

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

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему: «Удосконалення страв з дичини та їх якість на матеріалах ресторану
«Flora Club»**

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

_____ Терицану Вадима Васильовича

Науковий керівник роботи
канд. техн. наук, доцент

_____ Романовська Ольга Леонідівна

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

_____ Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2025**

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З ДИЧИНИ.....	5
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з дичини.....	5
1.2. Обґрунтування параметрів виробництва страв з дичини у зкладах ресторанного господарства України та світу.....	8
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ДИЧИНИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «FLORA CLUB» М. ЧЕРНІВЦІ.....	12
2.1. Характеристика ресторану «Flora Club».....	12
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «Flora Club».....	18
2.3. Організація процесу обслуговування споживачів у ресторані «Flora Club».....	27
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЮ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ДИЧИНИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «FLORA CLUB» М. ЧЕРНІВЦІ.....	31
3.1. Розробка та впровадження інноваційної технології паштету з дичини з гранатовим желе.....	31
3.2. Якість та поживна цінність паштету з дичини з гранатовим желе.....	36
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	41
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	43
ДОДАТКИ.....	47

ВСТУП

Актуальність теми. Сучасна кулінарія постійно розвивається, впроваджуючи нові технології приготування страв та вдосконалюючи традиційні рецептури. Одним із перспективних напрямів у ресторанному бізнесі є використання дичини, що відзначається унікальними смаковими якостями, високою поживною цінністю та екологічною чистотою. Дичина традиційно займає важливе місце у гастрономічній культурі багатьох народів, однак її кулінарна обробка потребує спеціальних знань та навичок для досягнення оптимальних органолептичних характеристик.

Питання вдосконалення страв з дичини є актуальним у зв'язку зі зростанням інтересу споживачів до здорового харчування та натуральних продуктів. Використання сучасних технологій приготування дозволяє не лише покращити смакові властивості цих страв, а й забезпечити збереження їх корисних компонентів. Зокрема, застосування низькотемпературної обробки, маринування із використанням натуральних інгредієнтів та інноваційні методи термічної обробки сприяють створенню кулінарних виробів високої якості.

Метою даної роботи є дослідження шляхів удосконалення технологій приготування страв з дичини та оцінка їхньої якості відповідно до сучасних вимог ресторанного бізнесу та споживчих уподобань. У процесі виконання роботи будуть розглянуті основні методи підготовки та обробки дичини, визначено вплив різних технологічних прийомів на органолептичні властивості страв, а також розроблено рекомендації щодо покращення їх рецептури.

Об'єкт дослідження: технологія паштету з куріпки з гранатовим желе.

Предмет дослідження: ресторан на 150 місць, м'ясо диких птахів, органолептичні властивості, харчова цінність.

Методи дослідження включають аналіз наукових джерел з кулінарії та харчових технологій, експериментальне тестування різних методів обробки дичини, оцінку органолептичних показників готових страв, а також

використання математично-статистичних методів для обробки отриманих результатів.

Практична реалізація. Очікувані результати дослідження передбачають розробку ефективних методів покращення якості страв з дичини, що дозволить розширити асортимент продукції у закладах харчування, підвищити її конкурентоспроможність та задовольнити потреби сучасних споживачів. Вдосконалення технологій приготування сприятиме популяризації страв з дичини, підвищенню їхнього попиту та розвитку ресторанної індустрії в цілому.

Інформаційною базою дослідження є аналіз наукових праць, статей і монографій, присвячених інноваційним технологіям у кулінарії та обробці морепродуктів. Основними джерелами інформації стали роботи з харчової хімії, гастрономії, технологій обробки продуктів і ресторанного менеджменту. Також враховано дані експериментальних досліджень, результати впровадження сучасних методів маринування у провідних закладах ресторанного господарства та рекомендації експертів галузі. Використано міжнародні стандарти якості й безпеки харчових продуктів, а також аналітичні огляди трендів кулінарної індустрії.

РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З ДИЧИНИ

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з дичини

Аналіз наукових джерел дозволяє визначити основні технологічні параметри до приготування страв з дичини та їх удосконалення. В літературі приділяється значна увага питанням попередньої підготовки м'яса, вибору методів термічної обробки та використанню додаткових інгредієнтів для покращення смакових характеристик [1, 27-28].

Розвиток гастрономії та харчової промисловості сприяє впровадженню нових технологій, які підвищують якість страв, зберігають корисні властивості м'яса дичини та покращують його смакові характеристики. Сучасні підходи до приготування страв з дичини базуються на використанні передових технологій обробки, термічної обробки, маринування, текстурування та вакуумного пакування [2, 29-30].

Згідно з сучасними дослідженнями, попередня підготовка м'яса дичини включає етапи витримування, маринування та обробки спеціями. Витримування м'яса при контрольованих умовах сприяє його розм'якшенню та покращенню смакових якостей. Маринування, що включає використання кислот, ферментів або ефірних олій, дозволяє пом'якшити структуру м'яса та надати йому виразного аромату [3].

Щодо термічної обробки, наукові дослідження вказують на ефективність використання низькотемпературного приготування, яке дозволяє зберегти соковитість м'яса та його корисні властивості. Завдяки технології шокового заморожування (-40°C) зберігається структура м'яса, зменшується втрата вологи та запобігається утворенню великих кристалів льоду, які руйнують клітинну структуру продукту. Ця технологія широко застосовується для збереження м'яса дичини у закладах ресторанного господарства, що працюють

з сезонними продуктами. Популярними методами також є запікання, смаження та тушкування [4].

Сучасні технології дозволяють підвищити соковитість м'яса за допомогою гідратації – повторного насичення продукту вологою під вакуумом. Завдяки цьому способу можна покращити текстуру готової страви, особливо якщо м'ясо дичини було піддане тривалому зберіганню.

Крім того, сучасні технології включають застосування інноваційних пакувальних матеріалів, що сприяють збереженню органолептичних властивостей продукту під час зберігання. У січні 2025 року іспанські дослідники з Університету Політехніка Картахени (UPCT) у співпраці з компанією Labor Alimentaria розробили нові технології охолодження, знезараження та пакування для підвищення безпеки харчових продуктів та подовження терміну зберігання свіжого м'яса. Хоча дослідження було зосереджено на свинині, отримані результати можуть бути застосовані й до м'яса дичини. Використання інноваційних методів знезараження та активного пакування сприяє стабілізації мікробіологічного стану м'яса, що дозволяє зберігати його свіжість протягом 6-8 тижнів [5, 31-32].

Використання вакуумного готування (*sous vide*) набуває поширення через можливість досягнення оптимальної текстури продукту. Технологія «*Sous Vide*» (приготування у вакуумі при низьких температурах) набуває все більшої популярності у закладах ресторанного господарства. Цей метод дозволяє зберегти органолептичні властивості м'яса дичини, зменшити втрати ваги під час приготування та забезпечити мікробіологічну безпеку продукту. Дослідження показали, що використання «*Sous Vide*» сприяє покращенню текстури та смаку страв з дичини, а також подовжує термін їх зберігання [6].

Дослідження також свідчать про важливість поєднання м'яса дичини з натуральними інгредієнтами, такими як ягоди, гриби, прянощі, що допомагають підкреслити його природний смак. Закордонні дослідники також звертають увагу на використання натуральних інгредієнтів, таких як ягоди, трави та спеції, для маринування м'яса дичини. Це не лише покращує смакові

характеристики страв, але й підвищує їхню харчову цінність та антиоксидантні властивості. Дослідження показали, що використання натуральних маринадів сприяє зниженню окислювальних процесів у м'ясі та продовжує термін його зберігання [7, 33-35].

У сучасних ресторанах популярним стало використання ароматизованого копчення, де дим насичується додатковими смаками та ароматами за допомогою:

- трав (розмарин, чебрець, лаванда);
- ягід (ялівець, брусниця, смородина);
- фруктових порід дерева (вишня, яблуна, горіх).

Ця технологія дозволяє надавати стравам унікального смаку та зберігати їх натуральні властивості.

Сучасна гастрономія активно використовує текстуризатори (гідроколоїди), які дозволяють змінювати консистенцію страв з дичини, створюючи нові форми подачі. Популярними є:

- желе та пюре з м'яса дичини;
- емульсійні соуси з високою стабільністю;
- аеровані піни зі смаком дичини, які використовуються для гарніру або як складова високої кухні.

Ще одним сучасним методом приготування страв з дичини є ферментація. Ферментація є сучасною методикою для пом'якшення м'яса та підвищення його смакових якостей. До ферментованих маринадів часто додають:

- кисломолочні продукти (йогурт, кефір);
- натуральні ферменти (папаїн, бромелайн з ананаса, актинідин з ківі);
- солодові екстракти [8].

Ферментовані маринади дозволяють знизити жорсткість м'яса, а також надають йому більш ніжний смак.

Таким чином, сучасні дослідження закордонних вчених спрямовані на впровадження інноваційних технологій обробки, приготування та зберігання м'яса дичини, що дозволяє покращити якість страв, зберегти їхні корисні властивості та задовольнити зростаючі вимоги споживачів до безпеки та смаку продуктів.

Отже, на основі аналізу літературних джерел можна зробити висновок, що існуючі технології приготування страв з дичини є різноманітними та включають як традиційні, так і сучасні підходи. Вдосконалення цих технологій дозволить підвищити якість продукції та розширити її використання в закладах громадського харчування.

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

Дослідження хімічного складу м'яса різних видів птиці дозволяє обґрунтувати їхнє використання в різних системах харчування. Курятина та індичатина є оптимальними для дієтичного раціону, тоді як качатина, гусятина та перепілка мають високу гастрономічну цінність та використовуються в ресторанному сегменті. Різноманітність хімічного складу та текстури м'яса птиці відкриває широкі можливості для його застосування у харчовій промисловості та кулінарії [9, 36-39].

М'ясо птиці складається з кількох типів тканин, кожна з яких виконує специфічні функції та впливає на його харчові, органолептичні та технологічні властивості. Основними тканинами м'яса птиці є м'язова, сполучна, жирова та епітеліальна тканини.

М'язова тканина є головним структурним компонентом м'яса і становить близько 40–60% маси туші птиці. Вона відповідає за скорочувальні функції м'язів, а також визначає текстуру, ніжність і соковитість м'яса [10, 40-42].

М'язи складаються з м'язових волокон – довгих клітин (міоцитів), які містять білки актину і міозину. Волокна об'єднуються у пучки, які утворюють м'язи, покриті сполучнотканинною оболонкою (епімізієм) [11].

Білі (швидко скорочувальні) волокна – характерні для грудних м'язів птиці, мають низький вміст міоглобіну та забезпечують швидкі, але короткотривалі рухи.

Червоні (повільно скорочувальні) волокна – містять більше міоглобіну і мітохондрій, що забезпечує їхню витривалість. Переважають у м'язах ніжок птиці.

М'язова тканина містить воду – 65–75%, забезпечує соковитість м'яса; білки – 18–22%, переважно скорочувальні білки (актин, міозин, тропонін, тропоміозин); ліпіди – 1–5%, залежать від віку та виду птиці; вуглеводи – <1%, представлені глікогеном, який впливає на дозрівання м'яса; мінеральні речовини – 1–2%, калій, натрій, кальцій, залізо, фосфор [12].

Сполучна тканина формує опорний каркас м'язів та містить волокна колагену і еластину, які впливають на жорсткість м'яса. У м'ясі молодшої птиці колаген менш стійкий до теплової обробки, що робить його м'якшим.

Жирова тканина містить тригліцериди, фосфоліпіди та стероли. У птиці жир відкладається переважно в підшкірній клітковині, навколо внутрішніх органів і між м'язами. Жир птиці багатий на ненасичені жирні кислоти (олеїнова, лінолева, арахідонова), що робить його легкозасвоюваним [13, 43].

Ця тканина формує покриви організму та внутрішні оболонки органів. У складі м'яса птиці представлена залишками шкіри, яка містить кератин, а також секреторними клітинами залоз.

Будова і склад тканин м'яса птиці визначають його функціональні та харчові властивості. Високий вміст м'язової тканини, мінімальна кількість сполучної тканини та високий рівень ненасичених жирних кислот роблять м'ясо птиці легкозасвоюваним, поживним та корисним продуктом [14].

Виробництво страв з дичини у закладах ресторанного господарства є складним процесом, що передбачає врахування технологічних, економічних, організаційних і санітарно-гігієнічних норм та параметрів. У світовій практиці приготування дичини займає особливе місце в гастрономії, адже це м'ясо має високу поживну цінність, оригінальні смакові якості та значний попит серед поціновувачів вишуканої кухні. В Україні виробництво страв з дичини також розвивається, особливо в ресторанах, орієнтованих на національні традиції та концепцію екологічно чистого харчування [15, 44].

Першим етапом аналітичного обґрунтування параметрів виробництва страв з дичини є характеристика технології страв з дичини. Основним етапом у виробництві страв з дичини є підготовка м'яса, яка включає первинну обробку (очищення, витримування) та покращення органолептичних властивостей.

Витримування дичини при контрольованих температурних режимах забезпечує її розм'якшення, стабілізацію смакових якостей та підвищення кулінарної цінності. Використання методів сухого та вологого маринування сприяє пом'якшенню м'яса та насиченню його додатковими ароматами.

Не менш важливим параметром під час приготування дичини є економічна складова. Висока вартість сировини та обмежена доступність дикого м'яса впливають на кінцеву ціну готових страв. У ресторанах високого класу дичина є преміальним продуктом, а її реалізація базується на унікальності пропозиції та ексклюзивності меню. У країнах Європи, зокрема у Франції, Німеччині, Італії, м'ясо дичини є популярним серед споживачів, які цінують натуральність продуктів та традиційні рецепти [16, 45].

В Україні попит на страви з дичини зростає внаслідок популяризації здорового харчування та розвитку гастрономічного туризму. Використання місцевої сировини дозволяє зменшити витрати на логістику та підвищити рентабельність страв. Впровадження сучасних технологій зберігання та переробки м'яса дозволяє мінімізувати харчові втрати та підвищити ефективність виробництва.

До організаційних параметрів виробництва страв з дичини, на думку авторів, необхідно звернути увагу на сезонність виробництва, дотримання стандартів якості, навчання персоналу. Дичина є сезонним продуктом, що впливає на її доступність протягом року. Заклади ресторанного господарства використовують заморожене м'ясо або імпорتنі постачання для забезпечення стабільного асортименту. У ресторанах необхідно дотримуватися міжнародних стандартів безпеки харчових продуктів (НАССР, ISO 22000). Контроль якості м'яса дичини включає ветеринарний нагляд та відповідність санітарним нормам [18].

Відповідно до системи НАССР необхідною складовою є виробництво безпечних харчових продуктів. Оптимальна температура зберігання охолодженого м'яса – від 0 до +4°C, а замороженого – не вище -18°C. Важливим є дотримання умов транспортування, що запобігають мікробіологічному забрудненню. Технологічний процес має включати заходи щодо запобігання розвитку патогенних мікроорганізмів у продукції. Термічна обробка має забезпечувати знищення можливих паразитів у м'ясі дичини.

У світовій практиці приготування дичини є важливою складовою національних кухонь. Наприклад, у Франції популярні страви з оленини, фазана, кабана. Використовуються технології маринування у вині та довготривале тушкування. В Італії страви з дичини включають пасту з качиним рагу, тушковану кабанину з травами. У Скандинавських країнах традиційно готують м'ясо лося та оленя, використовуючи копчення та сушіння [19].

Обґрунтування параметрів виробництва страв з дичини у закладах ресторанного господарства вимагає врахування технологічних, економічних, організаційних та санітарно-гігієнічних аспектів. Використання інноваційних підходів до підготовки та приготування м'яса дозволяє покращити якість продукції, а оптимізація економічних процесів сприяє підвищенню рентабельності. У міжнародній практиці спостерігається активний розвиток індустрії приготування страв з дичини, що відкриває перспективи для розширення асортименту та популяризації цих продуктів в Україні [20].

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ «FLORA CLUB»

2.1. Характеристика ресторану «Flora Club»

Ресторан «Flora Club» (Пікнік) — відомий заклад у Чернівцях, розташований за адресою вул. Буковинська, 41. Він пропонує гостям поєднання вишуканої кухні, сучасного дизайну та різноманітних можливостей для відпочинку та розваг.

Ресторан має шість банкетних залів, які підходять для проведення різноманітних заходів: від сімейних свят до корпоративних подій. Крім того, заклад оснащений сучасною концертною залом-трансформером площею 600 кв.м, яка підходить для проведення концертів та конференцій будь-якої складності. На території також розташовані вуличні альтанки, що створюють затишну атмосферу для відпочинку на свіжому повітрі.

На території комплексу розташований відкритий відпочинковий простір Flora Park, який поєднує джакузі, дитячий басейн із підігрівом та атракціонами, а також ігрову зону. Це ідеальне місце для сімейного відпочинку та розваг на свіжому повітрі.

Концепцію ресторану «Flora Club» наведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Концепція ресторану «Flora Club»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Економічне спрямування	орієнтований на середній та вищий ціновий сегмент.
Кулінарне спрямування закладу	fusion-кухня
Місце знаходження: - фактичне - знакове	вул. Буковинська, 41 знаходиться в центрі міста, поруч з діловими і культурними районами
Контингент споживачів	від молодих людей до сімей, а також гостей, які шукають особливе місце для святкувань чи бізнес-зустрічей. Часто відвідують представники середнього та вищого класу, а також гурмани та люди, які цінують здорове харчування.

Закінчення табл. 2.1

Формат закладу	Повносервісний
Формат виробництва	На напівфабрикатах
Тип структурного підрозділу	Ресторан
Кількість місць	150
Режим роботи	12.00-22.00
Форма обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами
Дизайнерський стиль	Мінімалізм і сучасний арт-деко

Кухня ресторану «Flora Club» є справжнім поєднанням сучасних кулінарних тенденцій, традиційних технік приготування та уваги до деталей. Шеф-кухар і його команда створюють страви, що орієнтовані на високий рівень гастрономічного досвіду, з використанням інноваційних методів та екологічно чистих інгредієнтів.

Меню ресторану задовольнить смаки найвибагливіших гурманів. Воно включає велике банкетне меню, вишукані страви «a la carte», а також ексклюзивну карту вин та коктейлів. Особливу увагу приділено стравам на грилі та стейкам, що підкреслює концепцію стейк-хаусу. Крім того, у меню представлені піци з ферментованого тіста, пасти з цільнозернового борошна, крафтові бургери, грузинські хачапури та домашні десерти.

Ресторан пропонує fusion-меню, яке поєднує елементи традиційних європейських, азіатських та середземноморських кухонь. Шеф-кухар експериментує з поєднанням різних гастрономічних культур, створюючи нові смакові рішення та унікальні комбінації. Всі інгредієнти для приготування страв обираються з особливою увагою до їхнього походження. В ресторані використовуються органічні продукти місцевих фермерів, а також імпортовані інгредієнти високої якості. Вибір продуктів залежить від сезону, щоб забезпечити максимальний смаковий потенціал. Важливою частиною меню є страви для людей, які дотримуються здорового способу життя. Вони включають низькокалорійні варіанти, вегетаріанські та веганські страви, а також страви без глютену і лактози. Окремі страви підготовлені за принципом нутриціологічного підходу, з увагою до складу продуктів.

Кухня ресторану «Flora Club» оснащена сучасним обладнанням, яке дозволяє реалізувати найсміливіші гастрономічні ідеї, використовуючи інноваційні методи приготування та забезпечуючи високий рівень контролю за якістю страв. Усі пристрої вибрані з урахуванням енергоефективності, надійності та здатності витримувати високі навантаження: Sous-vide, печі та конвекційні духовки, крильчатки і грилі, криогенне обладнання.

Персонал ресторану «Flora Club» складається з висококваліфікованих фахівців, кожен із яких відповідає за свою частину роботи та працює в команді для забезпечення найвищої якості обслуговування і приготування страв. Основною метою є створення незабутнього гастрономічного досвіду для кожного гостя, тому кожен співробітник має глибоке розуміння культури ресторану і його стандартів.

Система постачання є однією з основних складових успішної роботи ресторану, оскільки вона забезпечує постійну наявність свіжих та якісних інгредієнтів для приготування страв. У ресторані «Flora Club» організована ефективна система постачання, яка включає кілька етапів, щоб гарантувати якість та своєчасність постачання всіх необхідних продуктів та матеріалів.

Інтер'єр ресторану «Flora Club» створює особливу атмосферу для гостей, поєднуючи елементи розкоші та сучасного стилю, натхненні природними мотивами. Всі елементи дизайну працюють на створення гармонії між комфортом, естетичним задоволенням та гастрономічним досвідом. Ресторан орієнтований на високу якість обслуговування і максимальний комфорт гостей, а дизайн простору підкреслює ці принципи, забезпечуючи атмосферу для відпочинку та насолоди.

Ресторан «Flora Club» втілює концепцію «зеленої естетики», поєднуючи природні елементи з сучасними матеріалами. Важливим акцентом є використання рослинності та природних текстур, що додають простору живості та свіжості. Основні теми дизайну:

- використання зелені, живих рослин, дерев'яних елементів та природного каменю створює відчуття близькості до природи, що нагадує про квітучий сад;
- простота ліній та функціональність, що поєднується з комфортом та елегантністю;
- елементи розкоші через вишукані текстури, стильні меблі та деталі дизайну, що підкреслюють преміум-статус ресторану.

Колірна палітра ресторану «Flora Club» складається із заспокійливих відтінків природних кольорів. Використання різних відтінків зеленого (м'ятний, оливковий, смарагдовий) створює відчуття свіжості та спокою. Колір натурального дерева в меблях та декорі додає тепла і природної елегантності. Бежеві та піщані відтінки надають простору легкості та роблять інтер'єр затишним. Акценти в золотих та бронзових кольорах додають нотки розкоші та витонченості.

Використання натурального дерева для меблів, підлог та деяких декоративних елементів підкреслює природний стиль. Натуральний камінь, особливо для столів, підлоги та стінових покриттів, додає елегантності та стабільності. В мармурових поверхнях виглядають елегантно столи та частини стін. Золотисті, бронзові чи мідні акценти в декорі, люстрах, меблях додають сучасної розкоші та блиску. М'які меблі в ресторані обшиті високоякісними тканинами в природних відтінках (бархат, льон, замша), що забезпечує комфорт і розкіш.

Меблі в ресторані «Flora Club» поєднують сучасний стиль із класичними елементами, які гармонійно інтегруються в загальний інтер'єр. Великі дерев'яні столи з гладкими мармуровими або кам'яними поверхнями, оформлені елегантними металевими деталями. М'які крісла та стільці з комфортними сидіннями обшиті розкішними тканинами. Вони мають стильний, лаконічний дизайн з м'якими лініями. Високі, витончені барні стільці для зони бару з елегантними металевими або дерев'яними каркасами.

У ресторані «Flora Club» використовується різноманітне освітлення. Великі люстри з золотистими елементами та сучасні підвісні лампи додають розкоші та елегантності. Для створення затишної атмосфери в основних залах використовуються м'які лампи, що дають тепло і приємне світло. Кожен столик має свою індивідуальну лампу для комфортного освітлення впродовж вечора.

Рослини не тільки підкреслюють природний стиль, але й покращують якість повітря в приміщенні. У закладі використовуються живі квіти, великі рослини.

Стіни прикрашені картинами та арт-об'єктами, що відповідають загальній темі ресторану — природа та сучасність. Металеві або керамічні вази, стильні декоративні елементи, вишукані статуетки та предмети мистецтва додають елегантності і завершують стиль.

Простір ресторану розподілений таким чином, щоб забезпечити зручність для гостей. Ресторан має просторий основний зал, який організований так, щоб кожен гість відчував себе комфортно і не порушував конфіденційності. Для бажаючих мати більш інтимну атмосферу, є окремі VIP-кімнати, оформлені в тих же природних відтінках. Окремо розташована барна зона з великим баром, стильними стільцями та спеціальним освітленням, що створює атмосферу для вечірнього відпочинку.

Музичний супровід у ресторані — це важлива частина загальної атмосфери. Легка фоновіа музика створює відчуття затишку, але не відволікає від розмов. Для вечірніх годин можуть використовуватися живі виступи або DJ-сети для створення більш динамічної атмосфери.

Загалом, дизайн інтер'єру ресторану «Flora Club» поєднує стильну елегантність з природною красою, створюючи атмосферу затишку, комфорту та розкоші. Кожен елемент — від кольору та матеріалів до освітлення та меблів — підібраний таким чином, щоб підкреслити унікальний стиль ресторану та зробити візит гостей незабутнім.

Прогнозовану динаміку відвідування ресторану «Flora Club» споживачами наведено у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Прогнозована динаміка відвідування ресторану «Flora Club» на 150 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, чол.	Оборотність місця за 1 год. (разів)	Наповненість зали (частка одиниці)	Кількість відвідувачів, чол.
12-13	10	6	0,2	12
13-14	40	1,5	0,3	18
14-15	30	2	0,5	30
15-16	20	3	0,6	36
16-17	60	1	0,7	42
17-18	40	1,5	0,7	42
18-19	30	2	0,8	48
19-20	30	2	0,9	54
20-21	60	1	0,9	54
21-22	60	1	0,6	36
ВСЬОГО відвідувачів за день				372
Денна оборотність, разів				2,48

Отже, всього відвідувачів за день – 372 чол. Оборотність одного місця за день – 2,48 разів.

Отже, ресторан «Flora Club» пропонує різноманітні страви української та європейської кухні, включаючи холодні та гарячі закуски, салати, супи, основні страви з м'яса, птиці, риби та морепродуктів, а також десерти. Особливу увагу приділено стравам, приготованим на грилі та мангалі, таким як люля-кебаб, шашлик зі свинини та свинячі ребра в глазурі. Інфраструктура ресторану включає кілька залів, зокрема основний зал з танцювальним майданчиком та сценою для музикантів, банкетний зал на 40 осіб та караоке-зал з сучасним акустичним обладнанням. Інтер'єр виконаний у стилі сучасної класики з використанням теплих пісочних і коричневих відтінків, що створює затишну атмосферу для відвідувачів. Крім того, ресторан організовує живу музику, тематичні вечірки та надає послуги з організації банкетів.

Таким чином, ресторан «Flora Club» у м. Чернівці є популярним закладом, який поєднує в собі вишукану кухню, комфортний інтер'єр та якісне обслуговування. Широкий вибір страв української та європейської кухні,

особлива увага до страв на грилі, а також затишна атмосфера роблять цей ресторан привабливим місцем для відпочинку, святкувань і зустрічей.

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «Flora Club»

Ресторан «Flora Club» у м. Чернівці працює за сучасними стандартами ресторанного бізнесу, приділяючи особливу увагу якості та технології приготування страв. Важливим аспектом технологічного процесу є використання сучасного кухонного обладнання, що дозволяє оптимізувати час приготування та зберігати смакові якості продуктів. Заклад застосовує методи прогнозування попиту та планування закупівель, що мінімізує харчові відходи та знижує витрати. Використання спеціалізованого програмного забезпечення для управління замовленнями та складськими запасами сприяє ефективній логістиці та раціональному розподілу ресурсів.

З точки зору проєктного управління, ресторан «Flora Club» є комплексним закладом, що поєднує ресторан, лаунж-зону, майданчик для живої музики та караоке. Проєктна діяльність ресторану спрямована на постійне вдосконалення інтер'єру, модернізацію обладнання та розширення спектра послуг. Дизайн закладу відповідає сучасним тенденціям гостинності, пропонуючи комфортні зони для різних категорій відвідувачів.

У процесі розвитку ресторану використовуються принципи адаптивного проєктування, що дозволяє оперативно змінювати планування приміщень відповідно до потреб ринку. Наприклад, зонування простору дозволяє одночасно проводити кілька заходів, що збільшує функціональність закладу. Окрім того, управління проєктами в закладі включає оптимізацію бізнес-процесів, автоматизацію обліку та розробку маркетингових стратегій для залучення нових клієнтів. Інвестиції в розвиток бренду, інноваційні формати обслуговування та вдосконалення технологічних процесів роблять «Flora Club» конкурентоспроможним на ринку ресторанних послуг у Чернівцях.

Визначивши загальну кількість страв кожної групи, результати наводимо у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Визначення кількості страв, що реалізуються у ресторані «Flora Club»

Групи страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, порцій
Холодні закуски	0,75	279
Салати	0,85	316
Перші страви	0,40	149
Основні страви	0,95	353
Гарніри	0,90	335
Десерти	0,60	223
Напої	1,20	446
Всього		2101

Аналізуючи дані таблиці 2.3, можна зробити висновок, що розглядаючи споживчі переваги відвідувачів ресторану «Flora Club» у м. Чернівці, можна зробити висновки щодо популярності різних груп страв та їх затребуваності серед гостей. За день ресторан приймає 372 відвідувачі, і на основі коефіцієнта споживання можна визначити середню кількість порцій, що реалізуються для кожної категорії страв.

Холодні закуски користуються високим попитом, адже їх споживає три чверті відвідувачів. Це можуть бути м'ясні, рибні, сирні нарізки, тартари, канапе та інші закуски. Великий попит пояснюється тим, що закуски часто замовляють як доповнення до напоїв або як легкий перекус перед основними стравами.

Салати є однією з найпопулярніших категорій страв, оскільки їх споживає понад 85% гостей. Це може пояснюватися трендом на здорове харчування, різноманітністю салатів у меню (овочеві, м'ясні, рибні, з морепродуктами) та їхньою відносно невисокою калорійністю.

Супи та інші перші страви мають нижчий рівень споживання – їх замовляють лише 40% відвідувачів. Це можна пояснити тим, що більшість гостей віддає перевагу легшим або основним стравам. Також супи можуть бути

менш популярні серед молодшої аудиторії, яка відвідує ресторан не для повноцінного обіду, а для неформального відпочинку.

Основні страви є найбільш затребуваними серед відвідувачів, адже їх замовляє 95% гостей. Це пояснюється тим, що вони є основним елементом меню, можуть включати м'ясні, рибні, овочеві страви з гарнірами, і зазвичай виступають центральною позицією замовлення.

Десерти замовляє 60% відвідувачів, що є доволі високим показником. Їх популярність може залежати від часу доби – ввечері їх можуть замовляти частіше. Крім того, десерти часто споживають у поєднанні з кавою або чаєм. Також, в середньому кожен відвідувач замовляє більше одного напою. Це можуть бути як безалкогольні напої (чай, кава, соки, лимонади), так і алкогольні (вино, коктейлі, пиво тощо). Високий коефіцієнт пояснюється тим, що напої можуть замовлятися як самостійно, так і як доповнення до інших страв.

Отже, ресторану варто продовжувати підтримувати баланс у меню, зосереджуючи увагу на основних стравах, салатах та гарнірах, а також розширювати пропозицію напоїв і десертів, які мають стабільний попит серед гостей.

Прийом сировини, особливо м'яса, у ресторані «Flora Club» є важливим етапом у забезпеченні високої якості страв та дотриманні санітарно-гігієнічних норм. Враховуючи, що м'ясо постачається з власного комбінату, процес приймання організований максимально ефективно, що дозволяє контролювати якість продукції на всіх етапах – від забою та обробки до транспортування та зберігання.

Замовлення формується шеф-кухарем або завідувачем складом відповідно до потреб ресторану. Оскільки м'ясо надходить з власного комбінату, між підприємствами діє внутрішня система контролю якості. Разом із продукцією ресторан отримує супровідні документи (ветеринарне свідоцтво, сертифікати якості, накладні).

М'ясо доставляється в спеціально обладнаному транспорті з дотриманням температурного режиму. Відповідальна особа (комірник або шеф-кухар) перевіряє: температурний режим транспортування (не більше $+4^{\circ}\text{C}$ для охолодженого м'яса, -18°C для замороженого); відповідність маси та асортименту поставки із замовленням; органолептичні показники (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція); маркування (дата забою, термін придатності, інформація про виробника).

Прийняте м'ясо сортується за видами та категоріями. Зберігається у спеціальних холодильних камерах: охолоджене м'ясо – на гачках або у спеціальних контейнерах (від 0 до $+4^{\circ}\text{C}$); заморожене – у морозильних камерах при температурі -18°C . Дотримується принцип «першим прийшло – першим використовується» (FIFO).

Перш ніж м'ясо передається на кухню, проводиться повторний контроль якості.

В ресторані впроваджена система НАССР, що дозволяє забезпечити безпечне використання сировини. Використовується лише свіже та якісне м'ясо, що позитивно впливає на смак страв та репутацію закладу. Завдяки постачанню м'яса з власного комбінату, ресторан «Flora Club» має перевагу в контролі якості продукції, дотриманні технологічних стандартів та зменшенні витрат на закупівлю.

Ресторан «Flora Club» має сучасну виробничу базу, що включає кілька спеціалізованих цехів. Це дозволяє оптимізувати робочі процеси, забезпечити високу якість страв та дотримання санітарно-гігієнічних норм. У складі закладу функціонують гарячий, холодний, овочевий цех та мийні столового та кухонного посуду.

Гарячий цех є одним із найважливіших підрозділів ресторану «Flora Club», оскільки тут відбувається приготування основних гарячих страв, включаючи супи, м'ясні та рибні страви, гарніри, соуси. Він працює в інтенсивному режимі, що потребує злагодженої роботи персоналу та сучасного технологічного обладнання.

До основних функцій гарячого цеху відносять: термічна обробка продуктів (варіння, смаження, тушкування, запікання); приготування супів, соусів, гарнірів, м'ясних та рибних страв; контроль температурного режиму та дотримання санітарно-гігієнічних норм; оформлення та видача готових страв у роздавальну лінію.

Технологічні лінії гарячого цеху:

1. Лінія приготування перших страв (супів, бульйонів). Використовується для варіння супів, борщів, бульйонів. Оснащення: плити, каструлі, казани, марміти. Процес: підготовка продуктів → варіння на плиті → дозрівання страви → порціонування → подача.

2. Лінія приготування м'ясних і рибних страв. Використовується для смаження, тушкування, запікання м'ясних та рибних страв. Оснащення: жарові поверхні, грилі, пароконвектомати, сковороди. Процес: підготовка сировини → термічна обробка → контроль температури → оформлення → подача.

3. Лінія приготування гарнірів. Використовується для приготування картоплі, каш, овочів на пару та смажених гарнірів. Оснащення: плити, пароконвектомати, каструлі, сковороди. Процес: миття та чистка овочів → варіння, смаження або запікання → подача.

4. Лінія приготування соусів та підлив. Використовується для приготування соусів (білих, червоних, грибних, вершкових). Оснащення: каструлі, блендери, міксери. Процес: підготовка інгредієнтів → термічна обробка → збивання, загущення → подача.

5. Лінія випікання та запікання. Використовується для випікання лазаньї, запіканок, грильованих страв. Оснащення: духові шафи, пароконвектомати. Процес: підготовка інгредієнтів → запікання → контроль готовності → оформлення подачі.

Гарячий цех ресторану «Flora Club» працює ефективно завдяки чітко організованим технологічним лініям та сучасному обладнанню, що забезпечує швидке приготування страв високої якості.

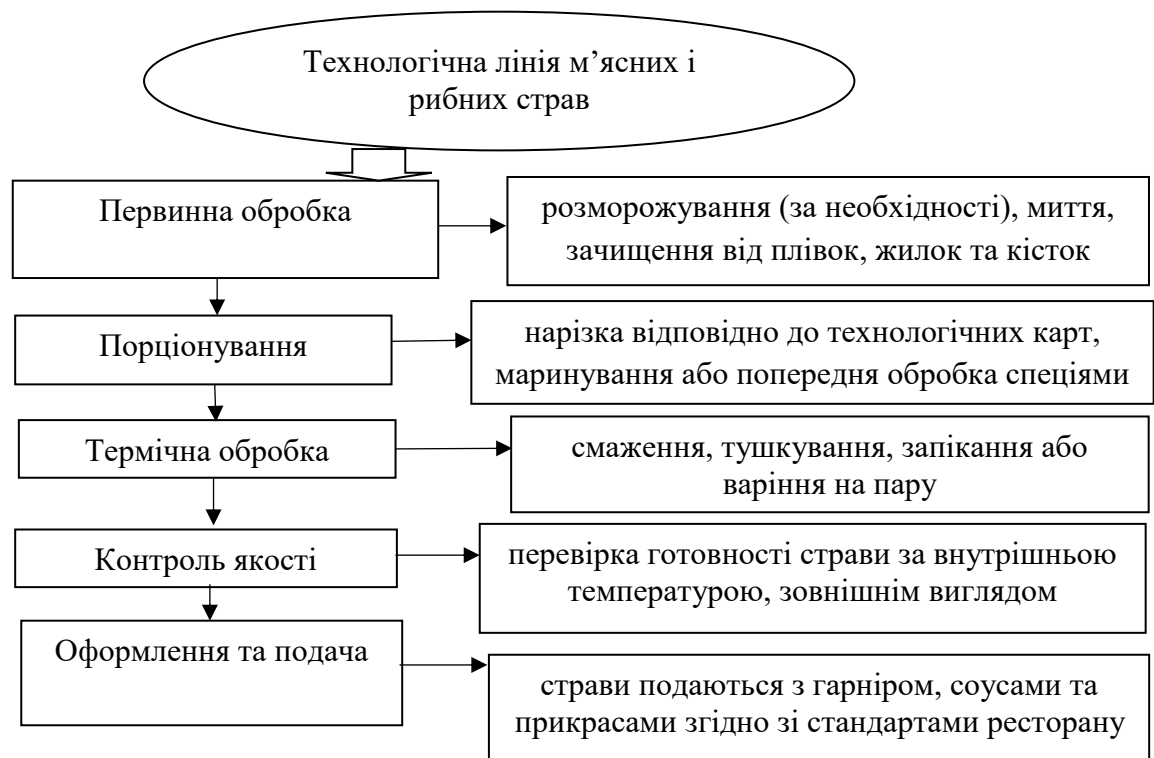


Рис. 2.1. Загальна схема технологічної лінії м'ясних і рибних страв

Технологічна лінія м'ясних і рибних страв забезпечує послідовне виконання всіх етапів приготування, починаючи від первинної підготовки сировини до термічної обробки та подачі готової страви. Ця лінія обладнана сучасними жаровими поверхнями, грилями, пароконвектоматами та сковородами, що дозволяє швидко та якісно готувати м'ясні й рибні страви різного рівня складності.

У ресторані процес розморожування м'яса здійснюється згідно з встановленими технологічними нормами для забезпечення безпеки продукту та збереження його якості. Основні етапи розморожування м'яса у закладі включають:

- природне розморожування: м'ясо розморожується на нижній полиці холодильного обладнання, де температура підтримується не вище $+4^{\circ}\text{C}$. Це дозволяє поступово розморозити м'ясо без порушення його структури. Цей метод займає більше часу (від кількох годин до доби, залежно від об'єму та виду м'яса);

- швидке розморожування: у випадках, коли потрібна термінова обробка, використовується спеціальне обладнання — шокові розморожувачі, які працюють на низьких температурах та швидко відновлюють стан продукту. Проте такий метод потребує високого контролю, щоб уникнути перегріву продукту.

У ресторані важливо суворо дотримуватися стандартів і процедур розморожування, щоб не тільки зберегти смакові властивості продукту, але й забезпечити його безпеку для споживання.

Визначення чисельності виробничого персоналу гарячого цеху в ресторані «Flora Club» на 150 посадкових місць розраховують за формулою (1):

$$N_1 = \frac{A}{T \cdot \lambda \cdot 3600} \quad (1)$$

де: T – тривалість робочого дня кухаря, год;

λ – коефіцієнт, який враховує зростання продуктивності праці ($\lambda=1,14$);

$A = \sum n \cdot t$ – кількість людино-секунд, необхідних для виконання виробничої програми гарячого цеху;

n – кількість продукції одного виду, порції;

t – норма часу на виготовлення одиниці продукції цього виду, с [20].

Обсяг роботи переводимо з людино-годин у людино-секунди та визначаємо необхідну кількість працівників гарячого цеху:

$$N_1 = 83695 / (11 \times 1,14 \times 3600) = 2,55 \text{ чол.}$$

Загальну чисельність працівників виробництва визначаємо за формулою 2:

$$N_2 = N_1 \cdot \alpha, \quad (2)$$

де: α – коефіцієнт, який враховує режим роботи закладу та відсутність працівників внаслідок поважних причин (1,14).

$$N_2 = 2,55 \times 1,14 = 3 \text{ чол.}$$

Отже, в гарячому цеху працюватимуть 3 кухарі, які дозволять підтримувати стабільний рівень приготування страв, при цьому кількість кухарів може варіюватися в залежності від навантаження в певні години. [20].

Визначення площі гарячого цеху наведено у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Визначення площі гарячого цеху [23]

Необхідне устаткування					Кількість одиниць	Площа устаткування, м ²
Тип	Марка	Габаритні розміри, мм				
		довжина	ширина	висота		
Плита електрична	Electrolux 700XP	800	700	850	1	1,12
Фритюрниця	Frymaster 1810	450	650	900	1	0,65
Пароконвектомат	Rational iCombi Pro	850	650	900	1	1,28
Гриль	Charbroil Commercial	600	500	900	1	0,54
Шафа холодильна	Hoshizaki SR-72MA	700	800	1800	2	2,52
Морозильна камера	Liebherr FKv 3960	800	800	2000	1	1,60
Міксер планетарний	KitchenAid 5KSM7580	500	350	450	1	На столі
Овочерізка	Robot Coupe R2N	400	300	500	1	На столі
М'ясорубка	Hobart 4612	350	300	450	1	На столі
Піч для піци	Mugnaini FF1-800	900	900	1200	1	1,08
Виробничі столи	Metro 304M	1200	600	850	2	1,44
Стелаж	Cambro Camshelving	1200	500	1800	2	1,80
Мийна ванна	Elan EC-603	500	500	900	2	0,9
Бачок для відходів	БВ	300	300		1	0,1
Раковина для миття рук		500	400		1	0,2
	Разом площа устаткування 13,23					13,2
	Площа цеху, м ²					39,6

Підібране устаткування для гарячого цеху включає в себе широкий асортимент професійних приладів, що відповідають вимогам високої продуктивності, надійності та ефективності для закладів громадського харчування. Усі обрані моделі відповідають сучасним стандартам якості, безпеки та енергетичної ефективності, що є важливим аспектом для зниження витрат на експлуатацію та підтримку оптимального рівня виробничого процесу.

Підібране обладнання створює оптимальні умови для ефективної роботи гарячого цеху, покращує продуктивність, підвищує рівень безпеки і гігієни, а також знижує витрати на енергоспоживання та обслуговування. Завдяки

використанню високоякісних моделей, ви забезпечите своєму бізнесу стабільний рівень роботи навіть при великих обсягах виробництва.

Для розрахунку необхідної сировини на добу для ресторану «Flora Club» на 150 людей потрібно врахувати середній обсяг споживання основних страв та напоїв, що пропонуються в меню.

Таблиця 2.5

Добова потреба сировини у ресторані «Flora Club» на 150 місць

Сировина	Кількість, кг
Борошно пшеничне	41,2
Томатний соус	12,3
Сир моцарела	3,6
М'ясо яловиче	12,6
М'ясо куряче	10,9
Риба (лосось, тунець)	5,3
Овочі	8,4
Гриби	5,8
Олія оливкова	2,3
Яйця курячі	5,3
Молоко	6,5
Сметана	3,1
Салат	3,6
Картопля	11,3
Бекон	4,5
Часник	1,2
Сіль	0,3
Зелень	0,9
Цукор	1,3
Мед	0,6

Виробнича програма ресторану «Flora Club» повинна забезпечувати високу якість страв (використання тільки свіжих, якісних інгредієнтів для приготування страв, виконання стандартів приготування для кожної страви, що гарантує стабільний смак і вигляд); різноманітність меню (пропозиція різноманітних страв для різних категорій клієнтів (вегетаріанців, людей з особливими дієтичними вимогами, любителів м'ясних страв тощо), постійне оновлення меню для підтримки інтересу постійних клієнтів і залучення нових).

Забезпечення таких аспектів дозволить ресторану «Flora Club» не тільки стабільно працювати, але й здобувати популярність серед клієнтів завдяки високій якості обслуговування, різноманітному меню та оптимізованим виробничим процесам.

2.3. Організація процесу обслуговування споживачів ресторану «Flora Club»

Організація процесу обслуговування споживачів ресторану «Flora Club» повинна забезпечувати високий рівень сервісу, ефективність роботи персоналу та задоволення потреб клієнтів.

Персонал на вході, у тому числі хостес або адміністратор, повинні вітати клієнтів привітно та дружелюбно. Клієнти повинні відчувати, що їх радо зустрічають.

Хостес або офіціанти проводять клієнтів до вільного столика, враховуючи кількість осіб, переваги щодо місця та атмосферу (наприклад, на відкритій терасі або в затишному куточку).

Офіціанти надають клієнтам меню та пропонують рекомендації з асортименту страв і напоїв, враховуючи їх переваги або дієтичні обмеження.

Меню повинно бути зрозумілим і інформативним. Офіціанти мають бути добре обізнаними щодо складу страв, їхніх характеристик (вегетаріанські, безглютенові, тощо).

Офіціанти повинні активно пропонувати спеціальні страви дня, сезонні новинки або акційні пропозиції.

Кожен замовлений клієнтом страву готується в гарячому цеху, відповідно до рецептур та стандартів ресторану. Важливо, щоб процес приготування був швидким і безперебійним, особливо у пікові години.

Кухарі гарячого та холодного цеху повинні чітко взаємодіяти, щоб страви подавались одночасно та в потрібній температурі.

Після приготування, офіціанти передають страви з кухні до столу, перевіряючи правильність подачі (порція, оздоблення) та відповідність замовленню.

Час між замовленням і подачею страв повинен бути мінімальним, зазвичай не більше 15-20 хвилин для основних страв.

Офіціанти повинні час від часу підходити до столу клієнтів, щоб дізнатися, чи все в порядку, чи потрібно додати ще страви або напої. Це забезпечить високий рівень сервісу і продемонструє увагу до клієнтів.

Якщо клієнт закінчив напої, офіціанти повинні запропонувати йому додаткові варіанти, без того, щоб клієнт запитував. Це збільшує загальний рівень обслуговування.

Офіціанти повинні стежити за чистотою столу, своєчасно прибирати використаний посуд і підтримувати порядок на столах протягом усього перебування клієнтів у ресторані.

Після подачі страв офіціанти можуть запитати у клієнта про смак страви та рівень задоволення від обслуговування, щоб виявити можливі проблеми і негайно їх вирішити.

Якщо виникають проблеми (наприклад, з помилкою в замовленні або з якістю страви), адміністратор або шеф-кухар повинні терміново виправити ситуацію, приносячи вибачення за незручності та пропонуючи безкоштовну заміну страви або знижку на рахунок.

Коли клієнт завершив прийом їжі, офіціант пропонує йому рахунок, надаючи його з повагою та без зайвого поспіху.

Ресторан повинен приймати різні методи оплати: готівку, картки, електронні платіжні системи. Офіціант повинен бути готовий допомогти з оплатою, не затримуючи клієнта.

Після оплати рахунку офіціант має подякувати клієнту за візит і запрошення повернутися. Це важливо для формування позитивного враження та бажання клієнтів повертатися до ресторану.

Персонал ресторану повинен бути готовий до індивідуальних запитів клієнтів (дієтичні вимоги, зміна інгредієнтів у стравах, алергії тощо).

У разі конфліктів або незадоволення клієнта обслуговуванням, адміністратор повинен зреагувати на ситуацію, запросити клієнта до себе, вислухати і вирішити проблему найкращим чином.

Клієнт може залишити відгук через спеціальні анкети, через офіційний сайт ресторану або в соціальних мережах. Всі відгуки повинні бути проаналізовані для подальшого вдосконалення процесів обслуговування.

Для постійних клієнтів ресторан може пропонувати спеціальні програми лояльності (знижки, бонуси, подарунки), що підвищує рівень задоволення та мотивує відвідувати ресторан частіше.

Використання мобільних додатків для замовлення столиків, оплати рахунків або попереднього замовлення страв може значно прискорити обслуговування та покращити клієнтський досвід.

Використання планшетів для замовлення страв і напоїв на столах або інтеграція в систему ресторану для зручного процесу замовлення та оплати.

Організація обслуговування споживачів у ресторані «Flora Club» повинна бути орієнтована на високий рівень гостинності, швидкість обслуговування, зручність і задоволення клієнтів. Чітка координація роботи персоналу, увага до деталей та використання сучасних технологій дозволять ресторану забезпечити стабільний попит і задоволеність клієнтів.

Підбір обладнання, столів і стільців для обслуговування споживачів у ресторані «Flora Club» базується на концепції закладу, його стилістиці та кількості посадкових місць. Оскільки кафе розраховане на 150 осіб, необхідно забезпечити комфортні умови для відвідувачів (табл. 2.6).

Таблиця 2.6

Специфікація устаткування для зали ресторану «Flora Club»

Необхідне устаткування					Кількість одиниць
Тип	Марка	Габаритні розміри, мм			
		довжина	ширина	висота	
Кава-машина	La Marzocco Linea Mini	520	455	370	1
Тостер професійний	Lincat OT30	320	250	280	2
Холодильник для напоїв	Hoshizaki FM-120EM	1180	750	850	2
Машина для льоду	Scotsman CU1526MA	810	725	980	1
Обідній стіл (круглий)	Actona Zander	900		750	10
Обідній стіл (прямокутний)	Furniture Wood	1200	800	750	10
Стіл для бару	Huppe Modern	600		1050	3
Стілець для обіднього столу	Ikea Henriksdal	450	510	900	120
Барний стілець	Furniture Timeless	400	400	750	15
Крісла для лаунж-зони	BoConcept Tokyo	650	650	800	30
Робот-підмітальник	iRobot Roomba 880	355		91	1

Кількість одиниць для столів та стільців дозволяє організувати комфортне розміщення 30-40 гостей одночасно.

Обладнання для приготування напоїв, зберігання продуктів і посудомийне обладнання дозволяє швидко та ефективно обслуговувати клієнтів.

Використання професійних моделей обладнання гарантує довговічність і стабільність роботи ресторану.

РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЇ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ДИЧИНИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «FLORA CLUB» М. ЧЕРНІВЦІ

3.1. Розробка та впровадження інноваційної технології паштету з дичини з гранатовим желе

Дичина, як м'ясо диких птахів, має унікальні органолептичні та біохімічні властивості, що відрізняють її від традиційних видів птиці. Вона є цінним джерелом білка, мікроелементів та вітамінів, а також містить мінімальну кількість жиру, що робить її корисною для раціонального харчування [21].

Біохімічний склад м'яса дичини формується під впливом природного раціону, який включає насіння, комах, ягоди та трави, що забезпечує високу концентрацію незамінних амінокислот, поліненасичених жирних кислот (ПНЖК) та мікроелементів.

Хімічний склад та харчова цінність різних видів м'яса птиці наведено у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Хімічний склад та харчова цінність різних видів м'яса птиці

Вид птиці	Вміст, г/100 г			Калорійність, ккал
	Білки	Жири	Вода	
Фазан	22-24	3-5	72-74	110-130
Цесарка	21-23	2-4	73-75	110-130
Перепілка	21-23	4-6	70-72	120-140
Дикий голуб	23-25	3-5	73-75	120-140
Дика качка	19-21	6-10	65-70	160-200
Глухар	25-27	1-3	72-74	100-120
Куріпка	22-24	2-5	73-75	110-140

М'ясо диких птахів містить 22-27% білка, що перевищує показники традиційної курятини (20-22%).

Білки м'язової тканини дичини характеризуються високим вмістом:

- незамінних амінокислот (лізину, лейцину, ізолейцину, метіоніну), які є критичними для росту м'язової маси, відновлення тканин та імунної функції;
- міоглобіну – у дичині його вміст вищий, ніж у свійської птиці, що обумовлює темніший колір м'яса та більшу концентрацію заліза;
- колагену та еластину – у м'ясі диких птахів міститься більше сполучної тканини, що потребує особливих технологій приготування (конфі, су-від, томління) для збереження соковитості.

М'ясо дичини має нижчий вміст жиру (1-10%), порівняно зі свійською птицею. Проте якісний склад жирової фракції характеризується високим рівнем ненасичених жирних кислот, зокрема омега-3 (альфа-ліноленова кислота, ейкозапентаєнова кислота – ЕРА) – сприяє нормалізації ліпідного обміну, зменшенню запальних процесів та покращенню функції серцево-судинної системи; омега-6 (лінолева кислота, арахідонова кислота) – бере участь у гормональному регулюванні та підтримці імунної функції [22].

Низький вміст внутрішньом'язового жиру робить дичину відносно жорсткою, тому використання маринування, повільного томління або готування у власному жирі (конфі) є оптимальним для розкриття органолептичних характеристик [23].

М'ясо дичини багате на вітаміни групи В та мінеральні речовини, що робить його корисним для підтримки енергетичного обміну, кровотворення та роботи нервової системи. Дичина містить у 2-3 рази більше заліза, ніж свійська птиця, що робить її особливо корисною при анемії та високих фізичних навантаженнях. Високий вміст селену забезпечує антиоксидантний захист та підтримку функції щитовидної залози [24].

М'ясо дичини є легкозасвоюваним та містить оптимальне співвідношення білків та жирів, що робить його корисним для спортсменів, людей із активним способом життя та тих, хто дотримується дієтичного харчування.

Дичина є високобілковим продуктом, що містить повний спектр незамінних амінокислот.

Низький рівень жиру та велика кількість Омега-3 та Омега-6 сприяють зниженню ризику серцево-судинних захворювань. Багатий вітамінно-мінеральний склад робить м'ясо дичини функціональним продуктом для здорового харчування. Завдяки високій концентрації заліза, магнію та селену дичина є корисною для нервової системи, кровотворення та імунітету. Дичина — це екологічно чистий продукт, оскільки дикі птахи харчуються природними кормами без штучних добавок. Науковий підхід до вивчення харчової цінності дичини підтверджує її важливість у сучасному здоровому харчуванні та гастрономії [25].

Куріпка — це птах, який користується популярністю як продукт харчування завдяки ніжному м'ясу, багатому на білки, вітаміни та мінерали. Важливою складовою приготування куріпки є термічна обробка, яка суттєво впливає на якість кінцевого продукту. Під час нагрівання м'яса відбуваються різноманітні фізико-хімічні, структурні та біохімічні зміни, які визначають смакові властивості, харчову цінність, безпечність і текстуру страви.

Термічна обробка куріпки, як і інших видів м'яса, передбачає підвищення температури м'ясного продукту, що призводить до денатурації білків. Денатурація — це необоротна зміна просторової структури білкових молекул під дією тепла. У м'ясі куріпки основними білками є міозин, актин, колаген та еластин. При нагріванні відбувається зруйнування вторинної та третинної структури цих білків, що проявляється у зміні їх розчинності та здатності утримувати воду.

Початок денатурації міозину припадає на температури близько 40-50 °C, а актину — при 70-80 °C. Денатурація білків веде до втрати м'ясом прозорості, зміни кольору та збільшення жорсткості. Водночас колаген у сполучній тканині, який у сирому вигляді жорсткий, під впливом температури зазнає гідролізу і перетворюється на желатин, що сприяє пом'якшенню м'яса і підвищенню його соковитості.

Також під час термічної обробки відбувається втрата вологи з м'яса через випаровування і вихід соку. Залежно від способу приготування (варіння,

смаження, запікання) та часу теплової дії ступінь втрат може суттєво відрізнятись. Надмірне пересушування робить м'ясо куріпки сухим і жорстким.

Крім білків, у куріпці під дією тепла змінюються й жири — відбувається часткове їх окиснення, що може впливати на аромат і смак страви. Також відбуваються зміни у вітамінах, особливо термочутливих (наприклад, вітамін С, деякі групи вітамінів В), які частково руйнуються при тривалій тепловій обробці.

Аналіз харчової цінності свідчить, що доцільним є використання м'яса куріпки у поєднанні з фруктовим желе. Паштет з м'яса куріпки з гранатовим желе — це вишукана страва, яка поєднує ніжну текстуру м'ясного паштету з освіжаючою кислинкою гранатового желе. Куріпка є дієтичним видом м'яса, багатим на білок та мікроелементи, що робить страву не лише смачною, а й корисною. Гранатове желе додає паштету витонченого смаку та створює гармонійний баланс між насиченістю м'ясної основи та легкою фруктовістю. Така страва ідеально підходить як для святкового столу, так і для щоденного раціону гурманів, які цінують вишукані гастрономічні поєднання. Рецепт паштету з дичини з гранатовим желе наведено у таблиці 3.2 [26].

Таблиця 3.2

Рецептура паштету з дичини з гранатовим желе

Сировина	Маса, г
<i>Для паштету</i>	
М'ясо куріпки	500
Масло вершкове	120
Вершки 20%-жирності	100
Цибуля ріпчаста	100
Часник	10
Коньяк або мадера	30
Желатин	5
Сіль	8
Перець чорний мелений	1
Мускатний горіх	0,5

Продовження табл. 3.2

Лавровий лист	-
Оливкова олія	20
<i>Для гранатового желе</i>	
Сік гранатовий натуральний	200
Желатин	8
Мед натуральний	10
Лимонний сік	10

Приготування паштету. Куріпку ретельно промити, видалити шкірку та плівки. Нарізати філе невеликими шматочками.

У глибокій сковороді розігріти оливкову олію, обсмажити дрібно нарізану цибулю до прозорості. Додати подрібнене м'ясо куріпки, смажити 5-7 хвилин до легкого золотистого відтінку.

Влити коньяк або мадеру, тушкувати ще 2-3 хвилини, поки алкоголь не випарується. Додати лавровий лист, сіль, перець, мускатний горіх та подрібнений часник. Вийняти лавровий лист, а решту маси трохи охолодити.

У чашу блендера перекласти тушковане м'ясо з цибулею, додати вершкове масло та вершки. Збити до однорідної кремоподібної консистенції.

Замочити желатин у невеликій кількості холодної води, дати набухнути. Потім розтопити на водяній бані та ввести у паштет, ретельно перемішати. Готову масу викласти у форми або глибокі керамічні ємності, розрівняти поверхню.

Приготування гранатового желе. Желатин залити холодною водою (співвідношення 1:5) та залишити набухати на 10 хвилин. Гранатовий сік підігріти до 60°C, додати мед та лимонний сік, ретельно перемішати. Додати набухлий желатин та повністю його розчинити, не доводячи суміш до кипіння. Охолодити до кімнатної температури. Акуратно залити шар гранатового желе поверх паштету та залишити в холодильнику на 3-4 години для стабілізації.

Паштет подають охолодженим, нарізаним порційними шматочками або намазаним на грінки чи хрусткий багет. Для прикрашання можна використовувати зерна граната, гілочки розмарину або чебрець.

Цей паштет стане ідеальним поєднанням ніжної текстури, глибокого смаку куріпки та освіжаючої кислоти гранатового желе, роблячи його чудовим варіантом для вишуканої подачі в ресторанах.

3.2. Якість та поживна цінність паштету з дичини з гранатовим желе

Для визначення якості паштету з м'яса куріпки з гранатовим желе було проведено сенсорну оцінку, в якій враховувалися основні показники: смак, соковитість, запах, зовнішній вигляд та консистенція. Оцінювання здійснювалося за 5-бальною шкалою, а для об'єктивності аналізу було застосовано систему коефіцієнтів вагомості, що дозволяє визначити загальний рівень якості продукту.

Сенсорне дослідження проводилося експертною комісією за 5-бальною системою, де 5 – відмінний показник, 1 – незадовільний. Кожен параметр мав певний коефіцієнт вагомості відповідно до його впливу на загальне сприйняття продукту (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

Органолептична оцінка паштету з м'яса куріпки з гранатовим желе

Показник	Оцінка (бал)	Коефіцієнт вагомості	Зважена оцінка
Смак	4,8	0,3	1,44
Соковитість	4,6	0,2	0,92
Запах	4,7	0,2	0,94
Зовнішній вигляд	4,9	0,2	0,98
Консистенція	4,5	0,1	0,45
Загальна оцінка	4,73	1,0	4,73

Висока оцінка смаку обумовлена гармонійним поєднанням ніжного м'яса куріпки, вершкового паштету та освіжаючого гранатового желе. Використання маринаду з ягідною сировиною надало страві легку кислоту та додаткову глибину смаку. Оптимальне поєднання вершкового масла, вершків і правильно підбраного методу термічної обробки забезпечило м'якість і ніжну текстуру паштету. Запах відзначений виразний, пряний аромат з легкими фруктовими

нотками граната. Збалансоване використання спецій посилило загальне смакове сприйняття. Консистенція однорідна, ніжна, без грудочок, з правильною текстурою, що легко намазується. Профілограма органолептичних показників паштету з куріпки з гранатовим желе наведено на рис. 3.1.

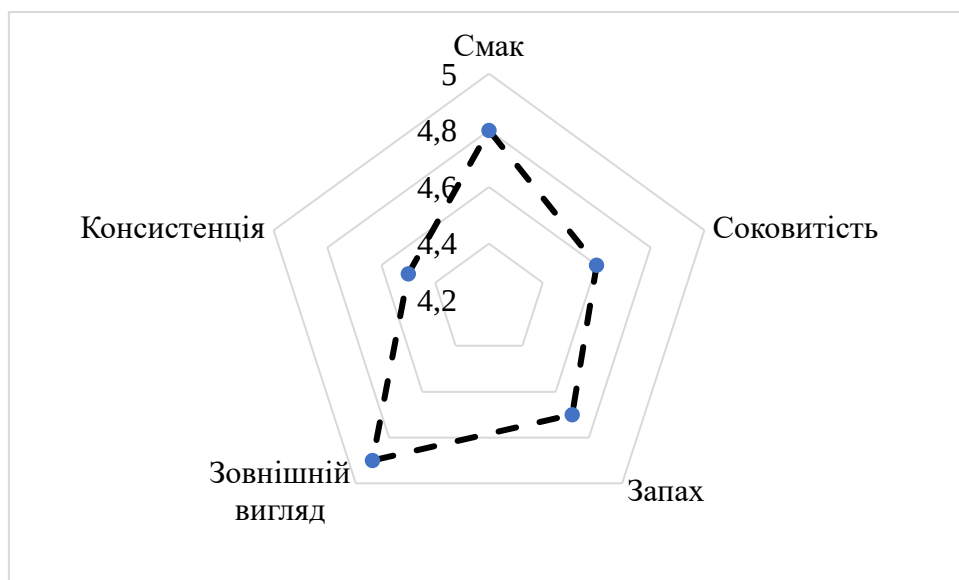


Рис. 3.1. Профілограма органолептичних показників паштету з куріпки з гранатовим желе

Результати органолептичного аналізу паштету з м'яса куріпки з гранатовим желе свідчать про його високу якість, що підтверджується загальною оцінкою 4,73 бала. Найкраще проявили себе смакові характеристики та зовнішній вигляд, що є ключовими показниками для преміального гастрономічного продукту.

Для подальшого вдосконалення рецептури можна розглянути можливість додавання додаткових текстурних елементів (наприклад, подрібнених горіхів) або зміни концентрації желатину у гранатовому шарі для отримання більш виразного контрасту між шарами.

Харчову цінність розробленого паштету з гранатовим желе наведено у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Хімічний склад паштету з м'яса куріпки з гранатовим желе (на 100 г продукту)

Показник	Вміст у 100 г	Добова норма (%)**
Білки, г	14-16	18-20%
Жири, г	24-26	35-40%
Вуглеводи, г	2-4	1-2%
Харчові волокна, г	0,3-0,5	1-2%
Вода, г	55-58	—
Холестерин, мг	80-100	25-30%
Мінерали		
Кальцій, мг	20-30	2-3%
Фосфор, мг	180-220	25-28%
Магній, мг	20-25	6-8%
Калій, мг	280-320	12-15%
Натрій, мг	450-500	20-22%
Залізо, мг	3,5-4,2	20-25%
Цинк, мг	1,8-2,2	15-20%
Вітаміни		
Вітамін А, мкг	200-250	25-30%
Вітамін В1 (тіамін), мг	0,2-0,3	15-20%
Вітамін В2 (рибофлавін), мг	0,4-0,5	25-30%
Вітамін В6, мг	0,5-0,6	25-30%
Вітамін В12, мкг	1,5-2,0	60-80%
Вітамін С, мг	3-5	5-7%
Вітамін Е, мг	1,5-2,0	10-15%

**Добова норма для дорослої людини розрахована на основі середньостатистичних рекомендацій ВООЗ.

Аналіз харчової цінності свідчить, що паштет з м'яса куріпки з гранатовим желе має високий вміст повноцінного білка, корисних жирів та цінних мікроелементів. Він є джерелом важливих для організму вітамінів групи В, заліза та антиоксидантів. Завдяки поєднанню м'яса дичини та фруктового желе цей продукт поєднує користь тваринних білків і рослинних компонентів.

Однак, через високий вміст жирів і холестерину, його слід вживати в помірних кількостях, особливо особам із серцево-судинними захворюваннями. Використання альтернативних методів приготування (наприклад, зменшення кількості вершкового масла) може зробити продукт більш дієтичним.

Порівняльний хімічний склад паштету з курятини та паштету з куріпки наведено на рис. 3.2.

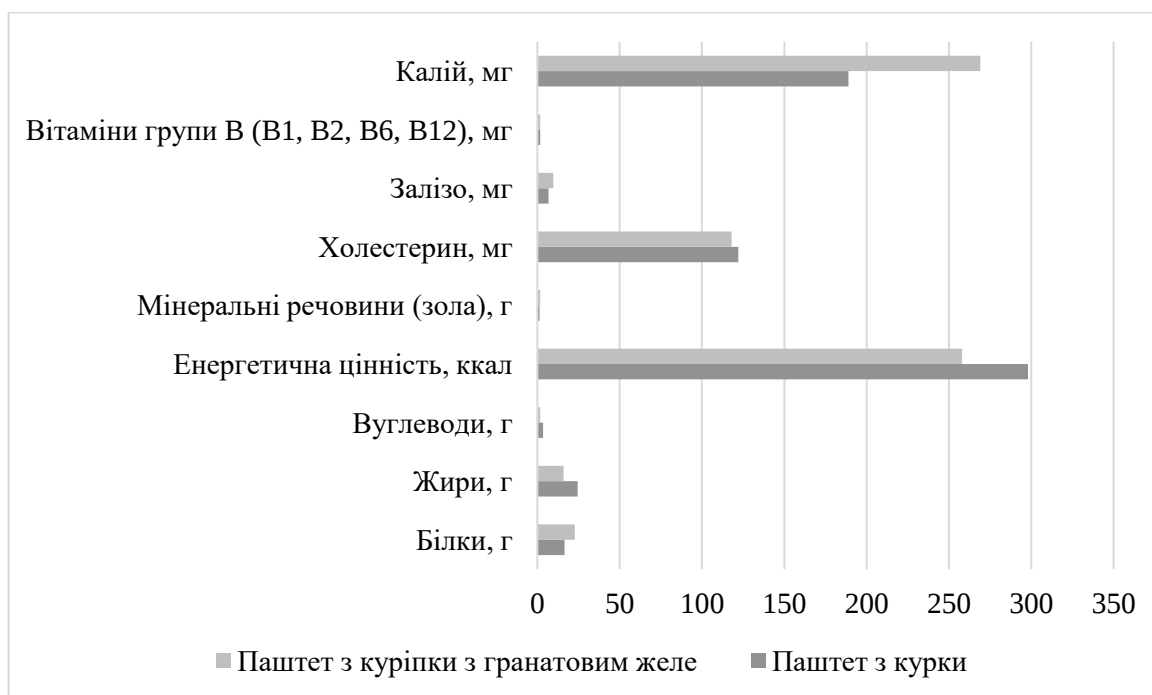


Рис. 3.2. Порівняльний хімічний склад паштету з курятини та паштету з куріпки

Результати дослідження свідчать, що паштет з куріпки містить більше білків (до 22,5 г на 100 г), що робить його поживним та кориснішим для людей, які слідкують за білковою дієтою. Курячий паштет має трохи нижчий вміст білків (15,5–18 г).

Паштет з курки має вищий вміст жирів (22–27,5 г), що робить його більш калорійним (290–320 ккал). Паштет з куріпки містить менше жирів (15–20 г), відповідно, його калорійність нижча (250–280 ккал), що є перевагою для дієтичного харчування.

Курячий паштет містить більше вуглеводів (до 5 г), що пов'язано з додаванням борошна або крохмалю в рецептуру. У паштет з куріпки додається менше наповнювачів, тому вуглеводів у ньому менше (1,5–3 г).

Курячий паштет містить більше холестерину (до 150 мг), що є важливим фактором для людей із серцево-судинними захворюваннями. У паштеті з куріпки цей показник нижчий (90–120 мг).

Обидва паштети є чудовими джерелами вітаміну А (5000–7000 мкг у куріпчиному, 4000–6500 мкг у курячому). Паштет з куріпки містить більше

заліза (8,5–10 мг проти 6–8,5 мг у курячому), що робить його більш корисним при анемії.

Паштет з куріпки є більш дієтичним та корисним через вищий вміст білків, нижчу калорійність і менше жирів. Він також багатший на залізо та вітаміни групи В. Паштет з курки більш калорійний і містить більше жирів та вуглеводів, що робить його енергетично ціннішим, але менш корисним для дієтичного харчування. Обидва паштети можуть бути рекомендовані для різних груп споживачів, залежно від їхніх потреб у харчуванні та здоров'ї.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У процесі виконання кваліфікаційної роботи було проведено дослідження удосконалення технології приготування паштету з м'яса куріпки з гранатовим желе. Основні результати дослідження дозволяють зробити наступні висновки.

М'ясо куріпки є високоякісним джерелом повноцінного білка, незамінних амінокислот та мікроелементів. Його використання у складі паштету дозволяє отримати продукт із високими органолептичними характеристиками та підвищеною харчовою цінністю. Додавання гранатового желе збагачує страву біологічно активними сполуками, покращує смакові властивості та підвищує антиоксидантну активність.

У ході дослідження було проведено аналіз традиційних методів приготування паштетів та розроблено технологічні рішення щодо їх удосконалення. Основні нововведення включають:

- використання вакуумної теплової обробки для збереження соковитості м'яса куріпки;
- зменшення вмісту насичених жирів шляхом часткової заміни вершкового масла на менш жирні компоненти;
- використання гранатового желе для покращення текстури та смаку продукту.

Проведена органолептична та фізико-хімічна оцінка паштету підтвердила його високі якісні характеристики. За п'ятибальною шкалою продукт отримав високі оцінки за смак (4,8), соковитість (4,6), запах (4,7), зовнішній вигляд (4,9) та консистенцію (4,5). Фізико-хімічні показники (вміст білків, жирів, вологи, кислотність) відповідають нормативним вимогам, що свідчить про стабільність та безпечність готового продукту.

Розрахунок хімічного складу паштету підтвердив його значну поживну цінність: високий вміст білка (14-16 г на 100 г), що сприяє забезпеченню організму необхідними амінокислотами; достатня кількість корисних жирів (24-26 г на 100 г), що містять ненасичені жирні кислоти; багатий мінеральний склад

(залізо, фосфор, калій, магній), що підтримує основні функції організму; наявність антиоксидантів завдяки використанню гранатового желе.

Отримані результати можуть бути використані у ресторанному бізнесі для розширення асортименту гастрономічних страв із м'яса дичини. Окрім цього, удосконалена технологія може бути адаптована для виробництва паштетів з іншого виду м'яса та використана в кулінарних закладах різних рівнів.

Розширення досліджень щодо використання альтернативних фруктових компонентів (наприклад, журавлинного або смородинового желе) для покращення органолептичних характеристик паштетів. Впровадження новітніх технологій обробки м'ясної сировини (су-від, шокове заморожування) для збереження харчової цінності продукту. Дослідження можливості зменшення калорійності паштету шляхом використання рослинних замінників жиру.

Розробка альтернативних варіантів продукту для споживачів із різними харчовими потребами (дієтичний варіант зі зменшеним вмістом жиру, вегетаріанський аналог).

Таким чином, проведена робота довела можливість удосконалення технології приготування паштету з м'яса куріпки шляхом використання сучасних кулінарних технік та функціональних інгредієнтів. Отримані результати є важливими для розвитку гастрономічного туризму та ресторанного бізнесу, а також сприяють популяризації використання м'яса дичини у високій кухні.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Баранов А.Г., Селезнева І.О. Технологія приготування м'яса дичини. К.: Центр учбової літератури, 2021. 192 с.
2. Грінченко О.М. Інноваційні аспекти кулінарної обробки м'яса дичини. // Харчова промисловість. 2020. №3. С. 42–46.
3. Жемчужникова Т.О., Серeda В.В. Технологія ресторанної продукції: Навч. посіб. К.: Ліра-К, 2022. 384 с.
4. Лисенко С.П. Якість та безпечність продуктів харчування. Харків: Факт, 2020. 304 с.
5. Onopiuk A. et al. The effect of sous-vide cooking on the quality of meat from different species. // Foods. 2022. Vol. 11(1): 75.
6. Toldrá F., Reig M. Innovations in game meat processing and quality improvement. // Meat Science. 2019. Vol. 155. P. 50–58.
7. Попович О.Л. Сучасні технології приготування страв з дичини у закладах ресторанного господарства. // Вісник ХДУХТ. 2021. №2. С. 76–81.
8. Книш І.П. Експертиза м'яса та м'ясопродуктів. Львів: Новий Світ – 2000, 2019. 248 с.
9. Lawrie R.A., Ledward D.A. Lawrie's Meat Science. Woodhead Publishing, 2020. 448 p.
10. Toldrá F., Hui Y.H. Handbook of Fermented Meat and Poultry. Wiley-Blackwell, 2020. 616 p.
11. Ярова Г.В. Новітні технології приготування кулінарної продукції. К.: Кондор, 2022. 210 с.
12. Байкова Т.В. Гігієна харчування. К.: Медицина, 2021. 330 с.
13. Макарова Н.В. Розробка нових страв з м'яса дичини із застосуванням низькотемпературної обробки. // Наукові праці ОНАХТ. 2022. №1. С. 118–122.
14. Thevenot A. et al. Game Meat Hygiene and Quality. Springer, 2019. 294 p.

- 15.Чекан Н.В. Дичина як джерело білка в ресторанному харчуванні. // Харчові технології. 2021. №4. С. 35–39.
- 16.ISO 22000:2018 – Food Safety Management Systems – Requirements for any organization in the food chain.
- 17.Montgomery D.C. Design and Analysis of Experiments. Wiley, 2019. 720 p.
- 18.Biesalski H.K. Meat as a component of a healthy diet – are there any risks or benefits if meat is avoided? // Meat Science. 2020. Vol. 169. Article 108165.
19. Vinnicombe T., Dale D. Game: The Essential Wild Game Cookbook. Penguin Books, 2020. 336 p.
- 20.Codex Alimentarius. Guidelines for the hygienic handling of game meat. FAO/WHO, 2019.
- 21.Паштет з курячої печінки з гранатовим желе // Kamelena.com. URL: kamelena.com. (Дата звернення: 17.01.2025)
- 22.Паштет із курячої печінки з гранатовим желе // Zakaz.ua. URL: zakaz.ua. (Дата звернення: 17.01.2025)
- 23.Гаврилова О. В., Іваненко Т. Я., Марцун М. О. Гастрономічний туризм: європейський досвід // Modern Economics. URL: modecon.mnau.edu.ua. (Дата звернення: 17.01.2025)
- 24.Міжнародний досвід та сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму в Європі // Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». URL: periodicals.karazin.ua (Дата звернення: 17.01.2025)
- 25.Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні // Одеський національний економічний університет. URL: dspace.oneu.edu.ua (Дата звернення: 17.01.2025)
- 26.Гастрономічний туризм в Україні: проблеми та перспективи розвитку // Tourlib.net. URL: tourlib.net (Дата звернення: 17.01.2025)
- 27.Гастрономічний туризм як актуальний тренд сучасної культури // ResearchGate. URL: researchgate.net (Дата звернення: 17.01.2025)

- 28.Еногастрономічний туризм в Україні: сучасний стан і перспективи розвитку // Львівський національний університет імені Івана Франка. URL: geography.lnu.edu.ua (Дата звернення: 17.01.2025)
- 29.Аналіз тенденцій гастрономічного туризму: міжнародний досвід та українські реалії // Economy and Society. URL: economyandsociety.in.ua (Дата звернення: 17.01.2025)
- 30.Курс лекцій з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» // Academia.edu. URL: academia.edu (Дата звернення: 17.01.2025)
- 31.Гастрономічний туризм: напрямки гастротуризму в Європі та світі // GastroTravel Club. URL: gastrotravel.club (Дата звернення: 17.01.2025)
- 32.Печінковий паштет з журавлиним желе // YouTube. URL: youtube.com (Дата звернення: 17.01.2025)
- 33.Святковий печінковий паштет з малиновим желе // YouTube. URL: youtube.com (Дата звернення: 17.01.2025)
- 34.Печінковий паштет під ягідним желе, який готується дуже просто // YouTube. URL: youtube.com (Дата звернення: 17.01.2025)
- 35.Домашній печінковий паштет з ягідним желе // Instagram. URL: instagram.com (Дата звернення: 17.01.2025)
- 36.Гастрономічний туризм: європейський досвід та перспективи розвитку в Україні // Науковий вісник Херсонського державного університету. Серія «Економічні науки». 2017. Вип. 6. С. 193-199.
- 37.Підгірна В. Н., Єремія Г. І., Хникіна М. В. Аналіз тенденцій гастрономічного туризму: міжнародний досвід та Україна // Економіка та суспільство, № 37, 2022. С. 460–472.
- 38.Головань Г. П., Мітал О. Г. Значення гастрономічного туризму в системі подолання сезонності // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету, 2023, № 55. С. 37–42

- 39.Строгуш Р. Л. Стан та перспективи розвитку гастрономічного туризму в західних областях України (кваліфікаційна робота). Львів, ЛНУП, 2024. С. 11–18 (розділ 1.1–1.2)
- 40.Квінтесенція гастрономічного туризму. Кейс Галичини // Ужгородський національний університет, 2024. С. 1–15
- 41.Кризові явища та їх вплив на функціонування сфери гостинності. К. В. Паламарек, О. Л. Романовська, Л. Т. Струтинська. Вісник Чернівецького торговельно-економічного Інституту : науковий журнал, 2022, № II (86). С. 20-31.
- 42.Гастрономічний туризм : підручник / О. В. Дишкантюк, К. В. Власюк. Одеса : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 136 с.
- 43.Особливості розвитку гастрономічного туризму України в умовах пандемії // Туризм і гостинність (КНУКіМ), 2018, Вип. 2. С. 24–31
- 44.Бусигін А., Маслов Е., ін. Конструктивна географія: історико-культурний аспект гастрономічного туризму // Конструктивна географія, 2021, № 1. С. 6–12.
- 45.Заюков І. В. Роль гастрономічного туризму у формуванні національного бренду України // Вісник Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна. Серія «Економічна». 2024. С. 488–491

ДОДАТКИ

Додаток А
Керівник ресторану
«Flora club»
Вадим Терицану
«17» березня 2025 р.
М.П.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1

Фірмової страви

«Су-від качка з соусом з чорниці та карпатських трав»

Назва інгредієнту	Вага, г
<i>Н/ф з качки:</i>	
Качка	800 (по 200 г на порцію)
Розмарин	5
Чебрець	5
Сіль	10
Перець	5
Олія соняшникова	20
Часник	5
<i>Соус чорничний</i>	
Чорниця свіжа або заморожена	150
Мед карпатський	30
Червоне сухе вино	100
Бальзамічний оцет	10
Вершкове масло	20
<i>Гарнір</i>	
Карамелізовані груші	300
Картопля печена	400
Топлене вершкове масло	30

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

Технологія приготування

Філе качки готується за технологією *су-від* при температурі 58°C протягом 3 годин, що зберігає його ніжність та соковитість. Потім його обсмажують до хрусткої скоринки та подають із соусом з чорниці, меду та ароматних карпатських трав. Гарнір – карамелізовані груші та печена картопля з топленим маслом.

Підготовка качиноного філе: очистити від зайвого жиру, натерти сіллю, перцем, чебрецем та розмарином. Додати розчавлений часник.

Су-від: запакувати філе у вакуумний пакет з оливковою олією та травами. Готувати у водяній бані при 58°C протягом 3 годин.

Смаження: після су-від обсмажити філе на сухій пательні шкіркою вниз до хрусткої скоринки (близько 2 хвилин).

Приготування соусу: у сотейнику випарувати вино до половини об'єму, додати чорницю, мед, оцет і тушкувати 5 хвилин. В кінці додати вершкове масло.

Гарнір: груші нарізати, обсмажити на сковороді до карамельного кольору. Картоплю запекти в духовці при 180°C протягом 30 хвилин, змастивши топленим маслом.

Подача: філе нарізати слайсами, викласти на тарілку з соусом та гарніром. Прикрасити свіжими травами.

Органолептична характеристика страви:

Зовнішній вигляд – філе качки має рівномірно просмажену поверхню з апетитною золотисто-коричневою скоринкою. У розрізі – ніжно-рожевий центр, що свідчить про оптимальне приготування за технологією су-від. Соус з чорниці має фіолетовий колір, який контрастує з м'ясом. Гарнір із карамелізованих груш додає візуальної привабливості.

Смак – насичений смак качки з легкими нотками карпатських трав. Чорничний соус додає кисло-солодку свіжість, яка чудово балансує жирність м'яса. Карамелізовані груші додають натуральну солодкість, що підкреслює смак страви.

Запах - яскравий аромат розмарину, чебрецю та часнику гармонійно поєднується з фруктовими нотками чорничного соусу. Качине філе має виражений м'ясний запах із приємними карамельними нотами скоринки.

Консистенція – м'ясо ніжне, соковите та м'яке. Соус має шовковисту текстуру, а карамелізовані груші – соковиту та злегка тягучу консистенцію.

Автор фірмової страви: _____ Вадим ТЕРИЦАНУ

Карту склав: студент _____ Вадим ТЕРИЦАНУ

Додаток Б
Керівник ресторану
«Flora club»
Вадим Терицану
«17» березня 2025 р.
М.П.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2
Фірмового виробу
«Ковбаса з м'яса дикого голуба (без оболонки) з грибами та кукурудзяним
пюре»

Назва інгредієнту	Вага, г
<i>Н/ф</i>	
Дикий голуб	400
Гриби білі	100
Бринза (овеча чи коров'яча)	50
Часник	5
Сіль	10
Перець чорний мелений	5
Соняшникова олія	20
<i>Гарнір</i>	
Кукурудзяна крупа	150
Вода	300
Молоко	100
Масло вершкове	30
Сіль	5
<i>Вершковий соус</i>	
Вершки 30% жирності	150
Часник	2,5
Сіль, перець	5

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

Технологія приготування

Приготування фаршу: м'ясо голуба подрібнити в блендері. Додати нарізані білі гриби, бринзу, часник, сіль, перець і добре перемішати.

Формування ковбаси: використовуючи технологію екструзії, сформувати ковбаски діаметром 2-3 см.

Приготування ковбаси: викласти ковбаски на пергамент, загорнути у фольгу та запікати в пароконвектоматі при 85°C 30 хвилин. Потім обсмажити на грилі до золотистої скоринки.

Кукурудзяне пюре: воду довести до кипіння, всипати кукурудзяну крупу, варити 15 хвилин, постійно помішуючи. Додати молоко, масло та збити блендером до кремової консистенції.

Вершковий соус: у сотейнику прогріти вершки, додати подрібнений часник, сіль, перець, тушкувати 5 хвилин.

Подача: ковбаски викласти на пюре, полити вершковим соусом, прикрасити смаженими грибами.

Органолептична характеристика страви:

Зовнішній вигляд – ковбаски мають рівномірно обсмажену золотисто-коричневу поверхню. У розрізі – ніжна, злегка мармурова структура завдяки поєднанню м'яса та грибів. Кукурудзяне пюре – яскраво-жовте, ніжне, із легким блиском вершкового масла.

Смак – ніжний смак голуба гармонійно поєднується з грибними нотками білих грибів та легкою пікантністю бринзи. Кукурудзяне пюре додає солодкуватий присмак, а вершковий соус створює делікатний баланс між усіма компонентами.

Запах - аромат грибів, вершків та часнику гармонійно доповнює запах курятини. При обсмажуванні ковбасок з'являються легкі димні та горіхові нотки.

Консистенція – соковита, ніжна, але при цьому щільна завдяки технології екструзії. Пюре кремоподібне, однорідне і має легку повітряну текстуру.

Автор фірмової страви: _____ Вадим ТЕРИЦАНУ

Карту склав: _____ студент _____ Вадим ТЕРИЦАНУ

Чернівецький торговельно-економічний інституту
Державного торговельно-економічного університету

ПОГОДЖЕНО

Директор ресторану «Flora club»

Наталя Шупрудько
«05» червня 2025 р.

АКТ ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ

Замовник _____ ресторан «Flora club»

(найменування організації)

директор Наталя Шупрудько

(П.І.Б. керівника організації)

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему:

«Удосконалення страв з дичини»

яку виконано на кафедрі харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ

яка виконувалася з 19.05.25 р. по 14.06.25 р.

впроваджено у ресторані «Flora club»

(найменування підприємства, де здійснювалось впровадження)

1. **Вид впроваджених результатів:** використання технології і рецептур.
2. **Форма впровадження:** технологічні картки
3. **Новизна результатів науково-дослідних робіт:** запропоновані науково обґрунтовані рецептури та технологія страв з дичини.
4. **Дослідно-промислова перевірка:** у ресторані «Flora club» з «19» травня 2025 р. по «14» червня 2025 р.
5. **Впроваджено** у технологічний процес діяльності ресторану.
6. **Соціальний та науково-технічний ефект:** оздоровлення населення, збільшення асортименту страв з дичини

Від ЧТЕІ ДТЕУ

Від підприємства

Керівник кваліфікаційної
роботи

Директор ресторану «Flora club»

Ольга РОМАНОВСЬКА
(підпис) (ПІБ)

Наталя ШУПРУДЬКО
(підпис)

Студент

Вадим ТЕРИЦАНУ
(підпис) (ПІБ)