

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

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Розширення асортименту та розроблення технології ресторанної
продукції без глютену»
на матеріалах ресторану «SNTR» м. Чернівці**

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

_____ Ткачика Олександра Івановича

Науковий керівник
докт. техн. наук, доцент

_____ Борук Сергій Дмитрович

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

_____ Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2025**

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ БЕЗ ГЛЮТЕНУ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	5
1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій ресторанної продукції без глютену.....	5
1.2 Особливості організації виробництва ресторанної продукції без глютену у закладах ресторанного господарства.....	8
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ БЕЗ ГЛЮТЕНУ ТА ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «SNTR» М. ЧЕРНІВЦІ.....	12
2.1 Загальна характеристика ресторану «SNTR» м. Чернівці.....	12
2.2 Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «SNTR» м. Чернівці.....	15
2.3 Характеристика організаційного процесу обслуговування у ресторані «SNTR» м. Чернівці.....	21
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ БЕЗ ГЛЮТЕНУ У РЕСТОРАНІ «SNTR» М. ЧЕРНІВЦІ.	25
3.1 Обґрунтування рецептурного складу нової технології ресторанної продукції без глютену.....	25
3.2 Проєкт технологічної документації на виробництво ресторанної продукції без глютену.....	30
3.3 Оновлення асортименту та організація виробництва ресторанної продукції без глютену у ресторані «SNTR» м. Чернівці.....	35
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	41
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	42
ДОДАТКИ	

ВСТУП

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства відбувається трансформація підходів до формування асортименту продукції, яка не лише відповідає гастрономічним запитам споживачів, але й враховує їх індивідуальні харчові потреби, алергії та медичні показання. Однією з актуальних тенденцій останніх років є розроблення та впровадження в меню ресторанної продукції без глютену, що обумовлено зростанням кількості людей із целиакією, нецелиакійною чутливістю до глютену та тими, хто свідомо обирає Gluten Free-діету як частину здорового способу життя.

Глютен (клейковина) – це білкова фракція, що міститься в пшениці, житі, ячмені та продуктах з них. Для осіб із харчовою непереносимістю навіть незначна кількість глютену може викликати серйозні порушення роботи шлунково-кишкового тракту, алергічні реакції, а у випадку целиакії – атрофію слизової оболонки тонкого кишківника. Саме тому актуальність створення безпечних, збалансованих за складом і привабливих за смаковими характеристиками безглютенових страв та виробів у закладах ресторанного господарства зростає з кожним роком.

Розширення асортименту ресторанної продукції без глютену є складовою сучасної гастрономічної культури, орієнтованої на інклюзивність, індивідуалізацію харчування та турботу про здоров'я споживачів. У зв'язку з цим виникає потреба в науково-обґрунтованому підході до розроблення рецептур, технологічних процесів приготування, контролю якості сировини, а також попередженні перехресного забруднення глютенем на виробництві.

Метою цієї роботи є дослідження та аналіз ресторанної продукції без глютену, розроблення нової ресторанної продукції без глютену у ресторані «SNTR» м. Чернівці, яка б відповідала високим стандартам якості, органолептичним характеристикам, а також сучасним гастрономічним і дієтичним вимогам.

Об'єкт дослідження: технологічні процеси розробляння нової рецептури та технології ресторанної продукції без глютену.

Предмет дослідження: конопляне борошно, псиліум, Паста заморська з овочами, ресторан «SNTR» м. Чернівці.

У межах дослідження передбачається:

- провести аналіз існуючих рішень на ринку безглютенової продукції;
- визначити сировинну базу, придатну для створення безглютенових страв;
- розробити рецептури та технологічні карти інноваційної ресторанної продукції без глютену;
- провести сенсорну оцінку готової продукції та визначити її харчову цінність.

Виконання цієї роботи сприятиме не лише задоволенню попиту певного сегмента споживачів, а й зміцненню конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства, що пропонує функціональну та безпечну гастрономічну продукцію в межах концепції здорового харчування.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ БЕЗ ГЛЮТЕНУ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій ресторанної продукції без глютену

В останні роки в Україні зростає попит на безглютенову продукцію у зв'язку з підвищеною обізнаністю населення про целиакію, алергії, непереносимість глютену та бажання вести здоровий спосіб життя. Це зумовило активізацію досліджень у галузі харчових технологій, спрямованих на створення безглютенових страв, зокрема у сфері ресторанного господарства.

Згідно з даними Всесвітньої гастроентерологічної організації (World Gastroenterology Organization, WGO), захворюваність на целиакію у світі становить приблизно 1 випадок на 300 осіб. Водночас результати досліджень Європейської асоціації спілок целиакії (Association of European Coeliac Societies, AOECs) свідчать, що серед осіб індоєвропейського походження поширеність цього захворювання сягає в середньому 1 %. В Україні, за оцінками вітчизняних науковців, загальна кількість людей з целиакією або чутливістю до глютену наближається до 400 тисяч осіб. Зокрема, 47,5 тис. дітей мають розлади аутичного спектра, 19,69 тис. страждають на дитячий церебральний параліч, а офіційно встановлений діагноз «целиакія» мають близько 2,5 тис. осіб.[1-8]

На сьогодні єдиною ефективною терапією для пацієнтів із глютеновою ентеропатією залишається сувора довічна безглютенова дієта, що передбачає повне виключення з раціону продуктів, які містять глютен (зокрема пшениці, жита, ячменю, вівса, а також їх гібридів – камуту й тритикале).

Питанням розроблення технологій безглютенових хлібобулочних виробів присвячено чимало наукових праць як зарубіжних фахівців, так і провідних українських дослідників, серед яких: В. І. Дробот, А. М. Грищенко, В. В. Дорохович, А. М. Дорохович, О. Г. Губська, К. Г. Іоргачова, Г. Б. Рудавська, Н. В. Притульська, Є. В. Тищенко, О. В. Бабіч.

У ХХІ столітті безглютенове харчування стало не лише необхідністю для певних груп населення, а й елементом здорового способу життя. Зростання кількості людей з непереносимістю глютену та целиакією сприяє зростанню попиту на продукти без глютену. Крім того, багато споживачів обирають безглютенову їжу з міркувань загального оздоровлення та профілактики захворювань. Активізація маркетингових стратегій і вдосконалення каналів реалізації продукції підсилюють актуальність розвитку виробництва безглютенових харчових виробів. [9]

За даними праць українських науковців (Юдіна Т. І., Федорова Д. В., Данилюк І. П.), безглютенова продукція поки що представлена обмеженою кількістю страв у закладах ресторанного господарства. Основні труднощі полягають у високій вартості безглютенової сировини, необхідності забезпечення повної відсутності перехресного забруднення глютену, нестачі спеціалізованого обладнання та недостатній кваліфікації персоналу щодо особливостей безглютенових технологій.

Згідно з дослідженнями кафедр ресторанного господарства провідних українських університетів (НУХТ, ДТЕУ, ПУЕТ, ПДАУ), при розробленні безглютенової ресторанної продукції використовуються альтернативні види борошна (рисове, кукурудзяне, гречане, амарантове, нутове, кокосове, мигдальне тощо), зв'язуючі речовини (ксантанова камедь, гуарова камедь, льон, насіння чіа, псиліум) та замітники традиційних хлібобулочних виробів.

Дослідження науковців показують, що при створенні безглютенових борошняних виробів необхідно враховувати недостатню еластичність та клейкість тіста, для чого застосовуються емульгатори, стабілізатори, а також

поєднання кількох видів борошна для досягнення бажаних технологічних і органолептичних властивостей.

У деяких українських містах (Київ, Львів, Харків, Одеса) вже існують ресторани, що спеціалізуються на безглютеновій кухні або мають окремі безглютенові позиції у своєму меню (наприклад, мережі ресторанів «Gluten Free Bakery», кафе «БезГлютен», «Zdorovenki Buly»). Ці заклади застосовують чітке маркування страв, ведуть облік алергенів, дотримуються протоколів обробки безглютенових інгредієнтів і навчають персонал.

Критично важливим є розділення зон зберігання та приготування, маркування інструментів, а також використання сертифікованої сировини.

В Україні питання щодо виробництва безглютенової продукції частково врегульоване державними стандартами та наказами МОЗ. Наприклад, Наказ МОЗ України №1144 від 2017 року регламентує харчування дітей із непереносимістю глютену. У нормативних документах (ДСТУ 8757:2017 «Продукти безглютенові. Загальні технічні умови») прописані вимоги до продукції, маркування, вмісту глютену та умов виробництва.

Проте в ресторанному сегменті відсутні чітко прописані державні вимоги до технологій безглютенових страв, що змушує заклади керуватися міжнародними стандартами (наприклад, Codex Alimentarius) або власними внутрішніми протоколами.

Одним із ключових маркерів безпеки безглютенової продукції є знак «Перекреслений колосок». У країнах Європи контроль за сертифікацією таких продуктів здійснює АОЕCS — некомерційна асоціація, що об'єднує 35 національних спілок хворих на целиацію. Ця організація надає право використовувати ліцензований знак «Перекреслений колосок» виробникам, чия продукція відповідає затвердженим стандартам безглютенових харчових виробів. Зазначене маркування є гарантією якості та безпеки для споживачів з целиацією, а також полегшує ідентифікацію таких товарів на полицях магазинів. Знак широко впроваджено та підтримується об'єднаннями людей з

глютенною ентеропатією по всьому світу. Станом на січень 2018 року понад 12 000 найменувань безглютенної продукції в Європі було ліцензовано відповідно до вимог AOECS.[9]

У результаті аналізу літератури можна зробити висновок, що в Україні існує потенціал для розширення асортименту ресторанної продукції без глютену, однак він потребує наукового обґрунтування технологій, кваліфікованої підготовки фахівців та адаптації європейських стандартів до вітчизняного ресторанного ринку.

Інноваційним напрямом є також розробка комбінованих функціональних страв без глютену з використанням суперфудів, пробіотичних інгредієнтів, ферментованих компонентів, що поєднують користь і сучасну гастрономічну естетику.

1.2 Особливості організації виробництва ресторанної продукції без глютену у закладах ресторанного господарства

Запровадження безглютенного меню в закладі ресторанного господарства є вагомим інноваційним кроком, який відкриває можливість повноцінного харчування для гостей і мешканців, що мають целиакію або непереносимість глютену.

Для належного функціонування виробництва такої продукції у закладі необхідно створити відповідну матеріально-технічну базу. Це передбачає забезпечення спеціалізованою сировиною, обладнанням, окремим кухонним інвентарем і посудом, які призначені виключно для приготування страв, що не містять глютену. [10]

Організація виробництва безглютенної продукції у закладах ресторанного господарства є складним і багатогранним процесом, що потребує суворого дотримання санітарно-гігієнічних норм, чітко регламентованих технологічних процедур та високої професійної підготовки персоналу. Основна мета – забезпечити безпеку харчування для споживачів,

які мають непереносимість глютену, целиакію або дотримуються безглютенової дієти з інших причин.

Одним з ключових аспектів є ретельний підбір сировини, яка повинна бути гарантовано безглютеновою. Виробники зобов'язані постачати продукти, що мають відповідні сертифікати якості, зокрема міжнародне маркування «Перекреслений колосок». Усі продукти повинні бути перевірені на наявність прихованого глютену (наприклад, у харчових добавках, соусах, ароматизаторах).

Важливо створити ізольоване виробниче середовище для приготування безглютенових страв.

Це включає виділення окремих зон у виробничих цехах, де відсутній контакт з глютенотривчими продуктами. Окремі набори інвентарю, обладнання та посуду, що використовуються виключно для безглютенової продукції. Встановлення чіткої маркування продукції та місць її зберігання. Регулярне прибирання та дезінфекція виробничих поверхонь.

Технологічна схема виробництва безглютенової продукції передбачає адаптацію традиційних рецептур та технологій:

- ✓ Замінники глютенотривчих інгредієнтів – замість пшеничного борошна використовують борошно з рису, кукурудзи, гречки, сорго, кіноа, нуту тощо.

- ✓ Застосування стабілізаторів та зв'язувальних компонентів (ксантанова камедь, гуарова камедь, псиліум, пектин) для покращення текстури та структури страв.

- ✓ Контроль часу термічної обробки – безглютенові вироби можуть мати інші характеристики (наприклад, нижчу еластичність), що впливає на умови приготування.

Персонал повинен бути навчений основам безглютенового харчування, зокрема:

- ✓ Ознайомлений з поняттям «перехресне забруднення».

- ✓ Вміти правильно ідентифікувати небезпечні інгредієнти.

- ✓ Дотримуватись інструкцій щодо приготування та подачі страв.
- ✓ Бути готовим консультувати клієнтів з приводу складу та безпеки страв.

У меню обов'язково повинні бути чітко позначені безглютенові страви. Крім того, варто вказати сертифікацію сировини або походження інгредієнтів, забезпечити можливість консультації з кухарем або адміністратором щодо складу страв, надавати розширену інформацію в онлайн-меню та мобільних додатках.

Заклади, які позиціонують себе як безглютенові або з наявністю безглютенового меню, мають змогу проходити добровільну сертифікацію відповідно до вимог національних та міжнародних стандартів, зокрема AOECs. Це дозволяє підвищити довіру клієнтів і забезпечити контрольовану якість харчової продукції.

В Україні асортимент безглютенових продуктів в гастрономічних закладах обмежений і потребує розширення (Венглінський, Федорова, 2024). Наприклад, у Києві ресторан «Piscolino» виготовляє пасту, хліб та інші вироби, володіючи сертифікатом Української спілки хворих на целиацію та позначають свою продукцію маркуванням «перекреслений колосок». Літературне кафе «Імбир» у Києві пропонує різноманітні страви, включаючи салати з бобових, сендвічі з тофу, рисові сухарі, лапшу з рису, десерти та інші, де безглютенові страви позначені в меню символом «β» для зручності споживачів. Пекарня «Пекар. Солодка пекарня» пропонує різноманітні безглютенові торти, а кав'ярня «Ніче. Безгрішна випічка» спеціалізується на цільнозерновому хлібові, при цьому обидва заклади надають вибір безглютенових борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів (Медвідь, 2019).

На сьогодні в Україні лише незначна кількість закладів ресторанного господарства, таких як кафе, ресторани чи пекарні – спеціалізуються на обслуговуванні споживачів з алергічними реакціями, зокрема тих, хто страждає на целиацію. Часто ці люди стикаються з труднощами при

відвідуванні ресторанних закладів, оскільки більшість ЗРГ не пропонують у своєму асортименті сертифікованої безглютенової продукції.

Загалом можна констатувати, що організація виробництва безглютенових страв у закладах ресторанного господарства є важливим напрямом розвитку, який може значно підвищити конкурентоспроможність підприємства. У багатьох зарубіжних країнах безглютенові страви давно стали нормою і користуються попитом не лише серед людей з харчовими обмеженнями, а й серед прихильників здорового способу життя. Водночас в Україні подібна продукція залишається малодоступною та недостатньо представлена на ринку.

У зв'язку з цим, переформатування закладу ресторанного господарства, що впроваджує інноваційний підхід до формування безглютенового меню для постійних гостей і туристів, які мають алергічні захворювання або непереносимість глютену, є надзвичайно актуальним. Такий заклад забезпечить споживачам безпечне харчування, широкий асортимент страв, доступні ціни, а також поєднання високого рівня готельного сервісу з сучасними кулінарними рішеннями, що відповідатимуть міжнародним стандартам у сфері здорового харчування.

Таким чином, організація виробництва безглютенової продукції у ресторанах – це системна робота, що поєднує стандартизацію процесів, інновації у технологіях приготування, відповідальність за харчову безпеку та якісну взаємодію з клієнтом. Вона є не лише відповіддю на потреби споживачів з особливими дієтичними запитами, але й перспективним вектором розвитку ресторанного господарства в Україні та світі.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ БЕЗ ГЛЮТЕНУ ТА ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ЇЇ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «SNTR» М. ЧЕРНІВЦІ

2.1 Загальна характеристика ресторану «SNTR» м. Чернівці»

Змістовна та актуальна середземноморська кухня є частиною проекту багатьох сучасних ресторанів світу. В Україні достатньо місць, де можна познайомитися з принципами та особливостями такого харчування – багато ресторанних закладів запрошують прихильників здорової та смачної дієти поринути у атмосферу з ідеальним відтворенням середземноморського раціону.

«SNTR» – ресторан середземноморської кухні на 100 посадкових місць, який функціонує у місті Чернівці по вулиці Скальда 15 (рис.2.1).

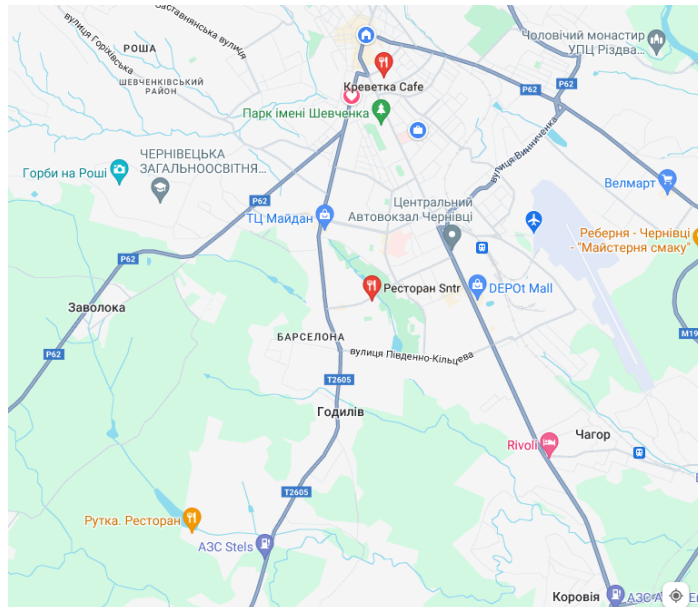


Рис. 2.1. Локація ресторану «SNTR»

Чернівці – історичне місто з багатою культурною спадщиною, знане завдяки своїм унікальним архітектурним ансамблям, серед яких особливе місце займає Резиденція митрополитів Буковини і Далмації – пам’ятка, внесена до списку Світової спадщини ЮНЕСКО.

На сьогодні в місті функціонує майже 2000 підприємства торгівлі, більше 700 закладів ресторанного господарства, близько 1000 об'єктів сфери послуг. Також у Чернівцях діє 20 ринків та мікроринків, модернізація яких щорічно підтримується коштами з місцевого бюджету.

Ресторан «SNTR» розташований у межах активного ділового ареалу міста. У радіусі 2 км від закладу діє 9 конкурентних об'єктів ресторанного господарства, зокрема, ресторани «Клео», «Сода», «Озерне», «Пальма де Озерка», «Чайхана»; піцерія «Мама Міа»; кафе «Синій попугай»; бар «Крем Брюле»; паб «Гойра». Таке середовище створює насичену конкурентну зону, що спонукає заклад вирізнятись чіткою концепцією та сервісом.

Назва «SNTR» запозичена з назви середземноморського курортного регіону в Греції. Такий неймінг підкреслює середземноморську тематику, створюючи у потенційного відвідувача асоціації з морем, відпочинком і вишуканою гастрономією.

Ресторан пропонує гостям середземноморську кухню у сучасному виконанні, з поєднанням аутентичних рецептів та сучасних гастрономічних тенденцій.

Меню ресторану базується на основних принципах середземноморської кухні, що включає:

- пшеницю, оливки та виноград;
- рис, овочі, зелень, часник;
- сир, кефір, яйця;
- рибу, морепродукти, м'ясо;
- сезонні фрукти.

Страва готується зі свіжої локальної сировини, за можливості – органічної, закупленої у фермерських господарств Буковини. Заклад застосовує як свіжі продукти, так і напівфабрикати власного виробництва для забезпечення стабільної якості та оптимізації процесів.

Дизайн ресторану «SNTR» виконаний у морському арт-стилі:

- основна кольорова гама – відтінки кольору морської хвилі;

- екстер'єр – стриманий, мінімалістичний, без зовнішньої вивіски., лише літери S, N, T, R викарбувані на входних дверях (додаток В);
- інтер'єр торговельної зали оформлений у кольорі слонової кістки, стеля прикрашена авторськими латунними світильниками;
- вестибюль – синього кольору з великою дзеркальною стіною та живими пальмами у вазонах.

Атмосфера ресторану орієнтована на сімейний комфорт і розслаблене спілкування. Тут створено умови для затишних обідів з родиною, теплих зустрічей з друзями, а також для естетичного й гастрономічного задоволення.

Ресторан «SNTR» – це вдале поєднання локальної ідентичності Чернівців із середземноморським гастрономічним акцентом. Інноваційна концепція, орієнтована на якість, стиль і автентичність. Привабливий сучасний дизайн, що створює враження морського курорту в центрі міста.

Організаційна структура управління ресторану «SNTR» показана на рис. 2.2.

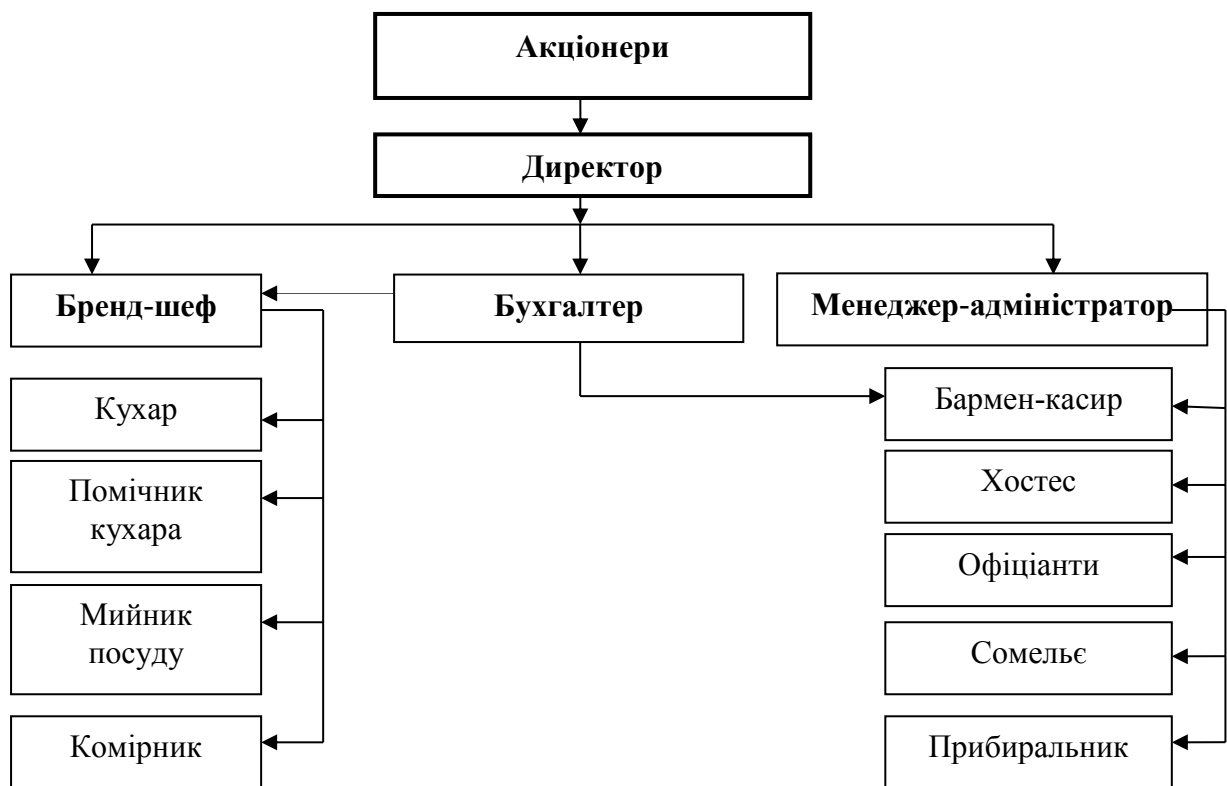


Рис. 2.2. Лінійна організаційна структура управління ресторану «SNTR»

Лінійна організаційна структура управління ресторану – це традиційна ієрархічна система, в якій кожен підлеглий підпорядковується лише одному безпосередньому керівнику, а управління здійснюється по вертикалі – від керівника до виконавця.

Ця структура є простою, зрозумілою, легко контролюваною і особливо ефективною для невеликих чи середніх ресторанів з чітко визначеними функціями підрозділів.

Основні характеристики лінійної структури:

- ✓ єдиноначальність – кожен працівник підпорядковується лише одному керівнику;
- ✓ чіткий розподіл обов'язків між структурними ланками;
- ✓ пряма лінія комунікації «керівник – підлеглий»;
- ✓ високий рівень дисципліни та контролю;
- ✓ швидке прийняття рішень.

Як бачимо, структура управління в ресторані є ефективною, що забезпечує правильне керівництво рестораном.

2.2 Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «SNTR»

м. Чернівці

Ресторан «SNTR» позиціонується як сучасний демократичний заклад – ресторан середземноморської кухні. В закладі застосовується форма обслуговування – офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий). Передбачено споживання продукції як у залі, так і реалізацію виробів із собою. Передбачено також реалізацію продукції ресторану через інтернет-мережу – у соціальних мережах та рекламних майданчиках (Додаток Г). Ресторан працює зі службою доставки «Mister.Am» (Додаток Д).

Ресторан «SNTR» позиціонується як сучасний демократичний заклад з авторською інтерпретацією середземноморської кухні. Формат

обслуговування передбачає роботу офіціантів за меню з вільним вибором страв, з можливістю розрахунку як готівкою, так і безготівково. Гостям пропонується як споживання страв у залі, так і замовлення на виніс.

Також реалізовано онлайн-продаж продукції через соціальні мережі та електронні торгові майданчики (див. Додаток Г). Доставка страв здійснюється за підтримки сервісу «Mister.Am» (Додаток Д).

Меню ресторану вирізняється широким вибором страв, що поєднують автентичні традиції середземноморських країн з елементами сучасної гастрономії.

Основні розділи меню.

1. Мезе-закуси: Креветки та кальмари в пармезані з печі, Оливки каламата, Вітелло тонато з молоді телятини, Тартар з тунця з йогуртом і маракуєю, Телячий тартар з фетою та трюфелем, Фета в оливковій олії, Мелідзано салата, Тарамасала, Баклажан «Мід Блю», Едем панко з журавлиною, Сирна та м'ясна нарізки, Хумус із креветками гриль.

2. Салати: «Грецький» з пастроми, «Котопуло Моцарела», «Теночао», фірмовий салат «SNTR».

3. Перші страви: Грибний крем-суп із грінками та трюфелем, Томатний суп із морепродуктами, Шпинатний крем-суп

4. Основні страви: Лосось гриль (ваговий), Кальмар, фарширований овочами, М'ясна та рибна дошки, Плєскавиця з соусом цацикі, Перепілка з овочами гриль, Щупальця восьминога з діпами, Дорадо з овочами гриль і соусом Песто, Мідії в вершковому або томатному соусі з фетою.

5. Стейки: Томагавк, Рібай, свинний з айолі, Сувлакі зі свинини та курки.

6. Бургер «SNTR», мусака з салатом «Хоріатики»

7. Гарніри: картопля фрі з пармезановим соусом, батат фрі з соусом горгонзола, кукурудза гриль, овочі гриль, картопляні діпи, картопля гриль з фетою.

8. Паста: тальятелле з лососем і креветками, лінгвіні з телятиною, паста з м'ячми, карбонара.

9. Десерти: Діплес із соусом із вареного згущеного молока, Фундучний фондан з морозивом, Баскський чізкейк із карамеллю, Сет з трьох видів морозива.

10. Піде (турецько-балканська піца): З яловичиною та баклажаном, З креветками та лососем, Фелато Томато, сирне піде, з куркою.

11. Хліб цибулево-картопляний власного виробництва, піта.

У ресторані «SNTR» також передбачено літню терасу на 60 місць для обслуговування споживачів у теплі періоди року – з травня по вересень/жовтень.

Серед додаткових послуг ресторану є доставку продукції додому та в офіс кур'єром, реалізацію страв із собою «на виніс», замовлення обслуговування свят у банкетному залі.

Режим роботи закладу з 11.00 до 22.00 без вихідних. При розробленні режиму роботи закладу враховувався його тип, місце розташування і особливості потенційного контингенту споживачів.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформовано концепцію ресторану «SNTR» (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Концепція ресторану «SNTR»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика локації, місце розміщення закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	місто Чернівці
Місце розміщення закладу	вул. Комарова
Рівень туристичної активності і ділової активності району	Високий рівень туристичної і ділової активності
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	9 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності закладу (радіус 2 км)
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Неймінг	«SNTR»

Логотип	
Легенда	Сімейний ресторан для відпочинку та вільного спілкування.
Концептуальне меню	
Позиціонування ресторану «SNTR» - міський демократичний заклад	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Арт-деко
Фірмові кольори	Синій, голубий, «морська хвиля»
Фірмові атрибути, атмосфера	Вироби з металу, дерева, скла, зелень
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Демократичний формат, повно сервісний ЗРГ
Види обслуговування	Повне обслуговування офіціантами
Види меню	Меню вільного вибору, бенкетне, меню доставки
Форми обслуговування	Повне обслуговування офіціантами, часткове обслуговування барменом
Режим роботи	10.00-22.00
Зали для споживачів, кількість місць	Торгівельна зала на 100 місць, тераса – 60 місць

Виробничий процес у ресторані «SNTR» охоплює низку послідовних етапів, зокрема:

- ✓ розроблення виробничої програми підприємства;
- ✓ забезпечення необхідного обсягу сировини для стабільної роботи закладу;
- ✓ організація зберігання продуктів та матеріально-технічних ресурсів;
- ✓ первинна (механічна) кулінарна обробка сировини та приготування напівфабрикатів;
- ✓ виготовлення готових страв і кулінарної продукції;
- ✓ порціонування, оформлення і відпуск страв;
- ✓ організація процесу споживання продукції гостями.

В додатку Е наведено структурно-технологічну схему організації виробництва ресторану «SNTR».

Основою планування виробничого процесу закладу є виробнича програма, що складається на основі денного меню ресторану «SNTR». До складу виробничих приміщень ресторану входять заготівельний та доготівельний.

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції завершується у доготівельному цеху закладу та передбачає наступні етапи:

- складання виробничої програми цехів;
- організацію технологічних ліній виробництва кулінарної продукції та розробку схеми виробничого процесу гарячого (холодного) цеху;
- обґрунтування режиму роботи цехів;
- прогнозування погодинної динаміки реалізації страв;
- обґрунтування вибору технологічного та нейтрального устаткування;
- визначення корисної та загальної площ гарячого (холодного) цеху.

Виробнича програма доготівельного цеху складається на основі денної виробничої програми закладу.

Отже, ресторан середземноморської кухні вирізняється складною, але чітко організованою технологічною та проектною діяльністю, що спрямована на ефективне забезпечення високої якості продукції та обслуговування.

Технологічна частина роботи ресторану охоплює повний цикл приготування страв – від закупівлі сировини до подачі готової продукції споживачам.

Основні етапи включають:

- Формування меню з урахуванням автентичних середземноморських традицій та сучасних гастрономічних тенденцій.
- Закупівля інгредієнтів – перевага надається свіжій локальній сировині та імпортним складникам середземноморського походження.
- Зберігання продуктів у відповідних умовах для збереження якості та безпечності.
- Технологічне обробляння сировини (механічна, термічна) відповідно до карток страв.

- Приготування напівфабрикатів та готової продукції з дотриманням санітарно-гігієнічних норм.
- Порціонування, оформлення, сервірування та подача страв згідно з сучасними вимогами ресторанного сервісу.

Проектна частина роботи охоплює організаційно-структурне, технічне та дизайнерське планування:

- Концептуальне проектування – вибір стилю, цільової аудиторії, гастрономічної ідеї.
- Планування інтер'єру та екстер'єру відповідно до обраної тематики (в даному випадку – середземноморський стиль з елементами морської естетики).
- Планування виробничих та обслуговуючих зон, зон зберігання сировини, складів, кухонних приміщень, зали обслуговування, бару.
- Підбір обладнання з урахуванням потреб середземноморської кухні (грилі, печі, холодильні установки, обладнання для морепродуктів).
- Організаційна структура персоналу, включаючи кваліфікаційні вимоги до кухарів, офіціантів, адміністраторів.

Проектна діяльність безпосередньо впливає на ефективність технологічного процесу: правильне розташування обладнання, оптимізація логістики на кухні та у залі обслуговування сприяють швидкому, якісному приготуванню й подачі страв.

Комплексний підхід до технологічної та проектної діяльності дозволяє ресторану середземноморської кухні досягати високого рівня конкурентоспроможності, забезпечувати якість сервісу та задовольняти гастрономічні очікування цільової аудиторії. Раціональне використання ресурсів, дотримання кулінарних традицій і вдалий дизайн простору – ключові складові успішної роботи закладу.

2.3 Характеристика організаційного процесу обслуговування у ресторані «SNTR» м. Чернівці

Розроблення фірмового сервісу ресторану відповідно до вибраної концепції закладу, для чого необхідно визначити номенклатуру послуг і розрахувати обсяги матеріально-технічного та кадрового забезпечення цих послуг, а саме:

- модель процесу обслуговування;
- кількість та номенклатуру меблів, торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування;
- кількість обслуговуючого персоналу.

Організація ефективного обслуговування споживачів у ресторані значною мірою залежить від правильно спроектованого простору, його функціонального зонування та ергономічного розташування елементів інтер'єру. Просторове рішення має забезпечувати зручність для відвідувачів і персоналу, оптимізувати логістику руху страв і сприяти створенню приємної атмосфери.

1. Торговельна зала. Розміщення столів здійснено з урахуванням норм на одну посадкову особу (не менше 1,6 м²), а також з дотриманням проходів (не менше 1,2 м). Тип розстановки комбінований: столи на 2, 4, 6 і більше осіб, що дозволяє обслуговувати як індивідуальних відвідувачів, так і групи. Оформлення простору включає зони з різною атмосферою – від затишних ніш для пар до відкритих залів для святкувань. Зона очікування (вестибюль) передбачена біля входу з м'якими меблями та декоративними елементами.

2. Барна зона. Розташована поблизу входу в зал, що дозволяє швидко обслуговувати гостей, які очікують на замовлення або проводять короткі зустрічі. Бар обладнаний окремими посадковими місцями та має технологічний зв'язок із виробничими цехами (холодний цех, мийна посуду).

3. Зона персоналу / проходи обслуговування. Шляхи руху персоналу (офіціантів, барменів) чітко розмежовані, мінімізовано перетин з рухом

гостей. Столи розміщено з урахуванням ергономіки подачі: офіціант має вільний доступ до кожного гостя. Проміжні станції (station) для офіціантів містять столові прибори, серветки, меню, термінали для розрахунку – розміщені в зручних точках зали.

4. Санітарно-гігієнічна зона. Вбиральні розміщені в ізольованій частині, обладнані згідно з нормативами. Простір доступний для людей з інвалідністю (за потреби – пандус або ліфт, спеціальна кабіна).

5. Виробничі цехи. Якщо концепція передбачає відкриту кухню – вона організована так, щоб не порушувати теплові та санітарні зони залу, але при цьому бути видимою для споживачів.

6. Тераса або літній майданчик (сезонно). Організована на відкритому просторі, захищеному від погодних умов (навіс, маркіза). Меблі – легкі, зносостійкі; організовано штучне освітлення та декоративне озеленення.

Просторове забезпечення обслуговування споживачів у ресторані створює передумови для комфортного перебування гостей, підвищення ефективності праці персоналу та формування емоційно-позитивного враження від закладу. Раціональне зонування, зручне розташування меблів і продумана логістика руху – основа якісного ресторанного сервісу.

Вестибюль – це перше приміщення, куди потрапляють відвідувачі і де починається їх обслуговування. У вестибюлі розміщено інформацію про послуги, які надає заклад, передбачається розміщення гардеробу і санвузлів для відвідувачів.

Аванзала (зала очікування). Оформлення аванзали пов'язане з декоративним рішенням торговельної зали. Аванзалу обладнують м'якими кріслами, журнальними столиками тощо.

Гардероб – відгороджена зона вестибюлю, із вішалками на відстані 1,5 м від підлоги.

У приміщенні вестибюлю передбачені санвузли, окремо чоловічий та жіночий. До їх санітарного стану висуваються високі вимоги: бездоганна чистота, вентиляція, освітлення.

Санвузли з умивальниками приймають з розрахунку 1 унітаз на кожні 50 місць, отже приймаємо 2 унітази та 2 умивальники.

Торгівельна зала ресторану – основне приміщення, в якому відбувається процес обслуговування гостей.

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у проектованому закладі ресторанного господарства наведено у вигляді схеми (рис. 2.3).

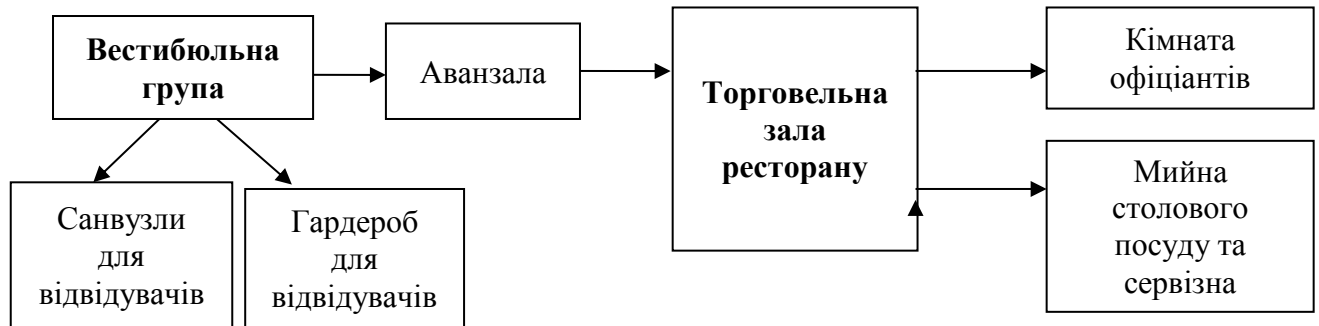


Рис. 2.3. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів

Організацію процесу обслуговування у ресторану «SNTR» розроблено з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Устаткування для барної зони ресторану «SNTR» охарактеризовано у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Устаткування барної зони ресторану «SNTR»

Назва устаткування	Тип, марка і модель устаткування	Кількість, шт.
Барна стійка	Україна, дерев'яна	1
Станції бармена	Олегія	1
Кавомашина	NSIM-APPIA COMPACT S 2GR	1
Кавомолка	Nuova Simonelli NSIM-MCF	1
Льодогенератор	SARO EB 26	1
Льодоподрібнювач	Bartscher 135012	1
Соковижималка для citrusових	Sirman APOLLO CON LEVA	1
Шафа для вина	LIEBHERR EWTgb 3583	3
Автоматизоване робоче місце бармена	POS-термінал Piano 15,6"	1

Основним видами меблів у торгівельній залі є столи, крісла, підсобні столи, серванти. Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу споживання наведено в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Характеристика меблів ресторану «SNTR»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двохмісний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	8
Стіл чотирьохмісний	1200 x 800		15
Стіл шестимісний	900 x 1500		5
Стілець м'який	800x800	Для сидіння гостей	110
Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	5
Стіл для офіціантів (підсобний)	450x750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	3
Візок офіціантський	400x600	Прибирання використаного посуду, транспортування страв при груповому обслуговуванні	5

Під час щоденного сервірування столів у ресторані «SNTR» використовується фарфоровий, фаянсовий та скляний посуд, а також відповідні сервізи й столова білизна. Вибір та кількість предметів сервірування визначено відповідно до типу, місткості та концепції закладу, згідно з чинними нормативними рекомендаціями.

У залі ресторану «SNTR», розрахованого на 100 посадкових місць, організовано повне індивідуальне обслуговування гостей офіціантами. У кожну зміну працюють 7 офіціантів, 2 бармени та 1 адміністратор.

РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ БЕЗ ГЛЮТЕНУ У РЕСТОРАНИ «SNTR» М. ЧЕРНІВЦІ»

3.1 Обґрунтування рецептурного складу нової технології ресторанної продукції без глютену

Розроблення ресторанної продукції без глютену вимагає ретельного підбору сировини з урахуванням її харчової цінності, безпеки, органолептичних властивостей та технологічної сумісності. Основною метою є створення страв, які б повністю виключали наявність глютену, зберігаючи при цьому високу якість та привабливість для споживача.

У новій рецептурі категорично виключаються зернові культури, що містять глютен: пшениця, жито, ячмінь, овес, а також їх похідні такі як крохмаль, борошно, солод, білки тощо.

Замість цього застосовуються безглютенові альтернативи:

- Кукурудзяне борошно – має приємний аромат і яскравий колір, є джерелом клітковини, вітамінів групи В.
- Рисове борошно – легко перетравлюється, має нейтральний смак, підходить для десертів і соусів.
- Гречане борошно – багате на білки та мікроелементи, добре поєднується в млинцевих та хлібопекарських виробках.
- Амарант, кіноа, сорго – збагачують страви білками, амінокислотами та антиоксидантами.
- Кокосове та мигдальне борошно – використовуються у десертному виробництві, додаючи текстуру та аромат.

Порівняльна характеристика основних безглютенових видів борошна та їх технологічні властивості подається у таблиці 3.1.

Порівняльна таблиця основних характеристик безглютенових видів борошна

Вид борошна	Основні поживні речовини	Харчова цінність	Переваги	Особливості використання
Рисове	Вітаміни групи В, клітковина, крохмаль, моно- і дисахариди	336 ккал / 100 г	Легкість текстури, ніжність, підходить для багатьох видів випічки	Використовується для хліба, кексів, пасти
Гречане	Амінокислоти, вітаміни В, С, Е, РР, мінерали (йод, залізо, магній тощо)	Низький вміст жирів, багате на клітковину	Корисне для дієтичного харчування	Потребує додаткових білкових/крохмалистих компонентів
Амарантове	Білок, лізин	Висока білкова цінність	Підвищує засвоєння кальцію, багате на незамінні амінокислоти	Сирники, тісто, загущувачі для соусів
Бананове	Резистентний крохмаль, харчові волокна, поліфеноли	Середня калорійність	Добре для ШКТ, антиоксидантна дія	Макарони, хліб, крекери, десерти
Волоського горіха	Білок, вітамін Е, калій, фосфор, залізо, цинк, мідь	Низький вміст вуглеводів, високий білок і клітковина	Знижує ризик захворювань, висока антиоксидантна активність	Тістечка, торти, морозиво, супи, соуси
Кукурудзяне	Білок (9,5%), амілоза, каротиноїди (бета-каротин, ксантофіли)	Близько 360 ккал / 100 г	Яскравий колір, висока антиоксидантна активність	Паста, локшина швидкого приготування, хлібобулочні вироби

Оскільки глютен виконує роль зв'язуючого елементу в багатьох продуктах (особливо в тісті), для досягнення бажаної консистенції та структури використовуються: ксантанова камедь, гуарова камедь, псиліум (лушпиння подорожника). Ці інгредієнти, як джерело клітковини, створюють тягучу структуру тіста, соусу, джемів. Яєчні білки або льняне «яйце» (веганська альтернатива) – для зв'язування компонентів у випічці.

Для підвищення харчової цінності додаються:

- Рослинні олії (оливкова, кокосова, соняшникова) – джерела ненасичених жирних кислот.

- Насіння (льону, чіа, гарбуза) – багаті на Омега-3 жирні кислоти та білок.

- Бобові культури (нут, сочевиця) – основа для гарнірів, супів, котлет, хумусів.

- М'ясо, риба, морепродукти, яйця – у натуральному вигляді, без панірування з глютенівмісного борошна.

Для покращення органолептичних властивостей використовуються:

- Свіжі та сушені трави, спеції, натуральні соуси (без додавання загусників з глютенном).

- Соевий соус – лише сертифікований безглютеновий.

- Овочі, фрукти, ягоди – джерело клітковини та натурального смаку.

Рецептури розробляються з урахуванням термічного оброблення, що не сприяє утворенню алергенів. Кожен інгредієнт перевіряється на відсутність перехресного забруднення (cross-contamination), що є критично важливим для споживачів із целиакією. Використання окремого посуду, обладнання, робочих поверхонь є обов'язковою умовою для виробництва безглютенових страв.

Рецептурний склад нової безглютенової продукції формується на основі принципів безпеки, збалансованості, інноваційності та доступності. Такий підхід дозволяє створити технологічно досконалу, смачну та корисну

ресторанну продукцію для людей з харчовими обмеженнями, що водночас відповідає сучасним тенденціям здорового харчування.

Ксантанова камедь (E415). Ксантанова камедь – це екзополісахарид, який синтезується бактерією *Xanthomonas campestris* шляхом ферментації глюкози, сахарози або лактози. Після ферментації полісахарид осідає з використанням ізопропанолу, висушується та подрібнюється в порошок. Молекула ксантанової камеді складається з целюлозоподібного основного ланцюга, подібного до β -D-глюкози, з бічними гілками, що містять манозу та глюкуронову кислоту. Має високий ступінь гідратації.

Функціональні властивості:

- Висока в'язкість при низьких концентраціях (0,2–1%).
- Стабільність до кислотності, солей, термообробки та заморожування-відтавання.
- Добра сумісність з іншими гідроколоїдами.
- Забезпечує еластичну структуру та емульгуючий ефект.

Застосування:

- У хлібопеченні – як заміник глютену, що утримує газу у тісті.
- У соусах, заправках, морозиві — як стабілізатор.
- Часто використовується разом з гуаровою камеддю для досягнення синергетичного ефекту.

Гуарова камедь (E412). Гуарова камедь (гуаран) отримується шляхом подрібнення ендосперму насіння рослини *Cyamopsis tetragonoloba*, що вирощується переважно в Індії та Пакистані. Є галактомананом, тобто полісахаридом з основним ланцюгом манози та гілками галактози в співвідношенні 2:1. Високомолекулярна сполука з високою гідрофільністю.

Функціональні властивості:

- Сильна здатність до загущення у водних розчинах (у концентрації 0,3–0,5%).
- Відносно нестабільна при сильному нагріванні.

- Добре взаємодіє з ксантановою камеддю та іншими стабілізаторами.
- Забезпечує в'язкість, зв'язування води, зменшення синерезису (виділення вологи).

Застосування:

- Випічка, супи, десерти — як текстуроутворювач.
- У дієтичних продуктах для осіб з глютенною ентеропатією – підвищує структурну стабільність виробів.

Псиліум (псилієва лушпайка, *Plantago ovata*). Псиліум – це харчове волокно, одержуване з оболонки насіння рослини *Plantago ovata*, що росте в Індії, Ірані, Пакистані. Використовується в медицині та харчовій промисловості. Містить до 85% розчинної клітковини, представлена у вигляді арабіноксилану, слизів та гідроколоїдів. Низькокалорійний продукт, не містить глютену.

Функціональні властивості:

- Висока водоутримуюча здатність – до 40 разів більше власної ваги.
- Формує геліоподібну структуру, що імітує властивості глютену.
- Покращує структуру м'якуша, подовжує термін зберігання виробів.
- Сприяє зниженню глікемічного індексу страв.
- Має пребіотичні властивості.

Застосування:

- Основний інгредієнт у безглютеновій випічці для поліпшення зв'язності тіста.
- У хлібі, печиві, мафінах, сирниках тощо.
- Також вживається як дієтична добавка для поліпшення травлення.

Таким чином маємо, що вищеописані складові мають важливе значення для формування структури у тісті з безглютенових видів борошна. Узагальнену інформацію подаємо у таблиці 3.2.

**Порівняльна характеристика обов'язкових поліпшувачів у
безглютенових виробах з тіста**

Показник	Ксантанова камедь	Гуарова камедь	Псиліум
Походження	Ферментація бактерій	Насіння гуарової рослини	Оболонка насіння <i>Plantago</i>
Тип	Полісахарид	Галактоманан	Розчинна клітковина
Роль у випічці	Стабілізатор, в'язкоутворювач	Загусник, емульгатор	Структуроутворювач, гелеутворювач
Гідратація	Висока	Дуже висока	Надвисока
Синергетична дія	З гуаром	З ксантаном	З борошном та іншими гідроколоїдами
Стійкість до термічної обробки	Висока	Помірна	Висока
Глютенозамінна здатність	Помірна	Низька	Висока

Аналізуючи досліджену інформацію можна сказати, що завдяки інноваційним підходам до виробництва ресторанної продукції є достатній асортимент сировини та товарів для виробництва нової та розширення асортименту вже існуючої безглютенової ресторанної продукції.

3.2 Проект технологічної документації на виробництво ресторанної продукції без глютену

Безглютенове харчування може бути різноманітним і смачним, пропонуючи різні комбінації овочів, фруктів, злаків, бобових культур та інших рослинних продуктів. Заклади ресторанного господарства можуть включати в своє меню різноманітні страви, що дасть можливість вибору та задоволення потреб широкого кола споживачів.

Однією із таких страв може бути безглютенова паста на основі конопляного борошна. Конопляне борошно, отримане з насіння коноплі, має безліч корисних властивостей та переваг для здоров'я.

Конопляне борошно – це високопоживний, безглютеновий інгредієнт, який отримують шляхом тонкого подрібнення знежирених насіння *Cannabis sativa L.* після віджимання олії. Завдяки своїм біохімічним властивостям, воно активно застосовується в харчовій промисловості, зокрема у виробництві функціональних і безглютенових продуктів.

Сировиною для виготовлення конопляного борошна є технічні (непсихоактивні) сорти конопель з низьким вмістом тетрагідроканабінолу (ТГК < 0,2%). Отримують шляхом холодного пресування насіння для видалення олії, після чого залишки подрібнюються до порошкоподібного стану. Хімічний склад на 100 г: білок – 30-35 г, (містить усі 9 незамінних амінокислот, зокрема аргінін і глютамін); жири – 8-10 г (переважно ненасичені жирні кислоти омега-3 та омега-6 у співвідношенні 1:3); клітковина – 30-35 г (високий вміст нерозчинної клітковини покращує травлення); вуглеводи – 8-10 г (низький глікемічний індекс); мінерали – кальцій, залізо, магній, цинк, калій, фосфор; вітаміни – В₁ (тіамін), В₃ (ніацин), В₆, Е.

Біологічні та функціональні властивості:

- Безглютенове — підходить для людей з целіакією.
- Антиоксидантна активність — завдяки вмісту поліфенолів, токоферолів.
- Пребіотичний ефект — сприяє росту корисної мікрофлори.
- Низький глікемічний індекс — придатне для діабетичного харчування.
- Гіпоалергенне — рідко викликає алергічні реакції.

Застосування в харчовій промисловості:

- Хлібобулочні вироби: у поєднанні з іншими видами борошна (рисове, кукурудзяне) надає темно-зелений колір, горіховий присмак.

- Макаронні вироби, крекери, печиво: поліпшує білковий склад.
- Протеїнові суміші, батончики, коктейлі.
- Безглютенові вироби для веганів та спортсменів.
- Загущувачі в соусах і супах.

Обмеження та рекомендації:

- Через високу здатність до поглинання вологи рекомендується комбінувати з іншими видами борошна або додатковими гідроколоїдами (псиліум, ксантан).

- Має виражений горіхово-трав'янистий смак, що не завжди підходить до десертів.

- Не піднімається у випічці як пшеничне борошно — потрібні сполучні речовини.

Ще однією особливістю конопляного борошна є його зелений колір, який виділить страву і буде гармонійно поєднуватись з іншими інгредієнтами в готовій страві.

Опираючись на високу харчову цінність конопляного борошна, ми можемо зробити висновок, що його використання безперечно підійде для приготування здорових страв. Щоб добитись необхідної консистенції в приготуванні тіста для пасти із конопляного борошна, потрібно додатково використати крохмаль. Найкраще підійде саме кукурудзяний крохмаль, завдяки своїй харчовій цінності, вмістом поживних речовин та відсутністю глютену.

З використанням кукурудзяного крохмалю тісто з конопляного борошна вийде більш еластичним, але щоб добитись необхідної консистенції для виготовлення пасти треба додатково використати олію, а саме — оливкову. Вона доведе тісто до необхідної консистенції, а також має багато корисних властивостей і є однією з найздоровіших рослинних олій. Додавання оливкової олії до страви допоможе кращому засвоєнню жиророзчинних вітамінів (А, D, Е та К) та поживних речовин, що містяться в інших інгредієнтах.

Отже, основними інгредієнтами для виготовлення необхідного нам тіста будуть: конопляне борошно, кукурудзяний крохмаль, оливкова олія, а також вода, які врегулюють смакову складову та вологість тіста. Щоб досягти правильної консистенції тіста, необхідно визначити правильні пропорції інгредієнтів.

В розрахунку на одну порцію безглютенової пасти пропорції будуть такими: 75 г конопляного борошна, 25 г кукурудзяного крохмалю, 60 г теплої води, 15 г оливкової олії, 2 г псиліуму подрібненого. Вихід фреш-пасти 170 г. У вареному вигляді 200 г.

Тепла вода додається для змішування тіста і створення гладкої консистенції. Кількість води може залежати від вологості борошна та інших факторів, тому рекомендується додавати її поступово, контролюючи консистенцію тіста. Додавання оливкової олії допомагає забезпечити гнучкість тіста та запобігає його прилипанню.

Складаємо технологічну карту.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА
на страву
«Паста заморська з овочами»

Назва сировини	Витрата сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
<i>Для тіста:</i>		
Конопляне борошно	-	75
Кукурудзяний крохмаль	-	25
Оливкова олія	-	15
Вода		60
Псиліум	-	2
<i>Маса пасти:</i>		175
<i>Для томату з базиліком:</i>		
Помідор свіжий	76	70
Базилік свіжий	42	40
Часник	7	5
Оливкова олія	-	30
Сіль кухонна	-	2
Перець чорний	-	2

<i>Маса томату з базиліком:</i>		<i>125</i>
<i>Для декору:</i>		
Пармезан	-	30
Базилік свіжий	-	3
<i>Вихід готової страви:</i>		<i>330</i>

Технологія виробництва

Конопляне борошно попередньо просіюють та змішують з кукурудзяним крохмалем і сіллю. До сухих компонентів додають оливкову олію, після чого поступово вливають теплу воду, замішуючи тісто до отримання однорідної еластичної маси, яка не прилипає до рук.

Отримане тісто розкачують у пласт товщиною 1–2 мм та нарізають смужками шириною 2–3 см, формуючи класичну пасту типу папперделе.

Для приготування соусу свіжі томати бланшують (опускають у киплячу воду на кілька секунд), знімають шкірку та нарізають кубиками розміром 1×1 см. Часник очищають та нарізають тонкими скибочками. Листя базиліку миють, обсушують і нарізають стрічками шириною 5–7 мм.

Підготовлену пасту варять у киплячій підсоленій воді протягом 5–7 хвилин до стану «аль денте» (напівготовності).

На сковороді розігрівають оливкову олію на середньому вогні, додають часник і обсмажують його 1–2 хвилини до появи аромату. Потім додають нарізані томати, сіль та перець, готують ще 5–7 хвилин, постійно помішуючи, поки помідори не розм'якшаться.

Після варіння пасту проціджують та додають до сковороди із соусом. Ретельно перемішують, щоб смужки пасти рівномірно вкрилися соусом. Наприкінці додають свіжий базилік, перемішують ще раз і знімають з вогню.

Для подачі пасту викладають на тарілку, посипають тертим пармезаном і прикрашають цілими листочками базиліку.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – паста у соусі із помідорів з шматочками базиліку, декор акуратно викладений.

Колір – пасти – зелений, соусу – червоний; базиліку – зелений.

Консистенція – пасти – al dente (м'яка ззовні та пружна всередині), соус напіврідкий.

Смак і запах – властивий вхідним компонентам з яскраво вираженим ароматом помідорів, базиліку та часнику.

Паста з конопляного борошна має ніжно-горіховий смак і добре поєднується з:

- соусами на основі оливкової олії, базиліка та лимона;
- грибними або томатними соусами;
- песто з конопляного насіння;
- соусами з тофу, авокадо або баклажану (веган-версія).

Технологічна схема виробництва страви подана у додатку Є.

3.3 Оновлення асортименту та організація виробництва ресторанної продукції без глютену у ресторані «SNTR» м. Чернівці

В умовах зростаючої кількості споживачів із харчовою непереносимістю, зокрема целіакією та чутливістю до глютену, питання розширення асортименту ресторанної продукції без глютену набуває особливої актуальності. Сучасний ресторан має адаптувати свою технологічну базу, організаційні процеси та підходи до обслуговування з урахуванням потреб цієї категорії гостей.

Відповідно до сучасних досліджень, в Україні понад 400 тисяч осіб мають діагностовану целіакію або непереносимість глютену. Окрім того, збільшується частка споживачів, які свідомо обирають безглютенове харчування з метою профілактики хронічних захворювань або ведення здорового способу життя.

Таким чином, оновлення асортименту ресторану продукцією без глютену дозволяє: підвищити рівень лояльності клієнтів, розширити аудиторію за рахунок туристів та осіб із дієтичними обмеженнями,

покращити імідж закладу як інноваційного та турботливого щодо здоров'я гостей.

Розширення асортименту безглютеновими стравами дозволяє:

- залучити новий сегмент споживачів;
- підвищити середній чек за рахунок нішевих позицій;
- розвинути маркетингову стратегію (акцент на ЗОЖ, екологічність, турботу про здоров'я).

Реклама у соціальних мережах, співпраця з лікарями-дієтологами та блогерами здорового харчування, участь у гастрономічних фестивалях безглютенової їжі – це ефективні інструменти просування.

Виробничий процес у ресторані «SNTR» моделюють на підставі добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день. Враховуючи режим роботи підприємства, кількість відвідувачів за кожну годину роботи.

Результати прогнозування добової динаміки попиту ресторану «SNTR» на 100 місць представлено в табл. 3.3.

Всього відвідувачів за день 199 осіб. Найбільш завантажені години припадають на обід з 11:00 до 14:00 та вечір з 16:00 до 20:00. Оборотноість місця за день становить 5,0 разів. Ми провели розрахунки та перевірили з фактичними даними.

Таблиця 3.3

Прогнозована добова динаміка попиту ресторану «SNTR»

Години роботи, год.	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
11:00-12:00	60	1	0,4	25
12:00-13:00	90	1,5	0,4	60
13:00-14:00	60	1	1	100
14:00-15:00	60	1	1	100
15:00-16:00	60	1	0,6	60
16:00-17:00	60	1	0,6	60
17:00-18:00	90	1,5	0,8	120
18:00-19:00	120	2	1	200
19:00-20:00	150	2,5	1	250
20:00-21:00	140	2,3	0,4	92
21:00-22:00	110	1,8	0,4	72
Загальна кількість відвідувачів за день				1139

Для визначення кількості страв і виробів, які повинні реалізовуватися у ресторані, використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв та прогнозовану кількість споживачів, які відвідуватимуть заклад у максимально завантажені години дня. Для закладу ресторанного господарства загальна кількість страв визначається за коефіцієнтом споживання окремих груп страв.

Коефіцієнт споживання страв у ресторані становить 3,5. Отже, загальна кількість страв, що мали б виробляти у ресторані становить

$$1139 \times 3,5 = 3987 \text{ порцій}$$

Розрахунок прогнозованої кількості страв зводимо в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Прогнозована кількість страв у ресторані «SNTR»

Найменування страв	Співвідношення страв, %		Кількість страв
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви	25		997
гастрономічні продукти		40	399
салати		40	399
молочнокислі продукти		10	100
бутерброди		10	99
Супи	5		199
Другі гарячі страви	45		1794
м'ясні		50	897
овочеві		10	179
круп'яні і борошняні		20	359
яєчні, сирні		20	359
Солодкі страви	15		598
Гарячі напої	10		399

Таким чином бачимо, що у ресторані «SNTR» в день потрібно виготовляти 1794 порції других страв, в тому числі 359 порцій круп'яних і борошняних.

Розроблені нові страви пропонуємо вводити в меню і реалізувати в тестовому режимі. І для цього плануємо їх виробництво у кількості 25 % від загальної кількості страв по групі. Тобто, «Паста заморська з овочами» - 90 порцій.

Технологічний процес виробництва даної страви потребує окремого приміщення та устаткування і буде здійснюватися в умовах вже існуючих виробничих потужностей.

Планування виробничого процесу:

1. Зонування кухні

- Виділення окремої зони для приготування безглютенової пасти (ідеально – окрема робоча поверхня).
- Використання маркованого інвентарю (ножі, качалки, мірний посуд), щоб уникнути перехресного забруднення.
- Зберігання інгредієнтів для безглютенових страв у закритих, підписаних контейнерах окремо від інших продуктів.

2. Вимоги до персоналу

- Обов'язковий інструктаж персоналу з питань алергенів та ціліації.
- Використання рукавичок та фартухів, призначених лише для роботи з безглютеновими продуктами.

3. Вибір сировини

Для виготовлення безглютенової пасти використовують:

- Конопляне борошно – багате на білок, клітковину та мінерали.
- Кукурудзяний крохмаль – для покращення структури тіста.
- Псиліум або ксантанова камедь – як загусники й стабілізатори.
- Оливкова олія – забезпечує еластичність тіста.
- Вода – для консистенції.

Уся сировина повинна мати сертифікати «Gluten-free» і відповідати стандартам AOECs (перекреслений колосок).

4. Приготування тіста

- Борошно просіюють та змішують із сухими інгредієнтами.
- Додають оливкову олію, потім поступово вливають теплу воду й замішують тісто.
- Важливо отримати однорідну еластичну масу, яка не прилипає до рук.

5. Формування

- Тісто розкатують у пласти товщиною 1–2 мм.
- Нарізають на смужки шириною 2–3 см для форми пасти типу папарделє.
- Можливе використання екструдера для рівномірності форми.

6. Варіння

- Пасту опускають у підсолону киплячу воду.
- Час варіння – 5–7 хвилин, залежно від товщини тіста.
- Важливо уникати переварювання, бо безглютенова паста втрачає структуру швидше, ніж традиційна.

7. Подавання

- Подача пасти здійснюється в окремому посуді.
- Декор – листя базиліку, пармезан (за умови, що він сертифікований без глютену).

8. Зберігання

- Свіжоприготовлену пасту можна зберігати не більше 24 годин у холодильнику.
- Заморожування можливо при температурі -18°C , термін зберігання – до 1 місяця.

Схема виробничого процесу пасти у ресторані «SNTR» зображено на рисунку 3.1.



Рис. 3.1. Схема виробничого процесу пасти у ресторані «SNTR»

Перевагами впровадження є задоволення потреб гостей з харчовими обмеженнями, підвищення репутації ресторану як інклюзивного та сучасного, розширення асортименту авторських страв, можливість участі в гастрономічних фестивалях та промо-акціях, присвячених ЗОЖ-харчуванню.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Розширення асортименту ресторанної продукції без глютену є складовою сучасної гастрономічної культури, орієнтованої на інклюзивність, індивідуалізацію харчування та турботу про здоров'я споживачів. У зв'язку з цим виникає потреба в науково-обґрунтованому підході до розроблення рецептур, технологічних процесів приготування, контролю якості сировини, а також попередженні перехресного забруднення глютену на виробництві.

Відповідно до мети проведено дослідження та аналіз ресторанної продукції без глютену, розроблено нову ресторанної продукції без глютену у ресторані «SNTR» м. Чернівці, яка відповідає високим стандартам якості, органолептичним характеристикам, а також сучасним гастрономічним і дієтичним вимогам. Це страва «Паста заморська з овочами».

У межах дослідження проведено аналіз існуючих рішень на ринку безглютенової продукції, визначено сировинну базу, придатну для створення безглютенових страв, розроблено рецептуру та технологічну карту інноваційної ресторанної продукції без глютену, проведено сенсорну оцінку готової продукції та визначено її харчову цінність.

Впровадження страви «Паста заморська з овочами» у меню ресторану «SNTR» сприятиме не лише задоволенню попиту певного сегмента споживачів, а й зміцненню конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства, що пропонує функціональну та безпечну гастрономічну продукцію в межах концепції здорового харчування.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Офіційний сайт Асоціації Целіакії України. URL: <https://celiac.org.ua> [дата звернення: 19.05.2025]
2. Lu W., Grant L. A. (1999). Effects of prolonged storage at freezing temperatures on starch and baking quality of frozen doughs. *Cereal chemistry*, 76(5), 656-662.
3. Franco E. A. N., Sanches-Silva A., Ribeiro-Santos R., de Melo N. R. (2020). Psyllium (*Plantago ovata* Forsk): From evidence of health benefits to its food application. *Trends in Food Science & Technology*, 96, 166-175.
4. Association of European Coeliac Societies (AOECS). URL: www.aoecs.org. [дата звернення: 19.05.2025]
5. Grand View Research. Gluten-Free Products Market Analysis By Product (Bakery, Dairy Alternatives, Desserts & Ice-Creams, Prepared Foods, Pasta & Rice), By Distribution (Grocery Stores, Mass Merchandiser, Club Stores), And Segment Forecasts, 2018–2025. 110 p. URL: <https://www.grandviewresearch.com/industryanalysis/gluten-free-products-market/request>. [дата звернення: 19.05.2025]
6. Gluten Free Media Group. URL: <http://www.glutenfreemg.com> [дата звернення: 19.05.2025]
7. Statistics and facts on the gluten-free foods market in the U.S. 2016. URL: <https://www.statista.com/topics/2067/gluten-free-foods-market>. [дата звернення: 19.05.2025]
8. Trends and opportunities in the growing market for gluten-free foods URL: <http://www.mintel.com>. [дата звернення: 19.05.2025]
9. Формування вітчизняного ринку безглютенових харчових продуктів. Ринкові дослідження. ISSN 1998-2666. Товари і ринки. 2018. №4. URL: <file:///C:/Users/Asus/Downloads/PDF.pdf> [дата звернення: 19.05.2025]
10. Серeda Ольга Григорівна, Нікітіна Тетяна Андріївна, Мельник Оксана Юріївна. «Особливості організації виробництва ресторанної продукції для хворих на целіакію в туристичному готелі в м. Суми».

Маркетингові та організаційні механізми повоєнного розвитку галузі гостинності та туризму України : кол. монографія / За ред. Н.В. Якименко-Терещенко, Д. В. Райко, О. О. Носирєва. Харків : НТУ «ХП», 2025.

11. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства 3-є видання. Київ. ЦУЛ, 2019. 280 с.
12. Технологія продукції ресторанного господарства / В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В.О. Губеня та ін.: навч. посібн. К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 292 с.
13. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / авт.-розроб. уклад. О. В. Шалимінов. Київ : Арій, 2016. 992 с.
14. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2018. 408 с.
15. Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів : навч.-практ. посібник. 2-ге вид., доп. Київ: ПрофКнига, 2023. 340 с. Інжиніринг у иресторанному бізнесі : навч. посіб. / О.В. Кузьмін, О.В. Чемакіна, Л.М. Акімова, А.М. Куц, І.Л. Корецька, А.О. Кузьмін. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. 488 с.
16. Гігієна і санітарія закладів ресторанного господарства та торгівлі : навчальний посібник-практикум / В.В. Євлаш, Л.В. Газзаві-Рогозіна, М.Л. Серік, Л.І. Сєногонова. Х. : Світ Книг, 2020. 224 с.
17. Євлаш В. В., Самойленко С. О., Отрошко Н. О., Буряк І. А. Експрес-методи дослідження безпечності та якості харчових продуктів : навч. посібник. Харків. ХДУХТ, 2016. 336 с.
18. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / Ю. М. Коренець, Є. Г. Клевцов. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 162 с.
19. П'ятницька Г. Т Ресторанне господарство України : ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. Київ : КНТЕУ, 2007. 465 с.

20. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв та ін. за ред. І. М. Писаревського. Харків: ХНАМГ, 2010. 286 с.

21. Поперечний А. М., Потапов В. О., Корнійчук В. Г. Моделювання процесів та обладнання харчових виробництв : підручник. Київ : ЦУЛ, 2012. 312 с.

22. Проектування закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / за ред. Мазаракі А. А. 2-е вид., перероб. і доп. Київ : КНТЕУ, 2010. 340 с.

23. Маркетинговий аналіз : навчальний посібник / Штефанич Д. А., Братко О. С., Дячун О. О. та ін.; за ред. Штефанича Д. А. Тернопіль : Економічна думка ТНЕУ, 2012. 296 с.

ДОДАТКИ

Фірмовий логотип ресторану «Есентере»



Інтер'єр ресторану «Есентере»



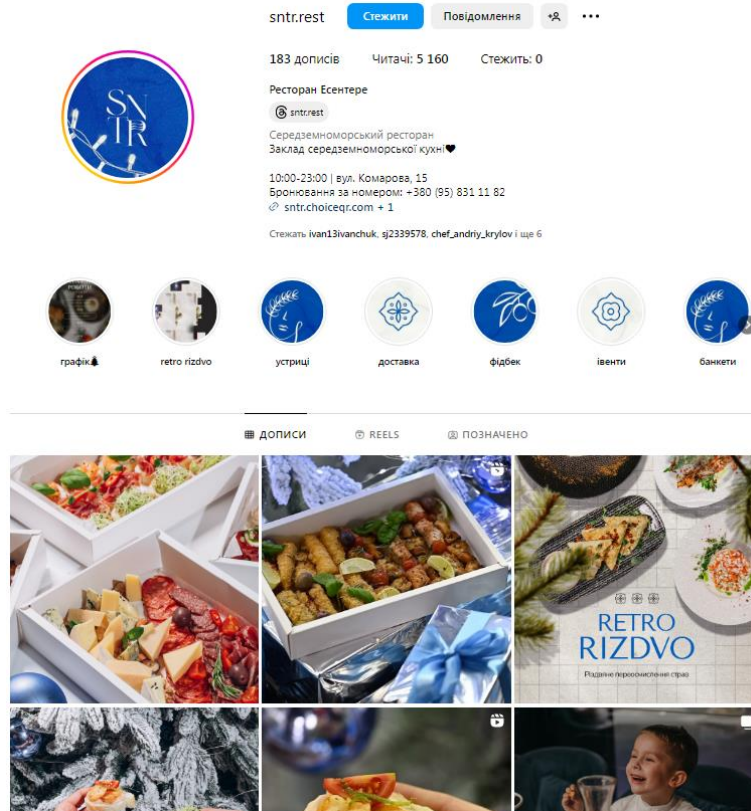


Додаток В

Екстер'єр ресторану «Есентере»



Додаток Г



Додаток Д

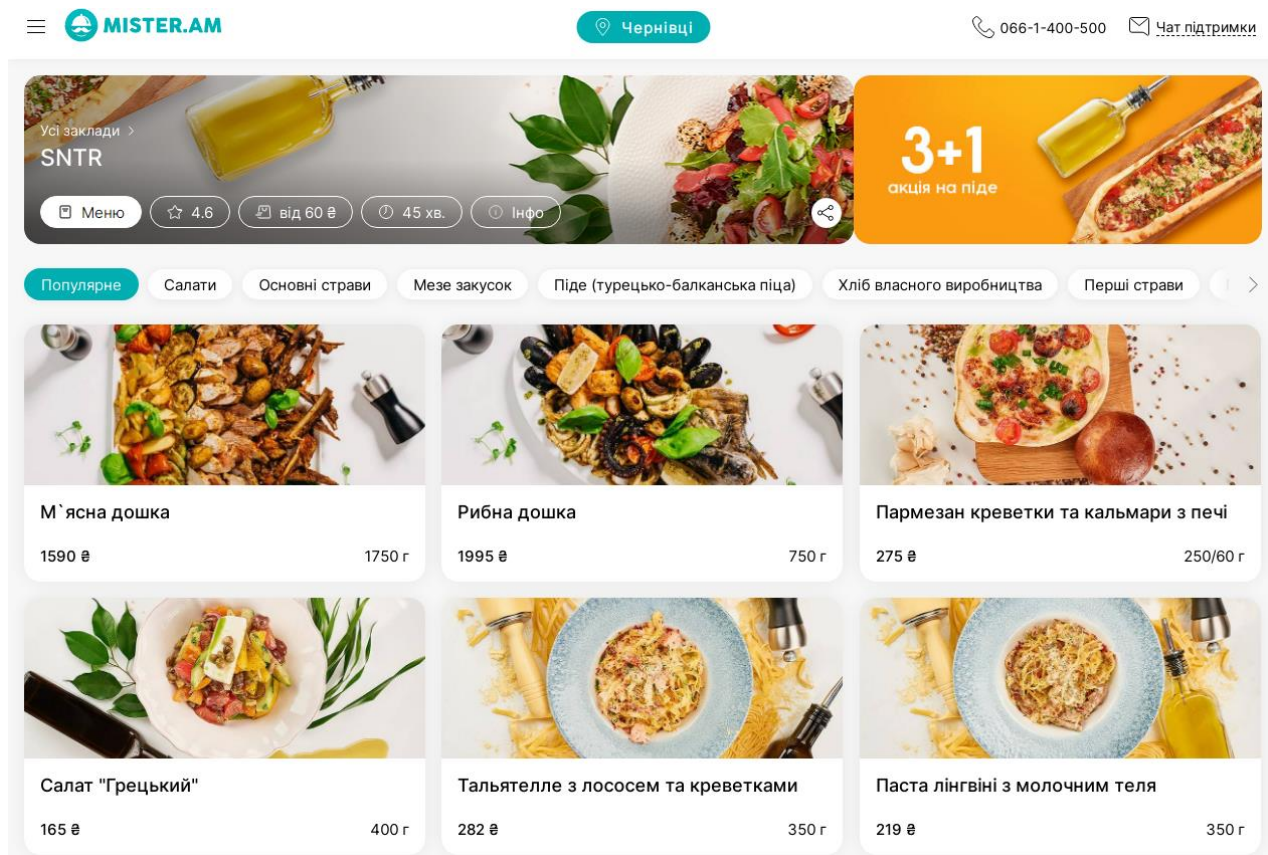
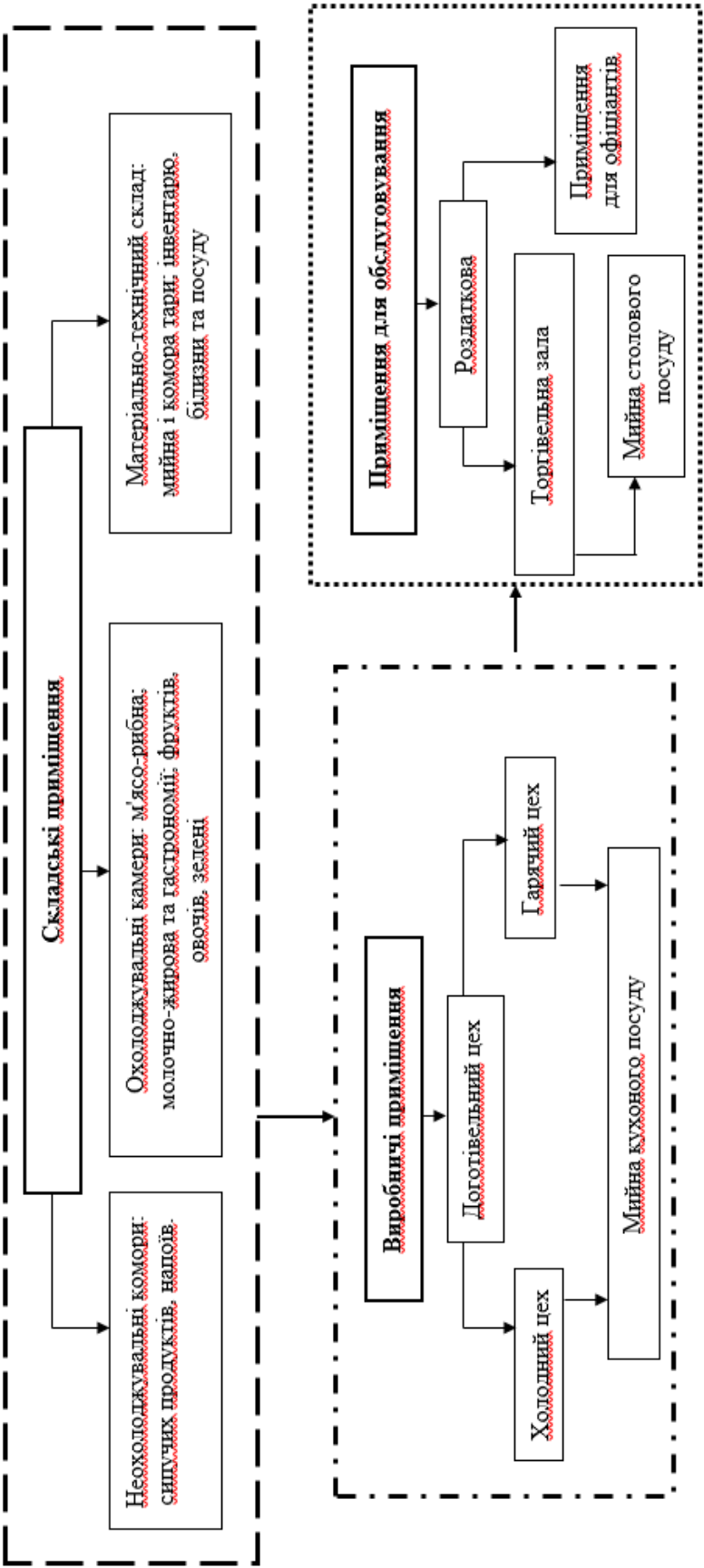
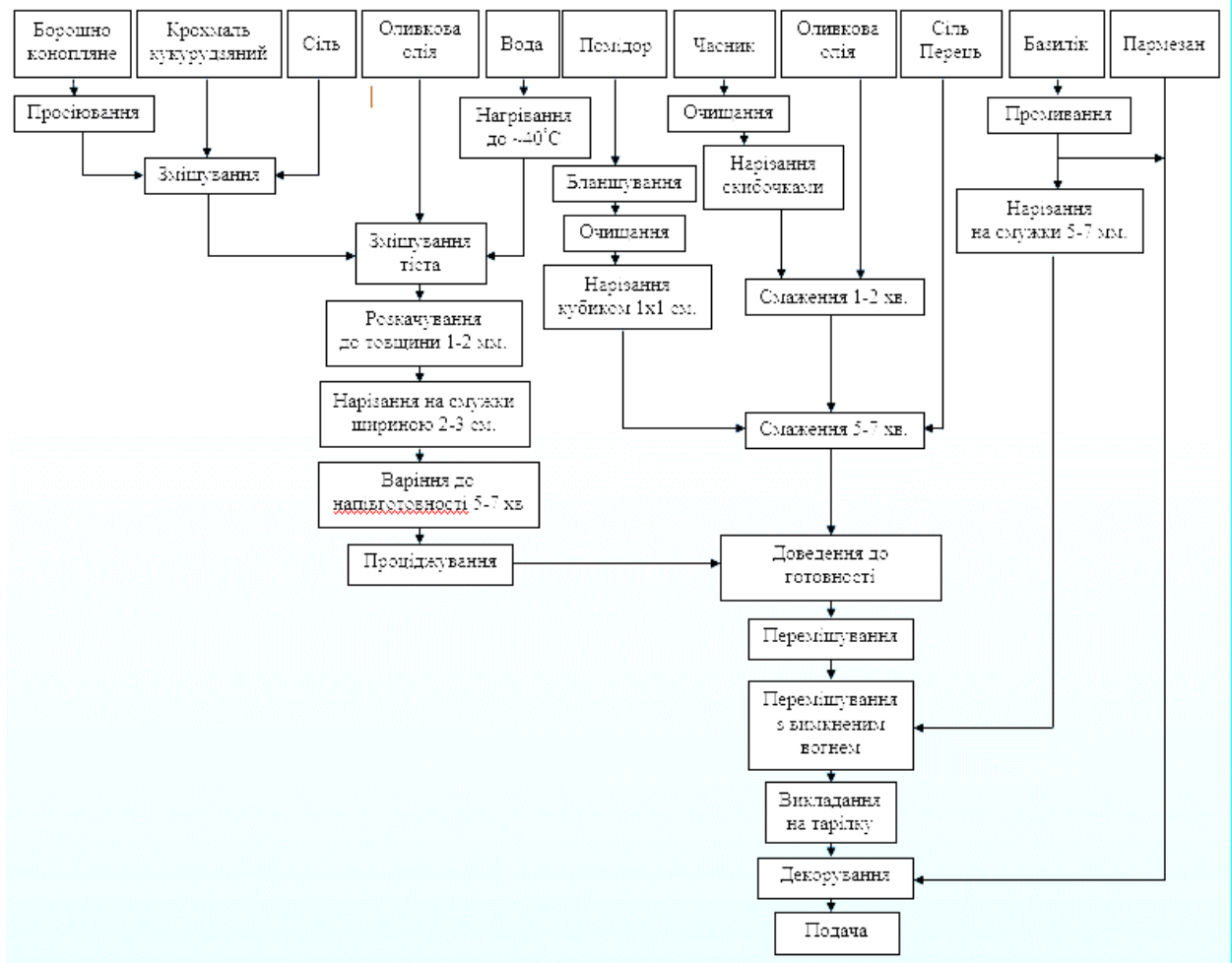


Схема виробничо-торговельної структури





ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Керівник підприємства

Дмитро Лозовий

(підпис)

(П.І.)

«__» _____ 2025 р.

АКТ

ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ

замовник ресторан «SNTR», директор Дмитро Лозовий

(найменування організації, П.І.Б. керівника організації)

Цим актом підтверджується, що результати роботи

«Розширення асортименту та розроблення технології ресторанної продукції без глютену»

(найменування теми)

яку виконано на кафедрі харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу,

впроваджено в ресторані «SNTR»

(найменування підприємства, де здійснювалося впровадження)

- Вид впровадження результатів: використання технології і рецептур
(експлуатація виробу, роботи, технології); виробництво (виробу, роботи, технології);
функціонування (систем)
- Форма впровадження: технологічна карта на страву «Паста заморська з овочами».
- Новизна результатів науково-дослідних робіт: запропоновано нові рецептури і технологію
виробництва продукції на основі нетрадиційної безглютенової сировини
технологія страви «Паста заморська з овочами»
(модифікація, модернізація старих розробок)
- Дослідно-промислова перевірка: №1- 2 в ресторані «SNTR» 22-23.05.2025 року
- Впроваджені у ресторанне господарство: у технологічний процес діяльності виробничих цехів
ресторану «SNTR»
- Економічна ефективність впровадження результатів розширення асортименту страв без глютену.
- Соціальний і науково-технічний ефект: розроблення продукції функціонального призначення з покращеним хімічним складом; оздоровлення населення.

Від ЧТЕІ ДТЕУ

Керівник кваліфікаційної роботи

Сергій БОРУК

(підпис)

(ПІБ)

Студент

Олександр ТКАЧИК

(підпис)

(ПІБ)

Від підприємства

Шеф-кухар

Іванчук МАКСИМ

(підпис)

(ПІБ)

Кухар

Іванчук МАКСИМ

(підпис)

(ПІБ)

Відповідальний за впровадження

Іванчук МАКСИМ