

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

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Удосконалення технології страв з овочів для дитячого харчування»
на матеріалах ресторану «Панська Гуральня»**

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

Венгер Ангеліни
Анатоліївни

Науковий керівник
к.т.н доцент

Романовська Ольга
Леонідівна

Завідувач кафедри
к.т.н доцент

Паламарек Каріна
Вікторівна

**Чернівці
2025**

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ОВОЧІВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ.....	5
1.1. Обґрунтування законодавства України щодо дитячого харчування.....	5
1.2. Асортимент страв та виробів із овочів для дітей віком від 7 – 10.....	7
1.3. Обґрунтування параметрів виробництва страв з овочів у закладах ресторанного господарства України.....	11
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ З ОВОЧІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «ПАНСЬКА ГУРАЛЬНЯ» М. ЧЕРНІВЦІ.....	14
2.1 Загальна характеристика закладу ресторанного господарства «Панська Гуральня» м. Чернівці.....	14
2.2 Аналіз технологічної і проектної діяльності закладу ресторанного господарства «Панська Гуральня» м. Чернівці.....	16
2.3 Організація процесу обслуговування споживачів у закладі ресторанного господарства «Панська Гуральня» м. Чернівці.....	27
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ОВОЧІВ ДЛЯ ДІТЕЙ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ У РЕСТОРАНІ «ПАНСЬКА ГУРАЛЬНЯ» М. ЧЕРНІВЦІ.....	30
3.1 Розробка технологій страв із овочів у закладі ресторанного господарства «Панська Гуральня» м. Чернівці.....	30
3.2 Оновлення концептуального меню у закладі ресторанного господарства «Панська Гуральня» м. Чернівці.....	35
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	41
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	43
ДОДАТКИ.....	48

ВСТУП

Актуальність теми. Харчування дітей є одним із ключових чинників їхнього розвитку, зміцнення імунної системи та формування здоров'я. Овочі як складова дитячого раціону відіграють особливо важливу роль, оскільки є джерелом вітамінів, мінералів, харчових волокон та інших біологічно активних речовин, необхідних дитячому організму. Важливе значення має не лише вибір якісної овочевої сировини, але й дотримання правильних технологічних процесів під час обробки та приготування страв.

Новітні технології та устаткування дозволяють зберегти поживну цінність овочів, підвищити засвоюваність корисних компонентів і забезпечити якість готової продукції. Особливості фізіології дітей різного віку висувають вимоги до складу та технології приготування овочевих страв.

Саме тому розробка та вдосконалення технологій страв з овочів для дитячого харчування є актуальним завданням сучасної харчової промисловості та закладів ресторанного господарства. У наступних розділах буде розглянуто теоретичні аспекти технології приготування страв з овочів для дитячого харчування, особливості вибору сировини, технологічні процеси та їх вплив на якість продукції.

Мета даної роботи – це дослідження та аналіз страв з локальної сировини, їх характеристики та хімічний склад, вивчення технології приготування та обробки сировини, розробка власних страв з урахуванням потреб дитячого організму та складання відповідної документації.

Об'єкт дослідження - технологія страв з овочів для дитячого харчування.

Предмет досліджень – гарбуз, ресторан «Панська Гуральня» на 150 місць, гарбуз сирий, гарбузовий крем суп із квасолею та ризотто гарбузове.

Методи дослідження - органолептичні, аналітичні, технологічні.

Відповідно до мети кваліфікаційної роботи визначено наступні завдання:

- проаналізувати законодавство України щодо особливостей харчування дітей різних вікових груп;

- розробити організаційну структуру закладу ресторанного господарства;
- розробити технологічну документацію на страви згідно із чинними нормативними вимогами;
- розрахувати харчову цінність страв та проаналізувати їх органолептичні показники.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ОВОЧІВ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ

1.1 Обґрунтування законодавства України щодо дитячого харчування

Законодавство України щодо дитячого харчування має на меті забезпечити здорове і збалансоване харчування для всіх дітей враховуючи їхні фізіологічні потреби та особливості розвитку. Правове регулювання в цій сфері передбачає стандарти, норми та вимоги до харчових продуктів, які можуть бути використані для дітей, а також до організації харчування у закладах ресторанного господарства, навчальних закладах та медичних установах. Законодавство встановлює суворі вимоги та обмеження до безпечності та якості харчових продуктів, що передбачає використання лише якісних перевірених інгредієнтів, дотримання санітарно-гігієнічних норм під належним контролем державних органів. Правове підґрунтя у цій сфері закріплено у низці ключових нормативно-правових актів, серед яких:

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів», який регламентує загальні вимоги якості до продуктів харчування, що використовуються у виробництві страв для дітей [1].

Зокрема у розділі VI «Виробництво та обіг харчових продуктів», статті 32, зазначено, що у дитячому харчуванні забороняється використовувати неперевірені та не затверджені законодавством ароматизатори за винятком ваніліну та ванільного екстракту. Щодо барвників, дозволяється використання тих що були отримані із харчових продуктів (морква, буряк, шпинат та інші овочі та фрукти), які при правильній технологічній обробці надають яскравий та насичений колір. Крім того заборонене використання підсилювачів смаку, зокрема глутамату натрію (харчової добавки E621), який широко засовується у приготуванні страв. Аналогічно забороняється аспартам та цикламат, які використовуються, як підсолоджувачі у солодких напоях та солодощах. Також до переліку заборонених складників входить пальмовий стеарин, кунжутна олія та маргарин, а також спеції та прянощі у виробництві яких використовуються заборонені харчові добавки.

Заборона обумовлена тим, що дитячий організм значно чутливіший, ніж у дорослих. Діти можуть відчувати сильний смак та аромат у певних продуктах де містяться данні харчові добавки, що може спричинити негативну реакцію організму та проблеми зі здоров'ям [2].

Таким чином всі ці обмеження спрямовані на те щоб зробити дитяче харчування максимально безпечним та відповідним до стандартів здорового харчування.

Необхідним кроком у сфері харчування є гармонізація українського законодавства з європейськими стандартами харчування, які базуються на рекомендаціях Європейського агентства з безпеки харчових продуктів (EFSA) та Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ). У країнах Європейського союзу впроваджено суворий контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів, що являє собою дотримання високих стандартів гігієни, безпеки та інших затверджених норм виробниками. Дотримання цих норм регулюється аудитами та інспекціями національних органів із безпеки харчових продуктів, а їх не дотримання призводить до санкцій, штрафів та відкликання продукції із виробництва. Такий підхід забезпечує гарантії для батьків, які стурбовані безпекою їжі для своєї дитини [3].

З огляду на глобальні світові тенденції у сфері дитячого харчування, Україна активно переймає та впроваджує найкращі світові практики, що гарантуються міжнародними та законодавчими нормами. Заклади ресторанного господарства, школи та дитячі садочки, де діти також проводять значну частину свого часу та дозвілля, як найкраще намагаються та прагнуть забезпечити збалансоване харчування та адаптувати його до рекомендованих норм ВООЗ. Для досягнення цієї мети контроль якості продукції відбувається на всіх етапах виробництва згідно з принципами системи НАССР, яка активно набуває популярності в країні. Крім того для приготування страв використовуються щадні методи теплової обробки, що гарантують збереження у складі страви максимальної кількості харчових нутрієнтів. Окрім того у меню закладів ресторанного господарства, надається

детальна інформація про наявність алергенів у складі страв. Це дає можливість із відповідальністю підходити до харчування дітей.

1.2 Асортимент страв та виробів із овочів для дітей віком від 7 - 10

Важливість збалансованого харчування для дітей зумовлена не лише потребами у правильному фізичному розвитку, а й демографічною ситуацією. Згідно даних Державної служби статистики на початку 2022 року в Україні проживало 7,3 млн дітей віком від народження до 18 років, що складало 17,9% від загальної чисельності населення країни [4].

Це підкреслює необхідність формування якісного асортименту дитячого харчування, які відповідатимуть потребам різних вікових груп. Зокрема, діти віком від 7 до 10 років мають особливі потреби в харчуванні, оскільки цей період пов'язаний із активним фізичним та розумовим розвитком. Для них важливо забезпечити збалансоване харчування, яке сприятиме нормальному функціонуванню організму.

Із цією метою Міністерство охорони здоров'я України розробило відповідні нормативи, які наведені у таблицях 1.1 - 1.3 зокрема ті, що регламентують норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії [5].

Таблиця 1.1

Добова потреба дитячого населення в білках, жирах, вуглеводах та енергетичної цінності, г

Вікова група	Стать	Енергія / ккал	Білки		Жири	Вуглеводи, г
			Загальна кількість	у т. ч. тваринні		
7-10 років	хлопчики та дівчатка	2100	72	51	70	295

Таблиця 1.2

Добова потреба дитячого населення у мінеральних речовинах

Вікова група	Мінеральні речовини								
	Кальцій	Фосфор	Магній	Залізо	Цинк	Йод	Селен	Фтор	Мідь
	(мг)	(мг)	(мг)	(мг)	(мг)	(мкг)	(мкг)	(мкг)	(мг)
7-10 років	1000	1000	170	12	10	120	30	2,5	1,5

Таблиця 1.3

Добова потреба дитячого населення у вітамінах

Вікова група	А	Д	Е	К	С	В ₁	В ₂	РР	В ₆	В ₁₂	Фолат
	(мкг)	(мкг)	(мг)	(мкг)	(мг)	(мг)	(мг)	(мг)	(мг)	(мкг)	(мкг)
7-10 років	500	5	10	30	60	1	1,2	15	1,2	1,4	200

Аналізуючи дані табл. 1.1-1.3, можна зробити кілька висновків щодо особливостей дитячого харчування та необхідного балансу нутрієнтів для організму у віці від 7 до 10 років. На цьому етапі розвитку діти активно ростуть, відбувається зміцнення скелету, змінюється гормональний фон, розвивається нервова система та імунітет, що зумовлює підвищену потребу у білках, жирах та вуглеводах, вітамінах та мінеральних елементах. Тому надходження основних поживних речовин повинно бути достатнім для збереження всіх фізіологічних потреб дітей віком 7-10 років [6].

Окрім корисних та поживних речовин у страві важливим аспектом дитячого харчування також є формування правильних харчових звичок. Яскравим прикладом практичного впровадження сучасних принципів здорового харчування в Україні є реформа шкільного харчування. Реформа була ініційована у 2020 році першою леді країни Оленою Зеленською та підтримується міжнародними організаціями, світовими партнерами та міністерствами України, а також реалізується у співпраці з відомим шеф-кухарем та ресторатором Євгеном Клопотенком [7].

Мета реформи забезпечити дітей здоровим, збалансованим та смачним харчуванням, що повністю відповідатиме віковим потребам дітей та сприятиме формуванню правильних харчових звичок. У межах реформи кухарем було розроблено збірник, який містить 160 страв із зниженим вмістом солі, цукру, олії, а також страви із врахованою непереносимістю глютену та лактози [8].

У стравах та виробках збільшено кількість овочів та фруктів, кисломолочних на молочних продуктів, риби та м'яса, що дозволяє урізноманітнити раціон відповідно до сучасних наукових концепцій здорового харчування. Водночас відповідно до даних Всесвітньої організації охорони здоров'я, представлених на рис.1.1 виявилося, що менше ніж половина українських дітей споживають овочі щодня.

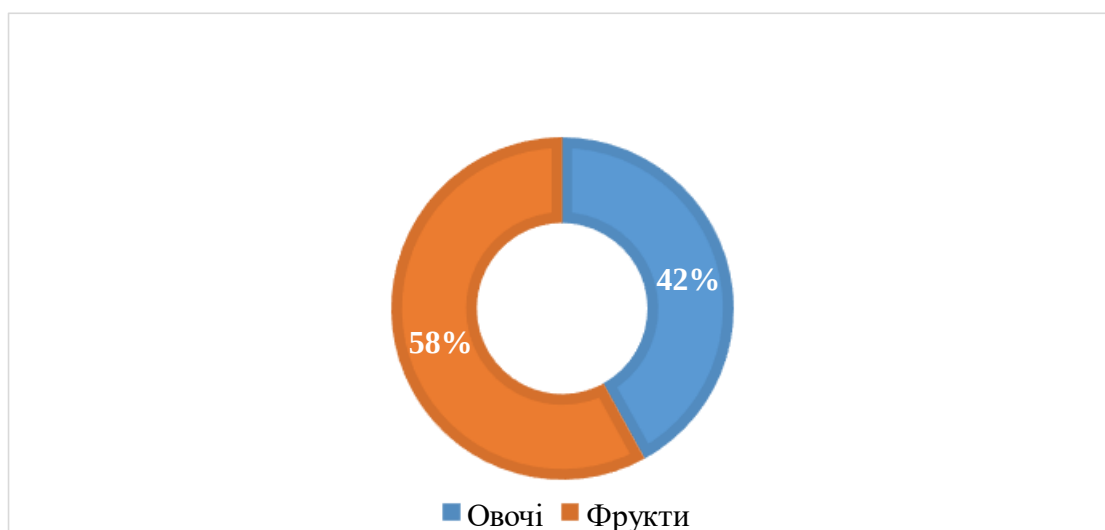


Рис 1.1 Статистика споживання овочів та фруктів серед дітей

Згідно рис. 1.1 лише 58% дітей щодня вживає фрукти і 42% споживають овочі. Що робить це серйозною проблемою тому, що більше ніж 70% стану здоров'я людини залежить від її харчування. Не достатнє споживання овочів, значною мірою може викликати проблеми зі здоров'ям та впливати на загальне самопочуття та психологічний стан дитини [9].

Тому підхід до формування раціону, який ефективно впроваджує Євген Клопотенко в межах реформи шкільного харчування спрямований на формування

здорових харчових звичок серед дітей. Така ініціатива безсумнівно допоможе поліпшити здоров'я молодого покоління та може бути ефективно впроваджена у ресторанному бізнесі, що стрімко розвивається в країні.

Враховуючи збільшення попиту на здорове та збалансоване харчування серед населення, ресторани також можуть бути важливими у формуванні правильного харчового середовища. В Україні нараховується кілька закладів ресторанного господарства, які активно впроваджують дитячі страви у своє меню що продемонстровано у таблиці 1.4

Таблиця 1.4

Приклади впровадження дитячого меню у закладах ресторанного господарства України

Заклад ресторанного господарства	Розташування	Дитяче меню
Досліджуваний заклад ресторанного господарства		
Панська Гуральня	м. Чернівці	Макарони-бантики з дитячими сосисками та мирним соусом
		Равіолі з куркою
		Курячі нагетси
		Бургер з курячою котлетою
		Курячий бульйон
Заклади порівняння		
		Ніжна відбивна з картопляним пюре
		Кольорові пельмені
		Дитячий бургер з курочкою та картоплею фрі
		Бейбі-шашличок з лосося з картопляним пюре
Na NEBI	м. Тернопіль	Стейк лосося на пару
		Філе курки в хрумкій паніровці
		Панкейки з ванільним кремом
		Сирники з сметаною
		Гречка у вершковому соусі
		Равіолі з індичкою
Forrest family restaurant	м. Київ	Рибні котлети по київськи
		Бургер з яловичини
		Дорадо з картопляним пюре
		Бульйон з фрикадельками
		Свіжі овочі з сметаною
		Сирники

Аналіз меню закладів ресторанного господарства свідчить про активне впровадження страв для дітей у гастрономічну пропозицію. Заклади у місті Києві та Тернополі демонструють більш розширене меню для дітей, включаючи страви з риби, м'яса, крупів та овочів, що свідчить про спробу поєднати дитячу їжу із елементами здорового харчування [10, 11, 12]. В той час як дитяче меню у закладі м. Чернівці «Панська Гуральня», що детальніше наведено у додатку Ж, включає у себе використання, великої кількості олії для смаження напівфабрикатів, крохмалистих продуктів та вуглеводів [13]. Це може мати негативний вплив на дитячий організм через високий вміст насичених жирів та швидких вуглеводів, які не забезпечують організм всіма потрібними речовинами хоч і мають привабливий вигляд для дітей.

Тому страви з додаванням овочів займають важливе місце у харчуванні, тому що є найнеобхіднішими та важливими продуктами у раціоні людини. Вони є джерелом вітамінів, клітковини, вуглеводів які містяться там у вигляді цукрів, мінеральних елементів, антиоксидантів та органічних харчових кислот, що робить їх незамінною складовою здорового та збалансованого харчування. Регулярне споживання та додавання овочів у раціон: зміцнює імунітет, покращує самопочуття та загальний стан організму, нормалізує роботу серця та органів травлення, що є важливим для функціонування організму людини.

1.3 Обґрунтування параметрів виробництва страв з овочів у закладах ресторанного господарства України.

З огляду на сучасні уявлення про здорове харчування, все більше уваги приділяється правильній організації процесу приготування овочевих страв. Раціональне використання сировини передбачає оптимізацію технологічних процесів на всіх етапах виробництва – від первинної обробки до подачі готових страв. Це включає вибір відповідного асортименту овочів з урахуванням сезонності, збереження поживної цінності та смакової якості за допомогою щадних

способів теплової обробки. Заклади ресторанного господарства в Україні відіграють важливу роль у забезпеченні населення якісним, різноманітним та збалансованим харчуванням. Одним із ключових напрямів їх діяльності є приготування овочевих страв.

Сучасна кулінарія передбачає використання різних способів теплової обробки овочів: варіння, тушкування, припускання, запікання, обсмажування та обробка парою. Кожен із цих методів має свої особливості та в кінцевому результаті впливає на якість страви. Теплова обробка спричиняє важливі фізико-хімічні зміни у продуктах: білки денатуруються, продукти розм'якшуються, руйнуються токсини що містяться у деяких продуктах та утворюються нові сполуки, що полегшують засвоюваність їжі. Для підвищення ефективності виробничого процесу та збереження харчової цінності продуктів активно, застосовується сучасне теплове устаткування: паро конвекційні печі, мультифункціональні варильні котли, індукційні плити, установки для приготування за технологією «су-від» та багатофункціональні комбайни. Застосування технології «су-від» у кулінарії забезпечує рівномірне приготування страви у вакуумі використовуючи водяну баню та низький температурний режим який відповідає 50-85°C. Це забезпечує рівномірне приготування страви, зберігаючи натуральний смак і текстуру продуктів без додавання зайвого жиру чи олії [14].

Окрім «су-від» у кулінарній практиці застосовуються й інші традиційні та швидші методи приготування їжі, які також сприяють покращенню якості їжі. Приготування овочів на парі часто дозволяє зберегти максимальну кількість поживних речовин, тоді як варіння у великій кількості води та при високих температурах спричиняє часткову втрату мінеральних елементів та вітамінів, через що знижується поживна цінність овочів. Тушкування забезпечує насичений смак та приємну м'яку текстуру, а запікання дозволяє зменшити кількість жиру в готовій продукції, що є важливим у здоровому дитячому харчуванні. Щоб отримати страви високої якості, необхідно чітко дотримуватися встановлених способів термічної

обробки сировини та температурних і часових режимів. Це дозволяє не лише зберегти поживну цінність овочів, а й досягти необхідної консистенції, кольору, аромату та смаку [15].

Окрім дотримання національних стандартів, у процесі приготування страв для дитячого харчування важливо орієнтуватися й на європейські стандарти, які підкреслюють важливість мінімальної обробки продуктів для збереження біологічно активних речовин. Згідно з рекомендаціями Європейського агентства з безпеки харчових продуктів (EFSA), технологічні процеси мають бути спрямовані на зниження втрат вітамінів, особливо тих що втрачаються при обробці високими температурами - таких як вітаміни групи В та вітамін С.

Тож у державах Європейського Союзу існують певні рекомендації стосовно методів термічної обробки у закладах де харчуються діти. В цілому варіння й тушкування вважаються найкращими способами, оскільки дають можливість зберегти смак продуктів при мінімальному використанні жиру при приготуванні. Ці методи широко застосовують у шкільних їдальнях Франції, Польщі, Словаччини. У Фінляндії та Швеції запікання допомагає зберегти структуру продукту та зменшити втрати вітамінів, порівняно зі смаженням, що є пріоритетним при приготуванні страв із овочів, м'яса чи риби. Обробка паром, активніше впроваджується у сучасних кухнях Німеччини та Данії, оскільки забезпечує максимально щадне приготування їжі з високим збереженням мікроелементів. Згідно із цього можна зробити висновок, що у європейських країнах перевага надається щадним методам обробки - без смаження у фритюрі, з мінімальним додаванням жиру та дотриманням температурного режиму.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ З ОВОЧІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «ПАНСЬКА ГУРАЛЬНЯ» М. ЧЕРНІВЦІ

2.1 Загальна характеристика закладу ресторанного господарства «Панська Гуральня» м. Чернівці

Заклад ресторанного господарства «Панська Гуральня» працює з 11:00 до 23:00 та знаходиться у місті Чернівці й розташовується у старовинній пам'ятці архітектури на вулиці Ольги Кобилянської, будинок 5. У XIX столітті за часів Австро - Угорщини це місце відігравало важливу роль у місті, та змінивши чималу кількість назв робить це до нині. Розташування ресторації у центральній частині міста є стратегічно вигідним для функціонування та конкурентоспроможності закладу на ринку. Оскільки вулиця О. Кобилянської - пішохідна та повністю перекрита від транспортних засобів, це сприяє постійному та інтенсивному потоку відвідувачів як у будні, так і у вихідні дні. Поблизу розташовані зупинки громадського транспорту та прилеглі вулиці такі як: вул. Кафедральна, Головна, Гоголя, Кохановського, що забезпечують зручну доступність до закладу ресторанного господарства для мешканців і туристів, що позитивно впливає на відвідуваність. Водночас, розташування закладу у центральній частині міста передбачає високий рівень конкуренції з боку інших закладів ресторанного господарства. Детальніше із конкурентами ресторану «Панська Гуральня» можна ознайомитися у додатку А де наведено їх порівняльний аналіз за ключовими характеристиками.

В умовах насиченого конкурентного середовища особливе значення надається інтер'єру так екстер'єру закладу, що безпосередньо впливає на формування першого враження у відвідувачів та гостей закладу. Фасад закладу облицьований декоративною штукатуркою світлого піщаного кольору з імітацією кам'яної кладки. Навколо статуї «Європа», що є важливою історичною перлиною закладу, використано декоративні скульптурні елементи у вигляді пілястр, арок та карнизів, що цілком відповідають неоренесансному стилю. Цокольна частина

закладу облицьована гранітною коричневою плиткою із фактурною глянцевою поверхнею. Концепція ресторації поєднує у собі автентичність та вишукану простоту. Через відкриті цегляні стіни, ародні вікна, дерев'яні та металеві акценти й високі стелі у залах інтер'єр зберігає свою історичну глибину та атмосферу європейського старого міста. Меню закладу базується на європейській та традиційній українській кухні, що відповідає сучасним гастрономічним тенденціям і водночас зберігає кулінарну спадщину регіону [16].

Повну концепцію ресторану «Панська Гуральня» наведено у таблиці 2.1

Таблиця 2.1

Концепція закладу ресторанного господарства

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Вид	Заклад ресторанного господарства
Кулінарне спрямування	Українська, Єврейська кухня
Місце знаходження • фактичне • знакове	Розташування у пам'ятці архітектури на вулиці О. Кобилянської, 5 м. Чернівці. Пішохідна вулиця: О. Кобилянської.
Контингент споживачів	Розосереджений (туристи, мешканці району, міста та ін.)
Формат закладу	Повно сервісний
Формат виробництва	Повний цикл виробництва, використання інноваційних технологій
Тип структурного підрозділу	Ресторація
Клас	Вищий
Кількість місць	150 місць
Режим роботи	11 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰
Форма обслуговування	Обслуговування офіціантами
Дизайнерський стиль	«автентичний»

Таким чином аналізуючи дані таблиці 2.1 можна визначити, що ресторан «Панська Гуральня», має яскраво виражену індивідуальність. Завдяки унікальному поєднанню автентичного інтер'єру, страв традиційної та європейської кухні, а також високого рівня обслуговування, заклад здатен успішно конкурувати на ринку формуючи власну аудиторію постійних гостей та водночас приваблюючи нових відвідувачів. Орієнтація на розосереджений контингент споживачів, формат повного сервісу та оригінальний дизайнерський стиль дозволяють закладу впевнено функціонувати у сегменті вищого класу.

2.2 Аналіз технологічної і проектної діяльності закладу ресторанного господарства «Панська Гуральня» м. Чернівці

Аналіз технологічної і проектної діяльності закладу ресторанного господарства передбачає вивчення особливостей організації виробничого процесу, асортименту страв, а також концепції закладу ресторанного господарства. Оскільки основним елементом ресторанного бізнесу є меню, тому його розробка та організація займають ключове місце у процесі діяльності закладу. Концептуальне меню ресторації «Панська Гуральня» наведено у додатку Б. Для розроблення виробничої програми закладу ресторанного господарства необхідно визначити планову кількість споживачів. Прогнозовану кількість відвідувачів закладу ресторанного господарства визначають за динамікою завантаженості торгівельної зали. Прогнозовану динаміку відвідування закладу «Панська Гуральня» подано у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Прогнозована динаміка відвідування ресторації «Панська Гуральня»

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за 1 год. (разів)	Наповненість зали (частка одиниці)	Кількість відвідувачів, чол.
11-12	40	1,5	0,1	22
12-13	60	1,0	0,3	45
13-14	60	1,0	0,3	45
14-15	80	0,7	0,5	53
15-16	80	0,7	0,5	53
16-17	120	0,5	0,6	45
17-18	120	0,5	0,5	45
18-19	180	0,3	0,5	22
19-20	180	0,3	0,9	40
20-21	180	0,3	0,9	40
21-22	120	0,5	0,3	22
22-23	120	0,5	0,3	22
Всього відвідувачів за день				454

Розрахунок кількості відвідувачів, необхідно провести за формулою:

$$N = m \times \eta \times k \quad (2.1)$$

де, N - кількість відвідувачів за годину, чол.;

m – кількість місць у залі, шт.;

k – наповненість зали.

Розрахунок оборотності місця за 1 годину проводиться за формулою:

$$\eta = 60 / t \quad (2.2)$$

де, η – оборотність місця за 1 год.

t – тривалість відвідування, хв.

$$n = 150 \cdot 1,5 \cdot 0,1 = 22 \text{ чол.}$$

Отже, всього відвідувачів за день - 454 чол.

Оборотність одного місця за день – 3,0 разів.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховують на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи торгівельної зали:

$$n = N \times m \quad (2.3)$$

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

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

m – коефіцієнт споживання страв, порцій/чол.

Для ресторану коефіцієнт споживання страв – 3,5

$$n = 454 \cdot 3,5 = 1589 \text{ страви на день}$$

Результати розрахунку прогнозованої кількості страв наведені у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Прогнозована кількість страв ресторану «Панська Гуральня»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Авторські страви	0,4	182
Холодні страви і закуски	1,1	499
Перші страви	0,7	318
Другі гарячі страви	1,4	636
Солодкі страви	0,3	136
Разом		1589

Згідно даним таблиці 2.3 загальний вихід страв становить 1589 порцій, що свідчить про широкий асортимент запропонованих позицій у меню. Найбільше споживання припадає на другі гарячі страви, серед яких переважають м'ясні та рибні страви. Це свідчить про високу популярність ситних основних страв серед споживачів. Холодні страви та закуски кількість яких складає 499 порцій також користуються великим попитом у споживачів. Перші страви кількість порцій яких складає 318 користуються меншою популярністю у споживачів, що може бути обумовлено смаковими вподобаннями.

Кількість напоїв, кондитерських виробів та іншої закупівельної продукції для ресторану визначено на підставі приблизних норм споживання на одну особу та представлено у вигляді таблиці 2.4

Таблиця 2.4

Прогнозована кількість закупівельної продукції закладу

Група страв	Одиниці вимірювання	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Холодні напої	л	0,25	113
Гарячі напої	л	0,2	91
Борошняні кондитерські вироби	шт	0,5	227
Алкогільні напої	мл/л		237
• Пиво		0,05	23
• Вино		0,1	45
• Горілка		0,05	23
• Ігристі вина		0,1	45
• Коньяк		0,02	10
• Лікери		0,2	91
Всього			668

Аналіз споживання різних груп закупівельної продукції та напоїв вказує на те, що загальна кількість порцій становить 668 одиниць, а найбільшу кількість спожитих порцій складають борошняні кондитерські вироби – 227 штук, що свідчить про високу популярність солодоців серед споживачів. Серед напоїв

найбільше споживають саме алкогольні, кількість яких складає 237 порцій, але і холодні напої також користуються попитом їх кількість складає 113 порцій.

На підставі концептуального меню та даних таблиць 2.2 – 2.4 розробляємо денну виробничу програму ресторану «Панська Гуральня» табл. 2.5

Таблиця 2.5

Виробнича програма закладу ресторанного господарства

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість порцій, шт
1	2	3
Авторські страви		
Гарбузовий крем-суп із квасолею	250	41
Різотто із гарбузом та куркою	250	91
Холодні страви і закуски		
Брускетта з авокадо	190 г	56
Тартар з лосося	250 г	55
Брускетта з креветкою	270 г	60
Печені перці з рікотою та бринзою	255 г	50
Запечений камабер з томатами та оливками	240 г	56
Оселедець з картоплею	350 г	55
Салат по-єврейськи	220 г	54
Салат з креветками	240 г	54
Салат з лососем та печеним авокадо	220 г	59
Перші страви		
Румунська чорба	300 г	80
Карпатський бограч	400 г	78
Курячий бульйон	390 г	70
Борщ український у глечику	400 г	90

Продовження таблиці 2.5

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість порцій, шт
1	2	3
Другі страви		
Банаш панський запечений під сиром	400 г	23
Барабуля з грибним тартаром	300 г	68
Овочі печені на ґратарі	320 г	68
Кулеша з язиком та мусом з бринзи	320 г	23
Філе мінйон	250 г	113
Голубці з качкою	280 г	113
Дорадо з вогню	100 г	91
Стейк з лосося	100 г	91
Пироги з картоплею та шкварками	270 г	23
Пироги з картоплею та білими грибами	270 г	23
Солодкі страви		
Пан та Пані сирник	250 г	45
Морозиво	150 г	91
Гарячі напої		
Чай з лимоном	700 мг	8
Чай з м'ятою	700 мг	10
Чай з липи	700 мг	10
Кава без кофеїну	60 мг	10
Капучино	200 г	12
Лате	300 мг	10
Глясе	150 мг	10
Американо	60 мг	10
Еспресо	30 мг	11
Холодні напої		
Лимонад	250 мг	18
Морс	250 мг	20
Узвар	250 мг	16

Закінчення табл.2.5

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість порцій, шт
1	2	3
Апельсиновий фреш	250 мг	24
Мінеральні води	500 мг	20
Компот	250 мг	18
Борошняні та кондитерські вироби		
Наполеон	250 г	40
Штрудель з вишнею	250 г	50
Тирамісу	150 г	45
Медівник	220 г	45
Чизкейк	150 г	45
Алкогільні напої		
Горілка	мл	23
Ігристі вина	мл	45
Коньяк	мл	10
Пиво	мл	23
Вино	мл	45
Лікери	мл	91

На підставі розробленої виробничої програми закладу ресторанного господарства здійснюється розрахунок необхідної виробничої потужності, що дозволяє визначити обсяг та характер технологічних процесів, які мають бути реалізовані на підприємстві. Відповідно до розрахунків підбирається сучасне технологічне устаткування, яке забезпечує ефективне та безпечне виконання кулінарної обробки продуктів. При цьому враховуються норми навантаження на обладнання та специфіка меню. Площу гарячого цеху закладу ресторанного господарства «Панська Гуральня» м. Чернівці наведено у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Визначення площі гарячого цеху

Технологічна лінія	Необхідне обладнання	Марка	Кількість од.	Довжина, мм	Ширина, мм	Площа, м ²
Лінія для приготування супів	Ванна мийна 2-х секційна	AISI 430	1	1300	700	0,91
	Плита професійна електрична	ПЕД-4 NEW	1	930	700	0,65
	Стіл виробничий з полицею	AISI 304	2	1400	800	1,12
	Ваги електронні	SW-10W	1	241	192	-
	Пароконвектомат	GIORIK	1	907	762	0,7
	Термомікс	TM6	1	33,5	33,3	-
Лінія для приготування соусів	Стіл холодильний	SARO UGN 2100 TN	1	1300	700	0,91
	Шафа холодильна	2/1 GN, TORE GN 700 TN	1	740	830	0,6
	Ваги електронні	SW-10W	1	241	192	-
	Стелаж виробничий	AISI 430	2	600	400	0,24
	Бачок для відходів	450 APTE-H	2	Ø450	-	0,9
	Раковина для миття рук	BILGE	1	500	420	1,2
	П					9,49

Корисна площа ($S_{кор}$), м², виробничого цеху визначається в залежності від переліку устаткування, що було розраховане та підібране для даного приміщення.

Площа виробничого приміщення визначається за формулою:

$$S_{заг} = S_{кор} / K_{сп} \quad (2.4)$$

Д

$S_{кор}$ - корисна площа цеху, зайнята під обладнання, м²;

з

а

г

$K_{сп}$ - коефіцієнт використання площі, що враховує проходи між обладнанням.

Коефіцієнт використання площі у гарячому цеху – 0,3

Загальна площа цеху:

$$\text{Гарячий цех: } S_{\text{заг}} = 9,49 / 0,3 = 31,6 \text{ м}^2$$

Таким чином, провівши відповідні розрахунки, було визначено, що площа гарячого цеху проектованого у ресторані «Панська Гуральня» становить 31,6м². Така площа забезпечує раціональне розміщення всього необхідного устаткування, зручність роботи персоналу та дотримання санітарно-гігієнічних норм.

З метою підвищення ефективності роботи цеху та оптимізації технологічних процесів, доцільним є впровадження сучасного інноваційного обладнання. Одним із таких пристроїв є «Термомікс» - високотехнологічний багатофункціональний кухонний апарат, що поєднує в собі понад 20 функцій, серед яких: зважування, варіння, ферментація тіста, точне температурне нагрівання, емульгування, подрібнення, су-від, очистка та багато інших допоміжних функцій, що зроблять приготування страв швидшими.

Обладнання працює від мережі живлення з напругою 220В та має потужність 1500Вт, що забезпечує ефективну роботу в умовах закладу ресторанного господарства. Швидкість обертання ножа може становити від 100 до 10 тисяч обертів за хвилину, що дозволяє використовувати пристрій для різних видів подрібнення та змішування сировини. Корпус термоміксу виготовлений із високоякісного пластику, що забезпечує стійкість до механічних пошкоджень та зручність у догляді за технікою. Робоча чаша має об'єм 2,2 літра та виконана з нержавіючої сталі, що гарантує довговічність. Пристрій має рівень захисту IP65, що свідчить про надійний захист від пилу та вологи. Загальні габарити обладнання становлять 33,5×33,3×32,6 см, вага - 7,95 кг. Виробник – Німеччина, що підтверджує високу якість і надійність техніки у використанні.

Техніка дозволяє точно регулювати температуру в широкому діапазоні, що забезпечує універсальне використання у виробничому процесі. При температурі 37°C можливе топлення меду, приготування йогуртів та ферментація тіста. У діапазоні 40-45°C здійснюється темперування та топлення шоколаду, що дозволяє зберігати глянцеvu і правильну кристалічну структуру. Температура 60-65°C використовується для приготування страв за технікою «су-від» яке зберігає соковитість та харчову цінність продукту. Режим 70-80°C є оптимальним для пастеризації та приготування дитячого харчування, оскільки забезпечує знищення шкідливої мікрофлори без значної втрати вітамінів та мінералів. При 98°C проводять зварювання крохмалю, а також приготування соусів і кремів, що вимагає точного контролю температурного режиму. У високому температурному діапазоні 100-160°C можливе варіння, приготування на парі, смаження, карамелізація та інші види термічної обробки, необхідні для створення страв із вираженими смаковими властивостями [17].

На основі наведених технічних характеристик можна дійти до висновку, що «термомікс» є високоефективним та універсальним апаратом, що дозволяє значно зменшити кількість устаткування, оптимізувати використання трудових ресурсів та підвищити якість кулінарної продукції завдяки своїм технологічним можливостям. Успішна організація технологічних процесів цеху є ключовою для забезпечення ефективної та якісної роботи кухні. Що є важливим безпосередньо для виробничого процесу тому що не правильна організація буде негативно впливати на роботу працівників, смакові характеристики та безпеку страв, що є важливим для споживачів. Отже, належна організація технологічних процесів у гарячому цеху є важливим елементом для досягнення високих стандартів у роботі закладу ресторанного господарства високим рівнем обслуговування. Виробничий процес закладу включає кілька основних етапів, що сприяють ефективному приготуванню страв та високому рівню обслуговування гостей. Як зображено на схемі (рис.2.1), основні етапи процесу прийому та виробництва сировини є такими:

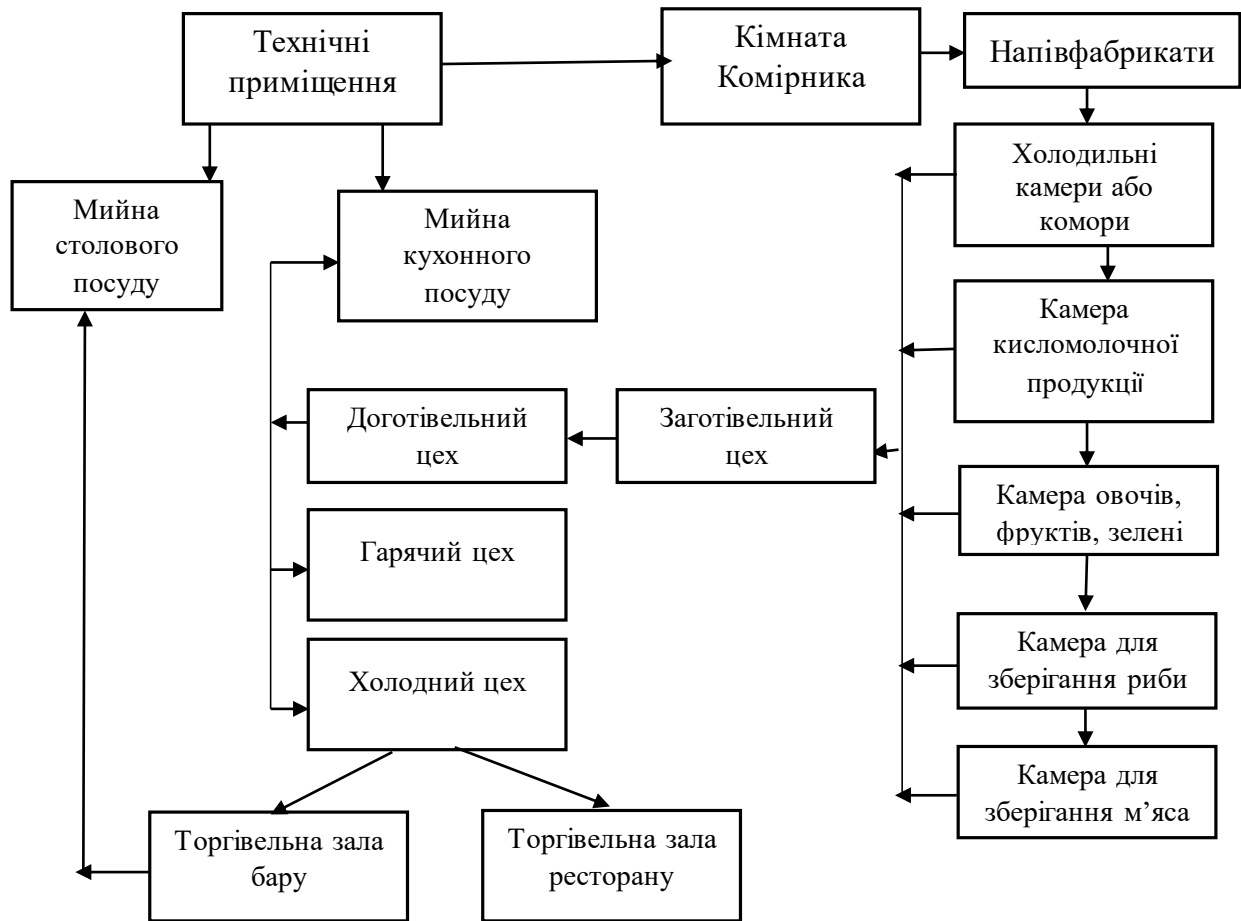


Рис. 2.1. Виробничий процес закладу на основі технологічної схеми

Організація технологічних процесів у закладі має безпосередній вплив на ефективність роботи та якість обслуговування. Кожен етап, починаючи від прийому та підготовки сировини, повинен бути чітко організованим та взаємо пов'язаним із іншими цехами, зокрема гарячим, де відбувається основна теплова обробка сировини та напівфабрикатів. Належна організація технологічних процесів у гарячому цеху є важливим елементом для забезпечення високого рівня обслуговування гостей. Детальніше технологічні процеси організації роботи гарячого цеху можна розглянути на схемі (рис.2.2)

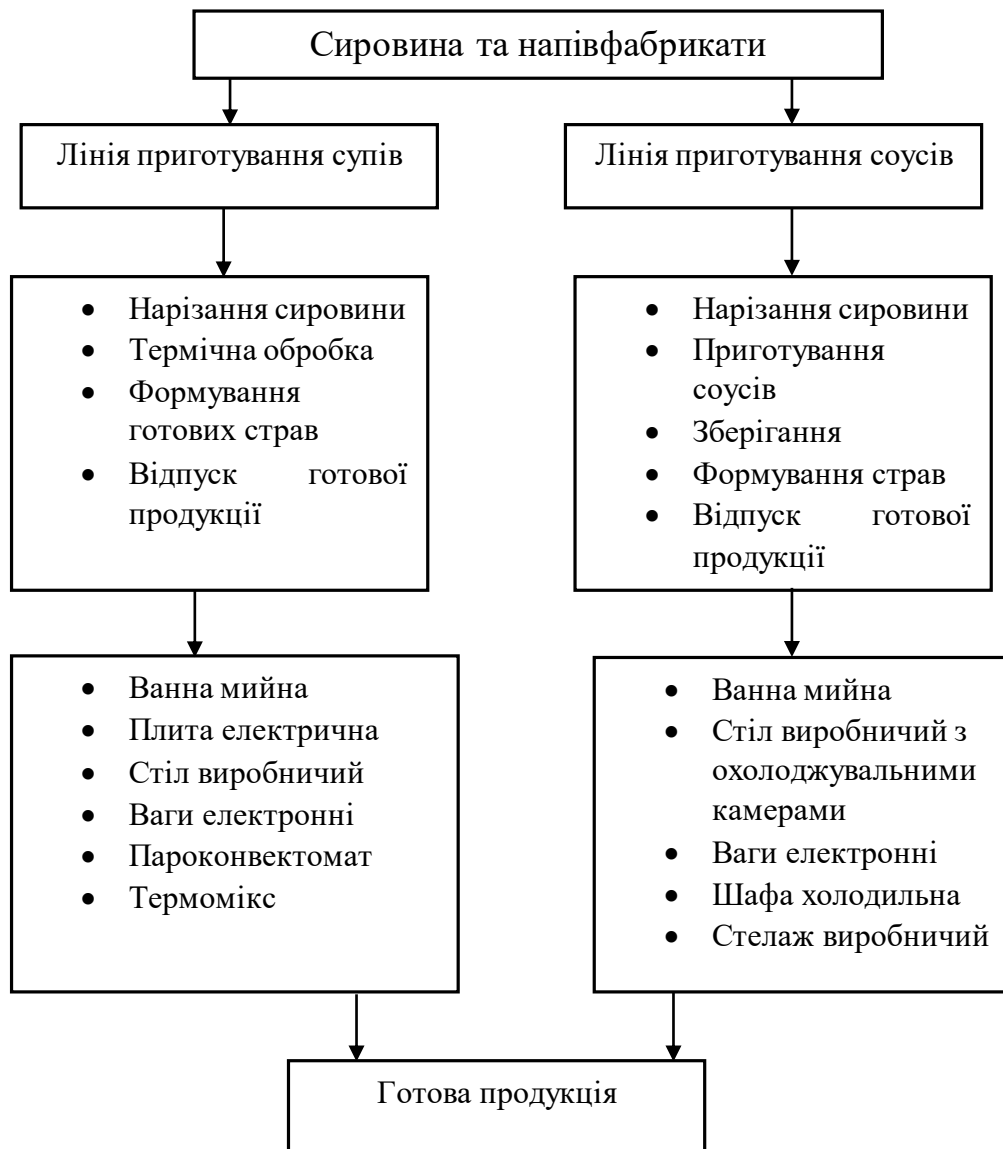


Рис. 2.2 Схема організації технологічних процесів готової кулінарної продукції в гарячому цеху

Схема організації технологічних процесів у гарячому цеху, демонструє чітке розмежування функцій для кожного відділення. Кожне із них відповідає за специфічні етапи приготування продукції. Лінія приготування супів займається приготуванням бульйонів, овочевих відварів, термічною обробкою сировини та відпуском готової продукції гостю включно із лінією соусів де виробляється доповнення до перших та других гарячих страв. Така організація дозволяє підвищити ефективність роботи, забезпечити якісне приготування та своєчасну подачу страв.

2.3 Організація процесу обслуговування споживачів у закладі ресторанного господарства «Панська Гуральня» м. Чернівці

Організація процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства є визначальним фактором успіху, що впливає визначає як на рівень задоволеності споживачів так і на конкурентоспроможність підприємства на ринку. Ефективне обслуговування об'єднує якісне подавання страв, професійний підхід персоналу до гостей та естетичність сервісу. Вагому роль у цьому відіграє загальна концепція та формат закладу. Ресторанція «Панська Гуральня» є яскравим прикладом поєднання традиційної української кухні та європейської із сучасними стандартами обслуговування. Заклад, що оформлений у стилі старовинної, автентичної гуральні із використанням елементів етнічного декору, каменю та дерева формує особливу атмосферу для гостей.

Меню ресторану відображає різноманітність традицій та багатство буковинської кухні, вдало поєднуючи впливи української, румунської та єврейської кухні. Серед фірмових страв у ресторації є борщ, банош, голубці, вареники, румунський бограч та форшмак. Особливістю закладу є власне виробництво настоянок та наливок, які виготовляються за унікальними рецептами з використанням ягід, фруктів та трав, що сезонно заготовлюються на кращих фермерських господарствах Західної України. Відвідувачі мають можливість насолодитися ними у «Пивниці Гуральника», аутентичному підвальному приміщенні що уже століття знаходиться у ресторації.

Обслуговування у ресторані організоване за змішаним форматом. Офіціанти приймають замовлення, рекомендують страви у меню, подають їх гостям, і в окремих випадках проводять елементи шоу-обслуговування. Такий підхід додатково додає емоційні враження гостям. Звичайно ж особливу увагу персонал приділяє підготовці залу до прийому гостей, проведення весілля чи банкету: сервірування столів, підтриманню чистоти, температурного режиму, музичного супроводу, що також підкреслює атмосферу. Всі ці деталі у процесі обслуговування спрямовані на формування комфортної атмосфери для відпочинку гостей.

Панська Гуральня пропонує своїм гостям не лише смачні страви та напої, а й живу музику, яка додає особливого настрою. До того ж на території ресторану працює сувенірна крамниця, де можна придбати пам'ятні подарунки та вироби місцевих майстрів.

Перед початком робочого дня в «Панській Гуральні» персонал проводить ретельну підготовку: перевіряється чистота залу, сервісного інвентарю, наявність необхідної посуду та столових приборів. Офіціанти ознайомлюються з меню, спеціальними пропозиціями та акціями, аби оперативно і компетентно консультувати гостей.

Зустріч клієнтів є першою точкою контакту і формує перше враження про заклад. У «Панській Гуральні» офіціанти привітні, ввічливі, проявляють увагу до гостей, допомагають розміститись, пропонують меню, розповідають про особливості страв і напоїв. Важливо створити атмосферу гостинності з моменту входу в ресторан.

Офіціанти вміло консультують відвідувачів, враховуючи їхні смаки, побажання та можливі алергії. Спеціалісти можуть рекомендувати фірмові страви або новинки меню. Прийом замовлення здійснюється уважно, без поспіху, з уточненням всіх деталей, що дозволяє уникнути помилок.

У процесі подачі враховується послідовність подачі страв, дотримання температурного режиму, естетика сервірування. Персонал контролює, щоб страви подавалися свіжими, гарячими або холодними відповідно до рецептури. Вчасна і професійна подача підсилює задоволення гостей.

Офіціанти стежать за комфортом відвідувачів, своєчасно пропонують додаткові напої, реагують на прохання, підтримують контакт, не нав'язуючись. Відсутність затримок і оперативне реагування на потреби забезпечують високий рівень сервісу.

Завершення обслуговування передбачає швидкий і коректний розрахунок. У «Панській Гуральні» використовують різні способи оплати: готівкою, картками,

безконтактні платежі. Персонал ввічливо дякує гостям за візит, запрошує повернутися, що сприяє формуванню лояльності.

Атмосфера сприяє не лише приємному відпочинку, а й формує позитивні емоції у відвідувачів. Офіціанти проходять регулярне навчання з техніки обслуговування, стандартів етикету, знання меню та специфіки української кухні. Це дозволяє надавати професійні консультації і підтримувати високий рівень обслуговування. Персонал враховує індивідуальні побажання клієнтів — від дієтичних обмежень до побажань щодо інгредієнтів. Заклад активно працює з постійними клієнтами, пропонуючи персоналізовані пропозиції.

Організація процесу обслуговування споживачів у закладі ресторанного господарства «Панська Гуральня» у м. Чернівці базується на високих стандартах сервісу, доброзичливому ставленні до гостей і професіоналізмі персоналу. Комплексний підхід до кожного етапу обслуговування — від зустрічі до прощання — дозволяє створювати комфортну атмосферу і забезпечувати повне задоволення потреб клієнтів.

Завдяки цьому «Панська Гуральня» здобуває довіру та прихильність відвідувачів, що є запорукою стабільного розвитку і успішної діяльності ресторану на конкурентному ринку.

Підсумовуючи, «Панська Гуральня» - це місце, де кожен гість може зануритися у дух минулого, насолодитися справжніми смаком аутентичних страв та напоїв, а також відчути теплоту та затишок справжньої буковинської гостинності.

РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЇ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ОВОЧІВ ДЛЯ ДІТЕЙ. ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «ПАНСЬКА ГУРАЛЬНЯ» М. ЧЕРНІВЦІ

3.1 Розробка технологій страв із овочів у закладі ресторанного господарства «Панська Гуральня» м. Чернівці

У цьому розділі розглядається розробка технології страв на основі овочевої сировини для оновлення концептуального меню ресторану «Панська Гуральня» м. Чернівці. Оскільки технологічне обладнання для виробничого цеху вже детально проаналізовано в розділі 2, основну увагу тут зосереджено на технології, а також розробці технічної документації, необхідної для впровадження страв у виробництво.

Для детального опрацювання технологічного процесу були складені технічні карти страв та технологічні схеми їхнього виробництва, які наведено у додатку В.

У якості основної сировини для приготування страв було обрано гарбуз – один із різновидів овочів, що належить до баштанних культур. З ботанічної точки зору гарбуз вважається ягодою, через тверду шкірку та велику кількість насінин у середині плоду, але у кулінарії ми вважаємо його овочем через ледь солодкий смак та текстуру.

В загальному у світі вирощують, більш ніж 40 сортів цієї культури, але у межах України поширені лише три - звичайний, великоплідний та мускатний. Останній своєю чергою користується великою популярністю у кулінарії та ресторанному господарстві. Завдяки насиченому кольору, чудовому смаку та ледь горіховому ніжному аромату мускатний гарбуз є чудовим інгредієнтом як для перших так і для других страв.

Крім кулінарної універсальності гарбуз цінується за джерело вітамінів та мінералів, які приносять багато користі не тільки для дорослих а і для здоров'я дитячого організму. Саме багатий хімічний склад даного продукту є основною

причиною таких цінних властивостей. Харчову цінність та хімічний склад продукту наведено нижче в таблиці 3.1 [18]

Таблиця 3.1

Харчова цінність та хімічний склад сирого гарбуза, г/100 г

Речовина	Показник
Білки, г	1,0
Жири, г	0,1
Насичені жирні кислоти	0,05
Вуглеводи, у т. ч.	6,5
– моно - і дисахариди	2,8
– клітковина	0,5
Вода, г	91,6
Зола, г	0,8
Калорійність, Ккал	26,0
Вітаміни, мг	
Вітамін А, мкг	420
Вітамін В ₁ (Тіамін), мг	0,05
Вітамін В ₂ (Рибофлавін), мг	0,11
Вітамін В ₃ (Ніацин), мг	0,6
Вітамін В ₆ (Піридоксин), мг	0,06
Вітамін В ₉ (Фолієва кислота), мкг	16,0
Вітамін С, мг	9,0
Вітамін К, мг	1,1
Вітамін Е, мг	1,1
Мінеральні елементи, мг/мкг	
Залізо, мг	0,8
Калій, мг	340,0
Кальцій, мг	21,0
Магній, мг	12,0
Натрій, мг	1,0
Фосфор, мг	44,0
Цинк, мг	0,32
Марганець, мг	0,13
Мідь, мг	0,13
Селен, мкг	0,3

У помаранчевій м'якоті мускатного гарбуза, яку використовують для приготування, перших та других страв, солодких страв, десертів та напоїв міститься потужний антиоксидант - β -каротин. Він не лише надає продукту

помаранчевого кольору, але і допомагає, знизити рівень серцево-судинних захворювань, раку та цукрового діабету. Вітаміни А, С, Е сприяють зміцненню імунітету, покращують зір та роблять шкіру сяючою. А вітаміни групи В, що містяться у продукті відіграють ключову роль у обміні речовин та підтримці функціонування нервової системи.

Мінеральні речовини такі як Калій та Магній важливі для нормальної роботи серця, нервової системи та зниження артеріального тиску. Цинк впливає на стан здоров'я нігтів, волосся та шкіри, а Фосфор підтримує стан кісток та зубів належним чином. Гарбуз як овоч є цінним джерелом клітковини, що сприяє покращенню травлення, при цьому має низьку калорійність, що робить його корисним харчування. Завдяки високому вмісту води та щільній структурі м'якоті, гарбуз сприяє швидкому насиченню та збереженню відчуття ситості не перевантажуючи при цьому травну систему. Саме ці властивості стали ключовими при виборі гарбуза як основного інгредієнта для страв оновленого концептуального меню [19].

Водночас, для досягнення збалансованого харчового складу, до рецептури другої страви було включено рис — універсальний зерновий продукт, що входить до складу дієтичних та терапевтичних меню. Продукт характеризується високим вмістом складних вуглеводів та добрим рівнем засвоюваності. Рис має нейтральний смак, що дозволяє йому гармонійно поєднуватися з овочевими складниками, зокрема гарбузом, зберігаючи та підсилюючи при цьому харчову цінність страви. Зокрема перевагою білого рису буде те, що він не містить глютену, що робить продукт придатним для осіб із харчовою непереносимістю. Окрім того, білий рис характеризується швидким приготуванням, приємною текстурою після термічної обробки та високим ступенем засвоєння організмом. [20] Для підвищення рівня білка до страви також було додано курятину, яка є джерелом високоякісного тваринного білка з низьким вмістом жиру.

У межах дослідження для підвищення харчової цінності першої страви було вирішено додати консервовану білу квасоллю. Це цінний, поживний харчовий

продукт, що сповнений білком, клітковиною, вуглеводами й не великою кількістю жирів, що робить її не замінним продуктом у здоровому харчуванні особливо для дітей. Також боби мають відносно низьку калорійність - 84 г на 100 г продукту.

Як і інші бобові культури, квасоля легко засвоюється організмом і містить важливі не замінні амінокислоти такі як: лізин, триптофан та тирозин, що необхідні для підтримки імунітету, здорового сну та гарного настрою. Вуглеводи що містяться в її складі забезпечують тривале відчуття ситості та заряд енергії. Крім того вітаміни групи В позитивно впливають на стан шкіри, волосся та нігтів, сприяють нормальному функціонуванню нервової системи й покращують обмін речовин. Мінерали такі як К, Са, Mg, Na, Р відіграють ключову роль у підтримці водно-сольового балансу, зміцненні кісток, регулюванні артеріального тиску та роботі серцево-судинної й нервової системи [21].

Гарбузовий крем-суп із квасолею — це поживна і корисна страва, яка поєднує солодкуватий смак гарбуза та багатство білка і харчових волокон квасолі. Термічна обробка є ключовим етапом у приготуванні такого супу, адже вона впливає на якість, безпеку, смакові і поживні властивості продукту. Під час теплової обробки відбувається комплекс фізико-хімічних, біохімічних та мікроструктурних змін, що визначають кінцеві характеристики страви.

Під час нагрівання супу відбувається підвищення температури суміші, що спричиняє ряд важливих хімічних реакцій. Зокрема, підвищується розчинність білків, крохмалю та інших полімерів, що містяться в гарбузі і квасолі. Це призводить до розм'якшення текстури і формування однорідної консистенції крем-супу.

У гарбузі міститься багато пектинових речовин, які при нагріванні гідролізуються, сприяючи загущенню супу і покращенню його текстури. Крохмаль, який присутній у квасолі, також піддається частковому желатинуванню, що додатково загущує масу.

Знижується кислотність продукту, оскільки деякі органічні кислоти руйнуються під впливом температури. При цьому змінюється смак супу — він стає більш м'яким і ніжним.

Термічна обробка сприяє денатурації білків як гарбуза, так і квасолі. Білки розкриваються, утворюючи нові структури, що покращує їх засвоюваність і впливає на текстуру супу. Денатуровані білки можуть утворювати міцелярні структури, що забезпечують стабільність емульсії в крем-супі.

При нагріванні знижується активність ферментів, які могли б викликати псування продукту або негативно впливати на смак (наприклад, ліпази, протеази). Це підвищує термін зберігання і безпеку продукту.

Водночас частково руйнуються вітаміни, особливо вітамін С і деякі вітаміни групи В, чутливі до температури. Проте загальна поживна цінність залишається високою завдяки наявності вітамінів А, Е, клітковини та мінералів.

Нагрівання призводить до розм'якшення клітинних стінок гарбуза і квасолі, що робить їх більш податливими і сприяє подрібненню під час збивання супу в кремоподібну масу.

Водянисті компоненти випаровуються частково, що концентрує смак і покращує консистенцію. При цьому дрібні кристали льоду, якщо суп був попередньо заморожений, розчиняються.

Збивання супу після термічної обробки формує однорідну, кремоподібну структуру без грудочок, що підвищує органолептичні властивості.

Термічна обробка значно впливає на колір, смак, аромат і текстуру супу. Солодкуватий відтінок гарбуза стає більш виразним, квасоля додає насиченість і густоту.

Колір супу стає більш однорідним, теплим відтінком жовтого або оранжевого залежно від сорту гарбуза і кількості квасолі. При правильному режимі нагрівання зберігаються пігменти каротиноїдів — природних антиоксидантів.

Аромат насичується за рахунок реакцій Майяра і карамелізації, які виникають під час тривалого нагрівання. Це надає супу приємні, складні нотки з легкою солодкістю і горіховими відтінками.

Текстура стає ніжною, гладкою і густою, що забезпечує високу споживчу привабливість.

Термічна обробка забезпечує знищення патогенних і умовно-патогенних мікроорганізмів, що гарантує безпечність продукту для споживання.

Завдяки денатурації білків і частковому розщепленню крохмалю підвищується біодоступність поживних речовин. Однак тривале і надмірне нагрівання може призвести до втрат вітамінів і мінералів.

Використання оптимальних режимів термічної обробки дозволяє зберегти баланс між безпекою продукту і його поживною цінністю.

Термічна обробка гарбузового крем-супу з квасолею супроводжується низкою складних змін, які визначають якість кінцевого продукту. Фізико-хімічні процеси забезпечують загущення та формування кремоподібної консистенції, біохімічні — покращення засвоюваності поживних речовин, а мікроструктурні — однорідність і приємну текстуру.

Правильний режим нагрівання і тривалість обробки є ключовими для збереження вітамінів, мінералів, смаку і аромату супу, а також для забезпечення його безпеки.

Таким чином, розуміння змін, що відбуваються під час термічної обробки, дозволяє оптимізувати технологію приготування гарбузового крем-супу з квасолею для отримання якісного, поживного і смачного продукту.

3.2. Якість та поживна цінність страв

Якість і поживна цінність страв — це фундаментальні характеристики, які визначають їхню харчову цінність, безпеку, смакові властивості і вплив на здоров'я людини. У сучасному світі, коли все більше уваги приділяється здоровому харчуванню, правильний баланс між смаком, поживністю і безпекою страв стає

надзвичайно важливим. Якість страв визначається комплексом органолептичних, фізико-хімічних, технологічних і мікробіологічних показників. Поживна цінність характеризується вмістом основних поживних речовин — білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінералів та харчових волокон.

Гарбузовий крем-суп із квасолею — це смачна, поживна і корисна страва, що поєднує у собі унікальні смакові якості та високу харчову цінність. Вона є джерелом важливих поживних речовин, необхідних для підтримання здоров'я і нормального функціонування організму. Оцінка якості та поживної цінності такого супу ґрунтується на вивченні його органолептичних, фізико-хімічних, біохімічних і технологічних властивостей.

Якість гарбузового крем-супу визначається комплексом характеристик, що формують його споживчу привабливість:

Органолептичні показники. Суп має привабливий колір, зазвичай насичений жовто-оранжевий відтінок завдяки високому вмісту каротиноїдів у гарбузі. Консистенція — кремоподібна, однорідна, без грудочок, що забезпечує приємні відчуття при споживанні. Аромат насичений, з характерними нотками гарбуза та легким горіховим присмаком квасолі. Смак поєднує ніжну солодкість гарбуза з м'якою насиченістю білкових компонентів квасолі.

Фізико-хімічні властивості. Вологість супу оптимальна для забезпечення кремової текстури, рівень рН — близький до нейтрального, що сприяє стабільності продукту і запобігає розвитку мікроорганізмів. Завдяки збалансованому вмісту сухих речовин, суп має оптимальну густину та поживність.

Технологічні аспекти. Використання технології приготування крем-супу, включаючи правильне термічне оброблення та подрібнення, забезпечує максимальне збереження корисних речовин і формування приємної текстури. Термічна обробка також гарантує безпечність продукту, знищуючи потенційні патогени.

Гарбузовий крем-суп із квасолею має високу харчову цінність, що зумовлена його складом і взаємодією компонентів.

Білки. Квасоля є багатим джерелом рослинного білка, що містить всі необхідні амінокислоти. Вона підвищує засвоюваність білків у супі, сприяє відновленню тканин і підтримці м'язової маси. Поєднання білка квасолі з вуглеводами гарбуза забезпечує збалансоване харчування.

Вуглеводи. Гарбуз містить складні вуглеводи, зокрема крохмаль і харчові волокна, які забезпечують тривале відчуття ситості і сприяють нормалізації роботи травної системи. Харчові волокна квасолі додатково покращують перистальтику кишечника і підтримують мікрофлору.

Жири. Загальний вміст жирів у супі невисокий, що робить його корисним для дієтичного харчування. Наявність ненасичених жирних кислот покращує профіль жирового обміну і має антиатерогенний ефект.

Вітаміни і мінерали. Гарбуз багатий на каротиноїди (провітамін А), вітаміни С, Е, а також мінерали — калій, магній, залізо. Квасоля додає до супу важливі мікроелементи, такі як цинк, фосфор і кальцій. Комплекс цих речовин підтримує імунітет, нормалізує обмін речовин, забезпечує антиоксидантний захист.

Термічна обробка супу забезпечує важливі зміни, які впливають на кінцеві властивості страви. При оптимальному режимі нагрівання відбувається розм'якшення клітинних структур гарбуза і квасолі, що покращує текстуру і засвоюваність поживних речовин.

Під впливом температури білки квасолі денатуруються, що покращує їхню біодоступність. Крохмаль гарбуза желатинується, сприяючи загущенню супу і створенню кремової структури.

Водночас частково руйнуються термолабільні вітаміни (особливо вітамін С), але зберігаються стійкі до нагрівання каротиноїди і мінерали.

Таким чином, збалансований режим термічної обробки дозволяє зберегти поживні властивості супу при одночасному покращенні органолептичних характеристик і безпеки.

Гарбузовий крем-суп із квасолею — це збалансована, поживна і якісна страва, що поєднує у собі переваги овочевого і бобового компонентів. Його якість визначається приємним смаком, однорідною кремовою текстурою, яскравим кольором і збалансованим хімічним складом.

Поживна цінність супу забезпечується високим вмістом білків, складних вуглеводів, харчових волокон, вітамінів і мінералів, що сприяє підтримці здорового харчування і профілактиці багатьох захворювань.

Оптимальна технологія приготування, особливо термічна обробка, дозволяє зберегти корисні властивості інгредієнтів, покращити смакові якості і забезпечити безпеку продукту.

Таким чином, гарбузовий крем-суп із квасолею є чудовим прикладом здорової, поживної і смачної їжі, що відповідає сучасним вимогам збалансованого харчування.

Основна мета полягала у створенні збалансованих, корисних та безпечних страв, які б не лише доповнили існуючий асортимент закладу а і відповідали сучасним вимогам до дитячого харчування. При розробці технологічних карток та схем, які ілюструють технологічний процес приготування страв, що наведені у додатках В-Е, особлива увага також приділялася харчовій цінності страв, органолептичним властивостям та безпечності сировини, що використовується для формування меню для дітей віком 7-10 років.

Для всебічної оцінки харчової цінності страв представлених у дослідженні, були складені гістограма, (рис.3.1) та таблиця 3.2. Вони комплексно відображають органолептичні показники страв — зовнішній вигляд, консистенцію, смак та запах — а також вміст основних поживних речовин на 100 г страви, зокрема вміст білків, жирів та вуглеводів та енергетичну цінність.

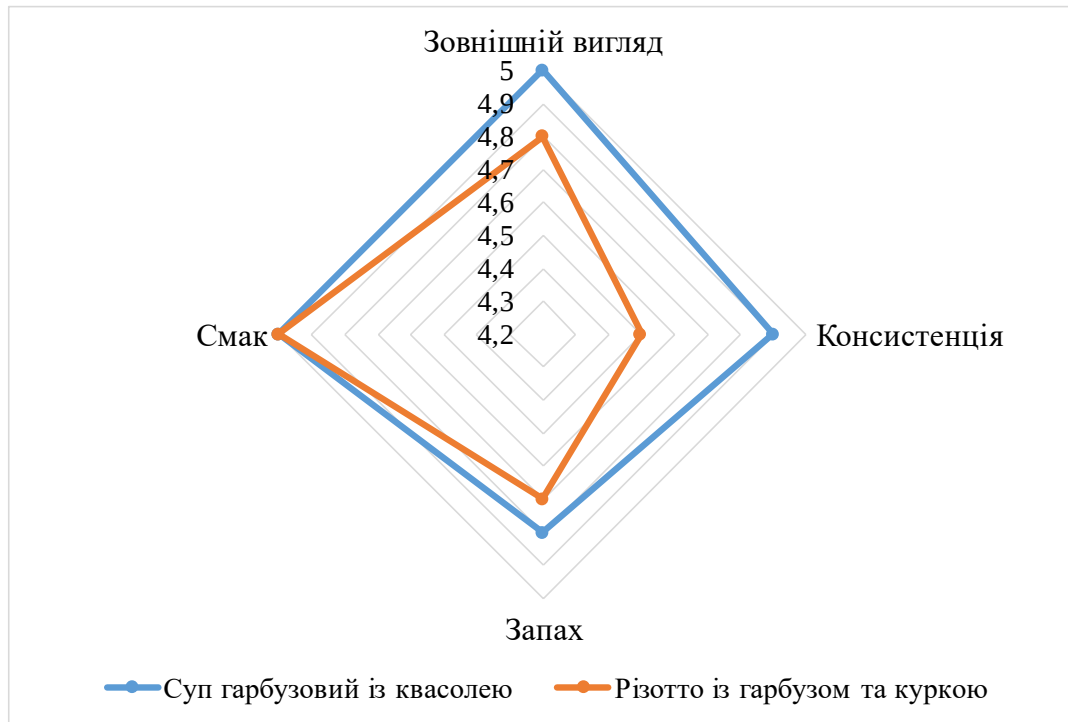


Рис.3.1 Гістограма органолептичної якості страв

У результаті органолептичної оцінки, гарбузовий крем-суп із квасолею отримав найвищі оцінки за зовнішній вигляд та смак, а також високу оцінку за консистенцію та запах. Різотто із гарбузом та куркою показало хороші результати, але втім поступилося у консистенції та запаху супу. Тому у межах дослідження було встановлено, що гарбузовий крем-суп із квасолею та різотто із гарбузом та куркою мають високі органолептичні показники – привабливий зовнішній вигляд, приємний смак, правильну консистенцію, що є важливим для дитячого харчування.

Таблиця 3.2

Результати розрахунку харчової та енергетичної цінності

Показник	Різотто із гарбузом та куркою	Гарбузовий крем-суп із квасолею
Білки	59,9 г	9
Жири	49,7 г	37,7
Вуглеводи	47,9 г	27,9
Калорійність, ккал	157, 6	75

Обидві страви «Гарбузовий крем-суп із квасолею» та «Різотто з гарбузом і курятиною» відповідають сучасним вимогам до харчування дітей молодшого шкільного віку (7–10 років), які визначені чинним законодавством України. Зокрема, при складанні документації враховано норми енергетичної та харчової цінності, а також граничні допустимі значення вмісту солі, жирів і цукрів, визначені наказом МОЗ.

Гарбузовий крем-суп із квасолею має помірну калорійність 75 ккал на 100 г страви, що повністю відповідає добовій нормі для першої страви в обідньому прийомі їжі дітей. У складі присутні рослинні білки, клітковина, складні вуглеводи та натуральні вітаміни.

Додатково суп є джерелом β -каротину, фолієвої кислоти, вітамінів групи В, а також мінералів, які відіграють важливу роль у формуванні кістково-м'язової системи, підтримці імунітету та роботи серцево-судинної системи.

Різотто з гарбузом та куркою є більш поживною та призначена для обіду. Вона має вищу енергетичну цінність 157,6 ккал на 100 г страви, завдяки вмісту складних вуглеводів та повноцінного тваринного білка. Такий склад забезпечує тривале насичення та відновлення енергії, що особливо важливо для дітей у період активного росту. Курятина що міститься у страві, є джерелом вітамінів В3, В6, заліза, цинку та фосфору, а гарбуз додає страві антиоксиданти, клітковину та β -каротин, які зміцнюють імунну систему та позитивно впливають на стан шкіри, зору й обмін речовин.

Кількість доданої солі в обох стравах відповідає дозволеним межам, що повністю вкладається у встановлену добову норму (не більше 4 г/день). Тому можна зробити висновок, що обидві страви відповідають вимогам безпечності, не перевищуючи допустимі норми солі, жирів, цукрів, та можуть бути включені у дитяче меню ресторації «Панська Гуральня».

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У кваліфікаційній роботі проведено ряд теоретичних та практичних досліджень із яких можна дійти до висновку, що теоретичні аспекти технологій страв з овочів для дитячого харчування ґрунтуються на принципах збалансованості, безпечності та збереження максимальної кількості поживних речовин. Особливе значення мають вибір якісної сировини, щадні методи термічної обробки, дотримання температурних режимів та інших вимог за для безпечності харчових продуктів. Раціональні технології дозволяють не лише покращити смакові й органолептичні властивості страв, але й забезпечити фізіологічні потреби дітей 7–10 років. Таким чином, овочеві страви є важливою складовою здорового дитячого раціону, сприяючи розвитку, зміцненню імунітету та формуванню правильних харчових звичок.

На базі ресторації “Панська Гуральня” було проведено детальний аналіз матеріально-технічної бази а також здійснено підбір необхідного устаткування для ефективної організації виробничих процесів. Зокрема доцільним стало впровадження у використання багатофункціонального комбайну «термомікс», що поєднує функції подрібнення, змішування, варіння, емульгування та приготування на парі. Таким чином, технічне оснащення цеху відповідає сучасним вимогам безпечного виробництва страв, а також створює умови для розширення асортименту дитячого меню у форматі здорового харчування. Тому, що якісне приготування страв з овочів є надзвичайно важливим кроком, особливо з огляду на те що, уже існуюче меню у закладі складається переважно з швидких вуглеводів та жирів, що може не забезпечувати всієї необхідної кількості поживних речовин для розвитку дітей.

Збалансоване харчування, що включає овочі, є необхідним для здоров’я оскільки недостатнє споживання поживних речовин може призвести до порушень роботи органів у організмі. Поточне меню ресторації може сприяти розвитку не тільки ожиріння, а і сприяти появі серцево-судинних захворювань, проблем із

шлунком, та порушувати обмін речовин у організмі особливо дитячому. А включення у меню страв із овочів допоможе додати трохи різноманіття та забезпечити дітям необхідні для їхнього розвитку поживні речовини. Страви що були запропоновані у дослідженні а саме «Гарбузовий крем суп із квасолею» та «Різотто із гарбузом» повністю відповідають чинним нормативним документам у сфері дитячого харчування щодо калорійності, вмісту білків, жирів, вуглеводів. Це забезпечує не лише харчову різноманітність, а й привабливість страв для дітей, що сприяє формуванню правильних харчових звичок.

Таким чином можна зазначити, що запропоновані страви є доцільними для успішного впровадження до дитячого меню у ресторації «Панська Гуральня».

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР : станом на 18 груд. 2024 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text> (дата звернення: 24.04.2025).
2. Як підсилювачі смаку впливають на дитячий організм. *Наша мама | Все для молодих мам і батьків*. URL: <https://nashamama.com/dityna/57342yak-pidsilyuvachi-smaku-vplivayut-na-dityachii-organizm.html> (дата звернення: 14.03.2025).
3. Stephan. European Baby Food Regulations: Ensuring Quality and Safety. *Baby's Best Food*. URL: <https://babysbestfood.com/en/european-baby-food-regulations/> (date of access: 14.03.2025).
4. Інститут демографії та соціальних досліджень ім. М. В. Птухи. (2024). *Чисельність дітей та молоді в Україні*. Отримано з <https://inmol.org/chyselnist-ditej-ta-molodi-v-ukraini/>
5. Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії : Наказ МОЗ України від 03.09.2017 № 1073. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1206-17#Text> (дата звернення: 24.04.2025).
6. Няньковський С. Особливості харчування дітей від 3 до 7 років | "Дитячий лікар". *"Дитячий лікар"*. URL: [https://d-l.com.ua/ua/archive/2012/6\(19\)/pages-5-11/osoblivosti-harchuvannya-ditey-vid-do-rokiv](https://d-l.com.ua/ua/archive/2012/6(19)/pages-5-11/osoblivosti-harchuvannya-ditey-vid-do-rokiv) (дата звернення: 23.04.2025).
7. Українська правда. Життя. «Мої цього їсти не будуть!»: як змінилося харчування у школах, що (не)так з меню і як привчити дітей до здорової їжі. Українська правда. Життя. URL: <https://life.pravda.com.ua/society/2022/01/21/247223/> (дата звернення: 23.04.2025).
8. Про реформу. *znaimo: Платформа про здорове шкільне харчування*. URL: <https://znaimo.gov.ua/pro-reformu> (дата звернення: 23.04.2025).

9. Україна В. Н. Ожиріння в українських дітей: що вони їдять і п'ють? Дослідження - BBC News Україна. *BBC News Україна*. URL: [https://www.bbc.com/ukrainian/articles/cj65pz418ndo?xtor=AL-73-\[partner\]-\[ukr\]-\[headline\]-\[ukrainian\]-\[bizdev\]-\[isapi\]](https://www.bbc.com/ukrainian/articles/cj65pz418ndo?xtor=AL-73-[partner]-[ukr]-[headline]-[ukrainian]-[bizdev]-[isapi]) (дата звернення: 20.02.2025).
10. Меню ресторану - Forrest Club. *ForestClub*. URL: <https://forrestclub.com.ua/menu/> (дата звернення: 24.04.2025).
11. NA NEBI - ресторан європейської кухні з незабутньою атмосферою. *Сім'я ресторанів Файного Міста - fainemisto.com*. URL: <https://fainemisto.com/catalog/na-nebi/> (дата звернення: 24.04.2025).
12. Дитяче меню у ресторані Prynada Ukrainian Cafe (Оболонь). *PRYNADA UKRAINIAN CAFE - Український ресторан на Оболоні*. URL: <https://prynada.com.ua/ua/ukrainian-cuisine/detskoe-menu/> (дата звернення: 24.04.2025).
13. Ресторан «Панська Гуральня». Дитяче меню. Офіційний сайт. URL: <https://goyra-group.com.ua/panska-huralnia/menu-huralnia/meals-huralnia/dityache-menu/> (дата звернення: 25.04.2025).
14. Як працює технологія сувід і чи потрібна вона на вашій кухні. *Klopotenko*. URL: <https://klopotenko.com/yak-praczyuye-tehnologiya-suvid-i-chy-potribna-vona-na-vashij-kuhni/> (дата звернення: 14.05.2025).
15. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : Навч. посіб. Київ: Кондор, 2003. 506 с. [Розділ 1 ст. 19] (дата звернення: 21.02. 2025)
16. «Панська гуральня» – кращі традиції сторічної давнини (на правах реклами). *Новини Чернівці: Інформаційний портал «Молодий буковинець»*. URL: <https://molbuk.ua/news/94728-panska-guralnya-kraschi-tradyciyi-storichnoyi-davnyny-na-pravakh-reklamy.html> (дата звернення: 26.04.2025).
17. Купити офіційний Термомікс / Thermomix Vorwerk в Україні. *Офіційний Thermomix ТМ6 в Україні | Купити кухонний робот Термомікс ТМ6*. URL: https://www.thermomixclub.kiev.ua/?utm_source=googleads&utm_medium=ga_wukr_tm_text1_ua_11.03.22&utm_campaign=ga_wukr_tm_text1_ua_1

- [1.03.22&gad_source=1&gclid=CjwKCAjw5PK_BhBBEiwAL7GTPZYWoKXeGOqvineRRFHyLnAbF17eR5njpPkFE0VYm5voShi8pjyf2xoCGksQAvD_BwE](https://tools.myfooddata.com/nutrition-facts/168448/100g/1) (дата звернення: 14.04.2025).
18. Nutrition Facts for Pumpkin, raw. *My Food Data*. URL: <https://tools.myfooddata.com/nutrition-facts/168448/100g/1> (date of access: 02.04.2025)
 19. Sahasrabudhe Joshi M. Pumpkin for Infants – How to Cook, Benefits & Recipes. *FirstCry Parenting*. URL: <https://parenting.firstcry.com/articles/pumpkin-babies-benefits-recipes/> (date of access: 05.04.2025).
 20. Білий рис - дієтологи пояснили, чи він корисний. *TCH.ua*. URL: <https://tsn.ua/zdorovya/korysni-statti/chi-korisniy-biliy-ris-diyetologi-poyasnili-yak-mozhna-zrobiti-yogo-bilsh-pozhivnim-2341648.html> (дата звернення: 14.05.2025).
 21. Хочете бути здоровими і стрункими – налягайте на квасолю. Високий Замок. URL: <https://wz.lviv.ua/health/482507-khochete-buty-zdorovymy-i-strunkymy-naliahaite-na-kvasoliu> (дата звернення: 15.05.2025)
 22. ДСТУ 3190-95 Гарбузи продовольчі свіжі. Технічні умови. БУДСТАНДАРТ Online - нормативні документи будівельної галузі України. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=83697 (дата звернення: 24.03.2025).
 23. ДСТУ 4343:2004 Йогурти. Загальні технічні умови. БУДСТАНДАРТ Online - нормативні документи будівельної галузі України. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=72933 (дата звернення: 24.03.2025).
 24. ДСТУ 6074:2009 Консерви. Квасоля консервована. Технічні умови. БУДСТАНДАРТ Online - нормативні документи будівельної галузі України. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=82560 (дата звернення: 24.03.2025).

25. ДСТУ 5065:2008 Олія оливкова. Технічні умови постачання. БУДСТАНДАРТ Online - нормативні документи будівельної галузі України. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=86202 (дата звернення: 24.03.2025).
26. ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови. БУДСТАНДАРТ Online - нормативні документи будівельної галузі України. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=85004 (дата звернення: 27.03.2025).
27. ДСТУ 8595:2015 Цибуля-порей свіжа. Технічні умови. БУДСТАНДАРТ Online - нормативні документи будівельної галузі України. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=71741 (дата звернення: 24.03.2025).
28. ДСТУ 3583:2015 Сіль кухонна. Загальні технічні умови. З поправкою. БУДСТАНДАРТ Online - нормативні документи будівельної галузі України. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=62230 (дата звернення: 24.03.2025).
29. ДСТУ 7525:2014 Вода питна. Вимоги та методи контролювання якості. БУДСТАНДАРТ Online - нормативні документи будівельної галузі України. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=61154 (дата звернення: 24.03.2025).
30. ДСТУ 5046:2008 Насіння кавуна, дині, гарбуза. Технологія вирощування. Загальні вимоги. БУДСТАНДАРТ Online - нормативні документи будівельної галузі України. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=91684 (дата звернення: 24.03.2025).
31. ДСТУ 4138-2002 Насіння сільськогосподарських культур. Методи визначення якості. БУДСТАНДАРТ Online - нормативні документи будівельної галузі України. URL:

- https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=91465 (дата звернення: 27.03.2025).
32. ДСТУ 8131:2015 Вершки-сировина. Технічні умови. БУДСТАНДАРТ Online - нормативні документи будівельної галузі України. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=81227 (дата звернення: 28.03.2025).
33. ДСТУ 3143:2013 М'ясо птиці. Загальні технічні умови. Зі Зміною № 1. БУДСТАНДАРТ Online - нормативні документи будівельної галузі України. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=81578 (дата звернення: 11.04.2025).
34. ДСТУ 6003:2008 Сири тверді. Загальні технічні умови. БУДСТАНДАРТ Online - нормативні документи будівельної галузі України. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=73498 (дата звернення: 11.04.2025).
35. ДСТУ 3233-95 Часник свіжий. Технічні умови. БУДСТАНДАРТ Online - нормативні документи будівельної галузі України. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=85003 (дата звернення: 11.04.2025).
36. ДСТУ 4965:2008 Рис. Технічні умови. БУДСТАНДАРТ Online - нормативні документи будівельної галузі України. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=65880 (дата звернення: 11.04.2025).
37. ДСТУ ISO 959-1:2008 Перець (*Piper nigrum* L.) горошком чи змелений. Технічні умови. Частина 1. Чорний перець (ISO 959-1:1998, IDT). БУДСТАНДАРТ Online - нормативні документи будівельної галузі України. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84525 (дата звернення: 11.04.2025)

ДОДАТКИ

Ситуаційний план



Експлікація будівель та споруд на ситуаційному плані

	Зкалад ресторанного господарства	Розташування	Кухня	Сума середнього чеку
	Досліджуваний заклад ресторанного господарства			
1	Панська Гуральня	вул. Кобилянської, 5	Європейська, Українська	500 грн
	Потенційні заклади конкуренти			
2	Дім18	вул. Кобилянської, 18	Українська, Європейська	500 грн
3	LaPasta	вул. Кобилянської, 20	Італійська	600 грн
4	Джорджина	вул. Кобилянської, 23	Грузинська	400 грн
5	Гастропаб "Пивниця 0,5"	вул. Кобилянської, 3	Європейська, Американська	500 грн

Концептуальне меню ресторану «Панська Гуральня»

Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви	
Гарбузовий крем-суп із білою квасолею	250 г
Паста із гарбузовим соусом	250 г
Холодні страви і закуски	
Брускетта з авокадо	190 г
Тартар з лосося	250 г
Брускетта з креветкою	270 г
Печені перці з рікотою та бринзою	255 г
Запечений камамбер з томатами та оливками	240 г
Оселедець з картоплею	350 г
Салат по-єврейськи	220 г
Салат з креветками	240 г
Салат з лососем та печеним авокадо	220 г
Перші страви	
Румунська чорба	300 г
Карпатський бограч	400 г
Курячий бульйон	390 г
Борщ український у глечик	400 г
Другі страви	
Банаш панський запечений під сиром	400 г
Барабуля з грибним тартаром	300 г
Овочі печені на ґратарі	320 г
Кулеша з язиком та мусом з бринзи	320 г
Філе мінйон	250 г
Голубці з качкою	280 г
Дорадо з вогню	100 г
Стейк з лосося	100 г
Пироги з картоплею та шкварками	270 г
Пироги з картоплею та білими грибами	270 г
Солодкі страви	
Пан та Пані сирник	250 г
Морозиво	150 г
Гарячі напої	
Чай з лимоном	700 мг
Чай з м'ятою	700 мг

Продовження Додатку Б

Чай з липи	700 мг
Кава без кофеїну	60 мг
Капучино	200 г
Лате	300 мг
Глясе	150 мг
Американо	60 мг
Еспресо	30 мг
Холодні напої	
Лимонад	250 мг
Морс	250 мг
Узвар	250 мг
Апельсиновий фреш	250 мг
Мінеральні води	500 мг
Компот	250 мг
Борошняні та кондитерські вироби	
Наполеон	250 г
Штрудель з вишнею	250 г
Тирамісу	150 г
Медівник	220 г
Алкогільні напої	
Вино	75 мл
Горілка	
Ігристі вина	75 мл
Коньяк	
Лікери	

ФОРМА ТЕХНОЛОГІЧНОЇ КАРТКИ НА АВТОРСЬКУ КУЛІНАРНУ СТРАВУ

Керівник ресторації
«Панська Гуральня»
Ангеліна ВЕНГЕР
«15» травня 2025р.

М.П.

Технологічна карта № 1 НА АВТОРСЬКУ СТРАВУ

«Гарбузовий крем-суп з білою квасолею»

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Гарбуз	47	40	ДСТУ 3190-95
2	Квасоля біла (консервована)	50	50	ДСТУ 6074:2009
3	Цибуля ріпчаста	13	10	ДСТУ 3234-95
4	Цибуля порей	25	20	ДСТУ 8595:2015
5	Олія оливкова	8	8	ДСТУ 5065:2008
6	Сіль	2	2	ДСТУ 3583:2015
7	Вода	120	120	ДСТУ 7525:2014
	Вихід супу	-	250	
8	Мікро зелень (горох)	3	3	ДСТУ 4138-2002
9	Грецький йогурт	5	5	ДСТУ 4343:2004
10	Гарбузове насіння	3	3	ДСТУ 5046:2008
	Вихід страви		261	

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

Підготовка сировини до виробництва

Овочі піддають ПКО. Гарбуз миють, чистять від шкіри та очищають від насіння. Нарізають середнім кубиком. Цибулю ріпчасту та цибулю порей, очищають та миють. Квасолі звільняють від тари та промивають під холодною проточною водою. Мікро зелень обрізають та миють.

Технологія приготування

Очищену ріпчасту цибулю та цибулю порей нарізають тонкими пів кільцями та завантажують у чашу термоміксу. Разом із оливковою олією пасерують при 120°C три хвилини на швидкості 1. По закінченню часу у чашу додають порізаний не великими шматками гарбуз, консервовану квасолю, воду та сіль. Варять 20-30 хвилин при 100°C на 1 швидкості до пом'якшення структури овочів. Після закінчення таймеру перебивають овочі 1 хвилину на 10 швидкості до ніжної кремової консистенції. Гарбузове насіння злегка підсмажують на сковороді до легкого аромату. Гарбузовий крем-суп із білою квасолею подають у глибокій тарілці із широкими краями при температурі 65°C, прикрашають грецьким йогуртом, гарбузовим насінням та паростками мікро зелені.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд

Страва насиченого, але приємного оранжевого кольору, прикрашена ароматним гарбузовим насінням, зеленню та ложкою грецького йогурту.

Консистенція

Наполовину густа, однорідна без грудочок.

Запах та смак

Смак насичений злегка солодкуватий, ніжний та м'який завдяки квасолі. Відчувається кислуватий вершковий після смак завдяки йогурту.

Аромат притаманний даній страві із вираженням овочевим ароматом гарбуза та ароматного насіння без сторонніх запахів та присмаків.

Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Калорійність: 75 ккал на 100 г страви

Білки: 9 г

Жири: 37,7 г

Вуглеводи: 27,9 г

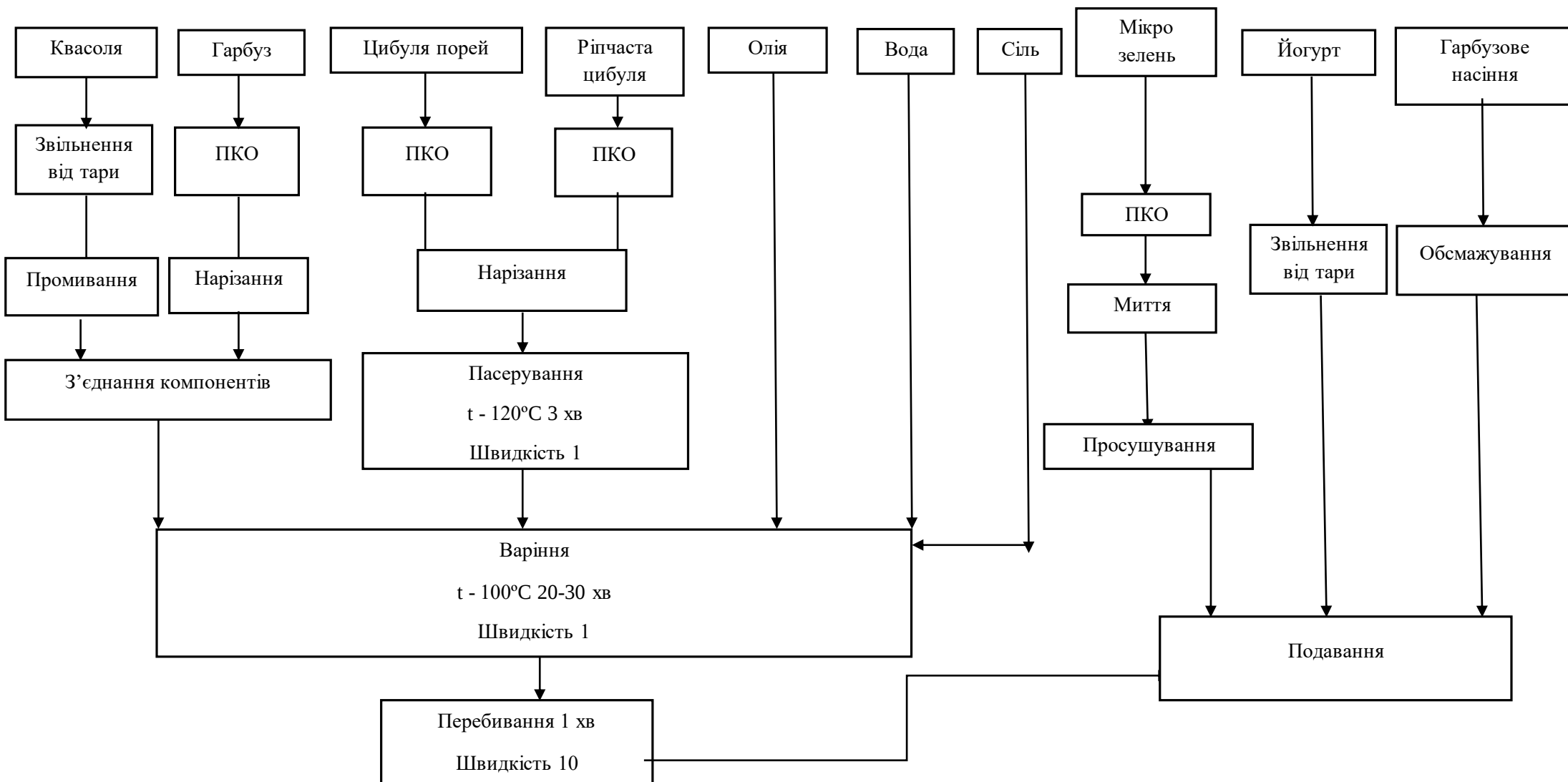
Автор фірмової страви: Венгер Ангеліна Анатоліївна

Карту склав: Студентка

Венгер Ангеліна Анатоліївна

ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА

«Гарбузовий крем-суп із квасолею»



Додаток Д

**ФОРМА ТЕХНОЛОГІЧНОЇ КАРТКИ НА АВТОРСЬКУ
КУЛІНАРНУ СТРАВУ**

Керівник ресторації

«Панська Гуральня»

Ангеліна ВЕНГЕР

«15» травня 2025р

М.П.

Технологічна карта № 2

НА НОВУ ТА ФІРМОВУ КУЛІНАРНУ СТРАВУ

«Різотто із гарбузом та куркою»

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Гарбуз	147	125	ДСТУ 3190-95
2	Філе куряче	90	85	ДСТУ 3143:2013
3	Оливкова олія	5	5	ДСТУ 5065:2008
4	Сіль	2	2	ДСТУ 3583:2015
5	Вода	175	175	ДСТУ 7525:2014
6	Сир пармезан	20	20	ДСТУ 6003:2008
7	Часник свіжий	2	2	ДСТУ 3233-95
8	Цибуля ріпчаста	23	20	ДСТУ 3234-95
9	Рис	80	80	ДСТУ 4965:2008
10	Перець чорний	1	1	ДСТУ ISO 959-1:2008
11	Мікро зелень (горох)	2	2	ДСТУ 4138-2002
	Вихід	-	250	

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

Підготовка сировини до виробництва

Овочі піддають ПКО. Гарбуз миють, чистять від шкіри та очищають від насіння. Нарізають кубиком. Цибулю ріпчасту очищають, миють та нарізають на четвертинки. Куряче філе миють, очищають від плівок та жиру, обсушують від зайвої вологи та посипають спеціями.

Технологія приготування

Деко застеляють пергаментом та викладають нарізаний гарбуз і куряче філе запікають у духовій шафі 20-30 хв при 180° С.

Пармезан поміщають у чашу термоміксу і подрібнюють 8 секунд при 8 швидкості, по закінченню часу виймають із чаші та відкладають вбік.

Часник, цибулю ріпчасту і оливкову олію подрібнюють 3 секунди на 4 швидкості, далі обсмажують 3 хвилини на швидкості 1.

До обсмаженої цибулі та часнику додають рис і обсмажують ще 2 хв на швидкості 1,5. Додають воду, дрібку солі та готують 15 хвилин при 100°С на швидкості 2.

Запечений гарбуз та курку нарізають кубиком та додають їх до рису та готують разом ще 6 хвилин.

Готову страву подають із натертим пармезаном та прикрашають мікро зеленню.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд

Страву подано у глибокій тарілці із широкими краями. Рис розсипчастий та рівномірно змішаний із іншими інгредієнтами та контрастує із насиченим оранжевим гарбузом та золотистою куркою. Зверху страва посипана подрібненим пармезаном та прикрашена зеленню.

Консистенція

Рис м'який але не розварений. Гарбуз м'який та ніжний легко розламується виделкою. Курка соковита та ніжна, добре поєднується з рисом та гарбузом.

Запах та смак

Запах страви насичений ароматом часника та цибулі, з приємною солодкістю гарбуза. Смак гармонійно поєднується між ніжною куркою та овочами. Пармезан додає легкий характерний сиру після смак.

Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Калорійність: 157, 6 ккал на 100 г страви

Білки: 59,9 г

Жири: 49,7 г

Вуглеводи: 47,9 г

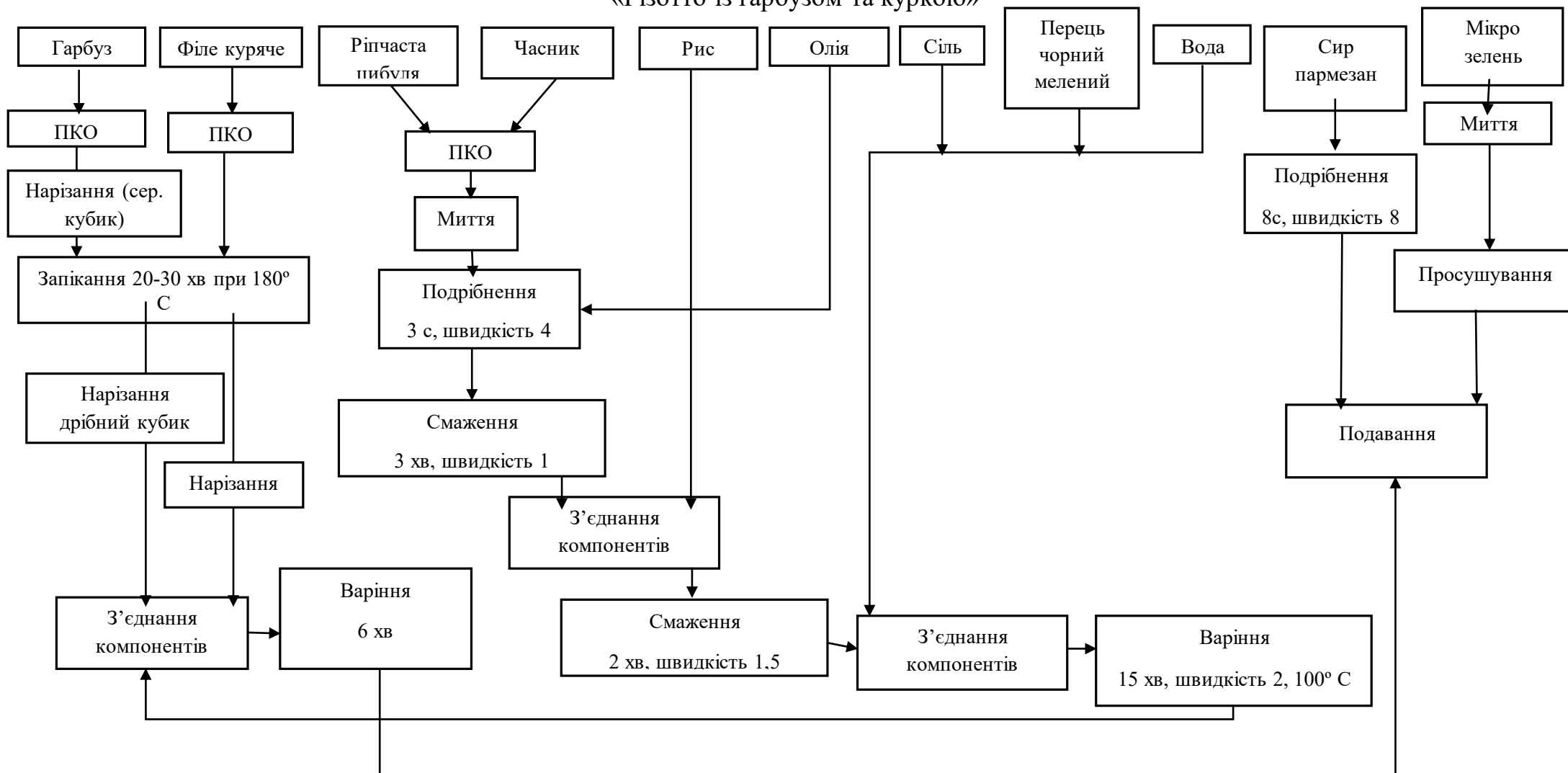
Автор фірмової страви : Венгер Ангеліна Анатоліївна

Карту склав: Студентка

Венгер Ангеліна Анатоліївна

ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА

«Різотто із гарбузом та куркою»



Дитяче Меню закладу «Панська Гуральня»

ВСІ	ДИТЯЧЕ МЕНЮ	ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ	САЛАТИ	ПЕРШІ СТРАВИ	ГАРНІРИ	ГАРЯЧІ СТРАВИ	СТРАВИ З РИБИ	ПИРОГИ(ВАРЕНИКИ)
				ПІВНІ ЗАКУСКИ	ДЕСЕРТИ			
								
	Пан Макарон	Кольорові м'ячики	Пан та Пані "Сирник"					
								
	Картопляні смайлики	КІДЗбургер	Ко-Ко фрі					

