

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

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Розширення виробництва з впровадженням технології закусок із
овочів та організація їх виробництва»
на матеріалах ресторану «Брізоль»**

Студента 2 курсу,
217 групи,
спеціальності 181 «Харчові
технології»
Освітньої програми «Харчові
технології»

_____ Гуци Данила
Євгеновича

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 АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ІЗ ОВОЧІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	6
1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій закусок з овочів	6
1.2 Обґрунтування технологій виробництва закусок із овочів у закладах ресторанного господарства України та світу	10
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ІЗ ОВОЧІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «БРІЗОЛЬ» М. ЧЕРНІВЦІ	14
2.1 Загальна характеристика закладу ресторанного господарства «Брізоль» м. Чернівці	14
2.2 Аналіз технологічної і проєктної діяльності закладу ресторанного господарства «Брізоль» м. Чернівці	19
2.3 Організація виробництва технологій холодних закусок із овочів у закладі ресторанного господарства «Брізоль» м. Чернівці	22
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЇ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ІЗ ОВОЧІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «БРІЗОЛЬ» М. ЧЕРНІВЦІ	25
3.1 Розробка технологій холодних закусок із овочів у закладі ресторанного господарства «Брізоль» м. Чернівці	25
3.2 Оновлення концептуального меню та виробничої програми закладу ресторанного господарства «Брізоль» м. Чернівці	32
3.3 Підбір технологічного устаткування	34
3.4 Організація роботи холодного цеху у закладі ресторанного господарства «Брізоль» м. Чернівці	39
ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ	43
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	46
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Актуальність теми. У сучасних умовах розвитку харчової промисловості та зміни споживчих уподобань значно зростає інтерес до здорового харчування, яке включає використання натуральних продуктів, багатих на вітаміни, мінерали та інші корисні речовини. Одним із перспективних напрямів є виробництво овочевих закусок, що відповідає глобальним трендам здорового способу життя, екологічної відповідальності та сталого розвитку.

Закуси з овочів мають високий потенціал для задоволення потреб різних категорій споживачів, включаючи людей, які дотримуються дієтичного, вегетаріанського або веганського харчування. Вони поєднують у собі корисні властивості овочів та зручність споживання, що робить їх популярними серед міського населення, зайнятих людей та молоді.

Зростання попиту на овочеві закуски стимулює необхідність розробки нових технологій їх виробництва та розширення виробничих потужностей підприємств харчової промисловості. Важливим аспектом є впровадження інноваційних підходів до обробки сировини, збереження корисних властивостей овочів, а також забезпечення відповідності продукції сучасним стандартам якості та безпеки.

Розширення виробництва закусок із овочів має не лише економічне значення, сприяючи підвищенню прибутковості підприємств, але й соціальне, адже забезпечує населення доступними та корисними продуктами харчування. Окрім цього, використання місцевих овочів у виробництві сприяє розвитку аграрного сектору, підтримує місцевих фермерів і знижує екологічний слід за рахунок скорочення логістичних витрат.

Незважаючи на значний потенціал цього напрямку, існує низка викликів, пов'язаних з організацією виробництва, вибором ефективних технологій,

оптимізацією виробничих процесів та забезпеченням конкурентоспроможності продукції на ринку.

Таким чином, тема даної роботи є актуальною як з точки зору сучасних тенденцій розвитку харчової промисловості, так і з погляду забезпечення населення якісними та корисними харчовими продуктами.

Метою кваліфікаційної роботи є вдосконалення асортименту холодних закусок із овочів та організація їх виробництва у ресторані «Брізоль» м. Чернівці.

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

- провести аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій закусок з овочів;
- обґрунтувати технології виробництва закусок із овочів у закладах ресторанного господарства України та світу;
- охарактеризувати заклад ресторанного господарства «Брізоль» м. Чернівці;
- провести аналіз технологічної і проєктної діяльності закладу ресторанного господарства «Брізоль» м. Чернівці;
- проаналізувати організацію виробництва технологій холодних закусок із овочів у закладі ресторанного господарства «Брізоль» м. Чернівці;
- обґрунтувати вибір сировини, необхідної для приготування овочевих холодних закусок;
- визначити вимоги до оформлення та відпуску готової продукції;
- розробити схеми технологічного процесу;
- підібрати необхідне технологічне устаткування для холодного цеху.

Об'єктом дослідження є технологія холодних закусок із овочів з використанням локальної сировини.

Предметом дослідження є холодні закуски із овочів.

Методи дослідження. У процесі дослідження використано комплексний підхід, що поєднує теоретичні та практичні методи аналізу. Теоретична база ґрунтується на вивченні наукової літератури, нормативно-правових актів та сучасних досліджень у сфері харчових технологій і організації виробництва. Застосовано методи порівняльного аналізу для оцінки існуючих технологій виробництва овочевих закусок, а також систематизації інформації для виявлення сучасних тенденцій розвитку ринку. Практичні методи включають аналіз виробничих процесів на підприємствах. Статистичні методи використовувались для обробки отриманих даних.

Практична реалізація одержаних результатів полягає в можливості впровадження розроблених овочевих холодних закусок у ресторані «Брізоль» 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 28 найменувань, а також додатків. Основний зміст роботи викладений на 65 сторінках друкованого тексту, вона містить 4 рисунки та 3 таблиці.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ІЗ ОВОЧІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій закусок з овочів

Холодна закуска — це невелика порція страви, яка подається без термічної обробки або після мінімальної обробки, зазвичай при кімнатній температурі або охолоджена. Холодні закуски часто виступають як доповнення до основних страв або як самостійне блюдо на фуршетах, святкових заходах, а також у рамках дієтичного харчування. Особливістю холодних закусок є те, що вони зберігають максимальну кількість корисних речовин, оскільки не піддаються тепловій обробці або обробляються лише мінімально. Крім того, холодні закуски зазвичай не потребують тривалого часу на приготування, що робить їх зручними для швидкого і смачного харчування.

Холодні овочеві закуски займають важливе місце в сучасному харчуванні завдяки своїй користі та універсальності. Вони є не лише смачними, але й корисними, адже містять велику кількість вітамінів, мінералів і клітковини, необхідних для нормальної роботи організму. Виготовлені переважно з овочів, ці закуски відрізняються низьким вмістом калорій, що робить їх ідеальними для людей, які стежать за своїм здоров'ям і вагою [24].

Однією з важливих характеристик холодних овочевих закусок є їх здатність бути смачними та поживними навіть без використання складних технологій обробки. Вони можуть включати різні овочі, як сирі, так і термічно оброблені, такі як мариновані, квашені або відварені. Холодні овочеві закуски, крім основної сировини, часто містять спеції, соуси, олії, які підкреслюють смак овочів та додають їм нових смакових відтінків [25].

Овочеві холодні закуски можна класифікувати за кількома ознаками, що дозволяє зрозуміти їх різноманіття та особливості приготування (рис.1.1).



Рис.1.1. Класифікація овочевих холодних закусок

За видом основної сировини виділяють закуски зі свіжих овочів, які включають салати, нарізки та інші страви, приготовані з сирих овочів. Вони зберігають натуральну текстуру, смак і поживні властивості овочів. Прикладами таких закусок є грецький салат або салат із помідорів і огірків. Закуски з маринованих або квашених овочів готуються із ферментованих овочів, таких як

квашена капуста, мариновані огірки або помідори, які можуть додаватися до салатів або подаватися як самостійні страви. Закуси з відварених або запечених овочів включають страви, де овочі проходять попередню термічну обробку. Наприклад, буряк для вінегрету або запечені перці в салатах.

За способом обробки закуски поділяються на термічно необроблені, термічно оброблені та ферментовані. Термічно необроблені закуски використовують овочі в сирому вигляді без будь-якої термічної обробки, що дозволяє зберегти максимум вітамінів і мінералів. Термічно оброблені закуски включають овочі, які піддаються варінню, запіканню, бланшуванню чи обжарці, що змінює їхню текстуру та розкриває нові смакові відтінки. Ферментовані закуски проходять процес природного бродіння або маринування, що додає їм характерного кислуватого смаку та збільшує термін зберігання [24].

За складом овочеві закуски поділяють на моно-компонентні та мульти-компонентні. Моно-компонентні закуски складаються з одного виду овочів або основного інгредієнта, наприклад, карпачо з буряка або нарізка зі свіжих огірків чи помідорів. Мульти-компонентні закуски містять кілька видів овочів та додаткові інгредієнти, такі як зелень, сир, горіхи або спеції. Прикладами таких закусок є вінегрет або салат «Олів'є».

За призначенням і подачею закуски діляться на апетайзери та основні холодні страви. Апетайзери – це невеликі порції закусок, які подаються перед основною стравою для стимуляції апетиту, наприклад, міні-салати у тарталетках або рулетики з овочів. Основні холодні страви – це більш ситні закуски, які можуть подаватися як самостійна страва. Сюди відносяться салат «Цезар» з додаванням овочів або холодна овочева закуска з різними соусами [25].

За кулінарною традицією овочеві закуски поділяються на традиційні та сучасні інтерпретації. Традиційні закуски характерні для певної національної кухні, наприклад, українська квашена капуста, італійська брускета з овочами або грузинські баклажани з горіховою пастою. Сучасні інтерпретації створені на

основі класичних рецептів із додаванням нових інгредієнтів або використанням сучасних технологій приготування, таких як молекулярна кухня або вакуумне пакування.

Представлена класифікація дозволяє систематизувати різноманіття овочевих холодних закусок і врахувати їхні особливості при плануванні виробництва чи складанні меню [25].

У закладах ресторанного господарства асортимент овочевих холодних закусок відрізняється в залежності від кулінарного спрямування (табл.1.1).

Таблиця 1.1

Асортимент овочевих холодних закусок у закладах ресторанного господарства

Кулінарне спрямування закладу	Асортимент овочевих холодних закусок
Українська кухня	Салат "Вінегрет", квашена капуста з морквою, соління (огірки, помідори), баклажанна ікра, салат з буряка з горіхами, печені баклажани з часником і зеленню
Італійська кухня	Капрезе (помідори з моцарелою та базиліком), антипасті з овочами-гриль, карпачо з цукіні, салат із руколи з томатами чері
Французька кухня	Рататуй (холодний), салат "Нісуаз" (овочева версія), артишоки в маринаді, овочевий тартар, тар-тар з печених баклажанів з травами та оливковою олією
Середземноморська кухня	Грецький салат, хумус з овочами, табуле, фаршировані виноградні листки (долма), печені перці з оливковою олією, мариновані баклажани з часником та травами
Азійська кухня	Мариновані огірки по-корейськи, салат з моркви по-корейськи, кімчі, водорості вакаме з кунжутом, салат з дайкону, баклажани в соєво-імбирному маринаді
Скандинавська кухня	Салат з відвареної картоплі та огірків, буряковий салат зі сметаною, мариновані овочі, паста з гороху і авокадо
Вегетаріанський/веганський заклад	Салат з кіноа та овочів, хумус із запеченими овочами, авокадо-тост з овочами, салат з нуту і шпинату, свіжі овочеві роли

З табл. 1.1 бачимо, що асортимент овочевих холодних закусок у закладах ресторанного господарства значною мірою залежить від кулінарного спрямування закладу. У закладах з традиційною українською кухнею

переважають страви з квашених та маринованих овочів, такі як вінегрет, квашена капуста та соління. Італійські ресторани пропонують легкі та свіжі закуски, зокрема салат "Капрезе" та антипасті з овочами-гриль.

У закладах французької кухні популярні вишукані страви, такі як рататуй або артишоки в маринаді. Середземноморські ресторани пропонують страви з великою кількістю зелені та оливкової олії, наприклад, грецький салат або табуле. Заклади азійської кухні пропонують більш пікантні та екзотичні закуски, такі як кімчі або мариновані огірки по-корейськи.

Таким чином, асортимент овочевих холодних закусок є різноманітним і формується залежно від гастрономічних традицій, смакових уподобань гостей та концепції закладу.

1.2. Обґрунтування технологій виробництва закусок із овочів у закладах ресторанного господарства України та світу

Сучасні дослідження в галузі холодних овочевих закусок демонструють потужний тренд до поєднання традиційних рецептур з інноваційними технологіями, орієнтованих на підвищення харчової цінності, покращення смакових якостей, забезпечення безпеки та екологічної стійкості продуктів. Українські та світові науковці активно працюють над різними аспектами виробництва холодних закусок, від селекції нових сортів овочів до розробки методів обробки та упаковки, що дозволяють максимально зберегти корисні властивості та продовжити термін зберігання.

В Україні одним із ключових напрямів є вивчення методів ферментації овочів. Наприклад, Іваненко Л.М., кандидат технічних наук із Національного університету харчових технологій, досліджувала вплив натуральних прянощів на процес ферментації білокачанної капусти. У її дослідженні встановлено, що додавання таких компонентів, як часник, кріп і перець чилі, не лише збагачує

продукт корисними антиоксидантами, але й сприяє збільшенню терміну зберігання без використання консервантів. Це відкриває нові можливості для збереження традиційних українських овочевих закусок у більш здоровому форматі [17].

Значна увага приділяється розробці інноваційних рецептур салатів із використанням пророщеного зерна пшениці. Зокрема, Марія Дигдалович та Наталія Петришин у своїй роботі «Інноваційні технології холодних страв і закусок підвищеної біологічної цінності» досліджували можливості підвищення біологічної цінності салатів шляхом додавання пророщеного зерна пшениці. Вони встановили, що використання такого інгредієнта збагачує страви вітамінами та мінералами, покращуючи їхню поживну цінність та смакові характеристики [12].

Інший важливий напрям досліджень в Україні стосується впровадження сучасних пакувальних технологій. Ковальчук О.В., аспірант Львівського торговельно-економічного університету, запропонував використовувати біорозкладну упаковку для холодних овочевих закусок, що дозволяє продовжити термін їхньої придатності до 30% у порівнянні з традиційною полімерною упаковкою. Це дослідження стало особливо актуальним у контексті сучасних екологічних викликів і прагнення до зменшення використання пластику у ресторанній індустрії [15].

Зокрема, дослідження [12], присвячене технологічним аспектам виробництва закусок з емульсійною структурою на основі аквафаби та бобових культур. Автори досліджували використання аквафаби (рідини, отриманої після варіння бобових) як заміника яєчного білка в емульсійних системах. Результати показали, що застосування аквафаби сприяє створенню стабільних емульсій, що може бути використано при розробці нових видів овочевих закусок з

покращеними органолептичними властивостями та підвищеною харчовою цінністю.

У межах іншого наукового дослідження [16] було здійснено моделювання рецептур холодних страв і закусок із підвищеною біологічною цінністю. Дослідники запропонували нові варіанти салатів із додаванням пророщеного зерна пшениці, що дало змогу збагатити готові страви вітамінами та мінеральними речовинами. Такі інноваційні рішення сприяють покращенню харчового раціону споживачів і відповідають актуальним трендам здорового харчування.

Цікавим прикладом сучасного підходу є використання технології су-від для адаптації традиційних українських холодних закусок. У своєму дослідженні Гриценко Н.С. вивчала застосування цієї технології під час приготування бурякових салатів. Результати дослідження засвідчили, що су-від дає змогу зберегти до 90% вітаміну С у буряку, зберігаючи при цьому яскравий колір та покращену текстуру страви, що підвищує її привабливість для споживачів [9].

У світовій науковій спільноті також спостерігається зростання інтересу до інноваційних технологій у виробництві овочевих закусок. Зокрема, Хестон Блюменталь, британський шеф-кухар і дослідник у сфері молекулярної гастрономії, вивчав можливості застосування методів зміни текстури овочів. Його роботи показали, що створення овочевих пінок і гелів не лише змінює презентацію страв, але й дозволяє зберегти природний смак овочів, що особливо важливо в умовах високої конкуренції у сфері ресторанного бізнесу [27].

Ще одним вагомим внеском є дослідження Джейн Фостер, професора Техаського університету, яка працювала над впливом додавання пробіотичних культур до холодних овочевих закусок. В її експериментах було встановлено, що використання пробіотиків у ферментованих овочах, таких як огірки та морква, покращує їхню корисність для кишкової мікрофлори людини. Це дослідження

відповідає сучасним тенденціям здорового харчування і може бути адаптоване в ресторанній практиці для створення функціональних страв.

Цікаві результати отримав і Кенджі Лопес-Альт, американський кулінарний науковець, який досліджував вплив низькотемпературної парової обробки овочів на їхню текстуру та поживність. Його роботи показали, що обробка овочів при температурі 85-90°C дозволяє зберегти до 95% поживних речовин, водночас забезпечуючи ідеальну текстуру для холодних закусок. Це дослідження стало поштовхом до впровадження нових методів приготування в багатьох ресторанах світу, орієнтованих на здорове харчування [28].

Ефекти від впровадження таких інноваційних технологій є багатогранними. По-перше, це збереження поживної цінності овочів, що особливо важливо для споживачів, які дотримуються принципів здорового харчування. По-друге, покращення органолептичних властивостей страв, зокрема текстури, смаку та зовнішнього вигляду, дозволяє ресторанам виділитися на ринку. По-третє, використання сучасних технологій сприяє подовженню терміну зберігання овочевих закусок, що є важливим з економічної точки зору. Нарешті, впровадження екологічних пакувальних матеріалів і методів обробки відповідає глобальним тенденціям сталого розвитку та збереження довкілля.

Таким чином, аналіз новітніх розробок у сфері холодних овочевих закусок демонструє тісний зв'язок між науковими досягненнями та практикою ресторанного господарства. Інноваційні підходи дозволяють не лише зберегти традиційні смаки, але й створювати нові гастрономічні концепції, які відповідають сучасним потребам споживачів.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ІЗ ОВОЧІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «БРІЗОЛЬ» М. ЧЕРНІВЦІ

2.1. Загальна характеристика закладу ресторанного господарства «Брізоль» м. Чернівці

Ресторан «Брізоль» є популярним закладом, що пропонує затишну атмосферу для святкувань і обідів у Чернівцях. Це місце, де можна провести різноманітні урочисті заходи, від банкетів до весіль, а також просто насолодитися смачною їжею у комфортній обстановці.

Ресторан «Брізоль» знаходиться в самому центрі Чернівців, на вулиці Головній, що є однією з найвідоміших вулиць міста. Це зручне місце для тих, хто хоче поєднати смачну їжу з можливістю прогулятися містом після заходу (рис.2.1) [20].

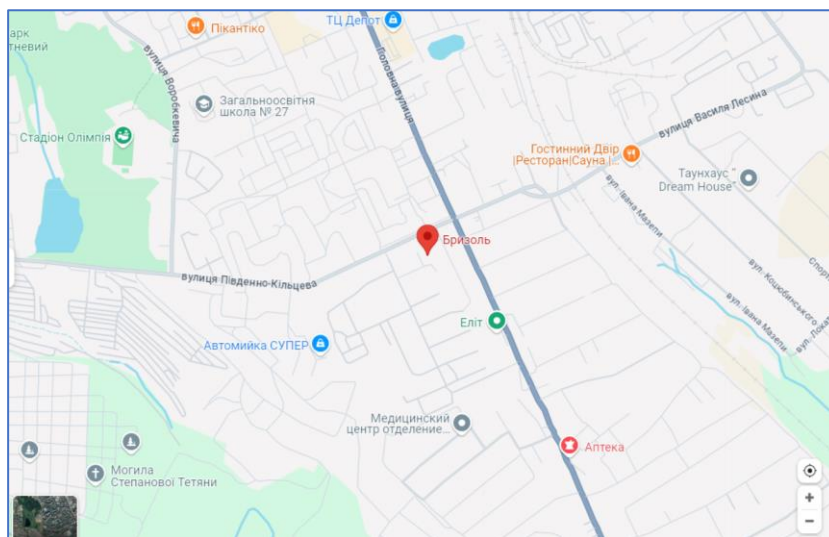


Рис.2.1. Розташування ресторану «Брізоль»

Концептуальне рішення ресторану «Брізоль» у місті Чернівці ґрунтується на поєднанні вишуканої атмосфери, якісного сервісу та різноманітної кухні,

орієнтованої на європейські та українські кулінарні традиції. Заклад позиціонується як простір для проведення урочистих подій, банкетів, весіль та корпоративів, пропонуючи просторі зали, затишну літню терасу та сучасний інтер'єр. Основна ідея ресторану полягає у створенні комфортного середовища для гостей різного соціального статусу, де поєднуються естетика, смаки та висока культура обслуговування.

Таблиця 2.1

Концептуальне рішення ресторану «Брізоль»

Ознаки концепції	Характеристика
Вид підприємства	Ресторан
Тип підприємства	Підприємство вищого класу
Назва підприємства	«Брізоль»
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Місце знаходження	м. Чернівці, вул. Головна, 242
Формат закладу	Банкетний ресторан з можливістю проведення урочистих подій
Форма виробництва	Повний цикл
Кількість місць	Нижній зал — до 170 осіб, верхній зал — до 300 осіб
Дизайнерський стиль	Класичний з елементами сучасного дизайну
Режим роботи	Щоденно, з 10:00 до 23:00 (можливе продовження під час заходів)
Структурні підрозділи	Ресторанний зал, банкетна зала, літня тераса, барна зона
Контингент	Середній і високий клас, сім'ї, молоді пари, корпоративні клієнти
Кухня	Українська, європейська, авторська
Форма обслуговування	Обслуговування офіціантами
Додаткові послуги	Проведення банкетів, фуршетів, весіль, музичний супровід, декор, кейтеринг
Музичний фон	Жива музика та фонова музика залежно від формату події

Ресторан орієнтований на проведення урочистих подій, таких як весілля, ювілеї, корпоративи та інші святкування. Заклад має два великі зали для гостей:

- Нижній зал — розрахований на 170 осіб, що ідеально підходить для меншої кількості гостей, комфортних святкувань.

- Верхній зал — вміщує до 300 осіб, що дозволяє проводити великі заходи, як корпоративи та великі банкетні урочистості.

Для великих заходів, коли потрібно організувати святкування для понад 250 осіб, є можливість об'єднати обидва зали, що забезпечує максимальний комфорт і простір для гостей [20].

Крім того, ресторан пропонує гнучкі умови для проведення свят, з можливістю організації фуршетів, а також виїзних церемоній на літній терасі.

Інтер'єр ресторану «Брізоль» вражає гармонійним поєднанням елегантності та сучасних дизайнерських рішень, що створює ідеальні умови для будь-якої події. Відкриті простори, оброблені в світлих, теплих тонах, створюють відчуття легкості та простору. М'яке освітлення підкреслює витонченість обстановки, додаючи їй м'якості та урочистості одночасно. Деталі інтер'єру, такі як дизайнерські меблі, декоративні елементи, стильно оформлені стіни та акценти, що змінюються в залежності від сезону або теми заходу, забезпечують затишок і привабливість простору (рис.2.2) [20].

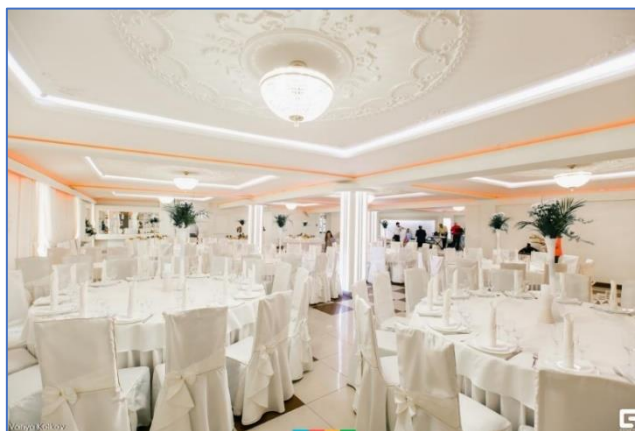


Рис.2.2. Інтер'єр ресторану «Брізоль»

Зала ресторану продумана так, щоб створювати комфортні умови для великої кількості гостей під час урочистих заходів, при цьому зберігаючи інтимність і елегантний вигляд для тих, хто шукає затишок під час приватних вечерів. Використання натуральних матеріалів, таких як дерево і камінь, у

поєднанні з сучасними акцентами у вигляді металевих деталей або витончених тканин, надає інтер'єру розкішного вигляду, що підходить для будь-якого типу святкувань. Простір, оформлений у стилі класичної розкоші з елементами модерну, дозволяє ресторану бути гнучким для будь-яких потреб гостей.

Меню ресторану «Брізоль» пропонує широкий асортимент страв, що поєднують традиції європейської та української кухонь, а також вишукані авторські варіанти, розроблені досвідченими шеф-кухарями. Відвідувачі можуть насолоджуватися класичними стравами, які стали справжніми гастрономічними символами різних країн. Серед них — традиційні українські супи, вареники, запечене м'ясо та риба, стейки, а також популярні європейські страви, зокрема пасти, ризотто та французькі десерти. У меню також присутні страви для тих, хто віддає перевагу легким і здоровим стравам — салати, морепродукти, вегетаріанські варіанти (Додаток А) [20].

Особливістю ресторану є наявність авторських страв, які створюються спеціально для гостей закладу. Шеф-кухар використовує сучасні гастрономічні тенденції, поєднуючи інгредієнти з різних кухонь світу, щоб створити унікальні смаки. Ці страви є результатом творчого підходу до класичних рецептів, що дозволяє пропонувати щось нове навіть для найбільш вимогливих гурманів. Такі страви часто змінюються залежно від сезону, тому гості завжди можуть спробувати щось нове та незвичайне [20].

Послуги ресторану «Брізоль» включають широкий спектр можливостей, спрямованих на задоволення потреб відвідувачів у харчуванні, відпочинку та організації подій. Серед них варто виділити пропозицію смачних та різноманітних страв, що поєднують європейську та українську кухні, а також авторські страви, розроблені шеф-кухарем. Меню ресторану враховує побажання гостей, включаючи страви для тих, хто має особливі дієтичні потреби або шукає здорові варіанти харчування. Ресторан пропонує комфортну атмосферу для

відпочинку, створюючи затишний інтер'єр, вишукане освітлення, а також високий рівень сервісу завдяки привітному та професійному персоналу [20].

Крім цього, ресторан «Брізоль» спеціалізується на організації урочистих заходів, таких як весілля, корпоративи, ювілеї та інші святкування. Зал ресторана оформлюється відповідно до тематики події, а музичний супровід та індивідуальне меню додають особливого шарму кожному заходу. Також ресторан надає кейтерингові послуги, що включають доставку готових страв та обслуговування заходів поза межами ресторану. Інноваційним підходом є введення онлайн-замовлень та доставки їжі, що дозволяє гостям насолоджуватися улюбленими стравами ресторану вдома. Для любителів гастрономічних подорожей ресторан пропонує майстер-класи, кулінарні шоу та дегустації, що не лише цікаві, але й допомагають залучити нових клієнтів. Окрім того, ресторан може надати простір для проведення ділових зустрічей та конференцій, забезпечивши необхідне технічне оснащення для комфортного проведення подій будь-якого масштабу [20].

Ресторан «Брізоль» пропонує високий рівень сервісу для VIP-клієнтів, забезпечуючи індивідуальний підхід до організації свят і урочистих подій. Тут часто проводяться весілля, ділові зустрічі, бізнес-обіди та сімейні святкування. Це ідеальне місце для тих, хто шукає поєднання смачної їжі, бездоганного сервісу та вишуканої атмосфери для особливих моментів у житті, гарантуючи неповторну атмосферу та найвищий комфорт для кожного гостя [20].

Таким чином, ресторан «Брізоль» у Чернівцях — це відмінний вибір для тих, хто шукає місце для святкування важливих подій або просто хоче насолодитися смачною їжею у розкішному, але затишному інтер'єрі. Тут вас завжди чекає високий рівень обслуговування та бездоганний комфорт.

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності закладу ресторанного господарства «Брізоль» м. Чернівці

Основними стадіями технологічного процесу в ресторані «Брізоль» є прийом та зберігання сировини, виробництво напівфабрикатів та готової продукції, її реалізація. Обов'язковою умовою виробництва є: поточність на всіх ділянках, виробництво напівфабрикатів високого ступеню готовності та страв готових до споживання, їх належне оформлення [20].

Успішна робота ресторану «Брізоль» забезпечується за рахунок:

- Рациональної структури обслуговування, що дозволяє ефективно управляти замовленнями та забезпечувати високий рівень сервісу.
- Ресторанні приміщення організовані відповідно до технологічного процесу обслуговування, що дозволяє уникнути переповнення простору та забезпечити зручний рух персоналу.
- Правильного розміщення меблів, обладнання та інвентарь, щоб зберегти зручність та ефективність для персоналу.
- Комфортними умовами для роботи персоналу, з урахуванням безпеки, зручності та ергономіки.

На рис. 2.3 наводимо виробничо-торговельну структурну виробництва ресторані «Брізоль». Виходячи із даної схеми технологічний процес у закладі ресторанного господарства відбувається у такій послідовності:

Завідувач виробництвом складає замовлення на сировину, ґрунтуючись на попередньо розробленому меню. Це замовлення передається начальнику відділу постачання, який відповідає за складання графіка закупівель та контролює вхідну якість сировини, терміни постачання та своєчасність доставки. Постачальник зобов'язаний забезпечити точність виконання замовлень за видами, кількістю та сортами сировини.

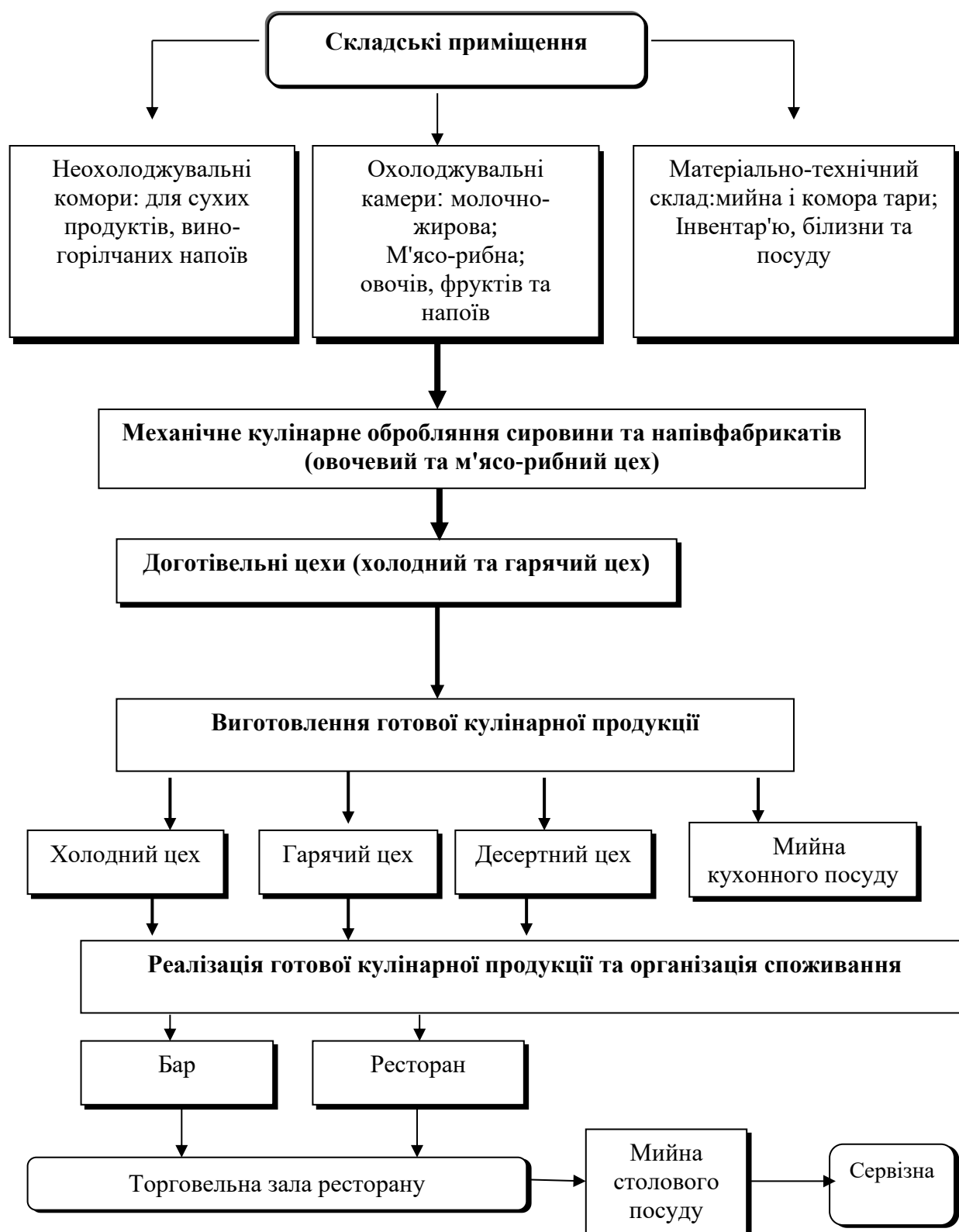


Рис.2.3. Виробничо-торговельна структурна виробництва ресторану «Брізоль»

Після отримання сировини на завантажувальному майданчику, вона приймається та направляється до цехів для подальшої обробки або до складських приміщень для зберігання. Приймання сировини відбувається на спеціально обладнаному майданчику, до якого забезпечується доступ через вулицю і внутрішній двір.

Для зберігання сухих продуктів, таких як борошно, крупи та цукор, використовуються стелажі, полиці та лотки в неохолоджених приміщеннях. Продукти, що потребують охолодження, такі як м'ясо, риба та морепродукти, будуть зберігатися у холодильних камерах. М'ясо зберігається в підвішеному вигляді на гаках, субпродукти — в ящиках або на стелажах, риба — на стелажах в ящиках або безпосередньо на стелажах для великих порід.

У заготівельних цехах, таких як овочевий та м'ясо-рибний, проводиться первинна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів для подальшої теплової обробки. Овочевий цех займається обробкою овочів, таких як картопля, коренеплоди, капуста, зелень, гриби та ягоди. У м'ясо-рибному цеху проводиться первинна обробка м'яса, риби та птиці. Робота обох цехів відбувається в одну зміну, а за координацію в м'ясо-рибному цеху відповідає завідувач виробництвом.

До доготівельних цехів належать холодний і гарячий цехи. У холодному цеху готуються, порціонуються та оформлюються холодні страви, закуски, солодкі страви та холодні супи. Гарячий цех займається приготуванням гарячих перших та других страв, гарнірів, соусів та тепловою обробкою напівфабрикатів, які потім передаються до холодного цеху. Обидва цехи розташовані поруч один з одним для зручності.

Устаткування в цехах ресторану «Брізоль» відповідає найсучаснішим вимогам та стандартам, забезпечуючи універсальність і багатофункціональність для різних технологічних процесів. Кожен елемент обладнання вибраний із

урахуванням специфіки робочих процесів ресторану, що дозволяє максимально ефективно використовувати ресурси та скоротити час приготування страв. Усі пристрої та механізми оснащені інтуїтивно зрозумілими панелями керування, що полегшує роботу персоналу, та дозволяють швидко адаптуватися до змінюваних умов і вимог.

Особливу увагу приділено забезпеченню високої продуктивності та безпеки експлуатації. Усі агрегати та пристрої відповідають сучасним технічним стандартам і проходять регулярне обслуговування для запобігання поломок та збоїв. Окрім того, технологічне обладнання ресторану спроектоване так, щоб забезпечити безпечні умови праці для співробітників, зокрема завдяки системам автоматичного вимкнення, захисту від перегріву та зручним для очищення поверхням. Це гарантує не тільки ефективність роботи, а й комфорт та безпеку персоналу ресторану.

Таким чином, технологічна та проектна діяльність ресторану «Брізоль» у м. Чернівці повністю відповідає вимогам сучасних стандартів ресторанного бізнесу. Завдяки продуманій організації виробничих процесів, використанню високоякісного обладнання та забезпеченню комфортних умов для персоналу, заклад здатний ефективно обслуговувати своїх гостей, забезпечуючи їм високу якість обслуговування та смачні страви. Усі етапи роботи ресторану, від постачання сировини до подачі готових страв, організовані з урахуванням інноваційних підходів, що сприяє досягненню високих результатів у бізнесі та задоволеності клієнтів.

2.3. Організація виробництва технологій холодних закусок із овочів у закладі ресторанного господарства «Брізоль» м. Чернівці

Забезпечення ефективної організації виробництва кулінарної продукції в ресторані «Брізоль» здійснюється завдяки дотриманню таких принципів:

- Оптимальне постачання продуктів – швидкопсувні продукти завозяться невеликими партіями, враховуючи швидкість їх використання та реалізації.
- Контроль умов зберігання – усі продукти зберігаються відповідно до їх товарознавчих характеристик, що забезпечує їхню свіжість та якість.
- Раціональне виробництва – приготування швидкопсувних страв здійснюється невеликими порціями, а обсяги виробництва коригуються в процесі реалізації відповідно до попиту.
- Сезонна адаптація меню – асортимент страв формується з урахуванням сезонності, що дозволяє використовувати найсвіжіші та найякісніші інгредієнти.
- Дотримання санітарних норм – усі процеси приготування та реалізації продукції здійснюються відповідно до санітарних вимог і норм безпеки харчових продуктів.
- Система контролю якості – постійно проводиться перевірка якості вхідної сировини, технологічного процесу приготування страв і їх реалізації.
- Високі стандарти гігієни – персонал ресторану суворо дотримується санітарних правил приготування їжі та норм особистої гігієни.
- Оснащення робочих місць – для приготування кулінарної продукції використовуються сучасні технологічні засоби та професійний кухонний інвентар, що забезпечує високу продуктивність і якість страв.

Дана система організації дозволяє ресторану «Брізоль» ефективно забезпечувати відвідувачів смачними, якісними та безпечними стравами.

У ресторані «Брізоль» представлений широкий вибір холодних закусок із овочів, які поєднують у собі свіжість, яскравий смак і естетичне оформлення (Додаток Б). Однією з популярних страв є карпачо з буряка, яке подається з крем-сиром, горіхами та ароматною зеленню, створюючи витончене поєднання смаків.

Оригінальністю вирізняється закуска з маринованих баклажанів та болгарського перцю з оливковою олією, часником і зеленню, що додає їй пікантності.

Серед вегетаріанських пропозицій варто виділити тартар із печених овочів, який доповнюється мусом із авокадо та ніжними спеціями, роблячи страву легкою та поживною. Любителі традиційних смаків оцінять вінегрет із додаванням горіхової заправки, що надає йому нової текстури та глибини смаку.

Для гурманів у меню передбачені запечені перці з фетою та зеленню створюють гармонійне поєднання ніжності та насиченого смаку. Ферментовані та мариновані овочі, такі як кімчі, малосольні огірки та томати черрі, додають у меню пікантності та є чудовим доповненням до основних страв.

Для прихильників здорового харчування ресторан пропонує хумус із запеченим гарбузом, який подається з овочевими чипсами, а також салат із кіноа та свіжих овочів із легкою цитрусовою заправкою. Овочевий тартар із мусом із авокадо та ніжними спеціями – ще одна яскрава страва, що підкреслює багатство природного смаку.

Кожна закуска в ресторані «Брізоль» відрізняється не лише високою якістю інгредієнтів, а й сучасним підходом до подачі, що робить її не лише смачною, а й вишуканою частиною меню.

Як бачимо, асортимент холодних закусок із овочів у ресторані «Брізоль» є цікавим, проте не досить широким, що обмежує вибір гостей та можливості для гастрономічних експериментів. Для підвищення привабливості меню доцільно розширити асортимент за рахунок впровадження нових страв, таких як овочеві рулети з різними начинками, різноманітні варіанти закусок на основі запечених та грильованих овочів, а також більшою кількістю ферментованих та маринованих овочів. Це дозволить урізноманітнити пропозицію, врахувати сучасні тенденції здорового харчування та задовольнити смаки ширшого кола відвідувачів.

РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЇ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ ЗАКУСОК ІЗ ОВОЧІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «БРІЗОЛЬ» М. ЧЕРНІВЦІ

3.1. Розробка технологій холодних закусок із овочів у закладі ресторанного господарства «Брізоль» м. Чернівці

Для розширення асортименту холодних закусок з овочів у ресторані «Брізоль» було обрано локальну сировину у вигляді баклажанів, а саме пропонуємо впровадження рулетиків з баклажанів різними начинками.

Страви з баклажанів не лише додають нових смаків і текстур до меню, але й є справжнім джерелом корисних речовин, що сприяють загальному покращенню здоров'я. Баклажани багаті на калій, який важливий для нормалізації артеріального тиску і підтримки роботи серця. Вони також містять магній — мінерал, необхідний для правильної роботи нервової системи, а також для зміцнення кісток і зубів. Крім того, баклажани є відмінним джерелом клітковини, що покращує травлення, допомагає виводити токсини та сприяє нормалізації рівня холестерину в крові.

Окрім того, баклажани містять велику кількість антиоксидантів, зокрема насунін, який має протизапальні властивості і сприяє зниженню рівня шкідливих вільних радикалів в організмі, що допомагає зменшити ризик розвитку хронічних захворювань, таких як серцево-судинні захворювання та рак. Вони також є джерелом вітамінів, зокрема вітаміну С, який підтримує імунну систему, та вітамінів групи В, які сприяють нормальному функціонуванню нервової системи та обміну речовин.

Включення страв з баклажанів у меню ресторану дозволить не лише урізноманітнити асортимент, але й забезпечити корисність страв для гостей, що

дотримуються принципів здорового харчування. Такі страви будуть актуальні для людей, які прагнуть зберегти здоров'я, підтримати нормальний рівень енергії, покращити функціонування серцево-судинної та травної системи, а також для тих, хто стежить за своєю вагою.

Рулетики з баклажанів можуть мати різноманітні начинки, такі як сири з травами, овочеві суміші з часником та зеленню, а також грибні та горіхові варіанти. Такі страви не лише чудово виглядають на тарілці, але й є ситними та поживними, підходять для вегетаріанців і людей, що стежать за своїм харчуванням. Завдяки різноманітним начинкам можна задовольнити різні смаки клієнтів, одночасно забезпечивши корисний та збалансований раціон.

Впровадження рулетиків можна адаптувати до сезонності, використовуючи доступні овочі в залежності від часу року, що додає свіжості та неповторного смаку кожній порції. З метою забезпечення високої якості та стабільності в приготуванні цих страв, були розроблені технологічні картки з чіткими інструкціями, які дозволяють кухарям точно слідувати рецептурі, оптимізувати виробничий процес і забезпечити стабільний результат (Додаток В).

Важливим аспектом використання баклажанів у ресторанному меню є також їх доступність та економічна доцільність. Як локальна сезонна сировина, баклажани не потребують складної логістики чи тривалого зберігання, що дозволяє знизити собівартість страв без втрати якості. Це особливо актуально для закладів, які прагнуть впроваджувати принципи сталого розвитку та підтримувати місцевих виробників. Крім того, страви з баклажанів мають високий потенціал для приваблення широкої цільової аудиторії, включаючи вегетаріанців, веганів та гостей, які дотримуються спеціальних дієт. Завдяки універсальності баклажанів як інгредієнта, ресторан може створити лінійку авторських закусок, що підкреслять індивідуальність кухні закладу та зміцнять його конкурентні позиції на ринку.

Технологічна карта № 1

«Рулетики з баклажанів з сиром рікотта і пармезан»

Сировина	Брутто, г	Нетто, г	ДСТУ або ГОСТ
Баклажани свіжі	250	200	ДСТУ 7169:2010
Сир рікотта	150	150	ДСТУ 4414:2005
Сир пармезан тертий	30	30	ДСТУ 4197:2016
Часник	5	5	ДСТУ 3583:2015
Листя базиліку	5	5	ДСТУ 6782:2008
Оливкова олія	20	20	ДСТУ 5037:2008
Сіль	2	2	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	1	1	ДСТУ 2903:2005

Технологія приготування

Баклажани миють і нарізають на тонкі пластини уздовж. Посипають сіллю і залишають на 10 хвилин, щоб вивести гіркоту. Після цього баклажани добре промивають від зайвої рідини і підсушують. Обсмажують на олії з обох боків до золотистої скоринки або запікають в духовці при температурі 180°C до м'якості (приблизно 10-15 хвилин).

Приготування начинки. Сир рікотта змішують з тертим пармезаном. Додають подрібнений часник, свіжі листя базиліку, сіль і чорний перець за смаком. Все ретельно перемішують до однорідної маси.

На кожну пластину баклажана викладають столову ложку сирної начинки. Акуратно згортають пластину баклажана в рулетик і викладають на тарілку або в форму для запікання.

Рулетик з баклажанів можна додатково посипати тертим пармезаном для рум'яної скоринки, якщо вони запікаються в духовці. Запікають при температурі 180°C до золотистої скоринки (10-15 хвилин).

Технологічна карта № 2

«Рулетик з баклажанів з кремом із козячого сиру, буряка та м'яти»

Сировина	Брутто, г	Нетто, г	ДСТУ або ГОСТ
Баклажани свіжі	150	120	ДСТУ 7169:2010
Козячий сир	60	60	ДСТУ 6002:2008
Буряк запечений	80	75	ДСТУ 7033:2009
Йогурт натуральний	40	40	ДСТУ 4343:2004
Лимонний сік	10	10	ДСТУ 4306:2004
Листя м'яти	5	5	ДСТУ ISO 676:2003
Оливкова олія	10	10	ДСТУ 5037:2008
Сіль	2	2	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	1	1	ДСТУ 2903:2005

Технологія приготування

Баклажани миють і нарізають на тонкі пластини уздовж. Посипають сіллю і залишають на 10 хвилин, щоб вивести гіркоту. Після цього баклажани добре промивають від зайвої рідини і підсушують. Обсмажують на олії з обох боків до золотистої скоринки або запікають в духовці при температурі 180°C до м'якості (приблизно 10-15 хвилин).

Приготування начинки. Буряк запікають, очищають та подрібнюють у пюре. Додають козячий сир, йогурт, лимонний сік, дрібно нарізану м'яту, сіль і перець. Збивають до кремоподібної консистенції.

На край кожної пластини баклажана викладають начинку. Акуратно згортають рулетом і викладають на тарілку. Перед подачею збризкують оливковою олією та прикрашають листям м'яти.

Технологічна карта № 3

«Рулетик з баклажанів з гарбузом, горгонзолою та волоськими горіхами»

Сировина	Брутто, г	Нетто, г	ДСТУ або ГОСТ
Баклажани свіжі	150	120	ДСТУ 7169:2010
Гарбуз	100	90	ДСТУ 7036:2009
Горгонзола	40	40	ГОСТ 31510-2012
Волоські горіхи	20	20	ДСТУ 4256:2003
Оливкова олія	10	10	ДСТУ 5037:2008
Часник	3	3	ДСТУ 3583:2015
Сіль	2	2	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	1	1	ДСТУ 2903:2005
Листя м'яти	5	5	ДСТУ ISO 676:2003

Технологія приготування

Баклажани миють і нарізають на тонкі пластини уздовж. Посипають сіллю і залишають на 10 хвилин, щоб вивести гіркоту. Після цього баклажани добре промивають від зайвої рідини і підсушують. Обсмажують на олії з обох боків до золотистої скоринки або запікають в духовці при температурі 180°C до м'якості (приблизно 10-15 хвилин).

Приготування начинки. Гарбуз очищають і нарізають кубиками. Запікають в духовці при температурі 180°C близько 20 хвилин до м'якості. Волоські горіхи дрібно подрібнюють. Часник чистять та дрібно рубають. У великій мисці з'єднують гарбуз, подрібнені горіхи, часник і нарізану горгонзолу. Додають сіль і перець за смаком. Перемішують до однорідної маси.

На кожну пластину баклажана викладають начинку і обережно згортають рулетом. Викладають на тарілку і подають.

Технологічна карта № 4

«Рулетик з баклажанів з баклажанів з горіховою начинкою»

Сировина	Брутто, г	Нетто, г	ДСТУ або ГОСТ
Баклажани свіжі	150	120	ДСТУ 7169:2010
Волоські горіхи	30	30	ДСТУ 4256:2003
Часник	3	3	ДСТУ 3583:2015
Оливкова олія	15	15	ДСТУ 5037:2008
Листя базиліку	5	5	ДСТУ 6782:2008
Листя петрушки	5	5	ДСТУ 6782:2008
Лимонний сік	10	10	ГОСТ 14243-89
Сіль	2	2	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	1	1	ДСТУ 2903:2005

Технологія приготування

Баклажани миють і нарізають на тонкі пластини уздовж. Посипають сіллю і залишають на 10 хвилин, щоб вивести гіркоту. Після цього баклажани добре промивають від зайвої рідини і підсушують. Обсмажують на олії з обох боків до золотистої скоринки або запікають в духовці при температурі 180°C до м'якості (приблизно 10-15 хвилин).

Приготування начинки. Волоські горіхи подрібнюють до дрібної крихти. Часник очищають і дрібно рубають або пресують. У мисці змішують подрібнені горіхи, часник, листя базиліку і петрушки. Додають лимонний сік, сіль і перець, ретельно перемішують до однорідної маси.

На кожную пластину баклажана викладають підготовлену горіхову начинку. Обережно згортають у рулетики та викладають на тарілку. Можна прикрасити додатковими травами або лимонним соком для яскравості.

Технологічна карта № 5

«Рулетик з баклажанів з з овочевою начинкою»

Сировина	Брутто, г	Нетто, г	ДСТУ або ГОСТ
Баклажани свіжі	150	120	ДСТУ 7169:2010
Помідори свіжі	80	80	ДСТУ 3989:2014
Перець болгарський (червоний)	60	60	ДСТУ 4336:2004
Цибуля ріпчаста	30	30	ДСТУ 3325:2002
Часник	3	3	ДСТУ 3583:2015
Оливкова олія	15	15	ДСТУ 5037:2008
Листя базиліку	5	5	ДСТУ 6782:2008
Сіль	2	2	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	1	1	ДСТУ 2903:2005

Технологія приготування

Баклажани миють і нарізають на тонкі пластини уздовж. Посипають сіллю і залишають на 10 хвилин, щоб вивести гіркоту. Після цього баклажани добре промивають від зайвої рідини і підсушують. Обсмажують на олії з обох боків до золотистої скоринки або запікають в духовці при температурі 180°C до м'якості (приблизно 10-15 хвилин).

Приготування начинки. Помідори, перець та цибулю очищають і нарізають дрібними кубиками. Часник очищають і дрібно рубають. У сковороді розігрівають оливкову олію, додають цибулю та часник, обсмажують до прозорості. Додають перець і помідори, смажать на середньому вогні 5-7 хвилин до м'якості. Овочі приправляють сіллю і перцем, додають свіжі листя базиліку, перемішують і знімають з плити.

На кожную пластину баклажана викладають овочеву начинку. Обережно згортають у рулетики та викладають на тарілку.

3.2. Оновлення концептуального меню та виробничої програми закладу ресторанного господарства «Брізоль» м. Чернівці

Оновлення концептуального меню та виробничої програми ресторану «Брізоль» в місті Чернівці ставить за мету створити меню, яке поєднує сучасні гастрономічні тенденції з традиційними смаками, зокрема через використання сезонних та локальних продуктів. Одним із головних акцентів стане страва з баклажанів – універсальний і смачний інгредієнт, який стане основою для кількох нових страв, що задовольняють різні смакові вподобання.

Перша з таких новинок – «Рулетик з баклажанів з кремом із козячого сиру, буряка та м'яти». Ця страва поєднує багатий, насичений смак баклажанів з ніжним кремом із козячого сиру, що надає їй кремової текстури. Додання буряка та м'яти привносить в страву свіжість і легку солодкість, що робить її ідеальним варіантом для любителів легких, але вишуканих страв. Цей рулетик стане яскравим прикладом здорового та сучасного підходу до класичних інгредієнтів.

Наступна страва – «Рулетик з баклажанів з сиром рікотта і пармезан». Вона порадує поціновувачів італійської кухні. Рікотта надає страві м'якості і ніжності, а пармезан додає пікантної гостроти. Цей варіант відмінно поєднується з баклажанами і стане фаворитом серед тих, хто шукає нові смакові відтінки в традиційних стравах. Такий рулетик може бути ідеальним вибором для любителів сиру.

«Рулетик з баклажанів з гарбузом, горгонзолою та волоськими горіхами» стане ще однією яскравою стравою в новому меню. Гарбуз, з його солодкуватим смаком, чудово поєднується з горгонзолою, яка додає страві глибину та виразний смак. Волоські горіхи надають текстурну різноманітність та додаткову нотку хрусткості. Такий рулетик стане прекрасним варіантом для тих, хто любить поєднання солодкого та пікантного в одній страві.

Для любителів більш вегетаріанських варіантів можна запропонувати «Рулетик з баклажанів з горіховою начинкою». Ця страва буде легшою, але не менш смачною. Горіхи дадуть страві глибину і насиченість, що дозволить їй стати прекрасним вибором для тих, хто віддає перевагу більш легким та вегетаріанським стравам.

Іншим цікавим варіантом є «Рулетик з баклажанів з овочевою начинкою». Ця страва стане чудовим вибором для любителів здорового харчування. Овочі, як основна начинка, підкреслять свіжість і сезонність продуктів, надаючи страві легкості та насиченості смаками. Баклажани в цій страві виконують роль основи, а овочі додають різноманіття текстур і кольорів.

Оновлене меню ресторану «Брізоль» також включатиме інші страви, що базуються на локальних сезонних продуктах, таких як гарбузи, буряки, гриби та зелені. Страви будуть готуватися без штучних добавок і з мінімальним використанням важких соусів, щоб підкреслити природний смак продуктів. Це дозволить ресторану підтримати імідж екологічно чистого закладу, орієнтованого на здорове харчування.

Виробнича програма також буде орієнтована на ефективність приготування страв. Завдяки використанню сезонних продуктів і стандартних інгредієнтів, таких як баклажани, горіхи та сир, персонал зможе готувати страви швидко і смачно. Крім того, ресторан зможе забезпечити високу якість приготування завдяки використанню сучасних технік обробки продуктів, таких як запікання, гриль та тушкування.

Нове меню буде також спрямоване на задоволення потреб різних категорій клієнтів. Вегетаріанці, вегани та ті, хто шукає легкі та корисні страви, знайдуть в меню страви на свій смак. Для шанувальників традиційних смаків будуть запропоновані страви з сирами та іншими інгредієнтами, що додають стравам класичний характер.

Завдяки такому оновленню меню ресторан «Брізоль» зможе запропонувати своїм гостям не лише смачні, але й корисні страви, орієнтуючись на потреби сучасних гурманів. Цей підхід дозволить ресторану залишатися конкурентоспроможним на ринку та приваблювати нових клієнтів, а також підтримувати високий рівень задоволення гостей.

Перевагою впровадження оновленого меню є можливість залучити нових клієнтів, які шукають нові гастрономічні враження, орієнтуючись на здорове та екологічне харчування. Використання сезонних та локальних продуктів дозволяє ресторану створювати свіжі та смачні страви, що відповідають сучасним тенденціям здорового способу життя. Це також дозволяє підвищити ефективність обслуговування та знизити витрати, оскільки ресторан використовує доступні й економічно вигідні інгредієнти, що зберігають високу якість та смак.

Ресторан стане місцем, де гості зможуть не лише насолоджуватися смачними стравами, але й отримувати нові гастрономічні враження, відкриваючи для себе незвичайні поєднання смаків та текстур. Оновлене меню та виробнича програма зроблять «Брізоль» унікальним місцем для кожного, хто шукає нові смаки та незабутні враження від їжі.

3.3. Підбір технологічного устаткування

Для ефективної роботи холодного цеху ресторану «Брізоль» необхідне сучасне технологічне обладнання, яке забезпечить високу продуктивність, відповідність санітарним нормам та зручність у процесі приготування страв. Оскільки в цьому цеху готуються салати, холодні закуски, соуси, начинка для рулетів та інші страви, особливу увагу слід приділити вибору холодильного, нарізного, змішувального та фасувального обладнання. Важливими критеріями є енергоефективність, довговічність, простота в догляді та можливість підтримки стабільного температурного режиму для зберігання продуктів.

Основу технологічного оснащення становлять холодильні шафи, які забезпечують правильне зберігання продуктів при стабільних температурах. Наприклад, професійна холодильна шафа Polair CM107-S із об'ємом 700 літрів підтримує температуру від 0 до +7°C, що ідеально підходить для зберігання овочів, сирів та готових соусів. Вона виготовлена з нержавіючої сталі, що забезпечує довговічність і простоту в очищенні. Також важливим елементом є холодильний стіл Nicold GN 1/3, який поєднує в собі функцію робочої поверхні та охолоджуваної зони для тимчасового зберігання продуктів, що пришвидшує процес приготування та знижує ризик псування інгредієнтів.

Для швидкого та якісного нарізання овочів і сирів у холодному цеху необхідні професійні слайсери. Оптимальним вибором стане Celme Family 220, який оснащений лезом з нержавіючої сталі діаметром 220 мм та забезпечує рівномірну товщину нарізки. Це особливо важливо для естетичного оформлення салатів і закусок. Крім того, для автоматизації процесу шинкування овочів та подрібнення горіхів використовується овочерізка Robot Coupe CL 50, яка має змінні диски для різних видів нарізки та здатна працювати з великим обсягом продуктів, що значно економить час кухарів.

Щоб забезпечити точне зважування інгредієнтів, використовуються кухонні ваги CAS SW-2C, які мають високу точність до 1 грама та максимальне навантаження 5 кг. Це дозволяє дотримуватись рецептури та уникати перевитрати продуктів. Важливу роль у виробничому процесі відіграють змішувачі, такі як KitchenAid Professional 5KPM5, який має потужний мотор на 325 Вт та змінні насадки для збивання кремів, соусів і начинки для рулетиків із баклажанів.

Додатково для збереження свіжості продуктів та приготування заготовок використовується вакуумний пакувальник Henkelman Boxer 42, який дозволяє герметично пакувати інгредієнти, запобігаючи їхньому окисленню та втраті аромату. Завдяки вакуумному пакуванню можна продовжити термін зберігання

підготовлених овочів, сирів та соусів, що особливо важливо для планування виробничого процесу.



Холодильний стіл



Холодильна шафа



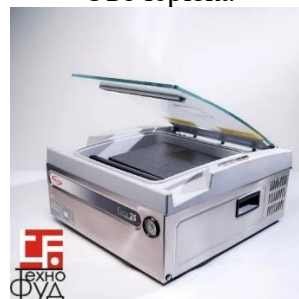
Слайсер



Овочерізка



Блендер



Вакуумний пакувальник

Рис.3.1. Обладнання для холодного цеху

Для ефективної роботи холодного цеху ресторану «Брізоль» важливе не лише основне технологічне обладнання, але й правильно підібрані виробничі

меблі, які забезпечують зручність приготування, дотримання санітарних норм і оптимальну організацію робочого простору. Серед таких елементів особливу роль відіграють виробничі столи, мийні ванни та стелажі, які створюють комфортні умови для працівників і сприяють швидкому та безпечному процесу обробки продуктів.

Виробничі столи є основною робочою поверхнею холодного цеху, тому їх конструкція повинна бути міцною, зносостійкою та легкою у догляді. Найкращим вибором є столи з нержавіючої сталі, наприклад, Tatra TBM-1200, які мають високу стійкість до вологи, кислот і механічних пошкоджень. Вони забезпечують зручність у нарізанні овочів, підготовці інгредієнтів для страв та формуванні закусок. Деякі моделі оснащені додатковими полицями або шухлядами для зберігання ножів, кухонного приладдя та контейнерів, що сприяє економії місця та підтриманню чистоти на робочому місці.

Не менш важливою частиною оснащення холодного цеху є мийна ванна, яка використовується для санітарної обробки овочів, фруктів, зелені, а також для миття посуду та інвентарю. Найкращими варіантами є двосекційні або трисекційні мийні ванни з нержавіючої сталі, такі як Kore 2B-1200, які мають глибокі чаші та спеціальні зливні отвори для швидкого видалення води. Великий об'єм дозволяє ефективно промивати велику кількість продуктів, що особливо важливо при підготовці інгредієнтів для салатів і закусок. Наявність високого борта запобігає розбризкуванню води, а додаткові полиці під чашами дозволяють зберігати мийні засоби та інші необхідні аксесуари.

Для зручного зберігання продуктів, інвентарю та кухонного приладдя в холодному цеху використовуються стелажі, які допомагають підтримувати порядок і забезпечують швидкий доступ до необхідних матеріалів. Оптимальним вибором є стелажі з регульованими полицями, наприклад, Nicold NLT-4, які виготовлені з нержавіючої сталі та здатні витримувати значні навантаження. Вони ідеально підходять для розміщення контейнерів з інгредієнтами,

гастроємностей, соусів та приправ, а також упаковок з харчовими продуктами, які потребують сухого та вентилязованого зберігання.

Таблиця 3.1

**Підбір технологічного устаткування для холодного цеху ресторану
«Брізоль»**

Категорія обладнання	Модель	Габарити (Д×Ш×В), мм	Додаткові характеристики
Холодильна шафа	Polair CM107-S	700×800×2000	Температурний режим 0...+7°C, об'єм 700 л, нержавіюча сталь
Холодильний стіл	Hicold GN 1/3	1365×700×850	3 двері, вбудована холодильна система, температура +2...+10°C
Слайсер	Celme Family 220	460×380×360	Діаметр леза 220 мм, регулювання товщини нарізки 0-15 мм
Овочерізка	Robot Coupe CL 50	380×320×690	Диски для різних видів нарізки, продуктивність до 250 кг/год
Кухонні ваги	CAS SW-2C	260×290×137	Максимальне навантаження 5 кг, точність 1 г
Планетарний міксер	KitchenAid Professional 5KPM5	420×270×410	Потужність 325 Вт, 10 швидкостей, змінні насадки
Вакуумний пакувальник	Henkelman Boxer 42	610×480×450	Камерний, потужність насоса 21 м³/год, цифрове управління
Виробничий стіл	Tatra TBM-1200	1200×600×850	Нержавіюча сталь, полиці для зберігання
Мийна ванна	Kore 2B-1200	1200×600×850	2 глибокі чаші, борти для запобігання розбризкуванню
Стелаж	Hicold NLT-4	1000×500×1800	4 полиці, нержавіюча сталь, регульовані опори

Завдяки правильно підбраному виробничому оснащенню холодний цех ресторану «Брізоль» буде відповідати всім сучасним вимогам ресторанного бізнесу. Високоякісні столи, мийні ванни та стелажі сприятимуть ефективності кухарів, забезпечуючи чистоту, безпеку та комфорт у процесі приготування страв. Це дозволить не лише оптимізувати робочий процес, а й підвищити якість страв, що подаються гостям закладу.

3.4. Організація роботи холодного цеху у закладі ресторанного господарства «Брізоль» м. Чернівці

Холодний цех у закладі ресторанного господарства «Брізоль» виконує ключову функцію у приготуванні холодних страв, закусок, салатів, соусів та інших компонентів меню. Його ефективність безпосередньо впливає на якість обслуговування гостей та рівень задоволення клієнтів. Організація роботи базується на суворому дотриманні технологічних процесів, санітарних вимог і правил зберігання продуктів. Важливо забезпечити логічний розподіл зон для виконання різних операцій: зберігання сировини, підготовки продуктів, приготування страв, контрольного огляду готової продукції та подачі на лінію роздачі.

Для ефективної роботи холодного цеху використовується сучасне технологічне устаткування, яке забезпечує швидкість приготування, точність дозування та відповідність санітарним нормам.

Робота холодного цеху організовується таким чином, щоб мінімізувати перехрещення потоків сировини та готової продукції. Працівники повинні мати чіткий розподіл обов'язків та працювати за графіком, що забезпечує безперебійний процес приготування страв у години пік. Кухарі холодного цеху виконують такі функції, як миття та обробка овочів, приготування соусів і начинок, формування страв, порціонування та декорування.

Для забезпечення ефективності виробничого процесу холодний цех ресторану «Брізоль» обладнаний відповідно до сучасних вимог ергономіки та харчової безпеки. Простір поділений на функціональні зони:

- Зона зберігання сировини – обладнана холодильними шафами Polair CM107-S та холодильними столами Hicold GN 1/3, які підтримують оптимальний температурний режим для овочів, молочних продуктів та соусів.

- Зона первинної обробки – передбачає мийні ванни Kore 2B-1200 для промивання овочів та інших інгредієнтів перед приготуванням.

- Зона нарізки та підготовки – оснащена слайсерами Celme Family 220 та овочерізками Robot Coupe CL 50, що значно пришвидшує процес підготовки продуктів.

- Зона приготування холодних страв – включає виробничі столи Tatra TBM-1200, міксери KitchenAid Professional 5KPM5 для змішування соусів та кремів, а також вакуумний пакувальник Henkelman Boxer 42 для герметичного зберігання заготовок.

- Зона оформлення страв – призначена для порціонування і фінального декорування готових страв перед подачею.

Завдяки продуманій організації робочого простору персонал може працювати ефективно, не витрачаючи зайвий час на переміщення між зонами, що значно підвищує продуктивність кухарів та дозволяє дотримуватись високого рівня санітарної безпеки.

Контроль якості у холодному цеху включає кілька рівнів перевірки:

1. Контроль вхідної сировини – проводиться перевірка якості овочів, сирів, соусів та інших інгредієнтів перед їх зберіганням у холодильних камерах. Усі продукти повинні відповідати стандартам та мати супровідну документацію.

2. Контроль технологічного процесу – кухарі дотримуються технологічних карт та стандартів приготування страв, що гарантує їхню стабільну якість. Важливим є точне дотримання температурних режимів, пропорцій інгредієнтів та часу зберігання заготовок.

3. Фінальний контроль перед подачею – перевіряється відповідність готових страв стандартам ресторану, якість нарізки, оформлення та температура подачі.

Окрему увагу приділяють документальному супроводу – записи про температуру зберігання продуктів, термін придатності, результати санітарного контролю та дотримання норм НАССР.

Дотримання санітарних норм є пріоритетним завданням холодного цеху, оскільки тут обробляються продукти, які часто подаються у сирому вигляді (салати, закуски, холодні соуси). Основні вимоги включають:

- Регулярне миття рук персоналом – обов'язкове перед початком роботи, після контакту з сирими продуктами та після кожної зміни завдання.
- Дезінфекція робочих поверхонь – столи, дошки для нарізання, ножі та інший інвентар регулярно обробляються антисептичними засобами.
- Контроль чистоти обладнання – всі слайсери, ваги, овочерізки та міксери очищуються після використання, щоб уникнути забруднення продуктів та перехресного зараження.
- Зберігання продуктів за правилами – дотримуються умови роздільного зберігання овочів, сирів, соусів у холодильних шафах, що запобігає небажаному змішуванню запахів і забрудненню.
- Санітарний контроль приміщення – щоденно проводиться прибирання, а також періодична генеральна дезінфекція всіх поверхонь, обладнання та стелажів.

Для персоналу встановлено чіткі інструкції щодо особистої гігієни, правил роботи з продуктами та використання санітарного одягу (фартухи, рукавички, головні убори).

Завдяки правильному плануванню, сучасному оснащенню та суворому контролю якості холодний цех ресторану «Брізоль» працює ефективно, забезпечуючи:

- Високу швидкість приготування страв без втрати якості;
- Оптимальне використання робочого простору та обладнання;
- Дотримання санітарних норм та безпеки харчових продуктів;

- Мінімізацію харчових відходів за рахунок чіткої організації роботи;
- Високий рівень задоволеності клієнтів завдяки стабільній якості та привабливому оформленню страв.

Таким чином, ефективна організація холодного цеху у закладі ресторанного господарства «Брізоль» дозволяє оптимізувати робочі процеси, забезпечити високу продуктивність працівників та гарантувати гостям якісні та смачні страви.

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

Кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Розширення виробництва з впровадженням технології закусок із овочів та організація їх виробництва (на матеріалах ресторану «Брізоль»)). Випускна робота містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проєкту.

У першому розділі роботи проаналізовано, що сучасні технології приготування овочевих закусок активно інтегруються в різні кулінарні напрямки, адаптуючись до нових вимог здорового харчування та підвищених стандартів безпеки продуктів. В Україні та в світі розвиваються різноманітні технології для збереження корисних властивостей овочів, покращення смакових якостей та забезпечення екологічної стійкості продуктів. Зокрема, технології ферментації, вакуумного пакування та низькотемпературної обробки дозволяють досягти високих результатів у виробництві холодних овочевих закусок.

В Україні активно досліджуються методи ферментації, додавання нових інгредієнтів, таких як пророщене зерно пшениці, та використання біорозкладної упаковки для зменшення екологічного впливу. Крім того, популярними є дослідження в галузі молекулярної гастрономії, що дозволяють створювати нові текстури овочів і підвищувати їхню харчову цінність без втрати корисних речовин.

Світовий досвід, зокрема дослідження таких відомих кухарів і вчених, як Хестон Блюменталь і Кенджі Лопес-Альт, підтверджує, що технології низькотемпературного приготування і зміни текстури овочів сприяють збереженню їхніх поживних властивостей і створенню нових смакових відчуттів. Також активно застосовуються пробіотичні культури для поліпшення функціональних властивостей закусок.

Інноваційні підходи до виробництва овочевих холодних закусок, зокрема використання технології су-від і молекулярної гастрономії, дозволяють не лише покращити смакові характеристики та текстуру страв, але й зберегти корисні властивості продуктів, що відповідає вимогам здорового харчування та підвищеного попиту на функціональні продукти. Впровадження цих технологій у ресторанах дає можливість запропонувати споживачам більш здорові, смачні та естетично привабливі страви.

У другому розділі роботи ми здійснили загальну характеристику закладу ресторанного господарства «Брізоль» м. Чернівці, акцентуючи увагу на його специфіці та основних принципах діяльності. Описано структуру закладу, організацію обслуговування, а також напрямки розвитку, що визначають конкурентоспроможність цього ресторану в умовах сучасного ринку. Особлива увага була приділена обраному асортименту страв і спеціальностям, які є основою для визначення особливостей діяльності ресторану.

Далі ми провели аналіз технологічної та проєктної діяльності закладу, зокрема щодо застосування новітніх технологій при приготуванні страв. Зроблено огляд технологічних процесів, які використовуються для забезпечення високої якості обслуговування гостей, а також розглянуто можливості для подальшого вдосконалення виробничих процесів в ресторані. Визначено, як це впливає на загальний рівень ефективності закладу.

В окремому блоці ми зосередилися на організації виробництва холодних закусок із овочів у ресторані «Брізоль». Розглянуто етапи приготування, вибір постачальників, а також можливості впровадження нових технік і технологій для покращення якості та збільшення асортименту таких страв.

У третьому розділі ми запропонували розширення асортименту закусок з овочів у ресторані «Брізоль», зокрема додавання різних варіантів рулетиків. Оскільки овочі є популярним інгредієнтом серед відвідувачів ресторану, було розглянуто можливість створення нових страв, що поєднують різні овочеві

компоненти. Рулетиків можуть включати варіанти з начинками, такими як овочеві пасти, сири, або навіть комбінації зі свіжих трав та спецій, що дозволить задовольнити різні смаки та потреби клієнтів.

Розширення асортименту таких страв допоможе привернути нову аудиторію та збільшити попит серед постійних гостей ресторану. Крім того, ми акцентували увагу на можливості використання сезонних овочів, що дозволить не тільки урізноманітнити меню, але й забезпечити його економічну ефективність, використовуючи доступні продукти на піку їхнього врожаю. Це також сприятиме підвищенню популярності ресторану завдяки актуальності та новизні запропонованих варіантів закусок.

Таким чином, мета кваліфікаційної роботи досягнута, оскільки було проведено всебічний аналіз технологічної та проєктної діяльності закладу ресторанного господарства «Брізоль», розроблено пропозиції щодо розширення асортименту закусок з овочів, зокрема рулетиків, та надано рекомендації для підвищення ефективності виробництва та задоволення потреб клієнтів. Запропоновані заходи сприятимуть не лише покращенню меню, але й залученню нових гостей, збільшенню популярності ресторану та підвищенню його конкурентоспроможності на ринку ресторанних послуг.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антоненко А. В. Технологія і якість страв із овочів з використанням розторопші плямистої. *Вчені записки Таврійського національного університету імені ВІ Вернадського. Серія: Технічні науки*. 2018. №. 29 (68), № 1 (3). С. 7-13.
2. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Київ : Центр учбової літератури «Ійкос», 2008. 382 с.
3. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К.:ЦУЛ, 2018. 342с
4. Атанасова В. В., Козонова Ю. О., Жмудь А. В. Технології закусок з додаванням традиційних пряно-ароматичних приправ та коренів. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*. 2021. №. 1. С. 47-53.
5. Бишовець Л. Г., Оліферчук О. Г. Нетрадиційна сировина для інноваційних технологій продуктів харчування з оздоровчими властивостями. *Харків: Новий курс. Харків: Новий курс*, 2021. С. 145-150.
6. Бірта Г.О. Товарознавство продовольчих товарів (спец. курс): навч. посіб. Київ. «Центр учбової літератури». 2017.С. 424
7. Бойчук О.Л. «Молекулярна технологія приготування холодних страв і закусок». *Актуальні проблеми гостинності*, 2021, с.379-81.
8. Використання нетрадиційної сировини у технології холодних закусок URL: <http://journals.khnu.km.ua/vestnik/?p=7083> (дата звернення:10.02.2025).
9. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. Посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.

- 10.Данилюк І., Струтинська Л., Адамович О. Технологія овочевих страв підвищеної біологічної та харчової цінності. *Інновації харчових технологій та продукції ресторанного господарства, Секція 2*, 2021, С. 157 – 162
- 11.Дегтяр В., Радченко А. Технологічні аспекти виробництва закусок з емульсійною структурою на основі бобової сировини та аквафаби. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2024. №. 4 (14). С. 9-15.
- 12.Дигдалович М. Інноваційні технології холодних страв і закусок підвищеної біологічної цінності. *Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. II Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. (19 травня 2022 року, м. Львів)*. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. С. 77-79.
- 13.Захаров В.В., Винник В.В. Удосконалення технології салатів для закладів ресторанного господарства. *Ресурсозберігаючі технології легкої, текстильної і харчової промисловості*, 2022. С. 133 – 134
- 14.Захарчук В.Г., Кунділовська Т.А., Гайдукович Г.Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ. 2016 р. 479 с.
- 15.Ільчакова Ж. О. Дослідження загального хімічного складу та харчової цінності закусок емульсійного типу на основі квасолі. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. 2009. №. 2. С. 177-184.
- 16.Кормуш О. Моделювання рецептур холодних страв і закусок підвищеної біологічної цінності. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. V Міжнар. наук.-практ. конф. (24-25 жовтня 2024 р.)*. Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2024. С. 233–234.
- 17.Крикун, В. Удосконалення технології виробництва овочевих паст. *Наукові здобутки молоді –вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті*. 2017. К. : НУХТ. 2017. Ч. 1. С. 285.

- 18.Лебединець В. Т. Розробка рецептури та технології виготовлення овочевих салатів підвищеної біологічної цінності. *Вісник Львівської комерційної академії. Серія товаровознавча*. 2016. Вип. 16. С. 110-114.
- 19.Лялик А., Добровольська С. Інноваційні технології приготування страв в сучасному ресторані. *Збірник тез доповідей V міжнародної науково-технічної конференції „Стан і перспективи харчової науки та промисловості “*. 2019. С. 76-77.
- 20.Офіційний сайт ресторану «Брізоль». URL: <https://www.instagram.com/restoran.brizol/> (дата звернення:10.01.2025)
- 21.Павлюченко О. С., Ганзій О. О. Удосконалення асортименту холодних закусок на основі рослинної сировини для закладів ресторанного господарства. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки*. 2024. №. 5. С. 194-205.
- 22.Пахар А., Мамченко Л. Особливості технології холодної закуски «Мезе з баклажанів». *Інновації харчових та крафтових технологій для HoReCa*. НУХТ, 2022. Секція 2. С. 184 – 185.
- 23.Таблиця калорійності URL: <https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua/> (дата звернення:10.02.2025).
- 24.Технологія продукції закладів ресторанного господарства : підручник / І. М. Ощипок, Н. З. Петришин, Р. О. Бліщ. Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2022. 444.
- 25.Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська.Одеса : Освіта України, 2017. 312 с.
- 26.Черевко О. Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки. Харків : ХДУХТ, 2021. Ч. 1. С. 23
- 27.Blumenthal, H. The Fat Duck Cookbook. London: Bloomsbury, 2015.
- 28.Lopez-Alt, K. The Food Lab: Better Home Cooking Through Science. New York: W. W. Norton & Company, 2015.

Додатки

МЕНЮ РЕСТОРАНУ «БРІЗОЛЬ» М. ЧЕРНІВЦІ

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ / COLD APPETIZERS

	Виді, г Portion, g	Ціна, грн Price (UAH)
Асорті карпатських сирів Assorted Carpathian cheeses	250	610
Асорті домашніх делікатесів ростбіф, буженина з часником, шинка та ковбаса Meat Platter roast beef, cold-boiled pork, ham and homemade sausage	210/130	545
Асорті сала Lard Platter	130/70	280
Оселедець власного засолю Herring	100/80/45	230
Червоний кав'яр з тостами та вершковим маслом Red caviar	50	845
Українські різносили квашена капуста, солоні огірки, томати, перець та сливи Ukrainian Pickles sauerkraut, cucumbers, tomatoes, pepper and plums	450	310
Асорті грибів Мариновані білі грибочки, масляки та опеньки Mushroom Platter marinated porcini, boletus and honey agaric	150/50	420
Паштет з курячої печінки та помаранчевим конфітуром Chicken liver pate with orange marmalade	120/50/30	240
Асорті овочів томати, огірки, перець солодкий, зелень та листя салату Vegetables Platter tomatoes, cucumber, sweet pepper, spring onion, basil	400	360
Лизень телячий з хроном Veal tongue with horseradish	100/30	370

САЛАТИ / SALADS

	Виді, г Portion, g	Ціна, грн Price (UAH)
Салат зі шпинату, авокадо, огірків під медово-лаймовим соусом Salad with spinach, avocado, cucumber, lime and honey sauce	180	385
Хрусткі баклажани з арахісом в кисло-солодкій глазури Crispy eggplants in sweet and sour glaze with peanuts	240	410
Теплий салат із яловичини зі смаком середземномор'я яловичина, рукола, перець солодкий, печериці, цибуля, соус унагі Warm beef salad arugula, sweet pepper, mushrooms, onion, unagi sauce	250	420
Грецький томати, огірки, перець солодкий, маслини, цибуля, сир «Фета», оливкова олія Greek salad tomatoes, cucumber, sweet pepper, black olives, Feta cheese, olive oil	250	305
Салат зі слабо-соленим лососем Лосось слабо солений, авокадо, листя салату, томати конкасе, оливки, гірчично-оливковий соус Salad with salmon s/s, avocado, lettuce, concassed tomatoes, olives, mustard and olive sauce	200	590
Олів'є з підкопченою куркою Olivier with chicken	220	210
Оселедець під шубою «Шуба» herring, beetroot, potato, carrot, onion	210	200
Цезар по-українськи Смажене куряче філе, бекон, «Моцарела», «Чері», Ромен, соус «Цезар» Ukrainian Caesar grilled chicken fillet, bacon, Mozzarella cheese, tomatoes, Romaine lettuce, Caesar sauce	290	375
Салат з телячого язика та огірків Tongue and cucumber salad	250	355
Салат з томленою яловичиною Томлена яловичина, кабачки смажені у сухарях, запечені томати,	240	365

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

	Вода, г Portion, g	Ціна, грн Price (UAH)
Голубці з домашньою сметаною свинина, яловичина, рис, цибуля Stuffed Cabbage-rolls with sour cream pork, beef, rice, onion	200/40	260
Запечений камамбер з ягідним соусом Camembert cheese baked with berry sauce	125/50	510
Бограч гуцульський Bograch Hutsul	300	255
Банош з білими грибами та овечою бринзою Banosh porridge corn meal, porcini, bryndza cheese	240/30/30	310

ДЕРУНИ / DERUNY

	Вода, г Portion, g	Ціна, грн Price (UAH)
Деруни зі сметаною Potato pancakes with sour cream	200/50	240
Оладки з кабачків під соусом з білих грибів та сиру «Сулугуні» Baked zucchini pancakes with porcini sauce and Suluguni cheese	260	345
Терпюх з грибами та бринзою Baked potato pancake with porcini and bryndza cheese	180	290
Деруни запечені з бужениною, вершками та сиром Potato pancakes baked with cold-boiled pork, cream and cheese	300	300

ОСНОВНІ СТРАВИ / MAIN COURSES

	Вода, г Portion, g	Ціна, грн Price (UAH)
Запечене філе сьомги з базиліковим мусом та овочами Baked salmon fillet with basil mousse and vegetables	160/70/30	750
Філе мрамурового сома запечене з базиліком Fillet of marbled catfish baked with basil	150/50	405
Судак з помаранчевим соусом Pike perch with orange sauce	120/100/50	530
Медальйони з яловичини зі смородиновим соусом Beef medallions with currant sauce	110/70	640
Телячі щічки запечені у медово-томатному соусі з картопляним пюре Veal cheeks baked with honey and tomato sauce, served with mashed potatoes	230/100	685
Запечені свинячі реберця в гірчично-медовому соусі Baked pork ribs with mustard and honey sauce	300/50/50	590
Вирізка зі свинини з картоплею, томатами та сирним соусом Pork tenderloin with potatoes, tomatoes and cheese sauce	300/60	390
Стейк зі свинини Pork steak	250/100	380

СТРАВИ НА ЖИВОМУ ВОГНІ / GRILL MENU

	Вода, г Portion, g	Ціна, грн Price (UAH)
Лаваш з сулугуні та зеленню Lavash with Suluguni cheese and greens	120	140
Стейк з сьомги Steak of salmon	200	856
Форель річкова Trout river	200	710
Скумбрія з запеченими овочами Mackerel with baked vegetables	240/120/30	695
Рибне асорті сьомга, палтус, скумбрія, форель Fish platter salmon, halibut, mackerel, river throat	800/50	2100
Шашлик з курки Chicken barbeque	200	370
Шашлик зі свинини Pork barbeque	200	495
Шашлик із телятини Veal barbeque	200	650
Шашлик з баранини Lamb barbeque	200	720
Каре ягня на грилі з соусом із солодкого перцю та розмарину Grilled rack of lamb with sweet pepper and rosemary sauce	200/100/50	850
М'ясне асорті телятина, свинина, курка Platter of meat veal, pork, chicken	250/250/250	1800
Люля-кебаб	200/30/50	510

ГАРНИРИ / SIDE DISHES

	Вода, г Portion, g	Ціна, грн Price (UAH)
Овочі гриль Grilled vegetables	180	195
Печериці на вогні Grilled champignon mushrooms	150	185
Картопля з підчервиною та цибулею Grilled potatoes with lard and onions	250/75	185
Картопля по-селянськи Fried potatoes with garlic sauce	200	140
Картопля смажена по-домашньому з салом та цибулею Fried potatoes with lard and onions	270/30	250
Картопляне пюре Mashed potatoes	150	90
Картопля фрі French fries	150	145
Гречана каша Buckwheat	150	105
Рис відварний з маслом Rice with butter	150	105

**АСОРТИМЕНТ ЗАКУСОК ІЗ ОВОЧІВ В РЕСТОРАНІ «БРІЗОЛЬ»
М. ЧЕРНІВЦІ**



Карпачо з буряка



Тар-тар з запечених овочів



Запечені перці з фетою та зеленню



Хумус з печеним гарбузом

ДОДАТОК В

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник

(найменування суб'єкта ЗРГ)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

" ____ " _____ 2025 р.

М. П. _____

Технологічна карта № 1

«Рулетики з баклажанів з сиром рікотта і пармезан»

Сировина	Брутто, г	Нетто, г	ДСТУ або ГОСТ
Баклажани свіжі	250	200	ДСТУ 7169:2010
Сир рікотта	150	150	ДСТУ 4414:2005
Сир пармезан тертий	30	30	ДСТУ 4197:2016
Часник	5	5	ДСТУ 3583:2015
Листя базиліку	5	5	ДСТУ 6782:2008
Оливкова олія	20	20	ДСТУ 5037:2008
Сіль	2	2	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	1	1	ДСТУ 2903:2005

Технологія приготування

Баклажани миють і нарізають на тонкі пластини уздовж. Посипають сіллю і залишають на 10 хвилин, щоб вивести гіркоту. Після цього баклажани добре промивають від зайвої рідини і підсушують. Обсмажують на олії з обох боків до золотистої скоринки або запікають в духовці при температурі 180°C до м'якості (приблизно 10-15 хвилин).

Приготування начинки. Сир рікотта змішують з тертим пармезаном. Додають подрібнений часник, свіжі листя базиліку, сіль і чорний перець за смаком. Все ретельно перемішують до однорідної маси.

На кожную пластину баклажана викладають столову ложку сирної начинки. Акуратно згортають пластину баклажана в рулетик і викладають на тарілку або в форму для запікання. Рулетик з баклажанів можна додатково посипати тертим пармезаном для рум'яної скоринки, якщо вони запікаються в духовці. Запікають при температурі 180°C до золотистої скоринки (10-15 хвилин).

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - рулетик рівної форми, з золотистою скоринкою та легким ароматом запеченого сиру.

Колір - Золотисто-коричневий з відтінками зеленого від базиліку.

Смак і аромат - Смачні, кремові, з легкою ноткою часнику і базиліку, гармонійно поєднуються з баклажанами.

Консистенція - М'яка, ніжна начинка в поєднанні з злегка хрусткою скоринкою баклажанів.

Фізико-хімічні показники (нормовані)

- Масова частка сухих речовин, % (не менше): 23,5
- Масова частка жиру, % (не менше): 28,0
- Масова частка солі, % (не більше): 0,9

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

Алергени, що містяться в страві:

- Лактоза (міститься в сирах рікотта і пармезан).

Харчова та енергетична цінність (на 100 г продукту):

Показник	Кількість
Білки, г	6,0
Жири, г	12,5
Вуглеводи, г	5,5
Калорійність, ккал / кДж	150 / 630

Розробник

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник

(найменування суб'єкта ЗРГ)

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

М. П. _____

Технологічна карта № 2

«Рулетик з баклажанів з кремом із козячого сиру, буряка та м'яти»

Сировина	Брутто, г	Нетто, г	ДСТУ або ГОСТ
Баклажани свіжі	150	120	ДСТУ 7169:2010
Козячий сир	60	60	ДСТУ 6002:2008
Буряк запечений	80	75	ДСТУ 7033:2009
Йогурт натуральний	40	40	ДСТУ 4343:2004
Лимонний сік	10	10	ДСТУ 4306:2004
Листя м'яти	5	5	ДСТУ ISO 676:2003
Оливкова олія	10	10	ДСТУ 5037:2008
Сіль	2	2	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	1	1	ДСТУ 2903:2005

Технологія приготування

Баклажани миють і нарізають на тонкі пластини уздовж. Посипають сіллю і залишають на 10 хвилин, щоб вивести гіркоту. Після цього баклажани добре промивають від зайвої рідини і підсушують. Обсмажують на олії з обох боків до золотистої скоринки або запікають в духовці при температурі 180°C до м'якості (приблизно 10-15 хвилин).

Приготування начинки. Буряк запікають, очищають та подрібнюють у пюре. Додають козячий сир, йогурт, лимонний сік, дрібно нарізану м'яту, сіль і перець. Збивають до кремоподібної консистенції.

На край кожної пластини баклажана викладають начинку. Акуратно згортають рулетом і викладають на тарілку. Перед подачею збризкують оливковою олією та прикрашають листям м'яти.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – рулетик рівномірної форми, баклажани золотисті, начинка яскрава, з ніжною текстурою.

Колір - природний, з бордовими та кремовими відтінками.

Смак і аромат - ніжний, із легким кисло-солодким відтінком буряка та м'яти.

Консистенція - м'яка, кремова, ніжна.

Фізико-хімічні показники (нормовані)

- Масова частка сухих речовин, % (не менше): 22,5
- Масова частка жиру, % (не менше): 18,3
- Масова частка солі, % (не більше): 0,9

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

Алергени, що містяться в страві:

Молочні продукти (козячий сир, йогурт).

Харчова та енергетична цінність (на 100 г продукту):

Показник	Кількість
Білки, г	5,8
Жири, г	10,2
Вуглеводи, г	7,5
Калорійність, ккал / кДж	134 / 560

Розробник

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник

(найменування суб'єкта ЗРГ)

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

М. П. _____

Технологічна карта № 3

«Рулетик з баклажанів з гарбузом, горгонзолою та волоськими горіхами»

Сировина	Брутто, г	Нетто, г	ДСТУ або ГОСТ
Баклажани свіжі	150	120	ДСТУ 7169:2010
Гарбуз	100	90	ДСТУ 7036:2009
Горгонзола	40	40	ГОСТ 31510-2012
Волоські горіхи	20	20	ДСТУ 4256:2003
Оливкова олія	10	10	ДСТУ 5037:2008
Часник	3	3	ДСТУ 3583:2015
Сіль	2	2	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	1	1	ДСТУ 2903:2005
Листя м'яти	5	5	ДСТУ ISO 676:2003

Технологія приготування

Баклажани миють і нарізають на тонкі пластини уздовж. Посипають сіллю і залишають на 10 хвилин, щоб вивести гіркоту. Після цього баклажани добре промивають від зайвої рідини і підсушують. Обсмажують на олії з обох боків до золотистої скоринки або запікають в духовці при температурі 180°C до м'якості (приблизно 10-15 хвилин).

Приготування начинки. Гарбуз очищають і нарізають кубиками. Запікають в духовці при температурі 180°C близько 20 хвилин до м'якості. Волоські горіхи дрібно подрібнюють. Часник чистять та дрібно рубають. У великій мисці з'єднують гарбуз, подрібнені горіхи, часник і нарізану горгонзолу. Додають сіль і перець за смаком. Перемішують до однорідної маси.

На кожную пластину баклажана викладають начинку і обережно згортають рулетом. Викладають на тарілку і подають.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - рулетик рівномірної форми, баклажани золотисті, начинка яскраво-помаранчева з видимими шматочками горгонзоли і горіхів.

Колір - натуральний, гарбузовий з білими вкрапленнями від горгонзоли.

Смак і аромат - гармонійне поєднання солодкуватого гарбуза, пікантної горгонзоли і горіхової нотки.

Консистенція - ніжна, з легкою хрусткістю від горіхів

.Фізико-хімічні показники (нормовані)

- Масова частка сухих речовин, % (не менше): 23,6
- Масова частка жиру, % (не менше): 21,8
- Масова частка солі, % (не більше): 0,8

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

Алергени, що містяться в страві:

- Молочні продукти (горгонзола)
- Горіхи (волоські горіхи)

Харчова та енергетична цінність (на 100 г продукту):

Показник	Кількість
Білки, г	6,5
Жири, г	14,2
Вуглеводи, г	10,5
Калорійність, ккал / кДж	158 / 662

Розробник _____

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник

(найменування суб'єкта ЗРГ)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

" ____ " _____ 2025 р.

М. П. _____

Технологічна карта № 4

«Рулетик з баклажанів з баклажанів з горіховою начинкою»

Сировина	Брутто, г	Нетто, г	ДСТУ або ГОСТ
Баклажани свіжі	150	120	ДСТУ 7169:2010
Волоські горіхи	30	30	ДСТУ 4256:2003
Часник	3	3	ДСТУ 3583:2015
Оливкова олія	15	15	ДСТУ 5037:2008
Листя базиліку	5	5	ДСТУ 6782:2008
Листя петрушки	5	5	ДСТУ 6782:2008
Лимонний сік	10	10	ГОСТ 14243-89
Сіль	2	2	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	1	1	ДСТУ 2903:2005

Технологія приготування

Баклажани миють і нарізають на тонкі пластини уздовж. Посипають сіллю і залишають на 10 хвилин, щоб вивести гіркоту. Після цього баклажани добре промивають від зайвої рідини і підсушують. Обсмажують на олії з обох боків до золотистої скоринки або запікають в духовці при температурі 180°C до м'якості (приблизно 10-15 хвилин).

Приготування начинки. Волоські горіхи подрібнюють до дрібної крихти. Часник очищають і дрібно рубають або пресують. У мисці змішують подрібнені горіхи, часник, листя базиліку і петрушки. Додають лимонний сік, сіль і перець, ретельно перемішують до однорідної маси.

На кожную пластину баклажана викладають підготовлену горіхову начинку. Обережно згортають у рулетики та викладають на тарілку. Можна прикрасити додатковими травами або лимонним соком для яскравості.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - рулети рівномірної форми, золотисті баклажани, начинка виглядає як однорідна суміш з дрібно подрібнених горіхів і зелені.

Колір - насичено-зелений із золотавим відтінком баклажанів.

Смак і аромат - багатий, горіховий, з ароматом свіжих трав і легким кислуватим присмаком лимону.

Консистенція - ніжна, з легким хрустом від горіхів.

.Фізико-хімічні показники (нормовані)

- Масова частка сухих речовин, % (не менше): 22,3
- Масова частка жиру, % (не менше): 15,6
- Масова частка солі, % (не більше): 0,8

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

Алергени, що містяться в страві:

Горіхи (волоські горіхи)

Харчова та енергетична цінність (на 100 г продукту):

Показник	Кількість
Білки, г	6,1
Жири, г	14,4
Вуглеводи, г	7,2
Калорійність, ккал / кДж	155 / 648

Розробник

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник

(найменування суб'єкта ЗРГ)

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

М. П. _____

Технологічна карта № 5

«Рулетик з баклажанів з з овочевою начинкою»

Сировина	Брутто, г	Нетто, г	ДСТУ або ГОСТ
Баклажани свіжі	150	120	ДСТУ 7169:2010
Помідори свіжі	80	80	ДСТУ 3989:2014
Перець болгарський (червоний)	60	60	ДСТУ 4336:2004
Цибуля ріпчаста	30	30	ДСТУ 3325:2002
Часник	3	3	ДСТУ 3583:2015
Оливкова олія	15	15	ДСТУ 5037:2008
Листя базиліку	5	5	ДСТУ 6782:2008
Сіль	2	2	ДСТУ 3583:2015
Перець чорний мелений	1	1	ДСТУ 2903:2005

Технологія приготування

Баклажани миють і нарізають на тонкі пластини уздовж. Посипають сіллю і залишають на 10 хвилин, щоб вивести гіркоту. Після цього баклажани добре промивають від зайвої рідини і підсушують. Обсмажують на олії з обох боків до золотистої скоринки або запікають в духовці при температурі 180°C до м'якості (приблизно 10-15 хвилин).

Приготування начинки. Помідори, перець та цибулю очищають і нарізають дрібними кубиками. Часник очищають і дрібно рубають. У сковороді розігрівають оливкову олію, додають цибулю та часник, обсмажують до прозорості. Додають перець і помідори, смажать на середньому вогні 5-7 хвилин до м'якості. Овочі приправляють сіллю і перцем, додають свіжі листя базиліку, перемішують і знімають з плити.

На кожную пластину баклажана викладають овочеву начинку. Обережно згортають у рулетики та викладають на тарілку.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рулетик рівномірної форми, баклажани злегка золотисті, начинка з овочів однорідна, з видимими шматочками помідорів, перцю та цибулі.

Колір - яскраво-зелений з червоними та жовтими відтінками овочів.

Смак і аромат - свіжий, овочевий, з легким ароматом часнику та базилику.

Консистенція - ніжна, з м'якими овочами, баклажани м'які та злегка хрусткі на краях.

.Фізико-хімічні показники (нормовані)

- Масова частка сухих речовин, % (не менше): 21,6
- Масова частка жиру, % (не менше): 12,5
- Масова частка солі, % (не більше): 0,8

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

Алергени, що містяться в страві:

Глютен (може бути присутнім у оброблених продуктах)

Харчова та енергетична цінність (на 100 г продукту):

Показник	Кількість
Білки, г	3,8
Жири, г	10,2
Вуглеводи, г	8,0
Калорійність, ккал / кДж	115 / 480

