птиці. Робота в цехах організована в одну зміну, за координацію роботи м'ясо-рибного цеху відповідає завідувач виробництвом.

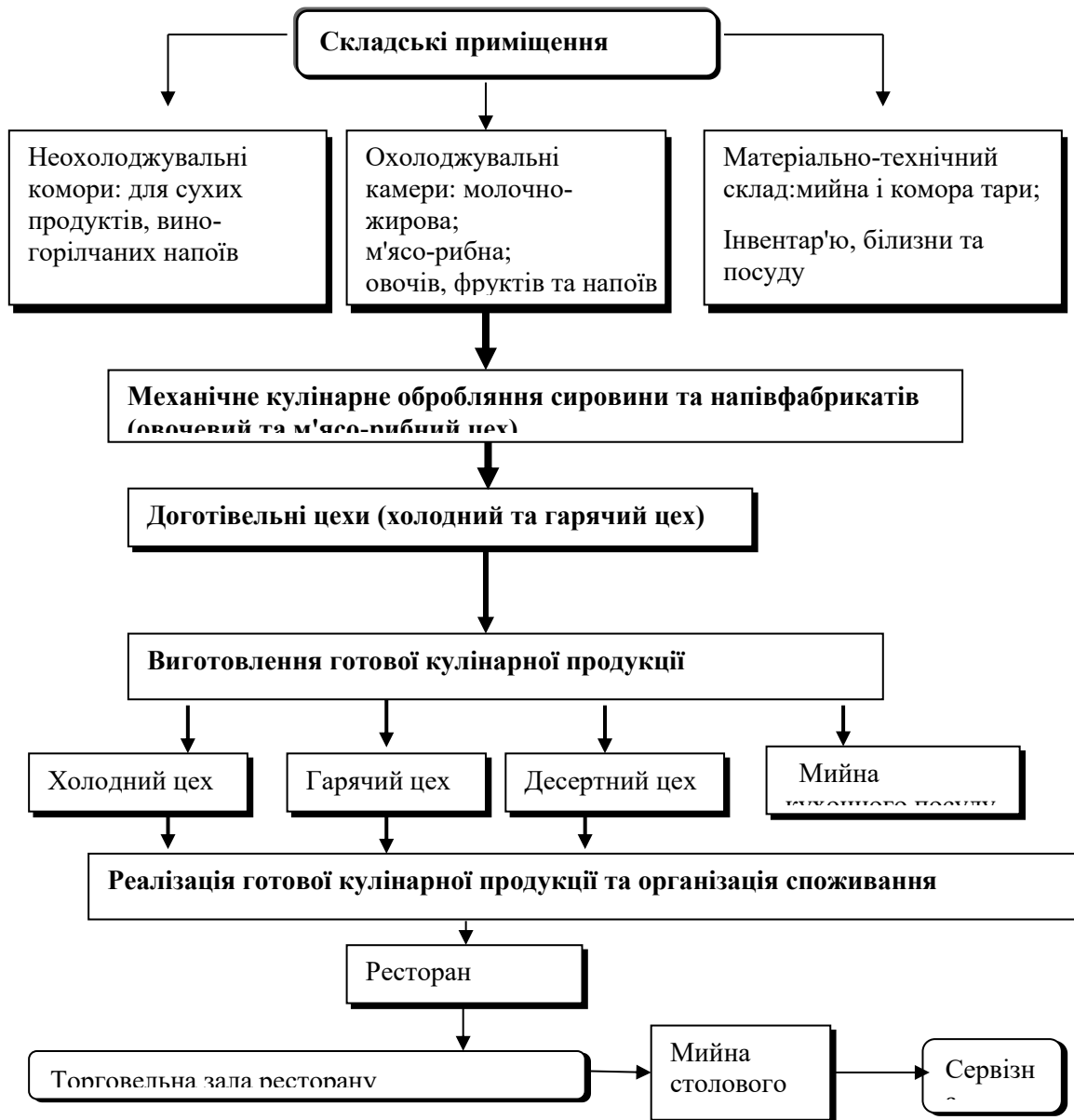


Рис.2.5. Виробничо-торговельна структурна виробництва ресторації «Гоначок»

До доготівельних цехів належать холодний і гарячий. У холодному цеху готуються холодні страви, закуски, десерти та холодні супи, тоді як гарячий цех займається приготуванням гарячих страв, перших і других страв, гарнірів, соусів та тепловою обробкою напівфабрикатів, які згодом передаються в холодний цех. Обидва цехи розташовані поруч для зручності.

Обладнання, яке використовується в ресторані «Гопачок», відповідає сучасним стандартам і забезпечує ефективність роботи на всіх етапах технологічного процесу. Кожен елемент обладнання обраний з урахуванням специфіки ресторанного бізнесу та дозволяє ефективно використовувати ресурси та зменшити час приготування страв. Всі пристрої оснащені зручними панелями керування, що дозволяють персоналу швидко адаптуватися до змінюваних умов роботи.

Усі агрегати та пристрої ресторану регулярно проходять обслуговування для запобігання поломок, збоїв та забезпечення безпеки на робочих місцях. Технологічне обладнання також спроектоване з урахуванням безпеки працівників — з системами автоматичного вимкнення та захисту від перегріву, а також поверхнями, які зручно чистити. Це не лише підвищує ефективність роботи, але й забезпечує комфорт та безпеку персоналу.

Завдяки грамотній організації технологічного процесу, використанню високоякісного обладнання та забезпеченню комфортних умов для співробітників, ресторан «Гопачок» здатний надавати високий рівень обслуговування та смачні страви. Усі етапи роботи, від постачання сировини до подачі готових страв, організовані таким чином, щоб забезпечити максимальну ефективність та задоволення клієнтів.

2.3. Організація виробництва технологій рибних страв української кухні в ресторації «Гопачок» м. Чернівці

Забезпечення ефективної організації виробництва рибних страв української кухні в ресторації «Гопачок» м. Чернівці ґрунтується на системному підході до всіх етапів технологічного процесу, що дозволяє досягти високої якості готової продукції, раціонального використання ресурсів і стабільного задоволення гастрономічних очікувань відвідувачів.

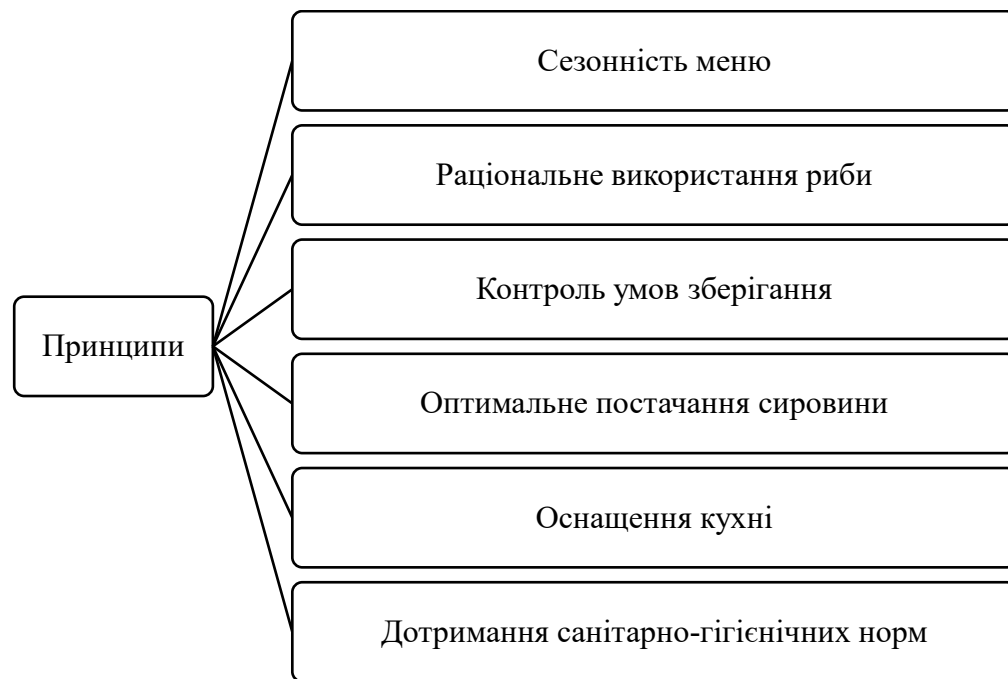


Рис.2.6. Ключові принципи технологічного процесу виробництва рибних страв у ресторації «Гопачок»

Першочергове значення має оптимальне постачання сировини. Риба до закладу надходить охолодженою від перевірених локальних постачальників, що гарантує її свіжість і дозволяє ресторану підтримувати екологічну й гастрономічну автентичність. Постачання здійснюється невеликими партіями, з урахуванням щоденного попиту та особливостей технологічної обробки, що сприяє уникненню перевитрат і зменшенню харчових відходів.

Особлива увага приділяється умовам зберігання риби. Усі види продукції зберігаються в холодильних камерах з постійним температурним контролем, відповідно до санітарних норм і вимог ДСТУ, що забезпечує збереження органолептичних властивостей і безпечність для споживачів. Для кожного виду риби визначається окремий режим зберігання, що дозволяє уникати перехресного забруднення та гарантує якість при подальшій кулінарній обробці.

Раціональне використання сировини є ще одним визначальним фактором у структурі виробництва. У ресторації «Гопачок» технологія приготування страв побудована таким чином, щоби максимально використовувати всі частини риби. Наприклад, філе застосовується для приготування основних страв, таких як смажена щука, короп запечений із травами або форель на грилі. Водночас голова, кістки та інші частини риби не викидаються, а використовуються для приготування насичених бульйонів, юшки або заливних страв, що притаманні традиційній українській кухні.

У процесі планування меню велика увага приділяється сезонності. Влітку ресторан пропонує легкі страви з річкової риби — наприклад, судак на пару з овочами або холодна юшка. В осінньо-зимовий період зростає попит на більш поживні страви, такі як запечена риба з крупами або традиційна уха з додаванням ароматних спецій. Такий підхід дозволяє не лише урізноманітнити гастрономічну пропозицію, а й використовувати сезонні продукти з максимальними смаковими якостями.

Дотримання санітарно-гігієнічних вимог є обов'язковим на всіх етапах виробництва. Обробка риби, її зберігання, миття, нарізка, термічна обробка та подача — усі процеси контролюються відповідно до міжнародної системи аналізу небезпечних факторів НАССР. Персонал проходить інструктажі та регулярне навчання щодо гігієнічної безпеки, що гарантує надійність виробництва та довіру гостей.

Контроль якості в ресторації здійснюється щоденно. Прийом сировини супроводжується візуальною та органолептичною оцінкою; кухарі дотримуються технологічних карт при приготуванні кожної страви, а наприкінці робочого дня проводиться дегустація готової продукції для контролю смаку, консистенції та зовнішнього вигляду.

Виробничі потужності кухні забезпечені сучасним технологічним обладнанням, що дозволяє ефективно та якісно готувати страви. У розпорядженні персоналу є філеувальні машини, вакуумні пакувальники для попередньої підготовки риби, слайсери для тонкої нарізки, а також пароконвектомати, які дають змогу дотримуватись точного температурного режиму при готуванні. Таке оснащення сприяє дотриманню технологічної дисципліни та дозволяє персоналу працювати злагоджено і швидко.

Як бачимо, завдяки поєднанню традицій української кулінарії з сучасним технологічним підходом, ресторація «Гопачок» ефективно організовує виробництво рибних страв, що задовольняє високі вимоги якості, безпеки та гастрономічного задоволення відвідувачів.

У ресторації «Гопачок» м. Чернівці рибне меню вирізняється багатством традиційних українських страв, що вдало поєднують автентичність із сучасними кулінарними підходами до приготування та подачі. Кожна страва створена з урахуванням регіональних смаків, історичних рецептур та локальної сировини, що дозволяє максимально передати дух української гастрономічної спадщини.

Особливої уваги заслуговує фарширована щука, що подається з хроном і домашнім житнім хлібом. Це страва, яка має глибоке коріння в українських традиціях святкової кухні. Завдяки поєднанню ніжного рибного фаршу, пікантної нотки хрону та ароматного хліба, гості отримують не лише смакову насолоду, а й гастрономічний зв'язок з минулим.

Запечена річкова риба з овочами гриль — це легкий варіант для гостей, які надають перевагу здоровому харчуванню. Страва поєднує у собі делікатну текстуру

свіжої риби з ароматом сезонних овочів, запечених на відкритому вогні, що особливо цінується в літній сезон.

Юшка по-закарпатськи — ще один приклад глибокої регіональної кулінарної культури. Вона готується на основі кількох видів риби, з додаванням свіжих овочів, спецій і великої кількості зелені. Подача з грінками на саяному салі підсилює смакову палітру і надає страві характерного українського колориту.

Цікавою позицією є рибні зрази з начинкою з яєць та зелені, які вирізняються оригінальним поєднанням текстур і кольорів. Їх подають із пюре з печеного буряка та вершковим соусом, що створює вишуканий контраст смаків і привабливу візуальну подачу.

Також користується попитом класичний маринований оселедець із картоплею та цибулею. Його подають з підсмаженим житнім тостом і ароматним кроповим маслом — ця проста, але водночас дуже виразна страва особливо припадає до смаку поціновувачам традицій.

Водночас у рибному меню «Гопачка» ще є простір для розвитку. Зважаючи на широку палітру рибних страв у різних регіонах України, доцільним є впровадження нових позицій, які б ще більше розкривали кулінарну географію країни. Наприклад, до меню можна додати страви поліської кухні (наприклад, щука, запечена в глині), галицькі рибні пироги, рибні шкварки з Буковини, пісні рибні вареники або смажений карась із сметаною по-черкаськи.

Розширення меню такими автентичними позиціями сприятиме не лише задоволенню гастрономічних потреб широкого кола відвідувачів, а й популяризації української кухні в її справжньому, різноманітному та регіонально насиченому вигляді.

Отже, рибне меню ресторації «Гопачок» демонструє вдале поєднання традицій української кухні з сучасними тенденціями кулінарії, пропонуючи гостям різноманіття смаків та презентацій.

РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЮ ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ РИБНИХ СТРАВ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАЦІЇ «ГОПАЧОК» М. ЧЕРНІВЦІ

3.1. Розробка технологій рибних страв української кухні в ресторації «Гопачок» м. Чернівці

Розробка технологій рибних страв української кухні в ресторації «Гопачок» м. Чернівці — це багатогранний процес, який охоплює відтворення кулінарних традицій, збереження регіональних смакових особливостей та впровадження сучасних стандартів виробництва. Концепція ресторану передбачає акцент на автентичність страв, що проявляється в усьому: від підбору рецептур до подачі готової продукції. Основна мета полягає не лише в тому, щоб смачно нагодувати гостя, а й в тому, щоб дати йому змогу відчувати справжній дух української кухні, її історію, характер і регіональне розмаїття.

Одним із ключових етапів є вивчення автентичних рецептур з різних куточків України. Кухарі та технологи закладу аналізують джерела, досліджують етнографічні матеріали, консультуються з місцевими кулінарами та старожилами. На основі цих даних формуються технологічні карти страв, які зберігають традиційні способи приготування — такі як запікання риби в печі, приготування юшки на відкритому вогні, фарширування щуки, тушкування коропа з овочами — з урахуванням сучасних вимог до безпеки харчування (НАССР) та можливостей технічного оснащення.

Локальність і сезонність продуктів також виступають важливими аспектами формування автентичного смаку. Усі страви готуються з риби, вирощеної або виловленої у Чернівецькій області чи сусідніх регіонах — щука, судак, карась, товстолобик, короп. До риби додаються класичні українські інгредієнти: домашня

сметана, хрін, буряк, морква, цибуля, зелень, часник, сало, топлене масло. Зберігається традиційна текстура і смак, але водночас страви відповідають вимогам ресторанного сервісу: мають естетичну подачу, збалансований склад і відповідну калорійність.

Особливу увагу в «Гопачку» приділено подачі рибних страв: вона відіграє роль не лише естетичну, а й смислову, підсилюючи враження від автентичного походження страви. Страви подаються в глиняному, дерев'яному або кованому посуді, доповнюються хлібом власної випічки, маринованими овочами, зеленню, сальцем чи ароматизованим маслом. Таким чином досягається не лише візуальна привабливість, а й формування культурної асоціації з українським сільським або міщанським застіллям.

У межах концепції автентичного рибного меню в ресторації «Гопачок» пропонується розробка технологій приготування ряду традиційних українських страв, зокрема:

- Короп, запечений у сметані.
- Лящ, запечений з яблуками.
- Рибні січеники.
- Судак по-київськи.

Запропоновані страви не лише зберігають автентичність української кухні, але й демонструють багатство локальної гастрономічної культури, що поєднується з сучасними тенденціями ресторанного виробництва. Вони адаптовані до вимог сьогодення, враховуючи гастрономічні вподобання споживачів, а також високі стандарти якості та безпеки, що робить їх ідеальними для сучасного ресторанного меню (Додаток Б).

Технологічна карта № 1

«Короп запечений у сметані»

Сировина	Брутто, г	Нетто, г	ДСТУ або ГОСТ
Короп свіжий (цілий)	450	350	ДСТУ 4378:2005
Цибуля ріпчаста	80	72	ДСТУ 3246-95
Морква	60	54	ДСТУ 7033:2009
Сметана 20% жирності	60	60	ДСТУ 4418:2005
Олія соняшникова рафінована	10	10	ДСТУ 4492:2005
Сіль кухонна	5	5	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	0.5	0.5	ДСТУ 2903:2005

Технологія приготування

Свіжого коропа очищають від луски, видаляють нутрощі, зябра, ретельно промивають під холодною водою. Рибу розрізають уздовж хребта, видаляють кістки (за бажанням можна залишити цілою). Розрізану або цілу рибу натирають сіллю та меленим чорним перцем, залишають на 15–20 хвилин для маринування.

Цибулю нарізають півкільцями, моркву натирають на великій тертці або нарізають соломкою. На сковороді з невеликою кількістю олії пасерують овочі до м'якості (без сильного обсмажування). На дно жаротривкої форми або сковороди викладають частину пасерованих овочів. Зверху кладуть підготовлену рибу, накривають рештою овочів. Все заливають сметаною, за бажанням можна додати трохи рибного бульйону або води для соковитості.

Страву накривають фольгою або кришкою та ставлять у розігріту духовку (180–190 °C). Запікають близько 30–40 хвилин, потім знімають фольгу й дають рибі трохи підрум'янитись (ще 10–15 хвилин).

Подають гарячою, прикрашеною свіжою зеленню (кріп, петрушка). До страви доречно подати гарнір із картопляного пюре або печеної картоплі, а також домашній хліб.

Технологічна карта № 2

«Лящ запечений з яблуками»

Сировина	Брутто, г	Нетто, г	ДСТУ або ГОСТ
Лящ свіжий (цілий)	450	350	ДСТУ 4378:2005
Яблука свіжі (солодко-кислі)	120	100	ДСТУ 3243:2003
Сметана 15–20%	50	50	ДСТУ 4418:2005
Масло вершкове	10	10	ДСТУ 4399:2005
Мед або лимонний сік (на вибір)	5	5	ДСТУ 4497:2005
Сіль кухонна	5	5	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	0.5	0.5	ДСТУ 2903:2005

Технологія приготування

Свіжого ляща очищають від луски, видаляють нутрощі та зябра, промивають у холодній воді. Обсушують серветками, натирають сіллю та перцем ззовні й усередині, залишають на 15–20 хв для маринування.

Яблука нарізають часточками, за бажанням змішують із невеликою кількістю меду або лимонного соку. Частину яблук вкладають у черевну порожнину риби, інші викладають навколо на деко або жаротривку форму, змащену вершковим маслом.

Рибу кладуть зверху на яблука, поливають сметаною, за потреби — додають трохи води. Запікають при температурі 180–190 °С близько 35–45 хв. За 10 хв до готовності знімають фольгу, щоб утворилася легка скоринка. Подають гарячою, прикрасивши свіжою зеленню.

Технологічна карта № 3

«Рибні січеники»

Сировина	Брутто, г	Нетто, г	ДСТУ або ГОСТ
Філе риби (хек, минтай, щука)	400	320	ДСТУ 4378:2005
Цибуля ріпчаста	60	54	ДСТУ 3246-95
Батон пшеничний (без скоринки)	40	40	ДСТУ 4585:2006
Молоко	60	60	ДСТУ 2661:2010
Яйце куряче	1 шт (50)	45	ДСТУ 5028:2008
Сіль кухонна	5	5	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	0.5	0.5	ДСТУ 2903:2005
Олія соняшникова рафінована	30	30	ДСТУ 4492:2005
Панірувальні сухарі (для обкатування)	20	20	ДСТУ 7044:2009

Технологія приготування

Філе риби пропускають через м'ясорубку разом із ріпчастою цибулею. Батон замочують у теплом молоці, злегка віджимають і додають до фаршу. Вбивають яйце, додають сіль, перець, ретельно перемішують до однорідної маси. За потреби фарш залишають на 10–15 хв у холодильнику для структурування.

З готового фаршу формують січеники овальної або круглої форми, обкачують у панірувальних сухарях. Обсмажують на розігрітій олії з обох боків до золотистої скоринки. Потім доводять до готовності у духовці (10–15 хв при 160–170 °С) або на слабкому вогні під кришкою.

Подають гарячими, із картопляним пюре, овочами або соусами (наприклад, вершково-гірничним або сметанно-часниковим).

Технологічна карта № 4

«Судак по-київські»

Сировина	Брутто, г	Нетто, г	ДСТУ або ГОСТ
Філе судака	400	320	ДСТУ 4378:2005
Масло вершкове (82%)	50	50	ДСТУ 4399:2005
Часник	5	5	ДСТУ 5047:2008
Зелень (петрушка, кріп)	10	10	ДСТУ 3246-95
Яйце куряче	1 шт (50)	45	ДСТУ 5028:2008
Борошно пшеничне в/г	30	30	ДСТУ 46.004-99
Панірувальні сухарі	40	40	ДСТУ 7044:2009
Олія соняшникова рафінована	40	40	ДСТУ 4492:2005
Сіль кухонна	5	5	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	0,5	0,5	ДСТУ 2903:2005

Технологія приготування

Філе судака злегка відбивають, надаючи прямокутної форми. Масло вершкове змішують з подрібненим часником і рубаною зеленню, формують маленькі ковбаски і ставлять у морозильник на 10–15 хв.

На середину кожного шматочка філе кладуть охолоджене масло із зеленню, загортають рулетом або «конвертом», щоб начинка була повністю всередині. Обкачують у борошні, потім у збитому яйці, потім у панірувальних сухарях. За бажанням панірування повторюють двічі для кращого утримання форми.

Обсмажують у великій кількості олії до золотистої скоринки з обох боків, потім доводять до готовності у духовці при температурі 170 °С близько 10–12 хв.

Подають гарячим, із картопляним пюре або овочевим гарніром. Прикрашають свіжою зеленню та часточкою лимона.

3.2. Оновлення концептуального меню та виробничої програми рибних страв української кухні в ресторації «Гопачок» м. Чернівці

Сучасна ресторанна справа в Україні все більше орієнтується на популяризацію національної кулінарної спадщини, автентичних регіональних рецептів та використання локальної сировини. У цьому контексті ресторація «Гопачок» у місті Чернівці здійснила ґрунтовне оновлення концептуального меню, зосередивши увагу на рибних стравах української кухні, які поєднують традиції минулого з сучасними гастрономічними тенденціями. Основний акцент зроблено на натуральність, регіональність, сезонність, а також автентичність смаку, що відповідає запитам сучасного споживача.

Оновлення рибного меню мало на меті створення цілісної гастрономічної лінії, що відображає багатство смаків українських рибних страв, підкреслює культурну і кулінарну належність до різних регіонів країни, а також формує стійкий імідж закладу як носія справжньої української кухні. У межах нової виробничої програми були розроблені й упроваджені страви, які мають історичну, регіональну та гастрономічну цінність.

Так, однією з ключових страв став короп, запечений у сметані, що традиційно вважається візитівкою святкової кухні центральних і західних областей. Його готують цілим, із використанням густого сметанного соусу, який надає страві ніжної вершковості. Маринування у лимонному соці з пряними травами дозволяє усунути можливу річкову специфіку смаку й досягнути витонченого аромату. Короп у сметані подається з традиційними гарнірами: картопляним пюре, тушкованою капустою чи буряковими кручениками.

Іншою стравою, яка доповнює концепцію регіональності, є лящ, запечений з яблуками — страва, притаманна Поліссю, що демонструє типову для регіону кулінарну простоту, засновану на гармонії з природним середовищем. Суть рецептури полягає у поєднанні м'яса риби з кисло-солодкими сортами яблук, що

створює цікавий смаковий баланс. Таке поєднання підкреслює унікальність української традиції включення фруктів до страв з риби, що є рідкістю для інших європейських кухонь.

Рибні січеники, виготовлені з філе щуки або товстолобика, репрезентують селянську кухню та демонструють адаптивність страви до сучасних умов. Готуються вони з фаршу нежирної білої риби із додаванням замоченого хліба, яєць, цибулі та зелені. Це страва універсального призначення, яка може подаватися як в обсмаженому, так і в запеченому чи паровому вигляді, що дозволяє включати її до дитячого чи дієтичного меню. Особливої пікантності січеникам додають соуси на основі хрону, сметани або запечених овочів, а гарнір із перловки, овочевого пюре або салатів підсилює їхню гастрономічну цінність.

Окремої уваги заслуговує авторська інтерпретація класики — судак по-київськи. В основі рецепту — заміна традиційного курячого філе на ніжне рибне м'ясо, що зберігає загальну ідею страви, але надає їй нової ідентичності. Начинений ароматним маслом з зеленню і лимонною цедрою, судак панується та готується у два етапи: обсмажується до хрусткої скоринки, а потім допікається у духовці. При подачі страва вражає як зовнішнім виглядом, так і поєднанням текстур, смаків та аромату.

Реалізація нової рибної концепції в меню супроводжувалася серйозною внутрішньою роботою у закладі. Була розроблена повноцінна виробнича програма: створено технологічні карти, проведено калькуляції, стандартизовано всі етапи приготування — від первинної обробки сировини до подачі страв. Важливу роль відіграло навчання персоналу, особливо кухарів, які пройшли спеціалізовані тренінги щодо органолептичної оцінки рибної продукції, сучасних технік термічної обробки, а також сервірування страв згідно з новими стандартами.

Оновлене меню було позитивно сприйняте відвідувачами, зокрема туристами, які шукають справжній гастрономічний досвід, заснований на українській традиції. Рибні страви стали не лише новими позиціями в меню, але й

маркером національної ідентичності, який дозволяє закладу вирізнитись серед конкурентів і формувати довготривалий емоційний зв'язок із гостями. Таким чином, ресторація «Гопачок» не просто модернізувала своє меню, а поглибила свою концепцію, закріпивши за собою статус культурного гастрономічного простору, який зберігає й відтворює українську кулінарну спадщину на сучасному рівні.

3.3. Підбір технологічного устаткування

Гарячий цех є основним структурним підрозділом виробництва ресторану «Гопачок», у якому здійснюється теплова обробка сировини та напівфабрикатів для приготування перших і других страв, зокрема страв з риби, які займають провідне місце в концептуальному меню закладу.

Підбір обладнання для гарячого цеху здійснюється на основі таких ключових принципів:

- Відповідність асортименту страв – устаткування повинно забезпечити всі види теплової обробки, передбачені технологічними картами: смаження, варіння, тушкування, запікання, приготування на парі.
- Продуктивність та обсяг навантаження – розрахунок обладнання здійснюється з урахуванням середньоденної кількості відвідувачів (до 100–150 осіб), кількості посадкових місць (60–80) та годин пік обслуговування.
- Енергоефективність та економічність – обирається сучасне обладнання з низьким рівнем енергоспоживання, автоматикою підтримки температури та таймерами.
- Санітарно-гігієнічні вимоги та безпечність – уся техніка повинна відповідати ДСТУ, бути виготовленою з харчової нержавіючої сталі, зручною для миття та очищення.

- Раціональність розміщення – устаткування добирається з урахуванням планування цеху: забезпечується послідовність технологічного процесу, ергономічність робочих місць, доступ до комунікацій (електро- і водопостачання, вентиляція).
- Універсальність та багатофункціональність – перевага надається багатофункціональному устаткуванню (наприклад, пароконвектомат), що дозволяє економити простір і знижує потребу в надлишкових одиницях техніки.
- Можливість модернізації – передбачено використання модульного або додаткового навісного обладнання, яке можна інтегрувати у разі розширення виробництва.
- Наявність сервісного обслуговування – устаткування повинно мати гарантійне і післягарантійне обслуговування на території України, наявність запасних частин.

При виборі устаткування враховувались такі фактори: спрямованість кухні на українські традиційні страви, використання різноманітних методів термічної обробки (запікання, тушкування, смаження, варіння на парі), кількість посадкових місць у закладі, сезонна змінність асортименту, а також інтенсивність роботи закладу в туристичний сезон.

До основного устаткування, яке рекомендовано для комплектації гарячого цеху ресторації «Гопачок», належать електрична багатоконфоркова плита (4-конфорочна), що є базовим елементом для смаження, тушкування та варіння. Обрана модель оснащена жарочною шафою, яка дозволяє одночасно готувати кілька страв. Пароварочна шафа або пароконвекційна піч дозволяє здійснювати теплову обробку риби на парі та запікати страви з дотриманням точного температурного режиму, зберігаючи при цьому смакові та поживні властивості

продуктів. Це обладнання особливо ефективно для приготування рибних січеників та дієтичного меню.



Плита індукційна



Пароконвекційна піч



Сковорода багатофункціональна



Професійна фритюрниця



Гриль вугільний



Пекарські шафи

Рис.3.1. Теплове обладнання для гарячого цеху

Сковороди електричні перекидні призначені для смаження великої кількості риби, що особливо актуально у години пік, коли високий попит на фірмові страви. Їх конструкція зі зручним перекидним механізмом сприяє ергономіці праці та підвищенню безпеки персоналу. Жарочна шафа або конвекційна піч забезпечує рівномірне пропікання рибних страв, таких як «Короп у сметані» чи «Судак по-київськи», а також може використовуватись для збереження готових страв у теплому стані до моменту подачі.

Фритюрниця настільна дає змогу урізноманітнити гарніри, зокрема подавати рибу з хрусткими овочами, а також готувати картопляні або інші крохмалевмісні компоненти страв. Витяжна система з жировловлювачами є обов'язковим елементом для забезпечення санітарно-гігієнічних умов у цеху, оскільки ефективно видаляє пару, запахи та продукти горіння, що утворюються під час приготування.

Мармити та теплові шафи забезпечують підтримання страв у гарячому стані, що особливо важливо під час пікового навантаження на кухню та при організації потокової подачі. Настільні електричні плити або індукційні поверхні призначені для приготування соусів, кремів або невеликих порцій гарнірів, дозволяючи уникати перевантаження основної плити. Завершують перелік термоцупи та електронні термометри, які необхідні для точного контролю температури в середині рибних страв, особливо при запіканні цілих тушок або великих порцій, що гарантує дотримання технологічних стандартів приготування.

Для організації ефективного виробничого процесу в гарячому цеху ресторації «Гопачок» передбачається також використання допоміжного технологічного обладнання, яке забезпечує належні умови для підготовки сировини, зберігання інвентарю та підтримання санітарно-гігієнічних норм. Насамперед ідеться про виробничі столи з нержавіючої сталі, які є універсальною робочою поверхнею для обробки продуктів, підготовки напівфабрикатів, komponування страв перед термічною обробкою. Матеріал виконання — нержавіюча сталь — гарантує

довговічність, стійкість до вологи, легко очищується та відповідає вимогам санітарії.

Настінні полиці використовуються для організованого зберігання кухонного інвентарю, невеликого електрообладнання (наприклад, блендерів, ваг), а також спецій, соусів чи посуду, який часто застосовується під час приготування гарячих страв. Вони дозволяють раціонально використовувати вертикальний простір кухні та забезпечують легкий доступ до необхідного обладнання без створення безладу на робочих поверхнях.

Ванна мийна, як обов'язковий елемент кухонного блоку, призначена для миття посуду, інвентарю, гастроемностей і деяких видів продуктів. Вона має бути багатосекційною або оснащеною однією великою глибокою чашею з підведенням гарячої та холодної води, а також системою фільтрації або жироловлювачем. Правильно організоване мийне відділення сприяє дотриманню норм санітарної безпеки, запобігає перехресному забрудненню та дозволяє ефективно очищати робочий інвентар після використання.

Комплексне поєднання основного та допоміжного обладнання забезпечує безперервність технологічного процесу в гарячому цеху, підвищує продуктивність персоналу та сприяє дотриманню високих стандартів якості обслуговування в ресторації.



Столи виготовлені з нержавіючої сталі



Кухонні стелажі з нержавіючої сталі

Рис. 3.2. Немеханічне обладнання для гарячого цеху



Ванни для миття



Зонти витяжні

Рис.3.2. Немеханічне обладнання для гарячого цеху

Таким чином, укомплектування гарячого цеху ресторану «Гопачок» сучасним, енергоефективним та ергономічним устаткуванням сприяє оптимізації технологічного процесу, покращенню якості страв та дотриманню стандартів безпечного приготування їжі. Це дозволяє забезпечити стабільну якість при зростанні кількості відвідувачів, особливо у періоди туристичного сезону.

3.4. Розрахунок площі гарячого цеху

Корисну площу приміщення визначаємо за площею встановленого обладнання. Загальну площу – за формулою

$$S_{\text{заг}} = \frac{S_{\text{кор}}}{\eta}$$

де $S_{\text{кор}}$ - корисна площа цеху, яка дорівнює площі встановленого обладнання, м²;

η - коефіцієнт використання площі з урахуванням зручного розташування обладнання, підходів до нього та зручної його експлуатації (0,35-0,4).

Таблиця 3.1

Розрахунок корисної площі гарячого цеху

Назва обладнання	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм		Корисна площа, м ²
			довжина	ширина	
Електрична сковорідка	ECK-90-0,47-70	1	840	950	0,8
Кухонний процесор	Robot Coupe R502	1	280	350	На столі
Блендер	GoodFood BL2500	1	280	270	На столі
Електронні ваги	BTA-60 /15-73	1	220	340	На столі
Шафа холодильний	COOLEQ GN 1410	1	1480	830	1,23
Виробничий стіл	C-2	6	1500	750	6,75
Ванна мийна	BM-2	2	1200	840	2,1
Стелаж стаціонарний	СЖ-1	1	1470	840	1,24
Щит силовий	ЩС	1	700	400	0,28
Раковина	P-1	1	500	400	0,2
Шафа для зберігання посуду	ШП-1	1	1000	800	0,8
Бачок для відходів		1	400	400	0,16
Стіл-тумба		1	1200	840	1,0
Плита електрична	ПЕ -3	1	1000	750	0,75
Пароконвектомат	Retigo b2011b	2	945	1800	3,4
Фритюрниця	R110 remta	1	350	550	0,198
Млинцева	Inoxtech см-81	1	450	450	На столі
Саламандер гриль	Bartscher hls	1	530	450	На столі
Піч гриль вугільна	HJX-45/L Josper	1	930	600	0,56
Мангал	PKD 750 Pimak	1	700	500	0,35
Стіл з підігрівом	KOVINASTROJ	1	1400	700	0,98
Разом					20,8

Корисна площа становить $S_{кор} = 20,8$

Загальна площа дорівнює $S_{заг} = 20,8 / 0,3 = 69,3 \text{ м}^2$.

Загальна площа гарячого цеху визначається з урахуванням нормативу щільності розміщення обладнання та зони обслуговування персоналом становить 69,3 м. Така площа дозволяє організувати повноцінний гарячий цех з дотриманням вимог ергономіки та санітарно-гігієнічних норм.

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

Кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Впровадження технологій рибних страв української кухні та організація їх виробництва (на матеріалах ресторації "Гопачок")». Випускна робота містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

У дипломній роботі було всебічно досліджено теоретичні, методологічні та практичні аспекти впровадження технологій приготування рибних страв української кухні та організації їх виробництва в умовах сучасного ресторану. Об'єктом дослідження стала ресторація «Гопачок» м. Чернівці — заклад, що спеціалізується на автентичній українській кухні з акцентом на локальні гастрономічні традиції. Актуальність теми обумовлена необхідністю збереження національної кулінарної спадщини та одночасною адаптацією традиційних страв до вимог сучасного ресторанного обслуговування і смакових уподобань споживачів.

У першому розділі було здійснено глибокий аналітичний огляд літературних джерел, присвячених історичному становленню української кухні, зокрема рибної тематики. Встановлено, що риба здавна посідала важливе місце в українській гастрономічній культурі, особливо у пісні періоди та в регіонах, багатих на водні ресурси. Проаналізовано основні види рибної сировини, що традиційно використовувались у кулінарії, їх харчову цінність, органолептичні властивості та кулінарну придатність. Вивчено класифікацію риб за способом обробки та призначенням, що є важливим етапом у виборі оптимальних технологічних підходів для приготування страв.

У другому розділі розкрито особливості виробничо-господарської діяльності ресторації «Гопачок» як об'єкта дослідження. Охарактеризовано асортиментну політику закладу, організацію технологічного процесу, кадрову структуру, матеріально-технічне забезпечення. Було встановлено, що у ресторації наявна база

для впровадження нових технологічних рішень та оновлення виробничої програми рибних страв, зокрема через розробку страв, які поєднують автентичність та креативність.

Третій розділ містить практичну складову дослідження — розроблені і впроваджені авторські технології рибних страв, що поєднують традиційні рецептури української кухні та сучасні технологічні методи приготування: з використанням пароконвекційного устаткування, сувід-технологій, фритюрного обладнання. Зокрема, були створені технологічні карти на страви «Судак по-київськи», «Короп, запечений з гречкою», «Січеники з щуки з соусом з хрону» — які демонструють новий підхід до традиційних смаків і відповідають сучасним стандартам подачі.

Окрему увагу приділено підбору технологічного обладнання для гарячого цеху, що відповідає функціональним потребам приготування рибних страв: електричні плити, жарочні та пароконвекційні шафи, сковороди перекидні, фритюрниці, марміти, витяжні системи. Обґрунтовано принципи підбору обладнання: продуктивність, енергоефективність, відповідність вимогам НАССР, ергономічність та безпечність для персоналу.

Проведено розрахунок площі гарячого цеху, виходячи з нормативних показників на одного працівника та загальної кількості устаткування, необхідного для ефективної роботи цеху. Розрахована площа — 69,3 м² — забезпечує оптимальні умови для організації виробничих процесів та вільне розміщення персоналу і технологічних ліній.

Таким чином, у ході виконання дипломної роботи було вирішено низку важливих науково-прикладних завдань: систематизовано історико-кулінарну інформацію про рибні страви української кухні, проаналізовано діяльність ресторану «Гопачок» та запропоновано шляхи вдосконалення виробництва рибних страв, розроблено конкретні рецептури і технології, здійснено підбір обладнання та обґрунтовано організаційно-технологічні рішення.

Результати дипломної роботи мають як теоретичну, так і практичну цінність. Вони можуть бути впроваджені у роботу ресторану «Гопачок» та аналогічних закладів, що прагнуть зберегти національні традиції, одночасно впроваджуючи інноваційні підходи до виробництва кулінарної продукції. Запропоновані технології можуть бути використані у професійній діяльності кухарів, технологів, менеджерів ресторанного бізнесу, а також у навчальному процесі закладів фахової передвищої та вищої освіти.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Братіцел М.Л. Національні екокультурні традиції в сучасних ресторанних закладах. *Культура і мистецтво у сучасному світі*. 2019. Вип. 20. С. 44-52.
2. Волошина А. Л., Сичевська Л. Є., Олійник Л. Г. Козацька кухня як елемент козацької етнокультурної спадщини. *Наукове періодичне видання «Український психолого-педагогічний науковий збірник*. 2017. Т. 11. №. 11. С. 24-31.
3. Волкова Н. В. Удосконалення технологій приготування рибних січених виробів для студентського харчування шляхом додаванням шроту. *Наукові нотатки*. 2016. №. 56. С. 36-39.
4. Гвоздецька Ю. В. Збірник технологічних карток «Приготування страв з риби та морепродуктів»: навч.-метод. посіб. для самостійної роботи студ, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Умань: Візаві, 2020. 69 с.
5. Гередчук А. М., Пасічний В. М., Костенко В. С. Розробка технології рибних січених напівфабрикатів з рослинними збагачувачами. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*, 2023, С. 31-35.
6. Головка О.М. Технологія продукції ресторанного господарства. Мукачєво: МДУ, 2020. Частина 2. С.118.
7. Дієтологи розповіли, чому риба обов'язково має бути в раціоні харчування [URL:https://pixelinform.com/health/diyetology-rozpovily-chomu-rybaobovyazkovo-maye-buty-v-raczioni-harchuvannya/#google_vignette](https://pixelinform.com/health/diyetology-rozpovily-chomu-rybaobovyazkovo-maye-buty-v-raczioni-harchuvannya/#google_vignette) (дата звернення:10.04.2025).
8. Дітріх І.В., Ільчук Н.В., Єфимович П.Є. Характеристика рибних зраз із капустою романеско (*brassica oleracea* l. var. *botrytis* l.) як функціонального інгредієнта. *«Наукові праці Національного університету харчових технологій»*. 2019. С. 215–224.

9. Дітріх І. В, Кучерява О. А. Використання плодів обліпихи для покращення органолептичних властивостей рибних страв. *Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції “Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі”*, 22-23 березня 2017 р. К.: НУХТ, 2017 р ,с. 55-56.
- 10.Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для проф.-техн. навч. закл. Київ: Наш час, 2014. 400 с.
- 11.Загальна характеристика риби.
URL:https://elib.lntu.edu.ua/sites/default/files/elib_upload/Ярошевич1%20готовий/page19.html (дата звернення:10.04.2025).
- 12.Колісниченко Т. О. Удосконалення технології страв із риби з метою підвищення їх харчової цінності. *Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка*. 2016. Вип. 179. С. 214-220
- 13.Косова І. М., Чоні І. В. Розроблення технології рибних січених виробів з використанням топінамбура. *Збірник наукових статей магістрів. Факультет товарознавства, торгівлі та маркетингу, факультет харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ПУЕТ*. Полтава: ПУЕТ, 2018. 233
- 14.Лазарєва Т., Прасол А., Чуканова Н. Технологія приготування котлет рибних з додаванням клітковини волоського горіха. *Збірник тез доповідей Міжнародної науково-технічної конференції молодих учених та студентів „Актуальні задачі сучасних технологій “*. 2010. С. 130-130.
- 15.Лебська Т.К., Баль-Прилипко Л.В., Слободянюк Н.М., Голембовська Н.В. Технологія риби та морепродуктів: навчальний підручник. Київ: НУБіП України, 2021. 311 с.
- 16.Медведєва А.О, Антонюк І.Ю. Технологія рибних страв підвищеної харчової цінності. *Восьма всеукраїнська практично-пізнавальна конференція*.

- URL:<http://naukam.triada.in.ua/index.php/konferentsiji/38-vosma-vseukrajinska-praktichno-piznavalna-konferentsiya-naukova-dumka-suchasnosti-i> (дата звернення:10.04.2025).
- 17.Мельников К. О. и др. Удосконалення технології страв із риби з метою підвищення їх харчової цінності //Науковий вісник PUET: Technical Sciences. – 2019. – №. 1 (83).
 - 18.Менчинська А. А. Удосконалення технології рибних паст підвищеної біологічної цінності: дис. ... кандидата техн. наук : 05.18.04. Одеса, 2018. 204 с.
 - 19.Найсмачніші рибні страви української кухні – традиційні рецепти та секрети приготування. URL:<https://fact-news.com.ua/najsmachnishi-ribni-stravi-ukrainskoi-kuxni-traditsijni-retsepti-ta-sekrety-prigotuvannya> (дата звернення:10.02.2025).
 - 20.«Нема риби над лину, нема м'яса над свинину»: риба та страви з неї в українській кухні. URL: <https://berezhy-sebe.com/ryba-ta-stravy-z-nei-v-ukrainskii-kukhni/> (дата звернення:10.04.2025).
 - 21.Обозна А. О., Шабельник Н. М. Історичні та національні передумови виникнення та функціонування миколаївської кухні: регіональний аспект. *Причорноморські економічні студії*. 2018. №. 30 (1). С. 168-172.
 - 22.Офіційний сат ресторації Гопачок. URL: <https://www.facebook.com/gopachok/> (дата звернення:10.04.2025).
 - 23.Пат. 85845 Україна, МПК(2013.01) А22С 25/00. Заморожені напівфабрикати „Рибні ковбаски” / І. В. Дітріх, Г. В. Шаповал // Заявка № u 2013 00017; заявл. 02.01.2013; опубл. 10.12.2013, Бюл. №23, 2013р.
 - 24.Пат. 87827 Україна, МПК(2014.01) А22С 25/00. Заморожені формовані рибні напівфабрикати „Рибні котлети зі шпинатом” / І. В. Дітріх, В.С. Барабаш // Заявка № u 2013 08857; заявл. 15.07.2013; опубл. 25.02.2014, Бюл. №4, 2014р

- 25.Прасол І. Ю. и др. Сенсорний аналіз рибних січених напівфабрикатів методом профілю флейвору. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені СЗ Гжицького. Серія: Харчові технології*. 2017. №. 19, № 80. С. 83-87.
- 26.Риба – харчова цінність URL: <https://www.prowse.com.ua/harchovatsinnist/ryba/> (дата звернення:10.04.2025).
- 27.Стахмич Т.М., Пахолук О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підруч., Київ: Грамота. 2020. 78 с
- 28.Страви з риби: підбірка смачних рецептів. URL: <https://www.volynpost.com/news/234939-stravy-z-ryby-pidbirka-smachnyh-receptiv> (дата звернення:10.04.2025).
- 29.Традиційні українські рибні страви – свіжий смак, рецепти та секрети приготування. URL: <https://fact-news.com.ua/traditsijni-ukrainski-ribni-stravi-svizhim-smakom-retsepti-ta-sekreti-prigotuvannya> (дата звернення:10.02.2025).
- 30.Традиційна кухня України: чим пригощають у різних регіонах. URL: <https://firtka.if.ua/blog/view/tradicijna-kuhna-ukraini-cim-prigosaut-u-riznih-regionah101198> (дата звернення:10.04.2025).
- 31.Хімічний склад м'яса риби. Фактори, що впливають на хімічний склад. URL: http://ni.biz.ua/1/1_10/1_108409_himicheskiysostav-myasa-ribi-faktorivliyayushchie-na-himicheskiy-sostav.htm (дата звернення:10.04.2025).
- 32.Що таке «українська кухня»? Історія, страви, смаки. URL: <https://obarykada.com/chasopys/shho-take-ukrayinska-kuhnya-istoriya-stravy-smaku/> (дата звернення:10.04.2025).
33. Українська кухня. URL: https://cookingwithjoy126.blogspot.com/p/blog-page_44.html (дата звернення:10.04.2025).
34. Golembovskaya N. Usage of chia seeds in the composition of dietary semi-finished minced prod-ucts. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*. 2019. Т. 21. №. 92. С. 19-22.

ДОДАТКИ

ДОДАТОК А

Меню ресторації «Гопачок»

Декілька слів про нас Шановні Гості! Дякуємо що завітали до нашої ресторації! Основна ідея нашого закладу побудована на традиційній українській та місцевій буковинській кухні-калоритній та багатонаціональній. Саме тому у нашому меню Ви зустрінете страви, які готуються як на гірській Путилиці, так і на межі з сусідніми державами. Тут Ви зустрінете і гуцульський діалект, і румунський акцент, і єврейський гумор... Але кулінарний процес у «Гопачку» не стоїть на місці - ми вчимося, розвиваємося, вдосконалюємося. Тому окрім етнічних давніх рецептів ми використовуємо і сучасні способи приготування та подачі страв. Наша гордість - це справжня дров'яна піч - страви з неї виходять особливо ніжні та смачні... Отже, не будемо гаяти час - гайда смакувати!!! Умовні позначення: СМАК Власне виробництво СМАК Страви з печі СМАК Страви для веганів СМАК Фірмові делікатеси СМАК страви для справжніх гурманів 1. Ексклюзивно у нас - «Начинка Хримова» - з наголосом на перший склад - традиційна святкова запіканка з телячих бебешків та пампухів на кисляку. Подаємо з мачанкою з гуцульських сирів 230 92sm 2. «Телячі принади» - з білими грибами у сметані 250г 89sm 3. Обсмажений мазок з хрусткою цибулею та соусом з гогодзів 100/75 68sm Щоби пилось, і їлось, і завтра хотілось!	До першої черги... 1. «Наша Галя балована» - асорті гуцульських сирів з ягідною поливою 250г 152sm 2. Таріль савоїї городини. Подаємо з запашною олією 500г 85sm 3. «Сало-сила.» - асорті з декількох видів сала 180г 78sm 4. «М'ясна миска» - всіляка м'ясна гастрономія власного приготування 300г 176sm 5. «Пий - гуляй» / гаряче асорті домашніх м'ясних та ковбасних виробів/ 550г 248sm 6. Качани з печеною на житніх грінках з кисло-солодким домашнім вершковим маслом 180г 54sm 7. Качані опарики-«раз-два» 300г 52sm 8. Качані херсонські томати - «світличка» 300г 52sm 9. Мікс маринованих лісових грибів з херсонською цибулею 150г 92sm ГАМУЗИ (на рум'яні смаки) 1. «Шойно з гради» - свіжі сезонні овочі на граді з істінною зеленню, сметанковим соусом з травами та мнянькою звареними яєчком 250г 68sm 2. «Козел Мефодій» - весняна салатка з молодого калусти та зелені, редису, гуцульських сирів 200г 56sm 3. «Від пана Франца» - ситний гамуз у хрусткій мушлі з підрум'яненого філе курчати та бекону, томатів чері, салатного листа, витриманого сиру, грінки та вершкового соусу. 200г 115sm 4. Повітряний мікс салату зі свіжими томатами у легкій заправці з грильованими овочами та печерицями, маринованою херсонською цибулею 250г 86sm 5. «Ворітський» - задимлена салатка зі смаженої печінки кролика, свіжих томатів, фламбованого яблука, всілякої зелені та мнянькою звареного яйця. Заправляється рідкопченим вершковим соусом 250г 122sm 6. Торба піржиків з різними начинками: зелені з яйцем, бебешки, домашній сир з зеленню, бшт 400г 95sm	ЗАКУСКИ, САЛАТИ Лишень з пателі... шкарлатини та пихотити! 1. «Шанель Ne 5» - бриза обсмажена 200г 74sm 2. Лісові гриби у домашній сметані 250 115sm 3. «Гаряча кров» - кров'янка запечена з цибулею та шкварками 200г 75sm 4. Деруни з домашньою сметанкою 200/100 85sm 5. Деруни з соусом з лісових грибів 200/100 95sm 6. «Бесарабська цаци» - хрусткі дністровські бичачі обсмажені у кукурудзяному борошні. Подаються з соломахою 200 73sm 7. Трійно хрустких чебуреків з соковитою начинкою з м'яса молодих татунських баранинок. Подаємо з півлітрою прохолодної ріденької гусячої с кропом 400/500 143sm - не, ну реально кльово «По перше» 1. «Добрий борщик, та малий горщик» - борщ український з фасулями у хлібному горщику 300г 69sm 2. Бограч - насичена м'ясна мадьярська гостра зупа 400г 95sm 3. Ароматна грибна юшка - з карпатських сушених грибів з домашньою ложиною та житніми грінками 300/40 72sm Основне 1. Запечене філе судака, подається на подушці з молодого шпинату, припущеного на домашньому вершковому маслі 150/150 191sm 2. Короп смажений «по-простяцьки» - шматочками у кукурудзяному борошні. Відпускається по вазі. Середня вага готової страви від 800г. /ціна за 100г/ До цієї риби пасуватиме мамаліга 35sm 3. Котлетки з кролика з кабачковими оладками та вершковим соусом 120/100/50 129sm 4. Такитур - гостра телятина з овочами в томатному соусі. Подається на мамалізі з бризкою або на часниковій грінці. 200/200/50 106sm 5. Медальйони з м'ясою телятини в м'ясному соусі, подаються з карамелізованими коренеплодами 100/100 178sm 6. Фриттура - шматочки свинного м'яса томлені у печі, подаються зі смаженою цибулею, мамалігою та бризкою 100/200/50 100sm 7. Найніжніший телячий язик з соусом з лісових грибів та картопляною товчениною 100/150/75 185sm	Гриль меню 1. Обпалена риба - форелька з грильованими смужками. Відпускається по вазі. Середня вага порції 300-400г /ціна за 100г/ 78sm Ідеально смакує з баношем 2. Розпластаний короп. Подаємо з печеними овочами та часниковим соусом 550/30/50 241sm 3. Мітетей з муштардою та пноре з молодого горошку 150/15/150 98sm 4. Мега-м'ясні сви́ні реберця (не плутати з «голими кістками», тими що у реберцях :)), подаються з квасолею хумусом та маринованими гошарами 250/150 153sm 5. «Шмат м'яса» (свинний ошийок) з симпатичними смужками. Подається з домашньою аджикою та картоплею на рушці 200/120 143sm 6. «Смачно, аж страшно» - ніжна вирізка зі свинчини (цілий кавалок) запечена на грилі. Подається з соусом ткемалі власного приготування Середня вага порції 300-400г /ціна за 100г/ 59sm Страви з п'єцу 1. Томлена у п'єці ніжка кролика. Подається у вершках з картопляно-маринажним пноре 150/150 181sm 2. Сви́зна по-домашньому - саме м'ясо томлене у справжній печі!!!!!! 150 88sm 3. «Гаряче кільце» - фірмові ковбаски з рум'яним бочком, запечені на сіні Середня вага кільця 400-500 г. /Ціна за 100г/ 58sm
---	---	---	---

«Банячок»

(страви зриховані у горщиках)

1. «Піпонець» курячі пупки запечені з печеричками

у сметані та ще й під шапкою з пухкого тіста

350г 87⁰⁰

2. «Запашний горщик» -дерунчики запечені зі свинним

м'ясцем та грибами у сметанній підливі

350г 126⁰⁰

3. Голубчики ювелірної роботи прамісінкою з печі

250/50 95⁰⁰

Воліє пузо тріснути, як має страва скиснути!

Ні риба, Ні м'ясо

1. Мамалига - велика порція на кілька персон на дощечці з вишневою гілкою, бринзою та часниковим соусом

900/100/75 85⁰⁰

2. Овочі з грилю

300 75⁰⁰

3. Картопля смажена по-домашньому з яєчною з домашніми ковбасками та гусянкою

200/75/75/140 85⁰⁰

4. «Барабулька» картопля запечена в мундірі зі скибочками бекону, подається зі смаженою цибулею

200 49⁰⁰

5. Банаш справжній з Путилова з сметанковим соусом з печериць

180/75 67⁰⁰

+ шкварочки рум'яні

20г 14⁰⁰

+ бринзочка запашненька

20г 9⁰⁰

+ гусянка

140г 9⁰⁰

Колобок і компанія

1. Небальні вареники з заварного тіста

- з помаранчевого морквяного тіста з домашнім сиром, гуцульською бринзою та шпинатом

200/50 76⁰⁰

- з чорного тіста з білосніжним домашнім сиром

200/50 78⁰⁰

- з зеленого шпинатного тіста з тушкованою капустою

200/50 72⁰⁰

- класичні білі з грибним паштетом

200/50 139⁰⁰

- бузкового кольору з м'ясом кролика

200/50 95⁰⁰

- Парад пирогів - асорті вареників

200/50 89⁰⁰

СОЛОДКИ:

2. Дайко парових пирогів: з вишнею та з маком, курагою і горіхами. Подаємо зі сметанним кремом

150 48⁰⁰

4. Вареники з шоколадного тіста з вишнею у ванільному соусі з підсмаженими горішками

200/75 60⁰⁰

«Моя солодущечка!»

(Немає любові щирішої, ніж любов до солодощів!)

1. Домашній медовик з вишнею та горіхами на сметанному кремі

150г 55⁰⁰

2. «Фошканці» - свіжозпечені пухкі кремзлики з маком та вишнею. Подаються з вершковим соусом

100/50 44⁰⁰

3. Сирник «Галицький» за переписами бургомістерової кухарки

150г 42⁰⁰

4. Запечені у вершковому соусі млинці з домашнім сиром та родзинками.

150г 48⁰⁰

5. Запечене мазозиво - солодкий незвичайний спеціалітет, який готується з молока, отриманого протягом перших днів після народження телят. Це унікальна суміш з декількох сотень речовин, мінералів та вітамінів.

150г 58⁰⁰

5. Морозиво

- «Ретро-стайл» з тертим шоколадом або варенням

130г 50⁰⁰

- зі свіжими фруктами

130г 60⁰⁰

«Несе Галя воду...»

Свіжовичавлені

1. Помаранчевий

250 50⁰⁰

2. Морквяний

250 40⁰⁰

3. Яблучний

250 40⁰⁰

Напої

1. Кумпот із сезонних ягід та фруктів

0,5л/25⁰⁰ 1,0л 45⁰⁰

2. Узвар із запашних сушениць

0,5л/25⁰⁰ 1,0л 45⁰⁰

3. Сік помідоровий власної консервації

0,5л/40⁰⁰ 1,0л 75⁰⁰

3. Березовий сік власної консервації

0,5л/40⁰⁰ 1,0л 75⁰⁰

3. Вода мін. «Моршинська» /скло/

0,5л 30⁰⁰

4. Вода мін. «Моршинська»

0,75л 18⁰⁰

5. Вода мін. «Боржомі»

0,5л 40⁰⁰

Кава має бути як поцілунок: гаряча, міцна та солодка...

1. Пістрето 20мл 25⁰⁰

2. Еспресо 30мл 25⁰⁰

3. Американо 120мл 25⁰⁰

4. Глясе 150 мл 50⁰⁰

5. Капучіно 150мл 35⁰⁰

6. Лате 150мл 35⁰⁰

7. Какао 150мл 35⁰⁰

8. Чай чорний/зелений 500мл 39⁰⁰

9. Чай імбирний 200мл 35⁰⁰

10. Чай обліпиховий з яблуком 200мл 35⁰⁰

11. Чай малиновий 200мл 35⁰⁰

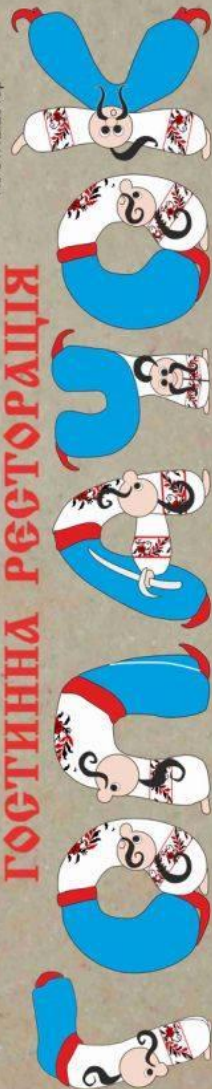
СТРАВИ У ГОРЩИКУ,
ВАРЕНИКИ, ДЕСЕРТИ, НАПОЇ



«Затверджую»
ФОП Попельницька М.С.

Меню діє з 01.10.2019 р.
По 31.12.2019р

ГОСТИННА РЕСТОРАЦІЯ



ДОДАТОК Б

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник

_____ (на
йменування суб'єкта ЗРГ)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
" ____ " _____ 2025 р.

М. П. _____

Технологічна карта № 1 «Короп запечений у сметані»

Сировина	Брутто, г	Нетто, г	ДСТУ або ГОСТ
Короп свіжий (цілий)	450	350	ДСТУ 4378:2005
Цибуля ріпчаста	80	72	ДСТУ 3246-95
Морква	60	54	ДСТУ 7033:2009
Сметана 20% жирності	60	60	ДСТУ 4418:2005
Олія соняшникова рафінована	10	10	ДСТУ 4492:2005
Сіль кухонна	5	5	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	0.5	0.5	ДСТУ 2903:2005

Технологія приготування

Свіжого коропа очищають від луски, видаляють нутрощі, зябра, ретельно промивають під холодною водою. Рибу розрізають уздовж хребта, видаляють кістки (за бажанням можна залишити цілою). Розрізану або цілу рибу натирають сіллю та меленим чорним перцем, залишають на 15–20 хвилин для маринування.

Цибулю нарізають півкільцями, моркву натирають на великій тертці або нарізають соломкою. На сковороді з невеликою кількістю олії пасерують овочі до м'якості (без сильного обсмажування). На дно жаротривкої форми або сковороди викладають частину пасерованих овочів. Зверху кладуть підготовлену рибу, накривають рештою овочів. Все заливають сметаною, за бажанням можна додати трохи рибного бульйону або води для соковитості.

Страву накривають фольгою або кришкою та ставлять у розігріту духовку (180–190 °С). Запікають близько 30–40 хвилин, потім знімають фольгу й дають рибі трохи підрум'янитись (ще 10–15 хвилин).

Подають гарячою, прикрашеною свіжою зеленню (кріп, петрушка). До страви доречно подати гарнір із картопляного пюре або печеної картоплі, а також домашній хліб.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - Риба цілісна або порційна, покрита рівномірним шаром сметанного соусу з овочами. На поверхні легка золотиста скоринка. Овочі (морква, цибуля) добре зберегли форму, розміщені навколо або зверху філе.

Колір - світло-золотистий або кремовий зі світлими вкрапленнями овочів. Соус має білуватий або злегка жовтуватий відтінок від сметани та моркви.

Смак і аромат - смак ніжний, збалансований — поєднання легкої жирності сметани, солодкуватих овочів і соковитої риби з помірною пряністю. Аромат приємний, характерний для запеченої риби з овочами та молочним соусом, з відтінками кропу чи інших трав.

Консистенція - м'яка, соковита. Риба ніжна, не пересушена. Овочі — м'які, але не розварені. Соус має однорідну, кремову текстуру.

Мікробіологічні показники, що нормуються

- Кількість мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів (КУО/г, не більше): 1×10^4
- Бактерії групи кишкових паличок (г, не допускається): 0,01
- Сальмонела (г, не допускається): 25

Харчова та енергетична цінність (на 100 г продукту):

Показник	Кількість
Білки, г	11,5
Жири, г	10,0
Вуглеводи, г	2,8
Калорійність, ккал / кДж	145 / 606

Розробник

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник

_____ (на
йменування суб'єкта ЗРГ)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
" ____ " _____ 2025 р.

М. П. _____

Технологічна карта №

«Лящ запечений з яблуками»

Сировина	Брутто, г	Нетто, г	ДСТУ або ГОСТ
Лящ свіжий (цілий)	450	350	ДСТУ 4378:2005
Яблука свіжі (солодко-кислі)	120	100	ДСТУ 3243:2003
Сметана 15–20%	50	50	ДСТУ 4418:2005
Масло вершкове	10	10	ДСТУ 4399:2005
Мед або лимонний сік (на вибір)	5	5	ДСТУ 4497:2005
Сіль кухонна	5	5	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	0.5	0.5	ДСТУ 2903:2005

Технологія приготування

Свіжого ляща очищають від луски, видаляють нутроці та зябра, промивають у холодній воді. Обсушують серветками, натирають сіллю та перцем ззовні й усередині, залишають на 15–20 хв для маринування.

Яблука нарізають часточками, за бажанням змішують із невеликою кількістю меду або лимонного соку. Частину яблук вкладають у черевну порожнину риби, інші викладають навколо на деко або жаротривку форму, змащену вершковим маслом.

Рибу кладуть зверху на яблука, поливають сметаною, за потреби — додають трохи води. Запікають при температурі 180–190 °С близько 35–45 хв. За 10 хв до готовності знімають фольгу, щоб утворилася легка скоринка. Подають гарячою, прикрасивши свіжою зеленню.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - ціла риба з рум'яною поверхнею, запечена з часточками яблук.

Колір - золотисто-коричнева скоринка риби, яблука злегка карамелізовані, сметанний соус — світлий.

Смак і аромат - поєднання ніжного рибного смаку з солодкувато-кислими нотками яблук і вершково-фруктовим ароматом.

Консистенція - м'яке рибне м'ясо, яке добре відділяється від кісток; яблука м'які, соковиті

Мікробіологічні показники, що нормуються

- Кількість мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів (КУО/г, не більше): 1×10^4
- Бактерії групи кишкових паличок (г, не допускається): 0,01
- Сальмонела (г, не допускається): 25

Харчова та енергетична цінність (на 100 г продукту):

Показник	Кількість
Білки, г	12,0
Жири, г	9,5
Вуглеводи, г	3,5
Калорійність, ккал / кДж	140 / 586

Розробник

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник

_____ (на
йменування суб'єкта ЗРГ)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
" ____ " _____ 2025 р.

М. П. _____

Технологічна карта № 3

«Рибні січеники»

Сировина	Брутто, г	Нетто, г	ДСТУ або ГОСТ
Філе риби (хек, минтай, щука)	400	320	ДСТУ 4378:2005
Цибуля ріпчаста	60	54	ДСТУ 3246-95
Батон пшеничний (без скоринки)	40	40	ДСТУ 4585:2006
Молоко	60	60	ДСТУ 2661:2010
Яйце куряче	1 шт (50)	45	ДСТУ 5028:2008
Сіль кухонна	5	5	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	0.5	0.5	ДСТУ 2903:2005
Олія соняшникова рафінована	30	30	ДСТУ 4492:2005
Панірувальні сухарі (для обкатування)	20	20	ДСТУ 7044:2009

Технологія приготування

Філе риби пропускають через м'ясорубку разом із ріпчастою цибулею. Батон замочують у теплом молоці, злегка віджимають і додають до фаршу. Вбивають яйце, додають сіль, перець, ретельно перемішують до однорідної маси. За потреби фарш залишають на 10–15 хв у холодильнику для структурування.

З готового фаршу формують січеники овальної або круглої форми, обкачують у панірувальних сухарях. Обсмажують на розігрітій олії з обох боків до золотистої скоринки. Потім доводять до готовності у духовці (10–15 хв при 160–170 °С) або на слабкому вогні під кришкою.

Подають гарячими, із картопляним пюре, овочами або соусами (наприклад, вершково-гірчичним або сметанно-часниковим).

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - акуратні, рум'яні січеники з рівною паніровкою.

Колір - золотисто-коричневий зверху, світлий усередині.

смак і аромат - виражений рибний смак із нотами спецій і легким хлібним відтінком; аромат приємний, смажений, без сторонніх запахів.

Консистенція - ззовні — хрустка скоринка, усередині — ніжна, м'яка текстура без грудочок.

Мікробіологічні показники, що нормуються

- Кількість мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів (КУО/г, не більше): 1×10^4
- Бактерії групи кишкових паличок (г, не допускається): 0,01
- Сальмонела (г, не допускається): 25

Харчова та енергетична цінність (на 100 г продукту):

Показник	Кількість
Білки, г	12,8
Жири, г	9,2
Вуглеводи, г	6,5
Калорійність, ккал / кДж	155 / 646

Розробник

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник

_____ (на
йменування суб'єкта ЗРГ)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
" ____ " _____ 2025 р.

М. П. _____

Технологічна карта № 4

«Судак по-київські»

Сировина	Брутто, г	Нетто, г	ДСТУ або ГОСТ
Філе судака	400	320	ДСТУ 4378:2005
Масло вершкове (82%)	50	50	ДСТУ 4399:2005
Часник	5	5	ДСТУ 5047:2008
Зелень (петрушка, кріп)	10	10	ДСТУ 3246-95
Яйце куряче	1 шт (50)	45	ДСТУ 5028:2008
Борошно пшеничне в/г	30	30	ДСТУ 46.004-99
Панірувальні сухарі	40	40	ДСТУ 7044:2009
Олія соняшникова рафінована	40	40	ДСТУ 4492:2005
Сіль кухонна	5	5	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	0,5	0,5	ДСТУ 2903:2005

Технологія приготування

Філе судака злегка відбивають, надаючи прямокутної форми. Масло вершкове змішують з подрібненим часником і рубаною зеленню, формують маленькі ковбаски і ставлять у морозильник на 10–15 хв.

На середину кожного шматочка філе кладуть охолоджене масло із зеленню, загортають рулетом або «конвертом», щоб начинка була повністю всередині. Обкачують у борошні, потім у збитому яйці, потім у панірувальних сухарях. За бажанням панірування повторюють двічі для кращого утримання форми.

Обсмажують у великій кількості олії до золотистої скоринки з обох боків, потім доводять до готовності у духовці при температурі 170 °С близько 10–12 хв.

Подають гарячим, із картопляним пюре або овочевим гарніром.
Прикрашають свіжою зеленню та часточкою лимона.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - акуратний золотистий рулет з хрусткою скоринкою, без витікання масла..

Колір - зовні — золотистий; всередині — світле ніжне рибне м'ясо з зеленкуватим соусом.

Смак і аромат - насичений рибний смак із ніжним вершково-зеленим ароматом, помірно пряний.

Консистенція - зовні — хрустка паніровка, усередині — соковита риба та м'яке вершкове масло.

Мікробіологічні показники, що нормуються

- Кількість мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів (КУО/г, не більше): 1×10^4
- Бактерії групи кишкових паличок (г, не допускається): 0,01
- Сальмонела (г, не допускається): 25

Харчова та енергетична цінність (на 100 г продукту):

Показник	Кількість
Білки, г	13,2
Жири, г	11,4
Вуглеводи, г	5,8
Калорійність, ккал / кДж	175 / 732

Розробник
