

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

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Удосконалення технології борошняних страв»
на матеріалах закладу ресторанного господарства «Шо Шо»**

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

Старчук Віталія
Миколайовича

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 БОРОШНЯНИХ СТРАВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	5
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій борошняних страв.....	5
1.2. Обґрунтування параметрів виробництва борошняних страв у закладах ресторанного господарства України та світу.....	12
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ СТРАВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «ШО ШО»	16
2.1. Загальна характеристика закладу ресторанного господарства «Шо Шо».....	16
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності закладу ресторанного господарства «Шо Шо».....	20
2.3. Організація виробництва борошняних страв у закладі ресторанного господарства «Шо Шо»	23
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА РОЗШИРЕННЯ ВИРОБНИЦТВА З ВПРОВАДЖЕННЯМ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ СТРАВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «ШО ШО».....	26
3.1. Розробка технологій борошняних страв у закладі ресторанного господарства «Шо Шо»	26
3.2. Оновлення концептуального меню та виробничої програми закладу ресторанного господарства «Шо Шо»	35
3.3. Організація роботи лінії з виробництва борошняних страв та підбір технологічного устаткування у закладі ресторанного господарства «Шо Шо».....	38
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	41
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	43
ДОДАТКИ.....	46

ВСТУП

Одним із ключових чинників погіршення стану здоров'я населення є дисбаланс у структурі харчування, що супроводжується зниженням якості споживаних продуктів. Значна частина українців надає перевагу продуктам з високою енергетичною, але низькою харчовою та біологічною цінністю, що не забезпечує повноцінного задоволення потреб організму, ослаблює імунну систему та негативно впливає на фізичне й психоемоційне самопочуття.

У структурі харчування в закладах ресторанного господарства, як в Україні, так і за її межами, важливу частку займають борошняні страви. Традиційно для їх приготування використовується пшеничне борошно, яке за вмістом біологічно активних речовин поступається альтернативним видам борошна (рисовому, гречаному, нутовому тощо).

З метою вдосконалення технологічного процесу виробництва борошняних страв, до рецептури доцільно вводити інгредієнти з високим вмістом функціональних компонентів – харчових волокон, вітамінів, мінералів, антиоксидантів. Це дозволяє підвищити біологічну цінність страв, забезпечити більш збалансований склад основних нутрієнтів згідно з фізіологічними потребами людини.

У сучасних умовах особливої актуальності набуває розробка та впровадження технологій борошняних страв із покращеним нутрієнтним складом і зниженою енергетичною цінністю. У цьому контексті тема дослідження «Удосконалення технології борошняних страв» на матеріалах закладу ресторанного господарства «Шо Шо» є своєчасною та практично значущою.

Метою даної кваліфікаційної роботи є удосконалення технології борошняних страв на матеріалах закладу ресторанного господарства «Шо Шо»:

- ✓ провести огляд літературних джерел щодо існуючих технологій борошняних страв;
- ✓ обґрунтувати параметри виробництва борошняних страв у закладах ресторанного господарства України та світу;
- ✓ навести загальну характеристику закладу ресторанного господарства «Шо Шо»;
- ✓ проаналізувати технологічну і проєктну діяльності закладу ресторанного господарства «Шо Шо»;
- ✓ дослідити організацію виробництва борошняних страв у закладі ресторанного господарства «Шо Шо»;
- ✓ розробити технологію борошняних страв у закладі ресторанного господарства «Шо Шо»;
- ✓ розробити пропозиції щодо оновлення концептуального меню та виробничої програми закладу ресторанного господарства «Шо Шо»;
- ✓ провести підбір технологічного устаткування;
- ✓ дослідити організацію роботи лінії з виробництва борошняних страв у закладі ресторанного господарства «Шо Шо».

Об'єктом дослідження є: розробка технології борошняних страв.

✓ *Предмет дослідження:* прісне тісто, млинці, вареники, заклад ресторанного господарства «Шо Шо».

Структура кваліфікаційної роботи. Робота складається із вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, додатків, списку використаних джерел.

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

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій борошняних страв

Борошняні кулінарні страви традиційно посідають вагоме місце в українській гастрономічній культурі, а також у структурі харчування населення. За даними сучасних наукових джерел [1–3], ця група страв включає вироби з прісного, заварного, дріжджового та листкового тіста, які подаються як у самотійному вигляді, так і у поєднанні з іншими продуктами (м'ясо, риба, овочі, гриби тощо).

Борошняні страви по праву вважаються класикою кулінарного мистецтва. Вони належать до однієї з найдавніших груп страв, виготовлення яких сягає глибокої давнини. У різних культурах світу борошняні страви стали основою меню закладів ресторанного господарства, як прості і водночас універсальні страви.

З розвитком хлібопекарської справи та поширенням дріжджових технологій популярність борошняних страв дещо знизилася, поступившись місцем дріжджовим і здобним аналогам. Проте в умовах сучасного способу життя, коли споживачі прагнуть раціоналізувати витрати часу та ресурсів, борошняні страви знову набувають актуальності, особливо ті, що відзначаються швидкістю приготування, універсальністю рецептури та можливістю зберігання у замороженому вигляді.

У класичному підході до технології приготування борошняних страв переважно використовується пшеничне борошно вищого сорту. Воно має добрі технологічні властивості (утворення глютенowego каркасу, пластичність, еластичність), однак, як відзначають Дробот В. І. та ін. [4], за харчовою цінністю пшеничне борошно поступається іншим видам, зокрема цільозерновому,

гречаному, рисовому, кукурудзяному, нутовому тощо. Це актуалізує питання вдосконалення рецептурного складу та технологічних процесів.

У структурі меню закладів ресторанного господарства найбільш поширеними видами борошняних страв є: пельмені, вареники, млинці, млинчики, оладки, налисники, галушки, чебуреки, локшина (рис. 1.1). Вказані вироби користуються стабільним попитом серед споживачів завдяки доступності сировини, відносній простоті приготування та можливості рецептурної варіативності.

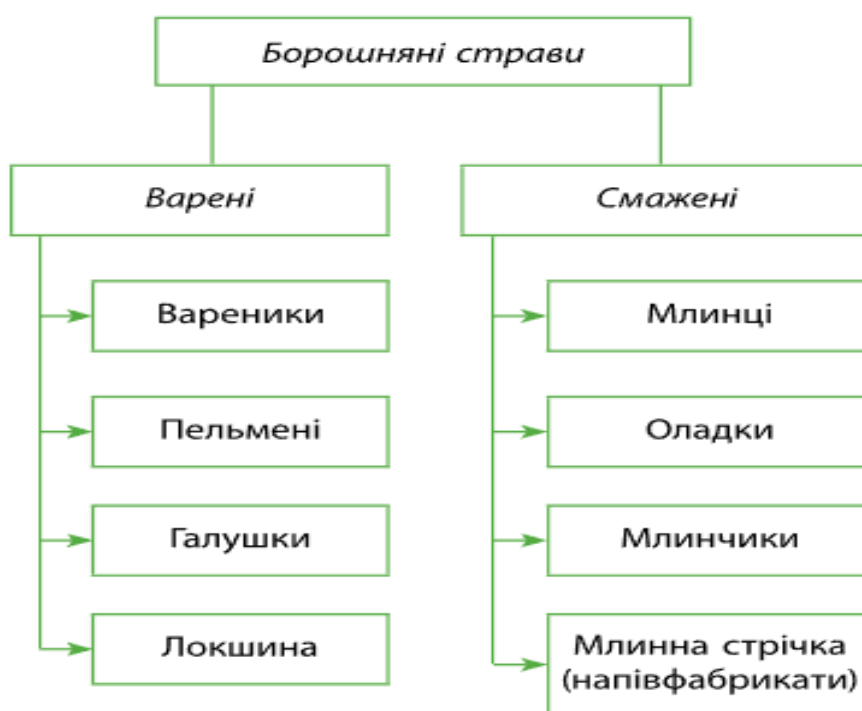


Рис. 1.1. Класифікація борошняних страв

Для виробництва борошняних страв в основному використовують прісне тісто різної густини та консистенції. У технології приготування прісного тіста для борошняних страв основною сировиною виступає пшеничне борошно вищого та першого сортів. Це зумовлено його задовільними органолептичними показниками, високими формоутворювальними властивостями та доброю здатністю до набухання глютену, що забезпечує пластичність і еластичність тіста.

Харчова цінність борошняних страв залежить насамперед від вмісту рослинного білка, який, однак, є неповноцінним за амінокислотним складом. З цієї причини до рецептури часто додають яйця та молоко, що збагачують продукт тваринними білками, вітамінами, мікро- та макроелементами. Уміст вуглеводів у таких виробах коливається в межах 32–57%, а також містяться жири, водо- та жиророзчинні вітаміни. Збільшення харчової та біологічної цінності виробів досягається шляхом додавання білкових начинок – м'ясного, рибного або сирного фаршу.

Технологічний процес приготування борошняних страв з прісного тіста у закладах ресторанного господарства передбачає послідовне виконання таких операцій:

- ✓ просіювання пшеничного борошна,
- ✓ підготовка води відповідної температури (для пельменів і вареників – 30–35 °С; для локшини та мантив – 20–25 °С),
- ✓ додавання процідженого розчину солі й цукру,
- ✓ внесення збитих яєць і додаткових інгредієнтів відповідно до рецептури.

Замішування триває до утворення тіста крутого типу з однорідною консистенцією, оптимальною вологістю (37–43%) та високою пластичністю. Готовність тіста визначають за відставанням від рук та стінок посуду, а також за властивістю поверхні вирівнюватися після натискання. Після замішування тісто витримують 20–40 хв. у накритому стані, що сприяє набуханням клейковини й підвищенню еластичності.

Види прісного тіста та його призначення для борошняних страв наведено на рис. 1.2.

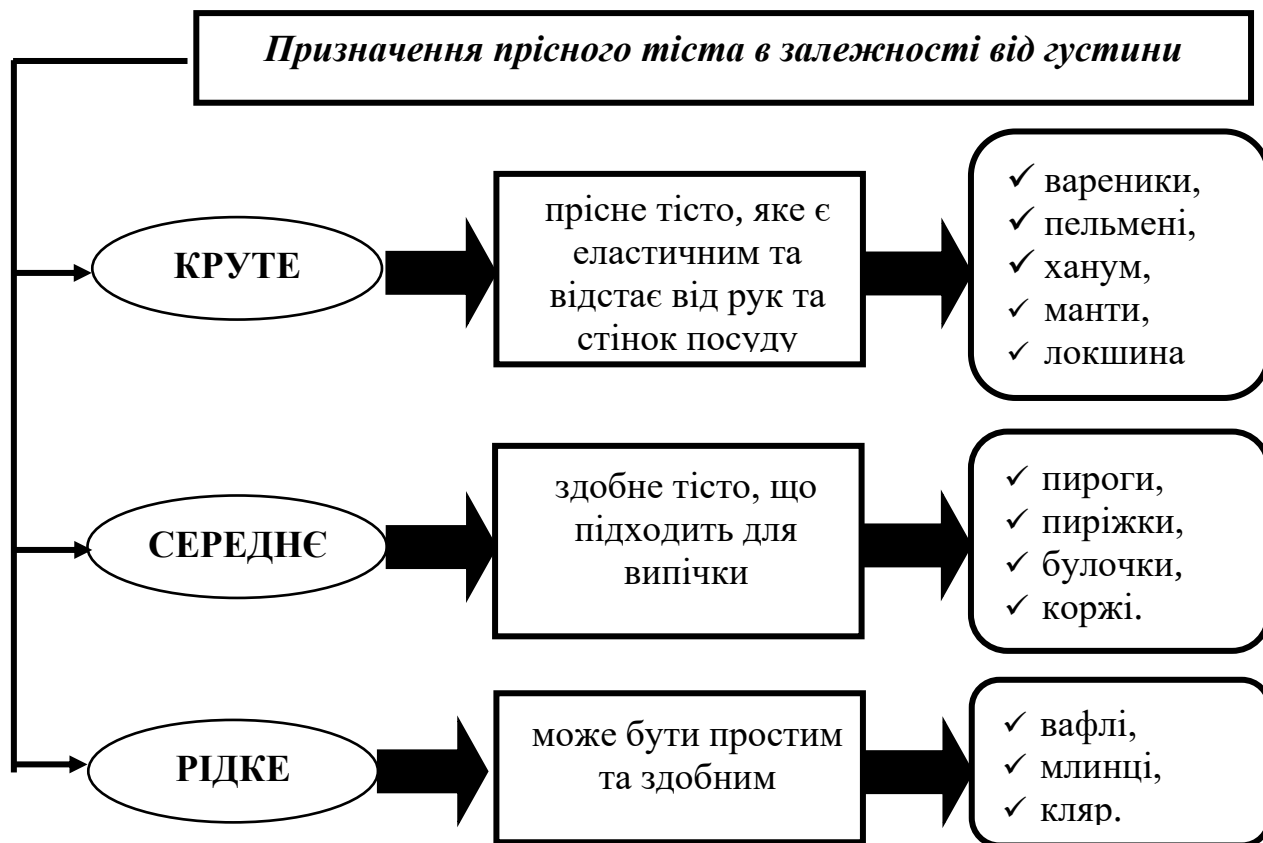


Рис. 1.2. Види прісного тіста та його призначення для борошняних страв

Значна частина таких виробів може слугувати як самостійною стравою, так і основою для фаршированих чи гарнірних рішень у закладах ресторанного господарства. Їх технологія виготовлення є гнучкою, що дозволяє варіювати рецептурний склад відповідно до споживчих запитів та дієтичних обмежень.

Типовий асортимент борошняних виробів із прісного тіста представлено в таблиці 1.1.

В сучасних умовах пріоритетним є підхід до вдосконалення технологій борошняних виробів з метою підвищення їх біологічної та харчової цінності, а також відповідності вимогам здорового та функціонального харчування. Зокрема, актуальним є додавання до тіста овочевих пюре (гарбузового, морквяного, бурякового), висівок, рослинної клітковини, білкових ізолятів, псиліуму тощо. Такі інгредієнти дозволяють знизити калорійність, підвищити

вміст мікроелементів, вітамінів і антиоксидантів, що доведено в роботах Гуменюк Н. О. [5] та Олійник М. В. [6].

Таблиця 1.1

Асортимент борошняних страв

Найменування борошняного виробу	Загальний вигляд н/ф та готова страва	Особливості технологічного процесу	Вид теплової обробки
Локшина		готують круте тісто, яке витримують у накритому стані протягом 20–30 хв. для набухання клейковини та покращення еластичних властивостей. Далі тісто розкачують у шари товщиною 1–1,5 мм, які рівномірно пересипають борошном для запобігання злипанню та злегка підсушують на повітрі. Після цього пласти тіста складають у 3–4 шари та нарізають на смужки шириною 35–45 мм, а потім – упоперек, отримуючи соломку або вузькі стрічки шириною 3–4 мм. Нарізану продукцію розсипають тонким шаром на поверхні, посипаній борошном, або викладають на фанерні лотки. Для збереження форми та покращення структури здійснюють підсушування протягом 2–3 годин при температурі 40–50 °С.	Варіння здійснюють у підсолений киплячій воді при інтенсивному кипінні. Тривалість становить 5–7 хв залежно від розміру та виду виробу. Готовність визначають за набуханням тіста та спливанням виробів на поверхню.
Вареники		Замішують круте тісто однорідної консистенції з оптимальним вмістом води, що забезпечує пластичність та еластичність тіста під час формування. Отримане тісто витримують протягом 30–40 хвилин у накритому стані для набухання білкових речовин (глютену) та стабілізації структури. Після вистоювання тісто розкачують у пласт товщиною 1–1,5 мм, з якого за допомогою формувального	Варіння здійснюють у підсолений киплячій воді при інтенсивному кипінні. Тривалість становить 5–7 хв залежно від розміру та виду виробу. Готовність визначають за набуханням тіста

Продовження табл. 1.1

		інструмента або вручну вирізають заготовки та формують вареники відповідної форми	та спливанням виробів на поверхню
Пельмені		Замішують тісто до отримання маси однорідної консистенції, густішої порівняно з тістом для вареників. Таке тісто має підвищену щільність, що забезпечує стабільність форми готових виробів під час термічної обробки. Після замішування тісто витримують протягом 20–30 хвилин для набухання клейковини та покращення його структурно-механічних властивостей. Далі тісто розкачують у пласт товщиною 1,5–2 мм, з якого вирізають заготовки та формують вироби відповідної форми згідно з технологічною інструкцією.	Варіння здійснюють у підсоленій киплячій воді при інтенсивному кипінні. Тривалість становить 5–7 хв залежно від розміру та виду виробу. Готовність визначають за набуханням тіста та спливанням виробів на поверхню.
Галушки		Готують прісне тісто більш тугої консистенції, ніж для вареників, що зумовлено потребою отримання виробів із чітко вираженою формою та щільною структурою. Після замішування тісто витримують у накритому стані протягом 20–30 хвилин для покращення фізико-механічних властивостей. Далі тісто ділять на порційні частини, викладають на поверхню, попередньо посипану борошном, та розкачують у пласт товщиною 0,5–1 см. Отриманий пласт нарізають ножом або спеціальними інструментами на квадратні заготовки розміром 3×3 см або 4×4 см відповідно до виду виробів.	Варять у киплячій підсоленій воді при помірному кипінні. Тривалість варіння становить 10–15 хв, залежно від розміру та густини тіста. У процесі варіння періодично перемішують для запобігання злипанню та рівномірної термічної обробки. Готовність визначають за збільшенням об'єму, м'якістю структури та спливанням на поверхню.

Закінчення табл. 1.1

Млинці		Приготоване рідке тісто ретельно збивають до однорідної консистенції з метою насичення повітрям та рівномірного розподілу інгредієнтів. Після цього його проціджують через сито для усунення можливих грудочок та залишків нерозчинених частинок. Отриману масу залишають на 30 хвилин для «відпочинку», що сприяє набухання крохмалю, стабілізації структури та покращенню якості готового виробу.	Смаження здійснюють на попередньо змащеній жиром і добре розігрітій сковороді діаметром 24–25 см. Тісто рівномірно розподіляють по поверхні сковороди, забезпечуючи утворення тонкого шару, і обсмажують з обох боків по 20 с до утворення легкого золотистого забарвлення.
--------	---	---	---

Крім того, розвиток ринку безглютенової продукції зумовлює необхідність розробки альтернативних рецептур на основі рисового, кукурудзяного, амарантового, нутового борошна. Особливо перспективними вважаються вироби з додаванням псиліуму – рослинного загущувача з високим вмістом розчинної клітковини, який здатен забезпечувати тісту стабільну структуру без глютену [6].

З огляду на аналіз літературних джерел можна зробити висновок, що сучасні технології виробництва борошняних страв активно розвиваються в напрямі підвищення поживної цінності, адаптації до дієтичних вимог та використання нетрадиційної сировини. Поєднання класичних кулінарних традицій з інноваційними технологіями є ключем до формування конкурентоспроможного асортименту продукції ресторанного господарства.

1.2. Обґрунтування параметрів виробництва борошняних страв у закладах ресторанного господарства України та світу

Борошняні страви залишаються важливою складовою меню у закладах ресторанного господарства як в Україні, так і за кордоном. Їх популярність обумовлена доступністю сировини, варіативністю рецептур та можливістю гнучкого технологічного моделювання залежно від регіональних особливостей, культурних традицій і дієтичних уподобань населення.

У вітчизняних закладах ресторанного господарства традиційно виготовляють вироби з прісного, дріжджового, листкового та заварного тіста, серед яких вареники, пельмені, галушки, млинці, локшина та інші страви є невід'ємною частиною національного гастрономічного надбання. Параметри їх виробництва регламентуються нормативно-технологічною документацією, яка визначає умови сировинного забезпечення, температурні режими, тривалість технологічних операцій та показники якості готової продукції.

У світовій практиці спостерігається тенденція до зниження трудомісткості технологічних процесів завдяки використанню напівфабрикатів, автоматизації формувальних і теплових операцій, а також впровадженню систем контролю параметрів приготування (температури, вологості, часу обробки).

В країнах Європейського Союзу, США, Канаді та Японії набули поширення технології швидкого приготування борошняних страв із заморожених заготовок, що дозволяє зберігати стабільну якість страв, зменшувати обсяг ручної праці й оптимізувати витрати часу.

Одним із важливих параметрів сучасного виробництва є адаптація рецептур до дієтичних вимог, включаючи безглютенові варіанти, вироби з додаванням рослинної клітковини, зниженою енергетичною цінністю, підвищеним вмістом білка, а також збагачені вітамінами та мінералами. У цьому контексті широко використовуються альтернативні види борошна (рисове, нутове, кукурудзяне,

гречане), функціональні добавки (псиліум, насіння льону, овочеві пюре) та новітні кулінарні техніки (су-від, пароконвекційна обробка).

Для забезпечення належної якості продукції важливо дотримуватися таких основних параметрів виробництва:

- температурного режиму замішування тіста та обробки готових виробів;
- тривалості вистоювання тіста та стабілізації структури;
- часу та способу термічної обробки (варіння, смаження, запікання);
- вологості та консистенції тіста;
- санітарно-гігієнічних вимог до обладнання, інвентарю та персоналу.

Основні параметри які є важливими під час виробництва борошняних страв та розробки технологічних карт, інструкцій та контролю якості продукції наведено у табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Параметри виробництва борошняних страв

Найменування показника	Параметри показника	Характеристика
Сировинні параметри		
Вид борошна	пшеничне, рисове, гречане, кукурудзяне, цільнозернове, нутове тощо	фізико-хімічні, технологічні властивості тіста, якість готових борошняних страв
Сорт борошна	вищий, I, II	впливає на вміст білка, клейковини, зольність
Додаткові інгредієнти	яйця, молоко, сіль, цукор, жир, вода	залежить харчова та біологічна цінність страв
Функціональні добавки	овочеві пюре, висівки, псиліум, білкові ізоляти, рослинні масла	
Параметри тіста		
Консистенція	круте, м'яке, рідке	Відповідно до виду борошняних страв
Вологість тіста	37–43% – для крутого; 65–70% – для млинців	залежно від виду виробу

Закінчення табл. 1.2

Температура замішування	20–30 °С	Для розчинення компонентів та тістоутворення
Час вистоювання тіста	20–40 хвилин	для набухання клейковини
Технологічні параметри формування		
Товщина розкатаного тіста	0,5–2 мм	залежно від виробу
Розміри заготовок	наприклад, 3×3 см – для галушок, діаметр 8–10 см – для вареників	
Форма заготовок	кругла, квадратна, смужка	
Термічні параметри обробки		
Варіння	у підсоленій воді, 5–15 хв при 95–100 °С	
Смаження	на сковороді або у фритюрі при 160–180 °С	
Запікання	у духовій шафі при 180–220 °С	
Підсушування	40–50 °С, протягом 2–3 годин	для заготовок
Заморожування	-2– - 18 °С	для виробництва напівфабрикатів
Органолептичні показники готової продукції		
Зовнішній вигляд	–	рівна поверхня, без тріщин
Смак та запах	–	характерні для виробу, без сторонніх присмаків
Консистенція	–	еластична, не розварена

Таким чином, удосконалення параметрів виробництва борошняних страв у сучасних закладах ресторанного господарства базується на поєднанні національних кулінарних традицій з досягненнями сучасної харчової технології, автоматизації та дієтології. Це дозволяє підвищити якість продукції, задовольнити запити споживачів і забезпечити конкурентоспроможність підприємств харчування на вітчизняному й міжнародному рівнях.

Наукові дослідження останніх років [5–6] акцентують увагу на необхідності адаптації борошняних страв до потреб функціонального та дієтичного харчування. Зокрема, актуальними є напрями розробки продуктів зі зниженим вмістом глютену, жиру, солі та цукру, а також використання сировини з високим вмістом клітковини, антиоксидантів, вітамінів групи В, макро- і мікроелементів.

Серед методів технологічного удосконалення борошняних страв найбільш перспективними вважаються:

- ❖ заміна пшеничного борошна на альтернативні види (рисове, амарантове, льняне, нутове);
- ❖ введення до складу тіста овочевих та фруктових пюре (морквяне, гарбузове, яблучне) як джерел натуральних кольорів, смакових акцентів і функціональних речовин;
- ❖ використання натуральних стабілізаторів і загущувачів (псиліум, пектин, інουλін);
- ❖ обмеження або повна відмова від термічно нестійких жирів (маргарину) на користь холодно пресованих рослинних олій.

У роботах Павлова О. В. [7] та Білана С. В. [1] детально описані традиційні способи приготування вареників, млинців, галушок, а також запропоновані можливості модифікації класичних рецептур з урахуванням новітніх вимог до раціонального харчування. Також привертає увагу тенденція до збільшення частки безглютенових і вегетаріанських виробів у меню ресторанів.

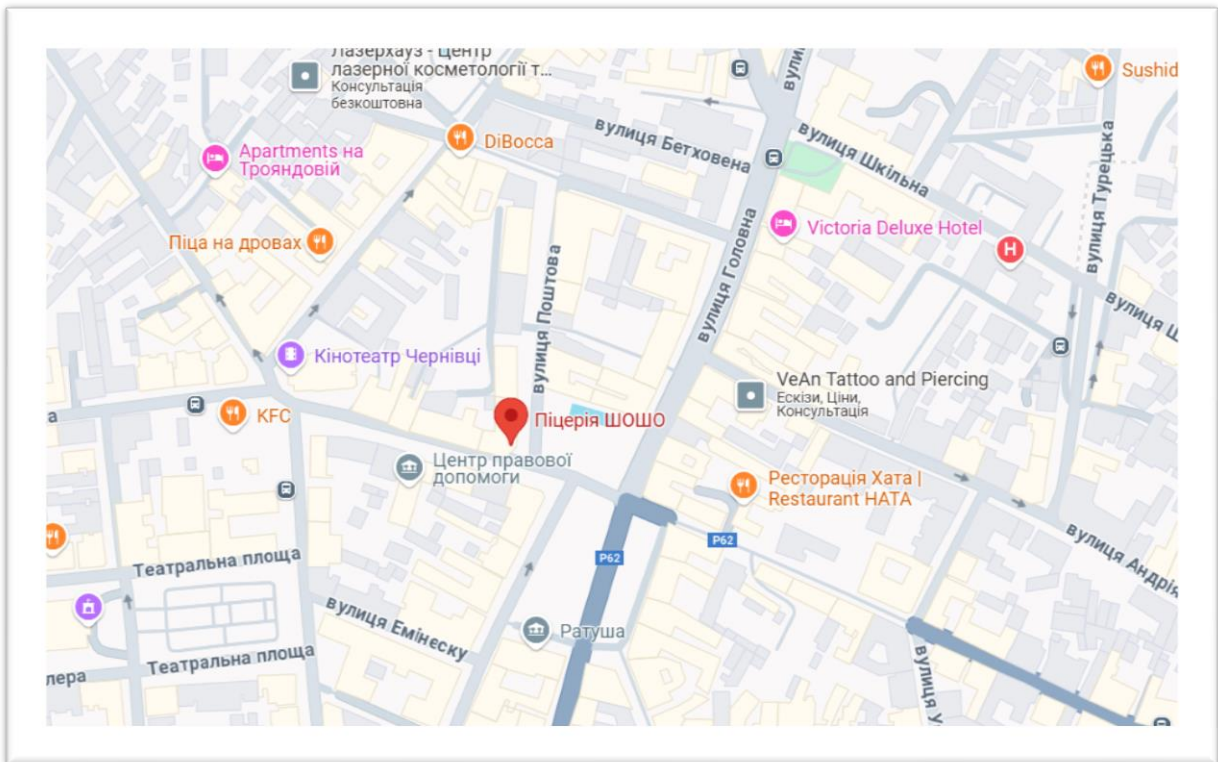
Таким чином, аналіз літературних джерел свідчить про необхідність поєднання традиційних технологій з інноваційними підходами до рецептури, сировини та обробки продуктів для задоволення зростаючих потреб споживачів у здоровому та функціональному харчуванні.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ СТРАВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «ШО ШО»

2.1. Загальна характеристика закладу ресторанного господарства «Шо Шо»

Ресторан «Шо Шо» є сучасним закладом ресторанного господарства, що функціонує у форматі закладу повного обслуговування. В місті Чернівці є 3 заклади ресторанного господарства «Шо Шо», кожен з яких підтримує основну концепцію – високі стандарти надання послуг, у подальших дослідженнях ми аналізуватимемо роботу ресторану «Шо Шо», що розташований за адресою: вул. Поштова, 1.

Досліджуваний ресторан «Шо Шо» функціонує в історичному центрі Чернівців, поблизу Центральної площі, та неподалік від пішохідної вулиці Ольги Кобилянської. Така локація забезпечує стабільний потік відвідувачів, серед яких – туристи, студенти, місцеві жителі та працівники навколишніх установ (рис. 2.1).



*Рис. 2.1. Місце знаходження ресторану «Шо Шо»
на карті міста Чернівці*

Ще століття тому у будинку, де в 2024 році відкрили новий ресторан «Шо Шо» був готель, який відвідували відомі гості та мешканці міста, сьогодні ж тут випікається улюблена всім чернівчанам та гостям міста піца. Заклад орієнтований на надання якісних послуг харчування у форматі італійської кухні з адаптацією під локальні гастрономічні вподобання споживачів. Основна концепція закладу – поєднання італійської гастрономії з елементами сучасних кулінарних технік та естетики подачі. Особлива увага приділяється використанню локальної сировини, сезонних продуктів і технологіям здорового харчування.

Ресторан «Шо Шо» є частиною мережі «Гойра Груп» - об’єднання місцевих закладів ресторанного господарства, яке дотримується високих стандартів обслуговування та збереження історико-культурної ідентичності.

Організаційно-правова форма закладу наведена у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Організаційно-правова форма ресторану «Шо Шо»

Форма власності	Приватна
Тип	Ресторан/піцерія
Кількість місць	Чотири зали для 80 гостей
Категорія закладу	середнього класу
Основний контингент	Місцеві жителі, туристи та гості міста
Кухня	Італійська, єврейська
Режим роботи:	щодня з 08:00 до 22:00.

Заклад належить до категорії підприємств середнього рівня обслуговування, з можливістю замовлення страв на місці, з собою або через сервіси доставки. Основний напрям – приготування та реалізація піци, а також супутніх позицій: салатів, закусок, десертів і напоїв.

Фасадна частина ресторану «Шо Шо» має виразне візуальне оформлення, ключовим елементом якого є велика зовнішня вивіска, що забезпечує добру оглядовість з різної відстані та виконує функцію ефективного рекламного засобу закладу (рис. 2.2).

Архітектурне рішення екстер'єру гармонійно поєднується з архітектурною стилістикою історичної забудови Центральної площі та вулиці Поштова, на якій розташований ресторан, що сприяє інтеграції закладу в міський культурний простір.



Рис. 2.2. Зовнішній вигляд ресторану «Шо Шо»

Вхідна зона ресторану складається з невеликого аванзалу, весь інтер'єр оформлений відповідно до загальної концепції закладу. Концептуальна спрямованість ресторану «Шо Шо» орієнтована на відтворення атмосфери 70–80-х років XX століття, з акцентом на найхарактерніші ознаки епохи, її стилістику та естетику. Особливу увагу привертає інтер'єр закладу, представлений на рисунку 2.3.

Дизайнерське оформлення виконане у стилі модерн, що передбачає використання в оздобленні натурального дерева, зокрема червоного дерева, типового для означеного періоду. Просторове планування залів поєднує світлі та темні кольорові рішення, що формує контрастну композицію й підсилює відчуття глибини та об'ємності.



Рис. 2.3. Інтер'єр ресторану «Шо Шо»

Інтер'єр ресторану відображає синтез елементів старовинного і сучасного стилів, створюючи естетично привабливу й атмосферну обстановку. Освітлення забезпечується масивними кованими люстрами, які виступають не лише джерелами світла, а й важливими декоративними акцентами. У залах використано фірмове текстильне оформлення меблів – візерунки на оббивках стільців і м'яких диванів відповідають загальному стилю інтер'єру та підкреслюють індивідуальність закладу.

У закладі функціонує декілька залів із відокремленими зонами обслуговування, щоб відвідувачам було комфортно, в цілому заклад має 80 посадкових місць, може організувати бенкети, а також відкрита літня тераса, яка у теплу пору року користується неабияким попитом у відвідувачів. Також важливу роль у формуванні атмосфери відіграють музичний супровід та обслуговування персоналу згідно з принципами сервісу гостинності.

Структура персоналу включає адміністративний, обслуговуючий та виробничий підрозділи. На кухні працюють кваліфіковані кухарі, які

впроваджують інноваційні технології та авторські рецептури, в тому числі страви для спеціального харчування вегетаріанські, безглютенові, низькокалорійні.

Меню ресторану «Шо Шо» включає страви італійської, української та європейської кухонь (Дод. А). У ресторані «Шо Шо» процес формування меню здійснюється відповідно до загальної концепції закладу, яка базується на сучасній кухні. Меню розробляється шеф-кухарем з урахуванням сезонності сировини, логістичних можливостей постачання та попиту цільової аудиторії, після чого затверджується директором закладу. Періодично відбувається оновлення асортименту, що дозволяє підтримувати інтерес постійних відвідувачів і відповідати кулінарним тенденціям.

Заклад активно впроваджує новітні підходи до організації виробництва та обслуговування, зокрема:

- система автоматизації обліку замовлень (POS-системи);
- дотримання системи НАССР для забезпечення харчової безпеки;
- регулярне навчання персоналу згідно з програмами підвищення кваліфікації;
- екологічний підхід до управління ресурсами та зменшення харчових відходів.

Таким чином, ресторан «Шо Шо» виступає сучасним закладом ресторанного господарства, яке поєднує якість, інноваційність та національні традиції, задовольняючи запити сучасного споживача.

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності закладу ресторанного господарства «Шо Шо»

Піцерія «Шо Шо» є закладом ресторанного господарства, що спеціалізується на приготуванні та реалізації страв італійської кухні, зокрема

різновидів піци. Основною концепцією закладу є поєднання швидкого обслуговування із якісною стравою, що виготовляється безпосередньо у присутності споживача з використанням свіжої сировини. Піцерія функціонує у центральній частині м. Чернівці, що забезпечує стабільний потік відвідувачів та високий рівень комерційної активності.

У ресторані «Шо Шо» створено всі необхідні умови для організації якісного споживання страв та комфортного перебування гостей. Заклад має повноцінну інфраструктуру, що включає весь спектр торговельних, виробничих, адміністративно-господарських і допоміжних приміщень відповідно до сучасних вимог функціонування закладів ресторанного господарства.

Проектна діяльність піцерії передбачала створення функціонально поділеного простору, який включає: чотири зали із зонами для обслуговування гостей, санітарно-гігієнічні приміщення, барна зона, зона приготування піци, дитяча кімната, виробничі та складські приміщення, а також спеціалізовані приміщення для персоналу. Наявність адміністративної зони, що включає кабінет адміністрації та бухгалтерії, забезпечує ефективне управління закладом.

Виробничий блок ресторану представлений такими основними цехами:

- доготівельний цех – підготовка напівфабрикатів до теплової обробки;
- гарячий цех – приготування основних страв;
- холодний цех – виготовлення холодних закусок, салатів, десертів;
- зона приготування піци – виготовлення піци – відкрита і знайодиться поруч з торгівельним залом, споживачі можуть спостерігати за процесом виробництва;
- мийна посуду – санітарна обробка інвентарю та посуду.

Внутрішній простір організований згідно з вимогами Державних санітарних правил і норм, а також принципами ергономіки і функціонального зонування. Особлива увага приділена безпеці харчової продукції – у закладі впроваджено елементи системи НАССР.

Технологічний процес у піцерії «Шо Шо» організовано згідно з принципами раціонального використання простору, часу і трудових ресурсів. До складу виробничої зони приготування піци входять:

- тістомісильна дільниця (приготування тіста);
- столи виробничі для формування основи та нанесення начинки;
- гастроремності для зберігання продуктів;
- печі для випікання піци;
- холодильне обладнання для зберігання сировини;
- мийна зона та допоміжні приміщення.

Використання технологічного обладнання дозволяє забезпечити високу продуктивність праці, стабільну якість продукції та скорочення технологічного циклу приготування страв.

Конкурентні переваги ресторану «Шо Шо»

1. Широкий асортимент страв і напоїв, представлених кухнями трьох національних традицій – італійської, української та єврейської;
2. Використання виключно якісної, свіжої сировини місцевого походження, що сприяє підтримці регіональних виробників;
3. Цінова політика – демократичний рівень цін, доступний для широкого кола споживачів;
4. Автентичний інтер'єр, виконаний у стилі модерн з історичними елементами;
5. Додаткові сервіси, включаючи організацію бенкетів, доставка, бізнес-ланчі, систему лояльності, (дисконтні картки, знижки у визначені години).

В цілому, ресторан «Шо Шо» є яскравим прикладом сучасного міського ресторану/піцерії, що поєднує шанобливе ставлення до історичної спадщини міста Чернівці з актуальними гастрономічними тенденціями. Заклад не лише зберігає культурну атмосферу минулого, але й трансформує її у новітній формат гостинності, орієнтований на вимогливого сучасного споживача.

2.3. Організація виробництва борошняних страв у закладі ресторанного господарства «Шо Шо»

У піцерії «Шо Шо», яка функціонує в центральній частині м. Чернівці, організація виробничого процесу борошняних страв відбувається відповідно до вимог чинних нормативно-технологічних документів та стандартів безпеки харчових продуктів. Основною спеціалізацією закладу є виготовлення страв з тіста, зокрема піци, а також супутніх борошняних виробів (фокачча, хлібні палички, лазанья тощо) та страв (вареники, паста, локшина домашня, пельмені, млинці).

Асортимент включає як традиційні страви, так і відновлені рецепти, доповнені сучасними смаковими рішеннями.

Страви представлені в широкій видовій, сировинній та технологічній різноманітності. Особлива увага приділяється використанню локальної продукції, закупленої у фермерських господарствах Західної України, що відповідає концепції сталого та регіонального гастрономічного розвитку.

Сировина для приготування борошняних страв надходить від сертифікованих постачальників, із дотриманням умов транспортування і зберігання. У виробництві використовується пшеничне борошно вищого та першого сорту, а також альтернативні види борошна (безглютенове, цільнозернове, рисове). Для збагачення рецептур до складу тіста додають оливкову олію, розпушувачі, закваски, сіль, натуральні приправи.

Виробництво організоване за поточним методом, що забезпечує безперервний рух сировини та напівфабрикатів у напрямку від зберігання до видачі готової продукції. Основною технологічною операцією є випікання піци при високій температурі (300–350 °C) протягом 3–7 хвилин, залежно від виду тіста та начинки. Такий температурний режим дозволяє зберегти хрусткість основи та соковитість начинки.

Тісто готується переважно на пшеничному борошні з додаванням дріжджів, води, оливкової олії та солі. Окремо в меню представлені альтернативні варіанти піци: на безглютеновій основі, з цілюзерного або рисового борошна. Для приготування начинки використовуються локальні та імпортовані інгредієнти, зокрема моцарела, прошуто, базилік, печериці, томати, соуси власного приготування. Форма обслуговування – обслуговування офіціантами. Вхід гостей супроводжується зустріччю з адміністратором і офіціантом, які допомагають з розміщенням відповідно до побажань клієнтів.

Технологічний процес приготування борошняних страв організовано у гарячому цеху, де передбачено лінію з виробництва борошняних страв за поточною схемою, що забезпечує логічну послідовність виробничих операцій – від підготовки сировини до відпуску готових страв та виробів.

Основні етапи виробництва борошняних страв та виробів у ресторані «Шо Шо»:

- ✓ замішування тіста в тістомісі відповідно до технологічних карт;
- ✓ ферментація або вистоявання тіста (залежно від виду виробу);
- ✓ розкатування та формування тістової основи;
- ✓ додавання начинки (соус, сир, м'ясні та овочеві інгредієнти);
- ✓ теплова обробка відповідно до виду страв та виробів (варіння, випікання, запікання, смаження);
- ✓ подача або пакування для доставки/самовивозу.

Страви оформлюються згідно з загальною стилістикою закладу – поєднанням історичної автентичності з сучасним декором. Подання відбувається у традиційному посуді, іноді з елементами етнічного текстилю, що підкреслює локальний колорит (рис. 2.3). Окрім борошняних страв, виробів та піци клієнтам пропонують широкий асортимент фірмових соусів, солодких виробів, напоїв власного виробництва.



Рис. 2.3. Подача борошняних страв у ресторані «Шо Шо»

Таким чином, у піцерії «Шо Шо» реалізовано ефективну модель організації виробництва борошняних страв, що базується на принципах раціонального використання ресурсів, високої продуктивності та дотримання санітарно-гігієнічних норм. Це дозволяє забезпечити стабільну якість продукції, оперативність обслуговування та задовольнити потреби різних категорій споживачів.

РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА РОЗШИРЕННЯ ВИРОБНИЦТВА З ВПРОВАДЖЕННЯМ ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ СТРАВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «ШО ШО»

3.1. Розробка технологій борошняних страв у закладі ресторанного господарства «Шо Шо»

У ресторані «Шо Шо» значна увага приділяється вдосконаленню та адаптації технологій приготування страв до сучасних гастрономічних трендів, вимог споживачів та концепції закладу. Основу асортименту становлять страви на основі тіста – зокрема піца, фокачча, хлібні закуски, а також борошняні страви, про які описувалось вище.

Проаналізовано, що одним із ключових чинників, що негативно впливають на стан здоров'я населення, є порушення раціональної структури харчування та зниження його якісних показників. Значна частина населення у повсякденному раціоні споживає продукти з низькою біологічною цінністю та високою енергетичною насиченістю, що не забезпечує організм необхідною кількістю макро- і мікроелементів. Такий дисбаланс у харчуванні знижує імунну реактивність, порушує фізіологічний і психоемоційний стан, сприяє розвитку метаболічних порушень.

Борошняні кулінарні вироби є однією з найпоширеніших груп страв у меню закладів ресторанного господарства. Як відомо, основною сировиною для їх приготування традиційно виступає пшеничне борошно вищого та першого сортів, яке, попри добрі технологічні властивості, характеризується обмеженим вмістом харчових волокон, вітамінів і мінералів. Водночас, існує значна кількість альтернативних видів борошна – зокрема, житнє, рисове, амарантове, гречане, кукурудзяне, соєве, гарбузове, горіхове тощо, які мають вищу харчову та біологічну цінність.

Вживання висококалорійних борошняних страв, що не збалансовані за нутрієнтним складом, корелює з підвищеним ризиком розвитку ожиріння, цукрового діабету II типу, захворювань серцево-судинної системи. У зв'язку з

цим, актуальним є впровадження в рецептури борошняних страв альтернативних видів борошна, що дозволяє знизити вміст легкозасвоюваних вуглеводів і одночасно збагатити продукцію білками, клітковиною, вітамінами та мінеральними речовинами.

З метою вдосконалення технології виготовлення борошняних страв у ресторані «Шо Шо», до рецептур доцільно вводити інгредієнти з підвищеним вмістом функціональних складових та біологічно активних речовин. Такий підхід дозволить створювати страви, збалансовані за складом основних нутрієнтів відповідно до фізіологічних потреб організму, що є особливо актуальним в умовах сучасних вимог до здорового харчування.

У контексті розвитку функціонального харчування, пріоритетним напрямом є оптимізація рецептур борошняних страв оздоровчого та профілактичного призначення, з покращеними споживчими властивостями та збагачених дефіцитними нутрієнтами. Незважаючи на високу популярність серед населення таких виробів, як вареники, млинці, галушки, їх традиційний склад є енергетично насиченим, але бідним на білки, харчові волокна, вітаміни та мінерали.

Отже, розроблення рецептур борошняних виробів з використанням рослинної сировини та харчових добавок, які забезпечують зниження калорійності та підвищення вмісту есенціальних речовин, є актуальним завданням сучасної харчової технології. Тому, в подальших дослідженнях ми плануємо розробити удосконалені технології млинців та вареників, а саме:

- «Млинцевий напівфабрикат із використанням льняної олії та шпинату»;
- «Вареники на амарантовому борошні з куркою».

Розробку запропонованих нових технологічних рішень у закладі «Шо Шо» здійснювали з урахуванням:

- сезонності сировини;

- запитів споживачів щодо спеціальних дієтичних варіантів страв, зокрема серед споживачів з глютенною непереносимістю, вегетаріанців, людей, які дотримуються принципів здорового харчування;

- мінімізації виробничих витрат;

- технологічної доцільності та відтворюваності процесів у межах потужностей закладу.

Ляна олія – це рослинний жир, що отримується шляхом холодного або гарячого пресування насіння льону. Завдяки своєму хімічному складу вона відноситься до групи функціональних харчових продуктів, які мають виражені профілактичні властивості та позитивно впливають на фізіологічні функції організму. Ляна олія є одним із найбагатших природних джерел ненасичених жирних кислот, зокрема: Омега-3; Омега-6, Омега-9. Також олія містить: вітаміни: Е (токоферол), А, В1, В2, В6; фітостероли; лігнани — природні антиоксиданти з естрогеноподібною дією; мікроелементи: фосфор, калій, магній, цинк.

Одним із найбільш цінних за поживними властивостями локальних овочевих продуктів сучасності є шпинат, який є джерелом значної кількості вітамінів та мінеральних речовин, необхідних для підтримання нормального функціонування організму людини. У шпинаті наявні вітаміни А, С та К, значний вміст харчових волокон сприяє нормалізації роботи шлунково-кишкового тракту та оптимізації процесів травлення. Завдяки високій концентрації заліза, шпинат позитивно впливає на рівень гемоглобіну в крові, покращуючи оксигенацію тканин.

Рациональне та ефективне використання рослинних ресурсів розглядається як одне з ключових завдань сучасної харчової промисловості. Амарантове борошно є продуктом промислового виробництва, що виготовляється по особливій технології. Кінцевий продукт утворюється в результаті подрібнення насіння рослини з подальшим усуненням жиру з готової маси. Характеристика

хімічного складу амарантового борошна у порівнянні з пшеничним борошном наведено у табл. 3.1 [23 – 24].

Таблиця 3.1

Хімічний склад пшеничного та амарантового борошна

Показники	Пшеничне борошно	Амарантове борошно	Різниця
Білки, %	10,8	16,3	5,5
Жири, %	1,3	6,5	5,2
Вуглеводи, %	69,9	42,3	-27,6
у т.ч. харчові волокна, %	3,5	27,3	23,8
Волога, %	14,5	13,5	-1,0
Зольність, %	0,7	1,5	0,8
Вітаміни			
Тіамін (В ₁), мг	0,17	0,58	0,41
Рибофлавін (В ₂), мг	0,04	0,31	0,27
Фолієва кислота (В ₉), мг	0,17	0,25	0,08
Токоферол (Е), мг	1,5	4,75	3,25
Нікотинова кислота (РР), мг	3,0	3,15	0,15
Мінеральні речовини			
Калій, мг	122	725	494,3
Кальцій, мг	18	256	238,0
Магній, мг	16	300	284
Фосфор, мг	86	182	96
Енергетична цінність, ккал	327	293	-34

За результатами даних табл. 3.1, робимо висновок, що хімічний склад борошна амаранту за вмістом білку, харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин значно перевищує пшеничне борошно. Варто зазначити, що за концентрацією Калію, Кальцію і Магнію амарантове борошно перевершує пшеничне борошно, а саме: Калію на 494,3 мг, Кальцію на 238 мг, Магнію на 284 мг, Фосфору на 96 мг більше ніж в пшеничному борошні, що свідчить про доцільність використання даного борошна у технології прісного тіста для вареників.

На основі попереднього аналізу нами розроблено технологію «Млинцевий напівфабрикат із використанням льняної олії та шпинату». В якості

контрольного зразку у дослідженнях обрано рецептуру «Млинцевий напівфабрикат» (№1081) за «Збірником рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування».

З метою оптимізації рецептурного складу млинцевого напівфабрикату та визначення раціонального рівня внесення рослинних добавок, було проведено серію експериментальних досліджень із варіаціями у вмісті інгредієнтів. Зокрема, до складу виробу вводили льняну олію та шпинат як джерела біологічно активних речовин, харчових волокон і мікронутрієнтів.

Органолептичну оцінку дослідних зразків здійснювали за п'ятибальною шкалою, що передбачала аналіз основних органолептичних показників млинцевого напівфабрикату: зовнішнього вигляду, консистенції, смаку, запаху та загального враження від виробу. Результати дослідження дали змогу обґрунтувати оптимальне співвідношення компонентів, яке забезпечує найкращі органолептичні властивості та високу споживчу привабливість продукту. (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

**Органолептична оцінка млинцевого напівфабрикату із використанням
льняної олії та шпинату**

Зразок	Показники					
	Зовнішній вигляд	Колір	Консис- тенція	Запах	Смак	Загаль на оцінка
	Коефіцієнти вагомості					
	0,1	0,1	0,2	0,3	0,3	
Контроль	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Дослід 1 (1 г олії та 10 % шпинату)	4,9	4,9	4,8	4,8	4,9	4,9
Дослід 2 (2 г олії та 15 % шпинату)	4,8	4,9	4,8	4,8	4,9	4,8
Дослід 3 (3 г олії та 20 % шпинату)	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9	4,9
Дослід 4 (3 г олії та 25 % шпинату)	4,6	4,8	4,6	4,7	4,7	4,6

На основі результатів органолептичної оцінки дослідних зразків встановлено, що оптимальним варіантом рецептурного складу є використання шпинатного пюре у кількості 20% від маси молока, а також повна заміна традиційної соняшникової олії на льняну олію. Саме при такому співвідношенні інгредієнтів забезпечується найкраща органолептична якість напівфабрикату, зокрема привабливий зовнішній вигляд за рахунок шпинатного пюре, однорідна консистенція та гармонійний смаковий профіль.

Перевищення рекомендованої кількості функціональних добавок призводить до погіршення текстури млинцевого напівфабрикату, що негативно позначається на його споживчих властивостях і є технологічно недоцільним.

У результаті проведених технологічних випробувань було розроблено оновлену технологію виробництва млинцевого напівфабрикату із застосуванням льняну олії та шпинату, що схематично представлена на рис. 3.1.

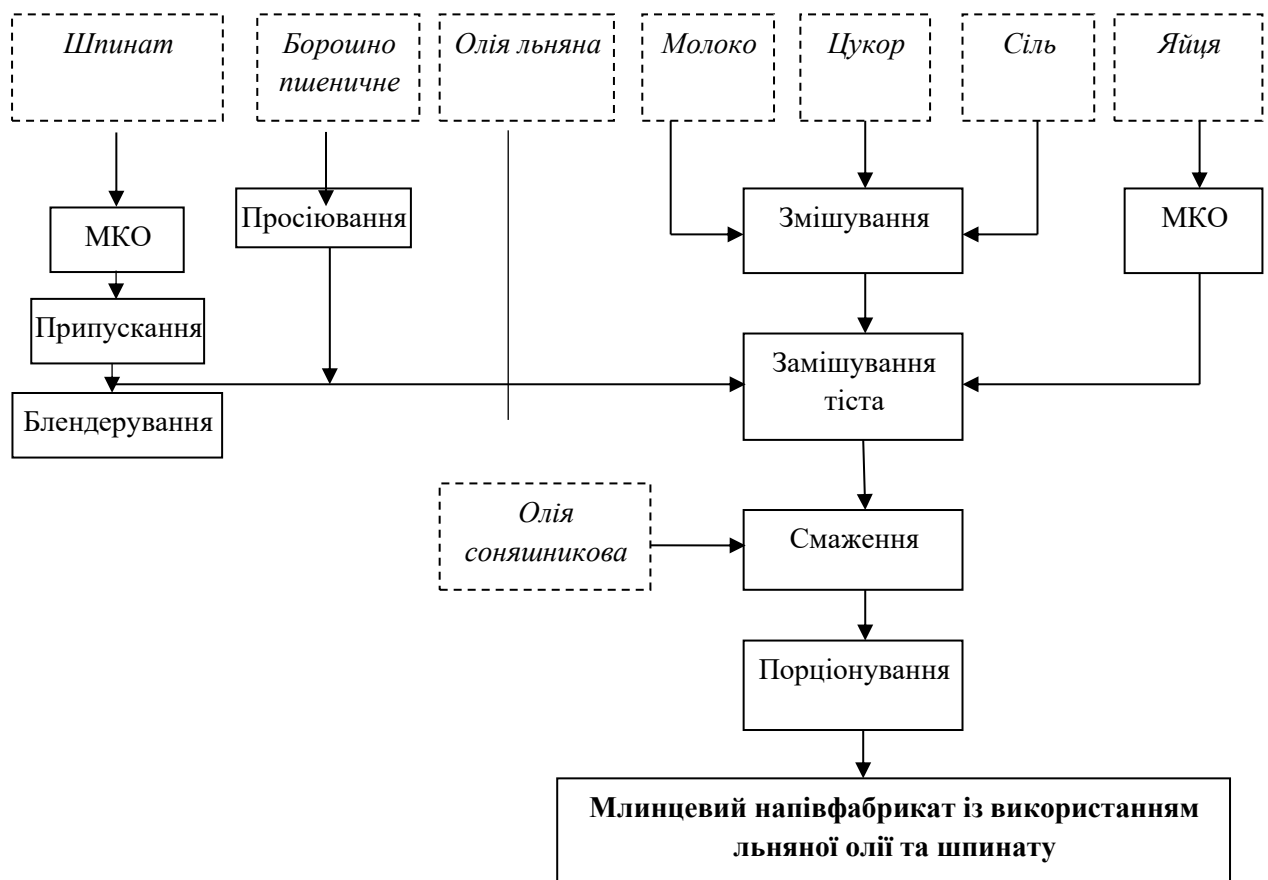


Рис. 3.1. Технологія млинцевого напівфабрикату із використанням льняної олії та шпинату

Аналіз хімічного складу контрольного та дослідного зразків млинцевого напівфабрикату, результати якого подано у додатку Б, підтверджує ефективність використання функціональних рослинних інгредієнтів – льняної олії та шпинату – для оптимізації рецептурного складу та розширення асортименту борошняних страв у ресторані «Шо Шо».

Експериментальні дослідження засвідчили, що удосконалена рецептура сприяє значному підвищенню вмісту біологічно активних речовин, що мають важливе значення для підтримки фізіологічних функцій організму. Порівняно з традиційною рецептурою, у дослідному зразку зафіксовано зростання наступних показників:

- білок — на 83%, що сприяє стимуляції розумової діяльності та відновним процесам;
- кальцій — на 108,9%, необхідний для формування кісткової тканини та зубів;
- фосфор — на 20%, що бере участь в енергетичному та пластичному обміні;
- залізо — на 19,6%, як основний мікроелемент у процесі кровотворення;
- фолієва кислота — на 88,6%, що забезпечує синтез нуклеїнових кислот і стабільну роботу імунної системи;
- токоферол (вітамін Е) — на 813,6%, що чинить антиоксидантну дію, бере участь у тканинному диханні, формуванні гемоглобіну й еритроцитів, а також запобігає гіперкоагуляції крові.

Таким чином, використання в технології млинцевого напівфабрикату льняної олії та шпинату дозволяє не лише підвищити харчову цінність продукту, а й сформувати його як продукт профілактичного призначення, придатний для щоденного вживання в раціонах з підвищеною потребою в білках, мікроелементах та вітамінах.

Розроблену рецептуру борошняної страви для ресторану «Шо Шо» «Вареники на амарантовому борошні з куркою» наведено в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Рецептурний склад «Вареники на амарантовому борошні з куркою»

Найменування сировини	Контроль	Дослід
Тісто для вареників		
Яйце куряче	5	5
Жовток	13	13
Борошно пшеничне	23	20,7
Оливкова олія	3,0	3
Сіль	0,32	0,32
Амарантове борошно	-	2,3
Вихід	40,0	40,0
Фарш для вареників		
Курятина	47	47
Сир «Чеддер»	6	6
Вершки, 30%	5	5
Молоко	5	5
Сіль	0,3	0,3
Вихід	60,0	60,0
<i>Напівфабрикат «Вареники на амарантовому борошні з куркою»</i>	<i>100</i>	<i>100</i>
<i>Вихід варених вареників на амарантовому борошні з куркою</i>	<i>115</i>	<i>115</i>

Технологічну схему борошняної страви – «Вареники на амарантовому борошні з куркою», наводимо у вигляді рис. 3.2.

Хімічний склад контрольного та дослідного зразків розробленої борошняної страви для ресторану «Шо Шо» наведено у додатку В. Аналіз експериментальних даних засвідчив, що часткова заміна пшеничного борошна на амарантове, дозволяє значно покращити нутрієнтний склад готової страви, зокрема, у дослідному зразку зафіксовано:

➤ збільшення вмісту білка на 7,55% — що сприяє підвищенню загальної харчової цінності;

➤ зростання рівня харчових волокон на 34,72%, що позитивно впливає на роботу шлунково-кишкового тракту;

➤ збагачення страви мінеральними елементами (залізом, кальцієм, фосфором) та вітамінами, зокрема групи В та Е.

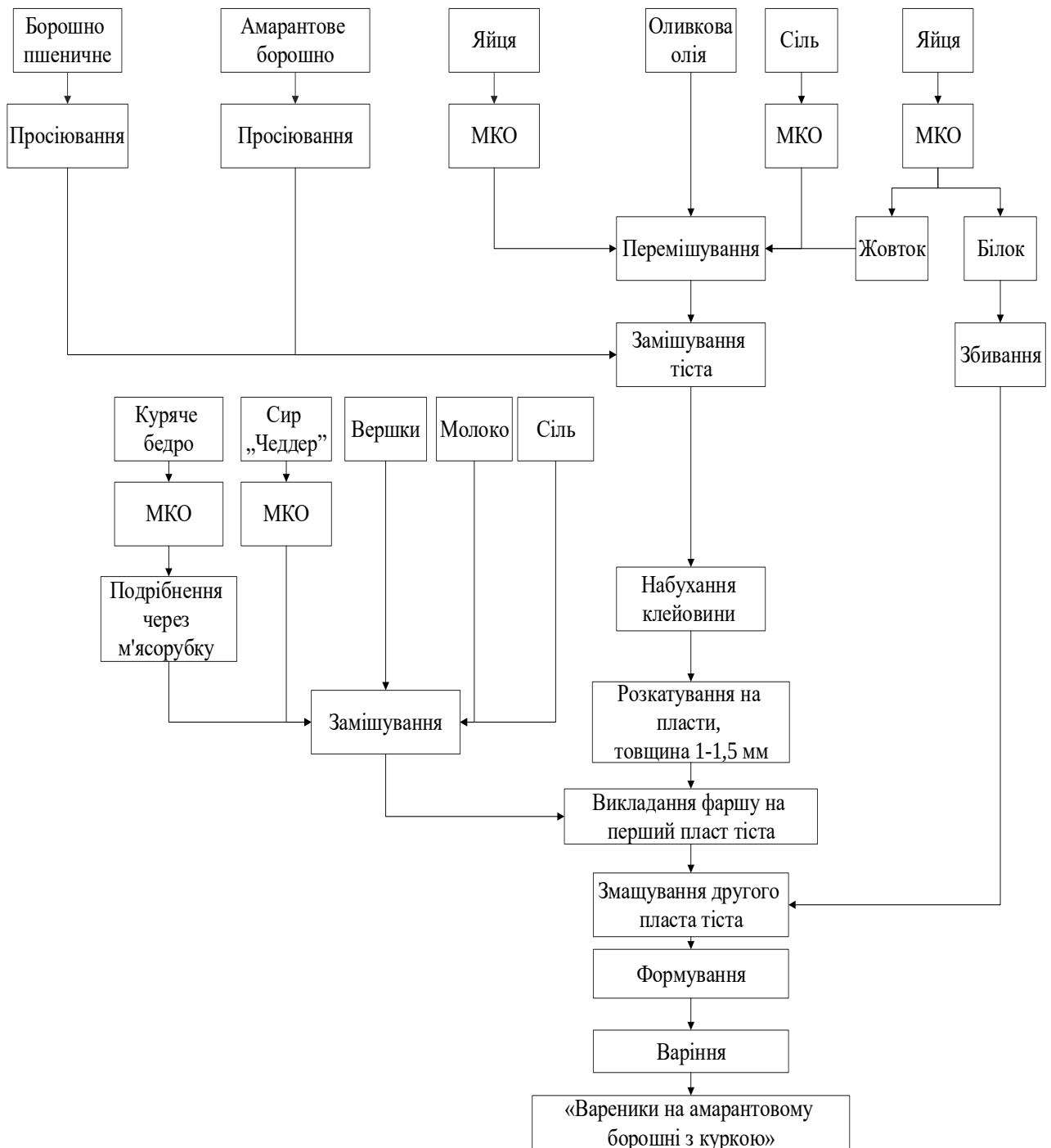


Рис. 3.2. Технологічна схема приготування борошняної страви «Вареники на амарантовому борошні з куркою»

На основі результатів розрахунків хімічного складу та якісної оцінки запропонованих борошняних страв, нами доцільно визначено раціональну

кількість внесеної рослинної сировини у складі рецептур. За підсумками проведених досліджень було розроблено дві технології борошняних страв: «Млинцевий напівфабрикат із використанням льняної олії та шпинату»; «Вареники на амарантовому борошні з куркою».

Запропоновані удосконалені технології борошняних страв відповідають сучасним вимогам щодо зниження енергетичної цінності, збалансованого вмісту білків, жирів і вуглеводів, а також збагачення есенціальними нутрієнтами. Дані вироби рекомендовано до впровадження у меню ресторану «Шо Шо», як елементи функціонального харчування, що сприяють розширенню асортименту оздоровчих страв з підвищеною поживною цінністю.

Таким чином, розробка технологій борошняних страв у піцерії «Шо Шо» ґрунтується на інтеграції класичних кулінарних традицій з інноваційними підходами до харчування, що дозволяє формувати конкурентоспроможний асортимент, задовольняти запити сучасних споживачів і підтримувати високі стандарти якості продукції.

3.2. Оновлення концептуального меню та виробничої програми закладу ресторанного господарства «Шо Шо»

В умовах реалій сьогодення та високої конкуренції на ринку ресторанних послуг, адаптація асортиментної політики до сучасних гастрономічних трендів є необхідною складовою ефективної діяльності будь якого закладу ресторанного господарства. У зв'язку з цим у ресторані «Шо Шо», було здійснено аналіз існуючого меню та розроблено стратегію його оновлення, з урахуванням споживчих вподобань, сезонності сировини, технологічних можливостей закладу та принципів здорового харчування.

Основна концепція меню ресторану «Шо Шо» - це поєднання автентичних італійських кулінарних традицій із локальними гастрономічними акцентами, що забезпечує впізнаваність бренду та задоволення різних смакових потреб

споживачів. Розширення меню передбачає збереження основного напрямку (приготування піци), доповненого новими позиціями борошняних страв з використанням локальної сировини та сезонними інгредієнтами.

Запропоновано розширити впровадивши в меню розроблені удосконалені технології борошняних страв в підрозділі 3.1. також вважаємо за доцільне в подальшому впровадити удосконалені технології за наступними групами меню:

➤ *борошняні вироби*: піца на цільнозерновому та рисовому тісті, паста власного виробництва, лазанья з овочами;

➤ *салати*: сезонні варіанти з додаванням фермерських овочів, соусів на основі йогурту та оливкової олії;

➤ *закуски*: фокачча з натуральними травами, хлібні палички з різними соусами;

➤ *впровадити групу страв спеціального призначення, яка включатиме наступні страви та вироби*: піца з рослинними альтернативами м'яса та сиру, безглютенові основи, страви з високим вмістом клітковини;

➤ *десерти*: міні-піца з фруктами, мафіни з льоном, мусові вироби з пюре сезонних ягід.

У ході проведення дослідження нами спрогнозовано динаміку відвідування закладу ресторанного господарства «Шо Шо», врахувавши його режим роботи, тривалість прийому їжі, коефіцієнт завантаженості.

В таблиці 3.4. наведено результати, щодо прогнозування денної динаміки попиту ресторану «Шо Шо» на 80 місць з урахуванням вищенаведених показників.

Таблиця 3.4

Прогнозована динаміка відвідування ресторану «Шо Шо» на 80 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за 1 год, (разів)	Заповненість зали (частка одиниці)	Кількість відвідувачів, чол.
8-9	40	1,5	0,1	12
9-10	40	1,5	0,4	48

Закінчення таблиці 3.4

10-11	40	1,5	0,2	24
11-12	40	1,5	0,1	12
12-13	40	1,5	0,1	12
13-14	60	1,0	0,6	30
14-15	60	1,0	0,7	35
15-16	60	1,0	0,9	45
16-17	60	1,0	0,7	35
17-18	40	1,5	0,4	30
18-19	40	1,5	0,1	8
19-20	60	1,0	0,7	35
20-21	120	0,5	0,5	20
21-22	60	1,0	0,2	16
Всього відвідувачів за день				240
Денна оборотність разів				3,0

Враховуючи загальну кількість відвідувачів протягом доби, а також коефіцієнти споживання груп страв в ресторані «Шо Шо» на 80 місць, розраховану денну кількість страв, яка реалізовуватиметься в ресторані протягом доби. Розрахунки, наведено у додатку Г

З метою удосконалення виробничої програми ресторану «Шо Шо» необхідно:

- ✓ впровадження нових технологічних карт, адаптованих до альтернативної сировини, страв та виробів;
- ✓ модифікацію режимів теплової обробки для нових страв із розрахунком на збереження біологічної цінності інгредієнтів;
- ✓ автоматизацію процесів замовлення та контролю виробництва шляхом оновлення POS-системи;
- ✓ залучення персоналу до навчання з метою освоєння нових технологій, зокрема роботи з безглютеновим тістом і ферментованими продуктами.

Оновлення концептуального меню та виробничої програми закладу ресторанного господарства «Шо Шо» дасть змогу:

- забезпечити зростання кількості постійних відвідувачів завдяки привабливому та різноманітному меню;
- підвищити рентабельності ресторану за рахунок оптимізації технологій і зменшення списань;
- сформувати позитивний імідж закладу як такого, що піклується про гастрономічну культуру та здоров'я клієнтів;
- розширити сегмент споживачів, зокрема серед прихильників вегетаріанської, безглютенової та дієтичної кухні.

Таким чином, оновлення концептуального меню та виробничої програми ресторану «Шо Шо» є стратегічним кроком у підвищенні конкурентоспроможності закладу, формуванні сучасної кулінарної ідентичності та адаптації до запитів ринку ресторанних послуг.

3.3. Організація роботи лінії з виробництва борошняних страв та підбір технологічного устаткування у закладі ресторанного господарства «Шо Шо»

На основі проведених досліджень та детального опису в попередніх розділах процес виробництва борошняних страв у ресторані «Шо Шо» відбувається у гарячому цеху, де є окремо передбачена лінія. Організація роботи технологічної лінії з виробництва борошняних страв у ресторані «Шо Шо» базується на принципах раціонального розміщення виробничих зон, поточної організації праці та ефективного використання устаткування. Враховуючи специфіку основного асортименту борошняних страв – ключовим завданням є забезпечення безперервного циклу виробництва, скорочення технологічного часу та підвищення якості кінцевого продукту.

Виробнича лінія з приготування борошняних страв включає такі основні етапи:

- підготовка сировини – просіювання борошна, зважування інгредієнтів, контроль якості сировини;
- приготування тіста – змішування в тістомісильній машині, ферментація або витримка;
- формування виробів – розкачування, нарізання, дозування начинки (для вареників, млинців), нарізання локшини, пасты;
- термічна обробка – смаження (для млинців), варіння (вареники, локшина, паста);
- оформлення та подача – нарізання, декорування, подача на сервірувальному посуді;
- мийна зона – очищення інвентарю, тари та робочого інструменту.

З урахуванням обсягів виробництва, площі гарячого цеху та асортименту страв, доцільно використовувати професійне устаткування на лінії з виробництва борошняних страв (табл. 3.5)

Таблиця 3.5

Устаткування лінії з виробництва борошняних страв для

ресторану «Шо Шо» Устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Борошнопросівач	Каскад	1	410	560	0,22
Тістомісильна машина	TF42 2V	1	490	790	0,38
Стіл виробничий з полкою та бортом	СОН-15/6БН	2	1500	600	1,8
Ванна мийна	BM2/63ОН	1	1260	630	0,79
Раковина для миття рук	RADA	1	450	450	0,2
Бак для сміття	БО-30	1	300	300	0,09
Холодильна шафа	RS13RX2F	1	1440	780	1,12
Ваги електронні	CAS SW-20	2	350	325	--
Стелаж кухонний	СК-10/6	1	1000	600	0,6
Машина кухонна універсальна (м'ясорозрихлювач, перемішувальний механізм)	FT30-955	1	550	350	0,19
Слайсер	RGV Lusso 22G	1	448	363	-
Плита електрична з жаровою шафою	ES-47/P	1	800	700	0,56
Корисна площа лінії					5,95
Площа лінії, м²					8,0

Проведені розрахунки необхідного устаткування дозволили встановити, що площа лінії під виробництво борошняних страв становить 8 м². Таким чином, раціонально організована лінія з виробництва борошняних страв у піцерії «Шо Шо» забезпечує оптимальне використання ресурсів, скорочення виробничого часу, збереження поживної цінності сировини та високий рівень якості готових страв.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

На основі проведених досліджень у межах виконання кваліфікаційної роботи на тему «Удосконалення технології борошняних страв на матеріалах закладу ресторанного господарства «Шо Шо»» було досягнуто поставлену мету та вирішено комплекс завдань, що охоплюють теоретичне обґрунтування, практичні дослідження та проєктну розробку виробничих рішень.

У першому розділі, проведено аналітичний огляд літературних джерел щодо існуючих технологій виготовлення борошняних страв. Встановлено, що найбільш популярними та вживаними є борошняні страви із прісного тіста: вареники, млинці, галушки, локшина тощо.

Обґрунтовано параметри виробництва борошняних страв у закладах ресторанного господарства України та світу. Виявлено тенденцію до використання альтернативних видів борошна, зниження енергетичної цінності, підвищення нутрієнтної насиченості.

У другому розділі роботи, охарактеризовано організаційно-економічні та виробничі особливості закладу ресторанного господарства «Шо Шо» як прикладу сучасного формату міської піцерії з авторським підходом до формування асортименту.

Проаналізовано технологічну і проєктну діяльність закладу. Визначено, що виробничі потужності й технологічне устаткування дозволяють здійснювати розширення меню борошняними стравами на основі інноваційних рецептур.

Досліджено особливості організації виробництва борошняних страв у піцерії «Шо Шо». Виявлено потребу в оновленні технологічних карт, впровадженні функціональної сировини, перегляді виробничого циклу.

– Розроблено та впроваджено нові технології борошняних страв: «Млинцевий напівфабрикат із використанням льняної олії та шпинату»; «Вареники на амарантовому борошні з куркою». Які мають підвищену харчову цінність і відповідають сучасним вимогам здорового харчування.

Запропоновано концепцію оновлення меню та виробничої програми

закладу. Розроблено рекомендації щодо розширення асортименту за рахунок функціональних борошняних страв.

Обґрунтовано доцільність підбору сучасного технологічного устаткування для ефективного функціонування лінії з виробництва борошняних страв. Визначено оптимальний склад і організацію роботи виробничої лінії, що включає технологічне зонування, функціональний розподіл персоналу та поетапну реалізацію виробничих операцій.

У ході проведення досліджень, пропонуємо:

- впровадити у практичну діяльність закладу ресторанного господарства «Шо Шо» розроблені рецептури борошняних страв для розширення функціонального сегменту меню;
- оновити технологічні карти з урахуванням нової сировинної бази та вимог до харчової безпеки;
- провести навчання персоналу щодо роботи з функціональною сировиною, зокрема з локальними рослинними інгредієнтами;
- поступово оновити виробниче устаткування для забезпечення високої якості приготування борошняних страв;
- використати результати досліджень для подальшої модернізації виробництва та створення сезонних і дієтичних пропозицій у меню закладу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Білан, С. В. *Технологія виробництва кулінарної продукції*. – Київ: Центр учбової літератури, 2020. – 312 с.
2. Литвиненко, А. І. *Сучасні технології приготування борошняних страв*. – Львів: Новий Світ, 2019. – 260 с.
3. Гуменюк, Н. О. Функціональні інгредієнти в кулінарії: перспективи використання // *Харчова промисловість*. – 2021. – № 2. – С. 45–49.
4. Дробот, В. І., & Беспалова, Л. А. *Харчові волокна в технологіях продуктів функціонального призначення*. – Харків: УкрНДПВТ, 2020. – 188 с.
5. Савченко, В. І. Технологічні особливості використання овочевих добавок у виробництві тіста // *Наукові праці ОНАХТ*. – 2022. – № 3. – С. 59–64.
6. Олійник, М. В. Використання альтернативних видів борошна у борошняних виробках // *Вісник ХНТУСГ ім. П. Василенка*. – 2021. – № 5. – С. 87–91.
7. Павлов, О. В. *Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів*. – Київ: Центр учбової літератури, 2018. – 284 с.
8. Рибачук В.Д. Олія льону // *Фармацевтична енциклопедія*.
9. Криськова Л.П., Лялик А.Т. Ляна олія як джерело Омега-3 та Омега-6 поліненасичених жирних кислот // *Матеріали XX наукової конференції ТНТУ ім. І. Пулюя*, 2017.
10. Кравців Р.Й., Паска М.З., Личук М.Г. Льняна олія // *Сільський господар*, 2006, №1-2, с.25.
11. Амарант в цифрах: які речовини, в якій кількості містить ця прекрасна рослина [Електронний ресурс]. Режим доступу : <http://amaranth – association.com> (дата звернення: 03.05.2025).
12. Оцінка якості продуктів переробки амаранту : Львівські дослідження встановили, що борошно амаранту може замінити м'ясну сировину під час виробництва м'ясних товарів. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://amaranth – association.com> (дата звернення: 04.05.2025).

13. Скуріхін І. М. Хімічний склад харчових продуктів: Книга 1: Довідні таблиці вмісту харчових речовин і енергетичної цінності харчових продуктів. / І. М. Скуріхін, М. Н. Волгарьова, переробив і доп. / – М. : ВО «Агропромиздат», 1987. – 224с.

14. Шпинат: користь і шкода органічного суперфуду URL: <https://fitomarket.com.ua/ua/fitoblog/shpinat-polza-ili-vred> (дата звернення: 01.05.2025).

15. Архіпов В. В., Іваннікова Т. В., Архіпова А. В. та ін. Ресторанна справа: асортимент, технології управління якістю в сучасному ресторані. Київ: ІНОКС, 2007. 382 с.

16. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. Київ: Кондор, 2013. 504 с.

17. Дорохіна М. О., Капліна Т. В. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: навч. посіб. Київ: Кондор, 2010. 280 с.

18. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства: опорний конспект лекцій. Ч. 2. Київ: КНТЕУ, 2011. 182 с.

19. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2010. 294 с.

20. Патент на корисну модель. Спосіб виробництва локшини із порошком *Atherina pontica* / Кравченко М. Ф., Данилюк І. П., Федорова Д. В. // Патент № 128309 від 10.09.2018, Бюл. № 17.

21. Патент на корисну модель. Спосіб виробництва пельменів із порошком *Atherina pontica* / Кравченко М. Ф., Данилюк І. П. // Патент № 147867 від 16.06.2021 р.

22. Пересічний М. І., Мазаракі А. А., Кравченко М. Ф. та ін. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія / за ред. М. І. Пересічного. 2-ге вид., переробл. та допов. Київ: КНТЕУ, 2012. 1116 с.

23. Кравченко М. Ф., Криворучко М. Ю., Антоненко А. В. Безпечність нових борошняних виробів на основі пророщеного зерна пшениці. Прогресивні техніка

та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. 2014. Вип. 1. С. 51–58.

24. Кравченко М., Піддубний В., Данилюк І. Якість кулінарних виробів на основі борошняної суміші з порошком *Atherina pontica*. Товари і ринки. № 2. 2022. С. 104-116.

25. Дробот В. Поговоримо ще раз про харчові добавки та їх функціональну роль в технологічному процесі. Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. 2011. №5. С. 8–10.

26. Головка М. П., Чуйко М. М. Дослідження вітчизняного ринку макаронних виробів і виявлення споживчих переваг, що визначають ситуацію на ринку. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2010. Вип. 1. С. 577–584.

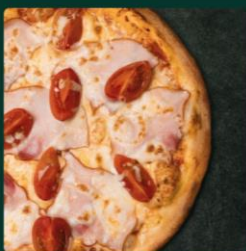
27. HoReCa: навч. посіб. у 3 т. Т. 2. Ресторани / за ред. А. А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2017. 426 с.

ДОДАТКИ

Меню ресторану «Шо Шо»

Сніданки (09:00-12:00)			
			
Вівсянка з кокосовим молоком та фруктами вівсяні пластівці, банан, горіх мигдаль, кокосове молоко, цукор, м'ята, сезонні фрукти та ягоди.	Американський сніданок Бекон копчений, кавасоля в томатному соусі, ковбаска мисливська, листя салату, помідори чері, яйце куряче, хліб цільозерновий власного виробництва.	Скрембл із страчателло Яйце куряче, вершки, крем сир, томати чері, авокадо, сік лайму, зелена олія, сир страчателла, мікрогрін.	Бріош з беконовим джемом та яєчною бріош, авокадо, м'якотию беконовий джем, крем сир, мікрогрін, томати чері, морква міні, соус сирний, цибулевий кранч, нитки чілі.
			
Закритий панкейк з бананом та шоколадною пастою панкейк, шоколадна паста, банан, мигдалеві пластівці, цукрова пудра, попкорн карамельний.	Омлет з шинкою та сиром омлет із трьох яєць, сир твердий, шинка, чері, зелень.	Гуакамоле на бріоші Авокадо приправлене оливковою олією та соком лайму, подається на булочці бріош із в'яленими томатами, чері та базиліком. Страву пропонуємо доповнювати яйцем пашот, лососем, креветками, курячим філе, іншими додатками на власний смак.	Закритий панкейк із заварним кремом панкейк, заварний крем, згущене молоко, фрукти по сезону, мигдалеві пластівці, попкорн карамельний.
145 грн. Обрати	125 грн. Обрати	170 грн. Обрати	180 грн. Обрати
			
Кукурудзяні оладки з лососем оладки з солодкою кукурудзою та зеленню, лосось власного посолу, помідори чері, мікс салату та хіяші вакаме, соус Цезар.	Тортилья з креветками Тортилья обсмажена з омлетом, креветки тигрові, мікс салату, томати чері, перець болгарський, майонез в/в, крем із авокадо.	Сирники з полуницею Сирники з полуницею та сметаною	Боул з лососем Листя салату, авокадо, лосось власного посолу, помідори чері, сир фета, яйце пашот, рисові кульки, майонез гострий, медово-цитрусова заправка, кунжут, лимон.
177 грн. Обрати	270 грн. Обрати	195 грн. Обрати	290 грн. Обрати

Піци



Піца з помідорами чері та моцарелою

тісто, соус, сир, шинка, помідори чері, моцарела, пармезан (450г / 950г)

218 грн.

[Обрати](#)



Цезар

тісто, соус, сир, куряче філе, бекон, помідор, мікс салатів, соус "Цезар", пармезан (450г / 1000г)

260 грн.

[Обрати](#)



Капрічоза

тісто, соус, сир, шинка, моцарела, печериці свіжі, каперси, пармезан (430г / 950г)

217 грн.

[Обрати](#)



Вегетаріано

тісто, соус, сир, помідор, печериці свіжі, маслини, перець свіжий, кукурудза (470г / 850г)

208 грн.

[Обрати](#)

Активация Windows



Європейська

тісто, соус, сир, сальмі, печериці свіжі, каперси, мисливський ковбаски, пармезан (410г / 900г)

213 грн.

[Обрати](#)



Гавайська

тісто, вершковий соус, сир, куряче філе, ананас, оливки, моцарела, пармезан (400г / 950г)

244 грн.

[Обрати](#)



Папероні

тісто, соус, ковбаса папероні, моцарелла (430г / 1100г)

215 грн.

[Обрати](#)



Чотири сири

тісто, вершковий соус, сир, моцарела, фета, сир / Лазур, базилік, пармезан (410г / 850г)

245 грн.

[Обрати](#)



Піца Фрі

тісто, вершковий соус, сир, картопля фрі, сальмі, моцарела, помідори, базилік, пармезан (500г / 1000г)

267 грн.

[Обрати](#)



Піца Цезар з лососем

основа, вершковий соус, лосось с/с, помідори чері, моцарела, сир твердий, мікс салату, соус Цезар (400г / 1100г)

345 грн.

[Обрати](#)



Піца із запеченим лососем

основа, вершковий соус, лосось свіжий, помідори чері, моцарела, сир твердий, руккола (410г / 940г)

310 грн.

[Обрати](#)



Піца Селянська

основа, червоний соус, папероні, шинка, огірок солений, помідори чері, моцарела, цибуля кримська, (450г / 950г)

213 грн.

[Обрати](#)



Піца з Унагі

Суші

Каліфорнійські роли



Каліфорнія в кунжуті з лососем

лосось, норі, крем-сир, опірок, кунжут, імбир, васабі

236 грн.

[Обрати](#)



Каліфорнія в кунжуті з слабосоленим лососем

лосось слабосолений, норі, крем-сир, опірок, кунжут, імбир, васабі

240 грн.

[Обрати](#)



Каліфорнія в кунжуті з копченим лососем

лосось копчений, норі, крем-сир, опірок, кунжут, імбир, васабі

255 грн.

[Обрати](#)



Каліфорнія в ікрі з лососем

лосось, норі, крем-сир, авокадо, ікра коріюшки, імбир, васабі

330 грн.

[Обрати](#)



Каліфорнія в ікрі з слабосоленим лососем

лосось слабосолений, норі, крем-сир, авокадо, імбир, васабі

330 грн.

[Обрати](#)



Каліфорнія в ікрі з копченим лососем

лосось копчений, норі, ікра коріюшки, авокадо, крем-сир, імбир, васабі

356 грн.

[Обрати](#)

Салати



Цезар з куркою

мікс салату, помідори чері, філе куряче, бекон, соус цезар, сир пармезан

230 грн.

[Обрати](#)



Грецький

мікс салату, огірки, помідори, перець болгарський, оливки, сир фета, олія оливкова, цибуля кримська

157 грн.

[Обрати](#)



Теплий з телятиною

філе яловиче Стриплоін, помідори чері, перець болгарський, цибуля порей, мікс салату, рукола, медово-цитрусовий соус

315 грн.

[Обрати](#)



З тигровою креветкою

мікс салату, тигрові креветки, авокадо, помідори чері, сир пармезан, соус

327 грн.

[Обрати](#)



Цезар з лососем

мікс салату, помідори чері, яйце перепелине, лосось с/с, сир пармезан, соус Цезар

273 грн.

[Обрати](#)



Салат з печеними овочами

мікс салату, баклажан, шампіньйон, картопля по-селянськи, помідори чері, сир кисломолочний, сметана, часниковий соус

198 грн.

[Обрати](#)



Салат хіяші з горіховим соусом

170 грн.

[Обрати](#)



Салат Нісуз

мікс салату, перець солодкий, перепелині яйця, свіжий тунець, чері, соус тонатто (майонез в.в, каперси, тунець консервований, лимон, ікра коріюшки), крем бальзаміко, мікс кунжуту.

230 грн.

[Обрати](#)

Холодні закуски



Сирне плато

Пармезан, міні брі, дор-блю, брі, моцарелла міні у травах, мед, ягоди по сезону, оливки фаршировані, мигдаль, крекер, фісташки грісіні

790 грн.

[Обрати](#)



М'ясне плато

Паштет печінковий із злаковими хлібцями, копла, копчене качине філе, сир в'ялене куряче філе, ковбаса парманилло, кабаноси, перчики фаршировані сиром, в'ялені оливки, мариновані чілі перчики, калерси.

560 грн.

[Обрати](#)



Рибне плато

Лосось власного посолу, вугор, креветка тигрова обсмажена на вершковому маслі з часником, рибна намазка із тобіко, смажена тортілья, кильця кальмар фрі, калерси, оливки фаршировані, оливки в'ялені, лайм.

790 грн.

[Обрати](#)



Булочка

Булочка

4 грн.

[Обрати](#)



Асорті до пива

Сир сулугуні, тортілья, кабаноси, курхан (філе куряче сирокопчене)

230 грн.

[Обрати](#)



Сальса з авокадо

авокадо, помідори, базилік, лимон, запашне фокачо

193 грн.

[Обрати](#)



Сет намазанонок

Намазка овочева з в'яленими томатами, чіабата; намазка рибна з ікрою корюшки, хліб цільнозерновий; паштет печінковий з фісташками, бріюш.

320 грн.

[Обрати](#)



Печінковий паштет

куряча печінка, ріпчаста цибуля, підсмажений бріюш, фісташка, ягоди по сезону, мікрогрін

158 грн.

[Обрати](#)

Перші страви



Солянка

Солянка

96 грн.

[Обрати](#)



Бульйон курячий з локшиною та перепелиним яйцем

Бульйон курячий з локшиною, перепелиним яйцем, бейбі морква та зелень

78 грн.

[Обрати](#)



Борщ червоний з м'ясом та булочкою

85 грн.

[Обрати](#)



Том-Ям з лососем та морепродуктами

297 грн.

[Обрати](#)

Млинці та пироги

Млинці



млинець із полуницею

млинець із полуницею та заварним кремом

175 грн.

[Обрати](#)



З курячим м'ясом, грибами та сиром

105 грн.

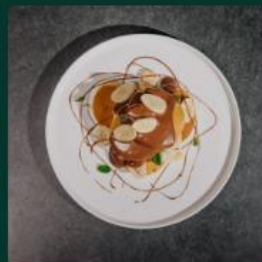
[Обрати](#)



З лососем, шпинатом та крем-сиром

256 грн.

[Обрати](#)



Панкейки в асортименті

пасеровані яблука, ягідне пюре, згущене молоко, шоколадна паста

103 грн.

[Обрати](#)



Шоколадний млинець

**Порівняльна характеристика нутрієнтного складу «Вареники з куркою» та
«Вареники на амарантовому борошні з куркою»**

Показники	Контрольний зразок	Дослідний зразок	Різниця, +/-	Відхилення
Білки, г	13,1	14,09	0,99	7,55%
Жири, г	14,11	13,89	0,22	1,55%
Вуглеводи, г	16,59	15,72	0,87	5,24%
Клітковина, г	0,72	0,97	0,25	34,72%
Мінеральні речовини				
Na, мг	285,34	310,09	24,75	8,67%
K, мг	123,13	206,3	83,17	67,54%
Ca, мг	67,0	82,42	15,42	23,01%
Mg, мг	13,81	22,37	8,56	61,98%
P, мг	148,35	159,02	10,67	7,19%
Fe, мг	1,31	1,79	0,48	36,64%
Zn, мг	0,778	0,798	0,02	2,57%
Селен, мкг	7,98	15,86	7,88	98,74%
I, мкг	3,24	30,84	27,6	9,5 разів
Вітаміни				
B ₁ , мг	0,092	0,106	0,014	15,21%
B ₂ , мг	0,088	0,102	0,014	15,9%
B ₅ , мг	0,43	0,44	0,01	2,32%
B ₆ , мг	0,167	0,168	0,001	0,59%
B ₉ , мкг	7,12	12,93	5,81	81,6%
PP, мг	2,06	2,105	0,045	2,18%
C, мг	0,024	0,045	0,021	87,5%

**Хімічний склад млинцевого напівфабрикату із використанням льняної олії
та шпинату**

Показник	Контроль	Дослід	Різниця, од	Різниця, %
Білок, г	7,74	14,16	6,42	83,0
Жир, г	7,66	7,90	0,24	3,2
Вуглеводи, г	34,24	30,50	-3,74	-10,9
Харчові волокна, г	3,23	3,74	0,50	15,6
Енергетична цінність, ккал	232,73	210,40	-22,33	-9,6
<i>Вітаміни</i>				
-тіамін, (В ₁), мг	0,25	0,23	-0,02	-6,4
-рибофлавін, (В ₂), мг	0,23	0,24	0,01	5,0
-піридоксин, (В ₄), мг	24,87	25,52	0,65	2,6
-фолієва кислота, (В ₉), мкг	16,12	30,40	14,28	88,6
-ніацин, (РР), мг	1,20	1,26	0,06	5,2
-токоферол, (Е), мг	0,87	7,98	7,11	813,6
<i>Макроелементи</i>				
- кальцій, (Са), мг	119,48	249,56	130,08	108,9
-калій, (К), мг	244,30	296,86	52,56	21,5
-магній, (Mg), мг	70,26	92,90	22,64	32,2
-фосфор, (Р), мг	240,90	289,14	48,24	20,0
<i>Мікроелементи</i>				
-залізо, (Fe), мг	1,80	2,15	0,35	19,6
-селен, (Se), мкг	9,17	10,23	1,06	11,5
- йод, (I), мкг	8,47	9,06	0,59	7,0

**Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах у
ресторані «ШО ШО» на 80 місць**

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви та напої	0,2	48
Холодні закуски	1,2	288
Гарячі закуски	0,4	96
Супи	0,18	43
Основні гарячі страви	1,2	288
Соуси	0,3	73
Солодкі страви	0,4	96
Гарячі напої	0,5	120
Напої власного виробництва	0,2	48
Разом		1100
Охолоджувальні напої	0,2 л	48
Вино-горілчані напої	0,05 л	12
Пиво, л	0,3 л	72
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	0,05 кг	12