

**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 з м'якого сиру»
на матеріалах ресторану «Chalet Equides»**

Студента 2 курсу, 217 групи,
галузі знань 18

«Виробництво та технології»
спеціальності 181 «Харчові
технології»

Освітньої програми
«Харчові технології»

_____ Мурги Євгена Олександровича

Науковий керівник
ст. викладач

_____ Струтинська Любов Тодорівна

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

_____ Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2025**

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З М'ЯКОГО СИРУ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	5
1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій ресторанної продукції з м'якого сиру.....	5
1.2 Особливості організації виробництва ресторанної продукції з м'якого сиру у закладах ресторанного господарства.....	11
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З ЛОКАЛЬНИХ КОРЕНЕПЛОДІВ ТА ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАН «CHALET EQUIDES» С. ЛІСНИКИ, КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ.....	15
2.1. Загальна характеристика ресторану «Chalet Equides» с. Лісники, Київської області.....	15
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторан «Chalet Equides» с. Лісники, Київської області.....	18
2.3. Організація виробництва ресторанної продукції з м'якого сиру у ресторані «Chalet Equides» с. Лісники, Київської області.....	23
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З М'ЯКОГО СИРУ У РЕСТОРАНІ «CHALET EQUIDES» С. ЛІСНИКИ, КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ.....	27
3.1 Обґрунтування рецептурного складу нової технології ресторанної продукції з м'якого сиру.....	27
3.2 Проєкт технологічної документації на виробництво ресторанної продукції з м'якого сиру.....	31
3.3 Оновлення асортименту та організація виробництва ресторанної продукції з м'якого сиру у ресторані «Chalet Equides» с. Лісники, Київської області.....	42
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	48
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	49
ДОДАТКИ	

ВСТУП

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства зростає попит на продукцію високої харчової цінності, натурального складу, з привабливими органолептичними властивостями та адаптовану до новітніх харчових трендів. Одним із перспективних напрямів інноваційного оновлення асортименту ресторанної продукції є використання м'яких сирів, які завдяки своїм структурно-функціональним і смаковим характеристикам є універсальними інгредієнтами для створення як холодних, так і гарячих страв, а також десертів.

М'які сири мають високу харчову цінність, оскільки містять повноцінний молочний білок, кальцій, фосфор, вітаміни групи В, А та D, а також добре засвоюються організмом. Крім того, виробництво м'якого сиру можливе з використанням локальної сировини, що відповідає сучасним вимогам до сталого розвитку та підтримки місцевого фермерства. Його ніжна консистенція, м'який смак та технологічна гнучкість дозволяють створювати широкий спектр страв – від традиційних до авторських, з урахуванням потреб різних категорій споживачів, включаючи вегетаріанців або осіб із особливими харчовими потребами.

У зв'язку з цим актуальним є питання наукового обґрунтування та практичного впровадження технологій використання м'якого сиру в ресторанному виробництві, розроблення нових страв із покращеними споживчими характеристиками. Особливої уваги набуває впровадження страв із використанням локального сиру українського виробництва, що відповідає сучасній гастрономічній ідентичності та підтримує розвиток локального продовольчого ринку.

М'який сир, завдяки своїй ніжній консистенції, вираженим органолептичним властивостям та багатому складу (високий вміст білка, кальцію, вітамінів, ферментів), є цінною складовою сучасного меню. Він добре поєднується з овочами, фруктами, крупами, м'ясом і рибою,

дозволяючи створювати як класичні, так і інноваційні рецептури. Особливо перспективним є використання локального м'якого сиру українського виробництва, що сприяє розвитку внутрішнього ринку та популяризації національної гастрономії. Проте, наразі спостерігається недостатнє використання цього продукту у ресторанних технологіях, що відкриває широкі можливості для наукових досліджень та практичних розробок.

Метою даної наукової роботи є розширення асортименту ресторанної продукції з м'якого сиру шляхом розроблення нових технологічних рішень, удосконалення рецептур і дослідження органолептичних, фізико-хімічних та економічних характеристик створених страв.

Актуальність обраної теми зумовлена необхідністю впровадження інновацій у технології ресторанної продукції, орієнтованої на сучасні харчові тренди та локальні ресурси. Розробка нових страв із м'яким сиром дозволяє задовольнити попит різних категорій споживачів (включаючи вегетаріанців, людей з непереносимістю глютену тощо) та підвищити рентабельність виробництва за рахунок ефективного використання сировини місцевого походження.

Об'єкт дослідження: технологічні процеси виробництва ресторанної продукції з м'якого сиру, діяльність виробничих цехів ресторану.

Предмет дослідження: технологічні аспекти створення нових страв з м'якого сиру, їх органолептичні, фізико-хімічні характеристики, харчова цінність та можливості розширення асортименту ресторанного меню у ресторан «Chalet Equides» с. Лісники, Київської області.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З М'ЯКОГО СИРУ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій ресторанної продукції з м'якого сиру

Український ринок сирів є одним з ключових і найбільш мінливих сегментів харчової промисловості країни. Наразі виробництвом сирів займається понад 150 підприємств. Примітно, що близько двох третин з них спеціалізуються на виготовленні твердих сичужних сирів, тоді як решта виробляє м'які та плавлені сири.

Цей ринок відзначається високим рівнем конкуренції та чіткою тенденцією до консолідації. Великі виробники поступово зміцнюють свої позиції, витісняючи середні та малі підприємства. Це пояснюється тим, що менші гравці часто не мають достатніх фінансових ресурсів для впровадження сучасних технологій та модернізації виробництва [1-6].

Традиційно, асортимент українського сирного ринку домінують тверді сорти, а м'які сири представлені значно скромніше. Однак, виробники активно працюють над розширенням лінійки м'яких сирів. Їхні зусилля спрямовані, зокрема, на підвищення харчової цінності цієї продукції, з акцентом на максимальну концентрацію корисних компонентів молока [5-7].

М'які сири відрізняються від інших сичужних сирів своєю винятковою харчовою цінністю, зумовленою високим вмістом (до 85%) розчинного білка та вітамінів. Їхній смаковий діапазон надзвичайно широкий: від ніжного молочнокислого до вираженого сирного з легкими аміачними чи грибними нотками (як у сирах типу «Дорогобузький», «Білий десертний») або навіть гострого та перцевого присмаку (як у «Рокфорі»).

Виробництво всіх м'яких сирів базується виключно на пастеризованому молоці з використанням чистих культур бактеріальних заквасок, а також

мікрофлори сирного слизу та плісняви. Основна мета технологічного процесу полягає в отриманні сирів з ніжною, м'якою консистенцією та унікальним смаком.

Особливості технології виробництва м'яких сирів зображено на рисунку 1.1.

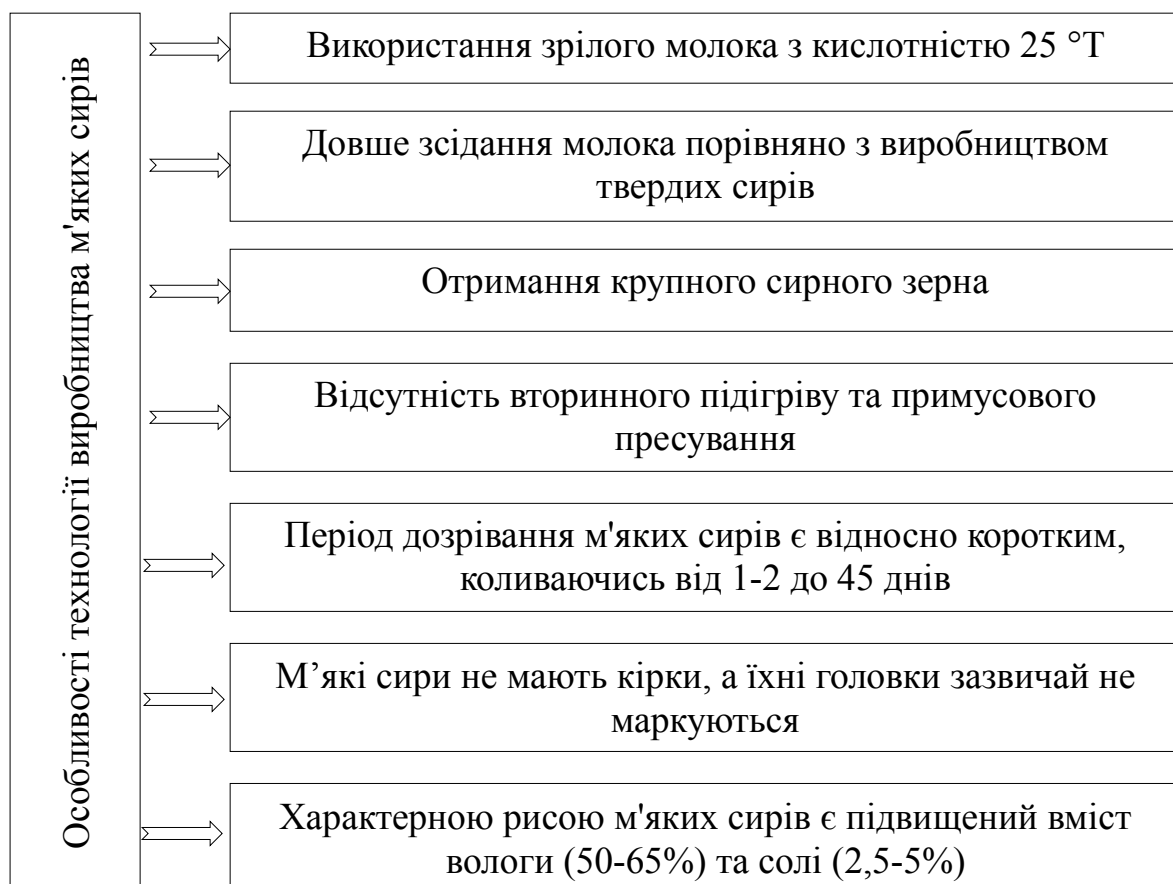


Рис. 1.1. Особливості технології виробництва м'яких сирів

М'який сир є одним із найдавніших та водночас універсальний продукт, який активно використовується в ресторанному господарстві завдяки своїм функціональним, органолептичним та харчовим властивостям. Вітчизняні й зарубіжні науковці приділяють значну увагу дослідженню особливостей його хімічного складу, технологічної гнучкості та можливостей застосування у різноманітних кулінарних виробках.

М'які сири є невід'ємною частиною світової кулінарної культури, і їх використання в ресторанній індустрії набуває дедалі більшої популярності завдяки їхній універсальності, ніжній текстурі, багатому смаку та високій

харчовій цінності. До категорії м'яких сирів відносяться такі різновиди, як рікота, маскарпоне, фета, моцарелла (особливо свіжі сорти), вершковий сир (крем-сир), бурата, страчателла, а також різні кисломолочні сири домашнього типу. Літературні джерела підкреслюють їхню роль не лише як самостійного інгредієнта, а й як основи для створення складних кулінарних композицій.

Аналіз літератури показує, що інтерес до м'яких сирів у ресторанній сфері зростає не тільки з точки зору їхніх органолептичних властивостей, але й завдяки їхньому функціональному потенціалу. Вони можуть слугувати джерелом білка, кальцію та інших мікроелементів, що важливо для розробки страв з підвищеною харчовою цінністю, що відповідає сучасним трендам здорового харчування.

У роботах науковців сфери харчових технологій вишів ДТЕУ, НУХТ ОНАХТ підкреслюється важливість використання м'якого сиру у створенні функціональних страв, які можуть відповідати вимогам здорового харчування. Зокрема, його застосування доцільне при розробці низькокалорійних салатів, закусок, гарячих запіканок, десертів. Крім того, можливість регулювати консистенцію та жирність продукту дозволяє адаптувати його до вимог споживачів з різними харчовими потребами.

Актуальні гастрономічні тренди, відображені у публікаціях іноземних видань також свідчать про зростаючий інтерес до використання локальних продуктів у ресторанній практиці. М'який сир українського виробництва, зокрема домашній кисломолочний сир, козячий сир, фермерська рікота, відповідають критеріям екологічності, простежуваності походження та автентичності, що є важливими характеристиками при формуванні страв сучасного меню.

У наукових роботах вітчизняних вчених Притульської Н. В., Дробот В. І., наголошується на доцільності використання м'якого сиру у технологіях приготування страв із локальних овочів, круп, фруктів і навіть м'ясних виробів. Поєднання м'якого сиру з іншими інгредієнтами дозволяє отримати вироби з покращеним амінокислотним складом та збалансованим вмістом

макро- і мікронутрієнтів.

Варто також відзначити, що м'який сир використовується у світових кухнях: від італійських лазаньї, паст і тірамісу (з рікотою або маскарпоне), до балканських буреків із бринзою, французьких салатів із шевром і східноєвропейських вареників із сиром. Це свідчить про універсальність сиру як основи для розширення ресторанного асортименту через інтерпретацію традиційних страв із локальним колоритом.

У виробничих програмах сучасних закладів ресторанного господарства почали активно впроваджувати продукцію з м'яким сиром. Це стало трендом завдяки високій харчовій цінності сировини, високим технологічним властивостям та доступності на ринку. М'які сиру типу страчатела, бурата, адигейський та інші є продукцією сирних ферм, крафтовою продукцією. Тому їх використання стає трендом у ресторанных технологіях.

В асортименті холодних страв м'який сир використовується як основний або допоміжний інгредієнт для приготування.

Розглянемо основні групи ресторанної продукції з м'яким сиром.

Найбільш корисним є вживання м'якого сиру у холодному вигляді, без впливу температури. Охарактеризуємо холодні страви (таблиця 1.1).

Таблиця 1.1

Холодні страви з м'яким сиром

Група страв	Технологічна характеристика
<i>Намазки, паштети</i>	Рікота та вершковий сир часто є основою для різноманітних намазок з додаванням зелені, спецій, овочів, риби або морепродуктів. Технології передбачають ретельне змішування інгредієнтів, іноді з невеликим підігрівом для кращого поєднання смаків, але без значної термічної обробки, щоб зберегти ніжну текстуру сиру.
<i>Салати</i>	Моцарелла, фета, бурата є ключовими компонентами у багатьох середземноморських та інших салатах. Технології їх використання полягають у нарізанні, формуванні кульок (для моцарелли), або просто розриванні (для бурати) та додаванні до інших інгредієнтів. Важливим аспектом є температура подачі, яка має бути оптимальною для розкриття смаку сиру.
<i>Рулети, канapé</i>	М'які сири, особливо вершковий сир, використовуються для начинок у рулетах з лаваша, млинців, або овочів. Технології включають рівномірне розподілення сирної маси та формування страви.

Використання м'яких сирів у гарячих стравах та кондитерських виробках вимагає більш глибокого розуміння їхніх фізико-хімічних властивостей при термічному оброблянні, зокрема здатності до плавлення та збереження текстури.

Охарактеризуємо гарячі страви (таблиця 1.2).

Таблиця 1.2

Гарячі страви з м'яким сиrom

Група страв	Технологічна характеристика
<i>Паста та ризотто</i>	Маскарпоне та рікота часто додаються до пасти та ризотто на заключних етапах приготування для надання кремової текстури та збагачення смаку. Технологія передбачає швидке вмішування сиру, щоб він розплавився та об'єднався з соусом, але не «розвалився» або не відокремив жир.
<i>Запіканки та гратени</i>	Рікота та домашній сир є популярними інгредієнтами для солодких та солоних запіканок, де вони надають ніжну текстуру та підвищують харчову цінність. Технології зазвичай включають змішування сиру з яйцями, іншими інгредієнтами та запікання до золотистої скоринки.
<i>Начинки для пирогів, пиріжків та вареників</i>	М'який сир є традиційною начинкою для багатьох борошняних виробів. Технологія може включати попереднє відтискання сироватки для більш щільної консистенції начинки та її змішування з цукром, яйцями, фруктами або зеленню.
<i>Соуси</i>	маскарпоне може бути основою для кремових соусів, що подаються до м'яса або овочів, надаючи їм шовковистої текстури.
<i>Піца та відкриті пироги</i>	моцарелла та деякі види домашнього сиру є класичними інгредієнтами для піци, де вони розплавляються, утворюючи характерну сирну кірку. Технологія передбачає рівномірне розподілення сиру по поверхні перед випіканням.

У десертах м'які сири відкривають широкі можливості для створення легких, але водночас насичених смаком виробів. Охарактеризуємо кондитерські вироби (таблиця 1.3).

Таблиця 1.3

Кондитерські вироби з м'яким сиrom

Група виробів	Технологічна характеристика
Чізкейк	Вершковий сир є основою для класичних чізкейків, де він утворює ніжну, кремову текстуру. Технологія приготування включає ретельне збивання сиру з цукром, яйцями та іншими компонентами, а потім запікання або охолодження.

закінчення табл.1.3

Тирамісу та інші вершкові десерти	Маскарпоне є ключовим інгредієнтом тирамісу, надаючи десерту його характерної ніжності та насиченості. Технології передбачають збивання сиру з яйцями та цукром, а потім пошарове складання з іншими компонентами.
Креми та муси	Рікота та вершковий сир використовуються для приготування легких кремів та мусів, які можуть бути подані самостійно або як наповнювачі для тартів, профітролів. Технології часто включають збивання сиру з цукровою пудрою, ароматизаторами та, можливо, желатином для стабілізації.
Начинки для солодких булочок та пиріжків	Солодкий м'який сир, часто з родзинками або цукатами, використовується як начинка для випічки.

Існуючі технології зосереджені на максимально ефективному використанні його органолептичних та функціональних властивостей. Проте, подальше розширення асортименту та розробка інноваційних технологій вимагають більш глибокого наукового підходу до вивчення фізико-хімічних змін сиру під час оброблення, а також експериментального підтвердження ефективності нових рецептур та методів приготування. Це відкриває значні можливості для подальших досліджень у цій галузі.

Отже, проаналізовані джерела засвідчують високий потенціал використання м'якого сиру у ресторанній практиці. Його застосування дає змогу розробити широкий спектр страв з підвищеною харчовою цінністю, які задовольнятимуть запити сучасного споживача та сприятимуть формуванню унікального гастрономічного іміджу закладу ресторанного господарства. Проте, бачимо, що у нових ресторанных стравах використовують, маскарпоне, моцарелу, рікоту, а страчатела практично не використовується. Тому подальші наші дослідження будуть направлені на вивчення технологічних властивостей цього сиру та використання його у ресторанній продукції.

1.2 Особливості організації виробництва ресторанної продукції з м'якого сиру у закладах ресторанного господарства

Організація виробництва страв з м'якого сиру в закладах ресторанного господарства має свої специфічні особливості, які обумовлені як властивостями самого продукту, так і вимогами до безпеки, якості та ефективності процесів. Ці аспекти вимагають ретельного планування та контролю на всіх етапах. Аспекти, які важливо враховувати при організації виробництва ресторанної продукції подаємо схематично на рис. 1.2.

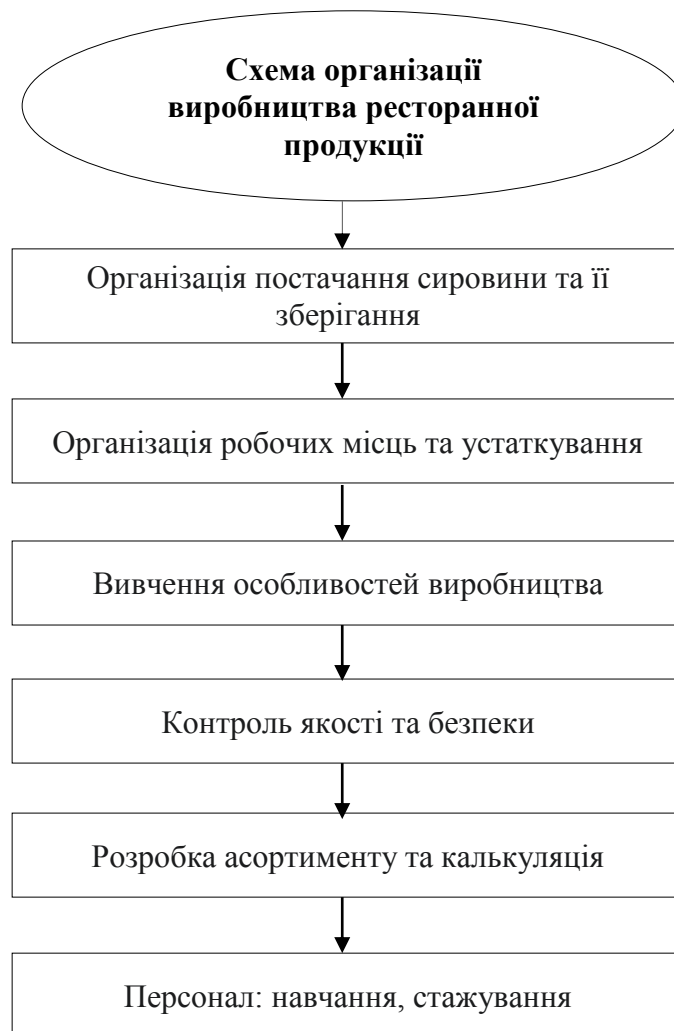


Рис. 1.2. Схема організації виробництва ресторанної продукції

Організація постачання сировини та її зберігання. М'які сири є швидкопсувним продуктом через значний вміст вологи та поживних речовин, що створює сприятливе середовище для розвитку мікроорганізмів.

Це диктує суворі вимоги до якості сировини. Важливо обирати м'який сир від перевірених постачальників, який відповідає всім стандартам якості та безпеки. Необхідно перевіряти сертифікати, терміни придатності та умови транспортування. Зберігання м'яких сирів повинно здійснюватися в холодильних камерах при суворо контрольованій температурі, зазвичай від 0°C до +6°C, згідно з рекомендаціями виробника. Будь-які коливання температури можуть призвести до швидкого псування продукту. Приймання, зберігання та оброблення м'якого сиру потребує дотримання високих санітарних норм, щоб уникнути перехресного забруднення. Сир слід зберігати окремо від продуктів, що мають сильний запах.

Організація робочих місць та устаткування. Ефективне виробництво продукції з м'якого сиру потребує належної організації робочих місць. Розмежування процесів якщо м'який сир використовується як у солодких (десерти), так і в солоних (закуси, основні страви) виробках, повинні бути окремі робочі зони та чітка послідовність технологічного процесу, щоб уникнути змішування смаків та запахів. Для подрібнення, змішування, збивання м'якого сиру можуть знадобитися блендери, міксери, кутери, протиральні машини. Для деяких страв (наприклад, чізкейків) важлива наявність пароконвектомату або духової шафи з точним контролем температури. Окремі дошки, ножі, ємності для роботи з сиром мінімізують ризик контамінації.

Вивчення особливостей виробництва. Технологія приготування страв з м'якого сиру має свої нюанси. Підготовка сиру до використання залежить від виду страви та консистенції сиру, може знадобитися його попереднє відціджування (для рікоти, домашнього сиру, щоб уникнути надмірної вологи в готовій страві) або, навпаки, розм'якшення до кімнатної температури (для вершкового сиру в чізкейках).

Контроль якості та безпеки. Контроль температури при приготуванні є обов'язковим. При тепловому оброблянні (запіканні, додаванні до гарячих страв) важливо враховувати теплові властивості м'якого сиру. Деякі види добре плавляться (моцарелла), інші зберігають свою структуру (рікота). Перегрів може призвести до «відшарування» жиру або втрати потрібної консистенції.

М'які сири легко абсорбують запахи та смаки, тому важливо ретельно підбирати супутні інгредієнти, щоб створити гармонійний смаковий букет. При приготуванні кремів, соусів, мусів з м'якого сиру критично важливим є досягнення однорідної, гладкої текстури без грудочок. Це досягається шляхом ретельного змішування та, за необхідності, просіювання або протирання.

Забезпечення якості та безпеки продукції з м'якого сиру є пріоритетом. Регулярна перевірка якості та безпеки сировини, що надходить. Контроль за дотриманням технологічних параметрів на всіх етапах виробництва (температура, час, послідовність).

Органолептична оцінка (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція) та, за потреби, лабораторні дослідження готової продукції.

Впровадження системи аналізу ризиків та контролю критичних точок (НАССР) є обов'язковим для закладів ресторанного господарства. Це включає ідентифікацію потенційних ризиків (мікробіологічних, хімічних, фізичних) та розробку заходів для їх запобігання.

Готова продукція повинна бути належним чином маркована (дата виготовлення, термін придатності) та реалізована у суворо визначені терміни, оскільки м'які сири та страви з них мають обмежений термін зберігання.

Розробка асортименту та калькуляція. М'які сири надають широкі можливості для створення унікальних страв – від вишуканих закусок (бурата з томатами, рікота з інжиром) до основних страв (равіолі з рікотой, запіканки з домашнім сиром) та десертів (чізкейки, тірамісу, муси).

Розробка рецептур з урахуванням особливостей м'якого сиру та можливістю його комбінування з іншими інгредієнтами для досягнення бажаного смаку, текстури та харчової цінності.

Точний розрахунок собівартості страв з м'якого сиру з урахуванням вартості сировини, витрат на електроенергію, працю, амортизацію обладнання. Важливо знайти баланс між привабливою ціною для споживача та рентабельністю для закладу.

Персонал: навчання та стажування. Кухарі, що працюють з м'якими сирами, повинні мати знання про їхні властивості, особливості оброблення та зберігання. Важливо проводити регулярні тренінги з гігієни та технології приготування. Чітке розподілення відповідальності між персоналом за дотримання всіх етапів виробництва та контролю якості.

Враховуючи ці особливості, заклади ресторанного господарства можуть ефективно організувати виробництво високоякісної та безпечної продукції з м'якого сиру, розширюючи свій асортимент та задовольняючи зростаючий попит споживачів на такі страви.

Правильна організація виробництва сприятиме високій якості ресторанної продукції з м'якого сиру, та буде сприяти використанню трендових напрямків, а саме, створення страв з підвищеною біологічною цінністю за рахунок додавання пробіотиків, пребіотиків або інших біологічно активних компонентів до сирної основи; використання су-від, сферифікації, вакуумної кулінарії для створення нових текстур та форм; розробка страв, що враховують індивідуальні дієтичні потреби та вподобання споживачів (наприклад, безлактозні або низькокалорійні варіанти); адаптація традиційних рецептів різних країн, що використовують м'який сир, до сучасних ресторанних форматів.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З М'ЯКОГО СИРУ ТА ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАН «CHALET EQUIDES» С. ЛІСНИКИ, КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

2.1 Загальна характеристика ресторану «Chalet Equides» с. Лісники, Київської області

Ресторан класу люкс «Chalet Equides» розташований біля озера на території заміського комплексу «Equides Club» на Новообухівській трасі у селі Лісники, Київської області (Додаток А). Ресторан є втіленням преміального закладу, що поєднує вишукану кухню з мальовничою природою та широким спектром додаткових послуг, розрахований на 215 посадкових місць. Режим роботи ресторану з 9⁰⁰ до 22⁰⁰. Ресторан є структурною одиницею комплексу «Equides Club». Окрім ресторану, комплекс містить готель, СПА-центр, Гольф-центр, Конференцсервіс, Кінний клуб, Академія кінного спорту.

Назва ресторану «Chalet Equides» складається з двох частин. Chalet – це слово французького походження, яке означає невеликий сільський будинок, зазвичай дерев'яний, з пологим дахом, що виступає далеко за стіни, характерний для альпійських регіонів. Воно асоціюється із затишком, природою, теплом каміна та відпочинком на природі. У контексті ресторану це натякає на його архітектурний стиль, атмосферу та розташування з акцентом на природне оточення (Додаток Б). Equides – це слово походить від латинського кореня «equi-», що пов'язаний з кіньми (equus). Ця частина назви прямо вказує на те, що ресторан є частиною комплексу «Equides Club», який має розвинену інфраструктуру для кінного спорту. Таким чином, назва відразу передає ідею затишного, вишуканого місця для відпочинку, інтегрованого у комплекс, що спеціалізується на кінному спорті та дозвіллі.

Ресторан розташований на березі озера, оточений доглянутими угіддями та лісовим масивом (Додаток В). Це створює унікальну атмосферу спокою, свіжого повітря та гармонії з природою, що є суттєвою перевагою порівняно з міськими закладами.

Дизайн інтер'єру (Додаток Г) та екстер'єру виконаний у стилі «шале», що надає закладу особливого затишку та елегантності, ідеального для романтичних вечерь, сімейних свят або ділових зустрічей. Наявність великих вікон та літньої тераси дозволяє насолоджуватися чудовими краєвидами на озеро та навколишню природу, що підсилює враження від відпочинку.

Логотип комплексу зображено на рис. 2.1.



Рис.2.1. Логотип комплексу «Equides Club»

Меню ресторану «Chalet Equides» - це гастрономічна неокласика, найпопулярніші хіти кулінарних шедеврів Італії та Середземномор'я. Базується на принципах гастрономічної неокласики, що передбачає сучасну інтерпретацію традиційних страв та експерименти з класичними рецептами. Наголос робиться на використанні виключно свіжих, високоякісних та локальних продуктів. Представлені найпопулярніші кулінарні шедеври італійської, середземноморської та європейської кухонь, доповнені елементами української та японської кухні. Меню включає широкий вибір закусок, основних страв та десертів.

Ресторан пропонує широкий вибір напоїв, включаючи різноманітні вина, коктейлі та кальян.

Як заклад класу люкс, «Chalet Equides» надає першокласний сервіс, що відповідає високим вимогам гостей. Персонал відзначається професіоналізмом, уважністю та готовністю задовольнити індивідуальні запити.

Ресторан ідеально підходить для проведення різноманітних урочистих подій – від весільних церемоній на березі озера до днів народжень, корпоративів та бенкетів. Наявні бенкетні зали та простора територія дозволяють розмістити значну кількість гостей.

Ресторан є частиною великого заміського комплексу Equides Club, що надає гостям доступ до широкого спектру додаткових послуг:

<i>Готельний комплекс</i>	Можливість проживання в номерах готелю Chalet Equides або бунгало, включаючи варіанти з видом на озеро та каміном.
<i>Спортивні розваги</i>	Кінний клуб (академія кінного спорту, уроки верхової їзди), гольф-центр, стрільбище.
<i>Релакс-послуги</i>	Сучасний SPA-центр з фінською сауною, хамамом, середземноморською термою, масажем, басейнами (відкритий та критий).
<i>Сімейний відпочинок</i>	Дитячий клуб, ігрові майданчики.
<i>Фотолокації</i>	Стильний дизайн та красива територія роблять заклад чудовим місцем для фотосесій.

Зручне розташування, оскільки знаходиться лише за 15 хвилин від центру Києва, що робить його легкодоступним для мешканців столиці та гостей.

Таким чином, ресторан «Chalet Equides» позиціонується як преміальний заміський заклад, що пропонує унікальне поєднання вишуканої кухні, мальовничої природи та розширеної інфраструктури для відпочинку та проведення заходів, забезпечуючи високий рівень комфорту та обслуговування.

2.2 Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторан «Chalet Equides» с. Лісники, Київської області

Ресторан «Chalet Equides» демонструє високий рівень технологічної оснащеності та ретельне проєктне планування, що є ключовим для забезпечення преміального сервісу, якості продукції та ефективності операційної діяльності.

Технологічна діяльність у ресторані «Chalet Equides» охоплює всі етапи життєвого циклу продукції – від закупівлі сировини до подавання готових страв. Вона характеризується орієнтацією на якість, інновації та оптимізацію процесів.

Виробничі цехи ресторану оснащені сучасним професійним устаткуванням (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Оснащення виробничих цехів ресторану «Chalet Equides»

Вид устаткування	Призначення
Пароконвектомати	Для точного контролю температури та вологості при приготуванні, що дозволяє зберегти соковитість та поживність продуктів
Індукційні плити	Забезпечують швидкий нагрів, енергоефективність та безпеку
Вакуумні пакувальники та обладнання для су-від	Для приготування за низьких температур, що підсилює смак, зберігає текстуру та дозволяє попереднє приготування страв
Шокове охолодження/заморожування	Для швидкого зниження температури готових страв, що продовжує термін зберігання та зберігає органолептичні властивості
Професійні блендери, кутери, слайсери	Для ефективної обробки сировини та підготовки напівфабрикатів
Спеціалізоване обладнання для десертів	Планетарні міксери, морозильні камери для морозива, обладнання для темперування шоколаду

Організоване чітке розмежування «брудних» та «чистих» зон, дотримання принципу послідовності операцій (від сировини до готового продукту) для запобігання перехресному забрудненню та забезпечення санітарних норм. Встановлено ефективні витяжні системи для підтримки оптимального мікроклімату у виробничих приміщеннях.

Технологічний процес виробництва забезпечений сучасними гаджетами та обладнанням для інноваційних технологій. Схема їх використання зображена на рисунку 2.1.

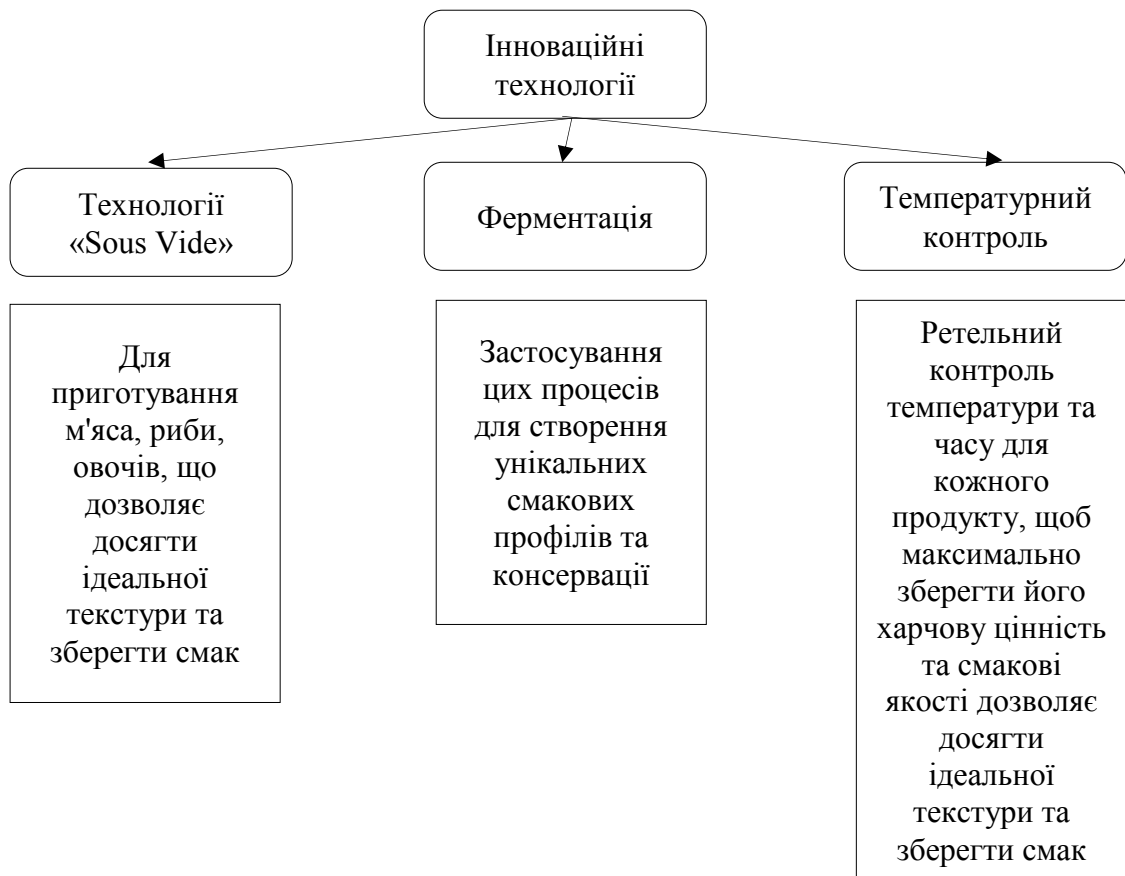
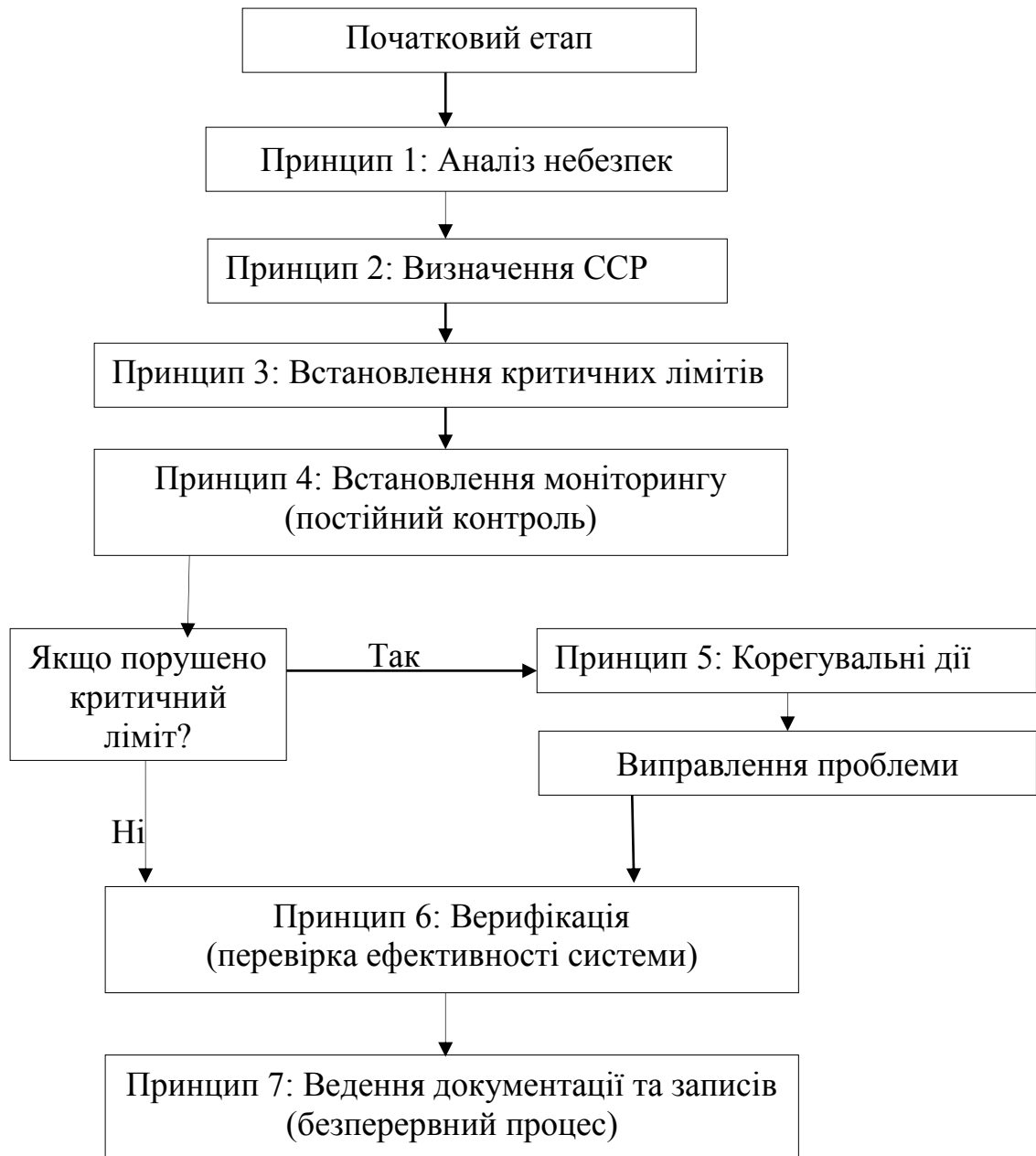


Рис.2.1. Схема використання інновацій у ресторані «Chalet Equides»

Система HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) обов'язкова для закладів такого рівня. Впровадження HACCP забезпечує контроль на всіх етапах виробництва – від приймання сировини до подачі страви, мінімізуючи ризики для здоров'я споживачів.

Загальна блок-схема контролю НАССР у ресторані «Chalet Equides» зображено на рисунку 2.2.



*Рис. 2.2. Загальна блок-схема контролю НАССР
у ресторані «Chalet Equides»*

Ця схема показує логічну послідовність етапів впровадження та функціонування системи НАССР, яка забезпечує безпеку харчових продуктів на всіх етапах виробництва в ресторані. Жорсткий контроль якості, термінів придатності, умов зберігання та сертифікації всіх продуктів, що надходять. Співпраця з акредитованими лабораторіями для періодичного контролю

мікробіологічних та фізико-хімічних показників продукції. Чітко прописані рецептури та технологічні карти для кожної страви, що забезпечує стабільність якості та смаку незалежно від зміни персоналу. Дотримання екологічних стандартів щодо сортування та утилізації харчових відходів.

Проектна діяльність у ресторані «Chalet Equides» охоплює не лише створення нових страв, а й постійне вдосконалення бізнес-процесів, що забезпечує розвиток та конкурентоспроможність закладу.

1. Розробка та оновлення меню:

<i>Дослідження ринку та трендів</i>	постійний моніторинг світових кулінарних трендів, уподобань цільової аудиторії та новинок на ринку продуктів харчування.
<i>Експериментальна кухня</i>	інвестиції у R&D (research and development) – розробку нових, унікальних рецептур та концепцій страв, які відповідають високому класу ресторану. Це може включати створення авторських десертів з м'якого сиру, унікальних закусок або основних страв.
<i>Сезонність та локальність</i>	впровадження сезонних оновлень меню з використанням локальних продуктів, що підкреслює свіжість та якість інгредієнтів.
<i>Адаптація під події</i>	розробка спеціальних меню для банкетів, фуршетів, тематичних вечорів, які проводяться на території комплексу.
<i>Калькуляція та нормування</i>	точний розрахунок собівартості, націнки та вихідної ціни для кожної нової страви, забезпечення рентабельності.

2. Проєкти з оптимізації виробничих процесів:

<i>Енергоефективність</i>	Проєкти, спрямовані на зниження споживання енергії (наприклад, перехід на більш енергоефективне обладнання, оптимізація систем освітлення).
<i>Автоматизація</i>	Впровадження систем автоматизації обліку та управління (POS-системи, програми для управління запасами, персоналом), що дозволяє підвищити ефективність роботи та зменшити людський фактор.
<i>Оптимізація персоналу</i>	Проєкти з навчання та підвищення кваліфікації кухарів, офіціантів, барменів, щоб забезпечити найвищий рівень сервісу
<i>Удосконалення системи закупівель</i>	Розробка та впровадження ефективних логістичних схем для забезпечення безперебійних поставок якісної сировини.

3. Маркетингові та концептуальні проєкти:

<i>Брендування та позиціонування</i>	проєкти з підсилення іміджу «Chalet Equides» як преміального гастрономічного напрямку.
<i>Створення додаткових сервісів</i>	можливі проєкти з організації кулінарних майстер-класів, дегустацій, гастрономічних вечорів, що може включати демонстрацію технологій використання м'якого сиру.
<i>Естетика та подача</i>	Проєкти, спрямовані на вдосконалення презентації страв, вибір посуду та столового приладдя, що відповідає класу люкс.

Технологічна та проєктна діяльність ресторану «Chalet Equides» є взаємопов'язаними та спрямованими на створення преміального

гастрономічного досвіду. Завдяки використанню передових технологій, постійній оптимізації процесів та активній проєктній роботі над розробкою та вдосконаленням продукту, ресторан підтримує високий стандарт якості, ефективності та конкурентоспроможності на ринку ресторанного господарства класу люкс. Особлива увага до вибору інгредієнтів (як-от м'який сир), їхньої обробки та інтеграції в унікальні рецептури є основою успіху цього закладу.

Проведене дослідження дозволило глибоко проаналізувати поточні технології використання локальних коренеплодів у ресторанній продукції та особливості організації їхнього виробництва в закладі преміум-класу «Chalet Equides». Аналіз показав, що ресторан активно інтегрує принципи «від ферми до столу», надаючи перевагу свіжим, якісним та екологічно чистим місцевим продуктам, що відповідає сучасним гастрономічним трендам та очікуванням цільової аудиторії.

2.3 Організація виробництва ресторанної продукції з м'якого сиру у ресторані «Chalet Equides» с. Лісники, Київської області

У першому розділі кваліфікаційної роботи обґрунтовано доцільність використовувати у ресторанних технологіях сир страчатела. Враховуючи ті особливості, що сир страчатела краще зберігає свою харчову цінність у свіжому вигляді, без теплового обробляння, то будемо розробляти холодні страви та десерти з даним сиром. Ці групи страв виробляються у холодному цеху, тому у цьому підрозділі розглянемо структуру та організацію роботи холодного цеху.

Виробництво страв з м'яким сиром у холодному цеху вимагає особливої уваги до гігієни, температурного режиму та послідовності технологічних процесів, щоб забезпечити безпеку, високу якість та привабливий зовнішній вигляд готової продукції. Оптимальна організація цього процесу є запорукою ефективної роботи кухні.

Холодний цех є ключовим для приготування страв, що не підлягають термічному оброблянню або подаються охолодженими.

Організація холодного цеху в ресторані «Chalet Equides» базується на таких принципах:

1. Розмежування потоків: сирі та готові до споживання продукти повинні оброблятися на окремих робочих місцях або в різний час, щоб уникнути перехресного забруднення.

2. Температурний режим: у приміщенні холодного цеху підтримуються оптимальної температури (зазвичай не вище $+12^{\circ}\text{C}$), а холодильне обладнання має бути достатнім для зберігання всіх інгредієнтів та готових страв.

3. Санітарія: максимальна чистота та дезінфекція всіх поверхонь, інструментів та обладнання. Регулярна заміна та дезінфекція обробних дошок та ножів.

Етап приймання та підготовки є критичним, особливо для м'якого сиру:

- *приймання сиру:*

✓ Контроль якості: перевірка термінів придатності, цілісності упаковки, органолептичних показників (запах, колір, відсутність плісняви, крім тих, що передбачені технологією).

✓ Температурний режим: температура сиру при отриманні не повинна перевищувати норми, зазначені виробником.

✓ Документація: наявність супровідних документів (сертифікати якості, ветеринарні свідоцтва).

- *зберігання сиру:* м'який сир зберігається в окремому холодильному обладнанні або на окремих полицях в холодильниках, подалі від продуктів з різким запахом, щоб уникнути поглинання сторонніх ароматів. Температура зберігання має бути стабільною, відповідно до рекомендацій виробника (як правило, 0°C до $+6^{\circ}\text{C}$).

- *підготовка інших інгредієнтів:* овочі та зелень – ретельне миття, дезінфекція (за потреби), сушіння та нарізка. Овочі для салатів, що

вживаються сирими, обробляються особливо ретельно. Підготовка м'ясних, рибних, грибних та інших інгредієнтів згідно з рецептурою (нарізка, охолодження).

Організація робочого місця. Робоче місце кухаря холодного цеху, який готує салати з м'яким сиром, має бути обладнане:

- ✓ Холодильним столом: для підтримання низької температури продуктів під час нарізки та формування салатів.

- ✓ Набором інструментів: гострі ножі (для сиру, овочів), обробні дошки (окремі для сиру, овочів, готових продуктів), терези, мірний посуд, лопатки.

- ✓ Ємностями: для підготовлених інгредієнтів, готових салатів, відходів.

- ✓ Ванною з проточною водою: для швидкого миття інструментів.

- ✓ Дезінфікуючими засобами та рушниками: для підтримки чистоти.

Технологічний процес виробництва салатів з м'яким сиром складається з послідовних операцій є ключовою для якості та безпеки:

- ✓ *Порціонування сиру:* м'який сир порціонується згідно з технологічною картою. Це може бути нарізка кубиками (фета), кульками (моцарела), розламування руками (бурата, страчатела) або формування кнелів (рікота). Важливо мінімізувати контакт сиру з руками.

- ✓ *Змішування інгредієнтів:* інгредієнти для салату збираються в ємності. Особливу увагу приділяють послідовності додавання. М'який сир, як правило, додається в кінці або безпосередньо перед подачею, щоб зберегти його форму та текстуру.

- ✓ *Заправка:* салати заправляються безпосередньо перед подачею, щоб уникнути розмокання овочів та зберегти свіжість. Це можуть бути олії (оливкова, бальзамічна), соуси на основі йогурту, сметани, або спеціальні авторські заправки.

- ✓ *Порціонування та оформлення:* салати порціонуються в тарілки або салатниці, декоруються зеленню, спеціями, їстівними квітами, згідно з концепцією ресторану та вимогою до естетики страви.

Контроль якості та безпеки:

- *Органолептичний контроль*: кожен салат перед подачею оцінюється на відповідність смаку, запаху, кольору, зовнішньому вигляду та консистенції.

- *Температурний контроль*: готові салати повинні подаватися охолодженими. Якщо вони не подаються негайно, їх зберігають у холодильнику при температурі не вище +6°C.

- *Терміни реалізації*: салати з м'яким сиром є швидкопсувними продуктами. Їхній термін реалізації обмежений декількома годинами після приготування, особливо якщо до складу входять заправки.

- *Дотримання санітарних норм*: регулярне миття рук, використання чистого спецодягу, дезінфекція поверхонь та інструментів є обов'язковими.

Холодний цех тісно взаємодіє з:

- Овочевим цехом.
- М'ясним/рибним цехами.
- Мийними кухонного та столового посуду.
- Торговельною залогом.

Організація виробництва страв з м'яким сиром у холодному цеху ресторану «Chalet Equides» ґрунтується на суворому дотриманні технологічних та санітарних норм, забезпеченні належного обладнання та високої кваліфікації персоналу. Це дозволяє пропонувати гостям не тільки смачні та естетично привабливі, але й абсолютно безпечні страви.

Загалом, ресторан «Chalet Equides» демонструє зразкову модель організації виробництва ресторанної продукції з локальних коренеплодів. Це досягається завдяки вдалому поєднанню інноваційних технологій, суворого контролю якості, професіоналізму персоналу та стратегічного підходу до вибору сировини. Досвід «Chalet Equides» може слугувати прикладом для інших закладів ресторанного господарства, що прагнуть розширити асортимент страв на основі локальних продуктів та підвищити свою конкурентоспроможність.

РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З М'ЯКОГО СИРУ У РЕСТОРАНИ «CHALET EQUIDES» С. ЛІСНИКИ, КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

3.1 Обґрунтування рецептурного складу нової технології ресторанної продукції з м'якого сиру

Страчатела – це унікальний свіжий італійський сир, що вирізняється своєю ніжною текстурою. По суті, він складається з тонко нарізаних пасм моцарели, які просочені свіжими вершками. Його Батьківщиною є регіон Апулія на півдні Італії, де ця технологія виробництва зародилася на початку ХХ століття. Широку популярність страчателла здобула як кремова начинка для бурати – іншого відомого традиційного італійського сиру з моцарели.

Процес створення страчатели починається з тих самих сквашених сичужним ферментом молочних згустків, що й для моцарели. Сир занурюють у гарячу воду, аби надати йому гнучкості. Потім його розтягують до утворення тонких пасм, які нарізають на невеликі шматочки. Ці шматочки кладуть у свіжі вершки, де вони настоюються, вбираючи в себе більшу частину вершків.

В результаті отримують готову страчателу з шовковистою, маслянистою, майже рідкою та неймовірно кремовою консистенцією. Її смак характеризується як свіжий, чистий молочний з легкою кислинкою.

Страчатела – це не тільки смачний, але й корисний молочний продукт. Вона є чудовим джерелом кальцію, життєво важливого для міцності кісток і зубів. Крім того, цей сир багатий на білок, що відіграє ключову роль у будівництві та відновленні тканин організму.

Наявність пробіотиків у страчателі позитивно впливає на травлення та підтримує імунну систему. Завдяки низькому вмісту вуглеводів, страчателла стає привабливим вибором для тих, хто дотримується відповідних дієт.

Однак, важливо пам'ятати, що страчателла має значний вміст жирів. Тому для підтримання збалансованого раціону її рекомендується вживати в помірних кількостях.

Харчову цінність страчатела обґрунтовуємо у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Харчова цінність страчатели

Нутрієнт	Кількість у 100 г
Калорії	238 кКал
Білки	11,8 г
Жири	23 г
насичені	15 г
Холестерин	92 мг
Вуглеводи	2,4 г
цукри	1,5 г
Сіль	0,6 г
Кальцій	180 мг

Діаграма харчової цінності страчатели подано на рисунку 3.1 [9].



Рис. 3.1. Харчова цінність сиру Страчатела

Страчатела – це вишуканий італійський сир, що є «серцем» бурати, по суті, м'який сирний сир, змішаний зі свіжими вершками. Його ніжна, кремова текстура, свіжий молочний смак і легка солодкість роблять його ідеальним інгредієнтом для широкого спектру ресторанних страв.

Обґрунтування рецептурного складу нової технології продукції зі страчателою базується на її унікальних органолептичних та фізико-хімічних властивостях, а також на сучасних гастрономічних трендах.

1. Переваги страчатели як основного інгредієнта.

- Унікальна текстура: кремова, шовковиста, розшарована структура, що тане в роті. Це забезпечує приємні тактильні відчуття, які відрізняють її від інших м'яких сирів.
- Ніжний молочний смак: свіжий, чистий, легка солодкість без вираженої солоності чи кислотності, що дозволяє страчателлі гармонійно поєднуватися як з солодкими, так і з солоними компонентами.
- Висока харчова цінність: багата білками (казеїн, сироваткові білки), кальцієм, легкозасвоюваними жирами, що робить її не тільки смачною, а й корисною.
- Візуальна привабливість: білосніжний колір і характерна волокниста структура додають стравам елегантності та апетитності.
- Гастрономічна універсальність: здатність бути основним акцентом або делікатним доповненням у різноманітних кулінарних композиціях.

2. Принципи розробки рецептурного складу.

Нові рецептури мають бути спрямовані на максимальне розкриття її переваг, зважаючи на наступні аспекти:

- Збереження первісної текстури та смаку: страчатела найкраще розкривається в стравах, де вона не піддається інтенсивній термічній обробці, що може змінити її ніжну структуру. Якщо термічна обробка необхідна, вона має бути короткочасною та контрольованою.
- Баланс смаків: комбінування страчатели з інгредієнтами, які або підкреслюють її молочну свіжість, або створюють контраст (солодкий, кислий, гострий, солоний) без перебивання її делікатного смаку.
- Естетика подачі: страчатела чудово виглядає у поєднанні з яскравими кольорами овочів, фруктів, зелені, що дозволяє створювати візуально привабливі страви.

- Функціональність та дотримання трендів: включення елементів здорового харчування, сезонності та дієтичних уподобань (наприклад, безглютенові основи, свіжі овочі).

3. Обґрунтування рецептурних напрямків.

З огляду на вищезазначені принципи, можна обґрунтувати такі напрямки для розробки нової продукції зі страчателою:

Закуси та холодні страви. Це найбільш очевидний та перевірений спосіб розкрити смак страчатели. Класичні поєднання томати, базилік, тархун, оливкова олія ідеально підкреслюють її свіжість. Пропонуємо холодну закуску «Вершкова страчатела з тріо помідорів, базиліком і тархуном». Інгредієнти: свіжа страчатела, три види кольорових томатів чері (жовті, червоні, чорні), свіжий базилік, оливкова олія Extra Virgin, тархун, дрібка морської солі, суміш мелених перців.

Обґрунтування: контраст соковитих томатів і кремової страчатели, свіжість базиліка, оливкова олія – мінімум обробляння дозволяє зберегти автентичний смак сиру.

Пропонуємо ще одну холодну закуску «Салат з ростбіфом та страчателлою з соусом гострим». Інгредієнти: ростбіф (антрекот), сир Страчатела, помідор черрі, авокадо м'якоть, соус гострий, мікс салатів листових, огірок, соус шиса трюфельний, м'ята зелень.

Обґрунтування: поєднання овочів, м'ясного продукту теплого та страчатели зумовлює формування збалансованої страви з високим вмістом білка, жиру, клітковини, вітамінів, додавання гострих соусів з ферментованою основою наповнює страву яскраво вираженим ароматом та мікроелементами.

Десерти (інноваційний напрямок). Завдяки ніжній текстурі та молочному смаку, страчатела може бути основою для легких, не надто солодких десертів.

Пропонуємо «Парфе зі страчателою та ягідним кюлі».

Обґрунтування: страчатела замінює частину жирних вершків або крем-сиру, роблячи десерт легшим, але зберігаючи кремову консистенцію. Ягідна кислинка чудово контрастує з молочною солодкістю.

Отже, пропонуємо для впровадження у виробничу програму ресторану «Chalet Equides» три холодні страви:

- «Вершкова страчатела з тріо помідорів, базиліком і тархуном»;
- «Салат з ростбіфом та страчателлою з соусом гострим»;
- «Парфе зі страчателою та ягідним кюлі».

Для кожної рецептури ключовим є оптимізований технологічний процес, який передбачає точне порціювання для забезпечення стабільної якості та собівартості, дотримання температурних режимів особливо важливе для зберігання страчатели та уникнення її перегріву, суворі санітарні норми на всіх етапах виробництва, естетичне оформлення кожної порції відповідно до концепції закладу.

Обґрунтування рецептурного складу нової технології ресторанної продукції зі страчателою базується на її виняткових органолептичних властивостях – ніжній текстурі, свіжому молочному смаку та візуальній привабливості. Розробка нових страв передбачає збереження цих якостей шляхом мінімальної термічної обробки та гармонійного поєднання з додатковими інгредієнтами, що підкреслюють, а не перебивають смак страчатели. Пропоновані напрямки – від класичних італійських закусок до інноваційних десертів – дозволяють розширити асортимент ресторану «Chalet Equides», пропонуючи гостям унікальні гастрономічні враження та підтримуючи імідж закладу преміум-класу.

3.2 Проєкт технологічної документації на виробництво ресторанної продукції з м'якого сиру

Технологічна документація – це сукупність офіційних документів, що детально описують процеси приготування, зберігання та реалізації страв і

напоїв, а також встановлюють вимоги до якості, безпеки, сировини та готової продукції.

Основна мета технологічної документації – стандартизація та забезпечення стабільної якості продукції, безпеки для споживача, контролю за витратами сировини та оптимізації виробничих процесів. Вона слугує своєрідною «інструкцією» для кухарів та всього персоналу кухні, гарантуючи, що кожна страва буде приготована однаково, незалежно від того, хто її готує.

Значення технологічної документації:

- гарантія якості: забезпечує стабільність смаку та зовнішнього вигляду страв;
- безпека: мінімізує ризики харчових отруєнь та захворювань;
- ефективність: оптимізує використання сировини, часу та праці;
- навчання персоналу: служить основним посібником для нових співробітників;
- контроль: дозволяє керівництву контролювати дотримання стандартів та ефективність роботи;
- юридичний захист: є доказом дотримання норм і стандартів у разі перевірок або претензій.

Без належної технологічної документації ресторан не зможе ефективно функціонувати, забезпечувати стабільну якість продукції та дотримуватися санітарних норм.

У цьому підрозділі розробимо технологічні карти та технологічні схеми на три пропоновані для впровадження страви: закуска «Вершкова страчатела з тріо помідорів, базиліком і тархуном», Салат з ростбіфом та страчателою з соусом гострим» і десерт «Парфе зі страчателою та ягідним кюлі».

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1

на страву

«Вершкова страчатела з тріо помідорів, базиліком і тархуном»

Назва сировини	Набір на 1 порцію, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Сир Страчатела	100	100
Помідор жовтий	110	100
Помідор червоний	55	50
Тархун (зелень)	4	3
Базилік (зелень)	4	3
Сіль морська	-	1
Олія оливкова	-	5
Суміш перців мелених	-	0,1
Чіпс рисовий фрї	-	5
Вихід	-	260

Технологія виробництва

Овочі та зелень промити. Помідори нарізати на дві частини (або кружальцями). Зелень просушити паперовим рушником чи у сушарці, відділити листя від гілок.

Чіпс рисовий обсмажити у фритюрі.

На тарілку поставити сир Страчатела, розмістити в центрі по колу. На сир викласти підготовлені помідори, посипати сумішшю мелених перців, полити оливковою олією, прикрасити зеленню базиліку та тархуну.



Готувати після замовлення, подавати охолодженим при температурі 12-14 °C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – закуска викладена гіркою, в послідовності: сир, помідори, олія, зелень. Помідори зберегли форму нарізки, сир тримає форму, зелень свіжа.

Колір – сир білий, помідори – властивий, зелень – яскравий свіжий.

Консистенція – сир – м'який, пружний; помідори – м'які, з легка пружні; зелень – хрумка.

Смак і запах – яскраво виражений вершковий смак сиру, з легкою кислинкою, аромат свіжих помідорів, базилику та тархуну, вміру солений, вміру гострий, без сторонніх присмаків та запахів.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №2

на страву

«Салат з ростбіфом та страчателою з соусом гострим»

Назва сировини	Набір на 1 порцію, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Ростбіф (антрекот) яловичий	-	60
Сир Страчателла	-	35
Помідор чері	35	30
Авокадо (м'якоть)	-	25
Мікс салатів листових	28	25
Огірок	25	20
Соус трюфельний	-	5
Мята (зелень)	4	3
Для соусу:		
Соус майонез	-	10
Соус гострий чілі	-	10
Соус Шрірача	-	10
Маса соусу гострого	-	30
Вихід	-	220

Технологія виробництва

Зачищений яловичий антрекот обсмажити на розігрітій пательні з усіх сторін, додати сіль, перець, тим'ян, соєвий та соус Ворчестер. Готувати в пароконвектоматі в режимі «ЖАР» при температурі 95 °С, температура всередині шматка м'яса 59 °С.

Для соусу гострого змішати майонез, соус гострий чілі та соус



Шпирача до однорідності.

Авокадо очистити від шкіри та кісточки, нарізати довільними шматочками.

Помідор черрі розрізати навпіл.

Огірок свіжий – очистити плодоніжку та місце суцвіття, нарізати сегментами.

По центру тарілки викласти мікс салатів листових. Хаотично викласти попередньо підготовлені та нарізані овочі, полити соусом гострим. Зверху викласти тонкі слайси ростбіфу та страчателлу, полити краплями соусу Шиса. Прикрасити салат листям м'яти.

Готувати після замовлення, подавати охолодженим при температурі 12-14 °C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений гіркою, овочі зберегли форму нарізання. Інгредієнти рівномірно розподілені по страві.

Колір – кожного інгредієнта властивий, яскравий, природний.

Консистенція – овочі – хрумкі, м'ясо – ніжне, м'яке, соус – напіврідкий, сир – ніжний, злегка пружний.

Смак і запах – яскраво виражений смак свіжих овочів, смаженого м'яса та вершкового сиру, вміру солений, вміру гострий, без сторонніх присмаків та запахів.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 3

на страву

«Парфе зі страчателою та ягідним кюлі»

Назва сировини	Набір на 1 порцію, г	
	Брутто, г	Нетто, г
<i>Для парфе:</i>		
Вершки 32 %:	-	100
Яєчні жовтки	2 шт	16
Цукор	-	20
Ванільний екстракт	-	1
Сир Страчатела	-	40
<i>Для ягідного кюлі:</i>		
Свіжі ягоди лохини	70	60
Цукор	-	10
Лимонний сік	-	1
<i>Для декору:</i>		
Свіжі ягоди лохини	7	5
М'ята (зелень)	2	1
Вихід	-	250

Технологія виробництва

1. Приготування ягідного кюлі. У сотейнику з'єднати ягоди, цукор та лимонний сік. Довести до кипіння на середньому вогні, постійно помішуючи, доки цукор не розчиниться, а ягоди не стануть м'якими (приблизно 5-7 хвилин). Перебити блендером, протерти пюре через дрібне сито, щоб видалити кісточки та шкірку. Охолодити кюлі до кімнатної температури, а потім поставити в холодильник до повного охолодження.

2. Приготування парфе. З'єднати яєчні жовтки та цукор. Розтерти вінчиком до пишної консистенції. У сотейнику довести до кипіння вершки, влити у них поступово, тонкою цівкою жовткову масу, постійно помішуючи, щоб жовтки не згорнулися, варити до загустіння. Суміш повинна покривати лопатку, а якщо провести по ній пальцем, слід не повинен зникати. Це основа для парфе. Зняти з вогню, додати ванільний екстракт і перелити суміш у чисту посудину. Накрити харчовою плівкою «в контакт» і дати повністю охолонути, а потім поставити в холодильник на 2-3 години до повного

охолодження. Охолоджену вершкову основу збити міксером на середній швидкості до легкого збільшення в об'ємі та повітряної консистенції. Акуратно вмішати охолоджену страчателлу в збиту вершкову масу лопаткою, щоб зберегти її текстуру. Не перемішуйте занадто інтенсивно.

3. Формування та заморожування парфе. Підготувати порційні склянки. На дно кожної ємності викласти невеликий шар ягідного кюлі. Потім акуратно викладати шар парфе. Чергувати шари кюлі та парфе, завершуючи шаром парфе. Залишити трохи кюлі для декору при подаванні. Заморозити.



4. Презентація, подавання. Перед подаванням дістати парфе з заморозки за 10-15 хвилин, щоб воно трохи прогрілось і стало ніжним. Декорувати кюлі, свіжими ягодами, листочками м'яти.

Порціювати після замовлення, при температурі нижче 0 °С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – десерт поданий у порційному стакані, декорований, тримає форму.

Колір – парфе – кремовий, кюлі – яскравий червоно-малиновий.

Консистенція – парфе – м'яке, заморожене, кюлі – напіврідке.

Смак і запах – смак яскраво виражений вершковий, з легкою кислинкою, в міру солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Для зручності роботи кухарів технологічний процес подається скорочено у вигляді технологічних схем. На рис. 3.2 подаємо технологічну схему виробництва «Вершкова страчатела з тріо помідорів, базиліком і тархуном», на рис. 3.3 – «Салат з ростбіфом та страчателою з соусом гострим», на рис. 3.4 – «Парфе зі страчателою та ягідним кюлі».

**Технологічна схему виробництва
страви «Вершкова страчатела з тріо помідорів, базиліком і тархуном»**



Рис. 3.2. Технологічна схему виробництва страви «Вершкова страчатела з тріо помідорів, базиліком і тархуном»

**Технологічна схему виробництва
страви «Салат з ростбіфом та страчателою з соусом гострим»**

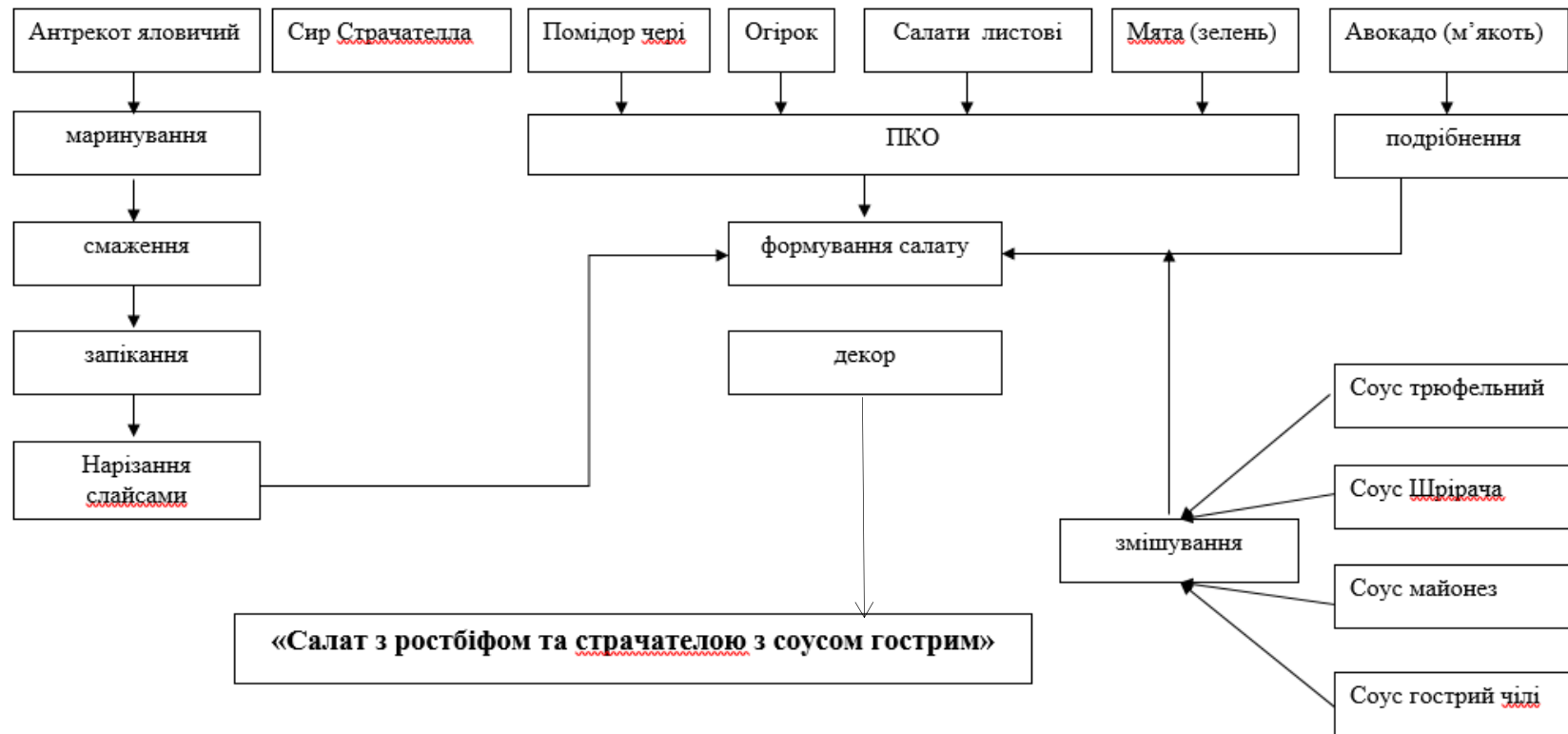


Рис. 3.3. Технологічна схему виробництва страви «Салат з ростбіфом та страчателою з соусом гострим»

**Технологічна схему виробництва
страви «Парфе зі страчателою та ягідним кюлі»**

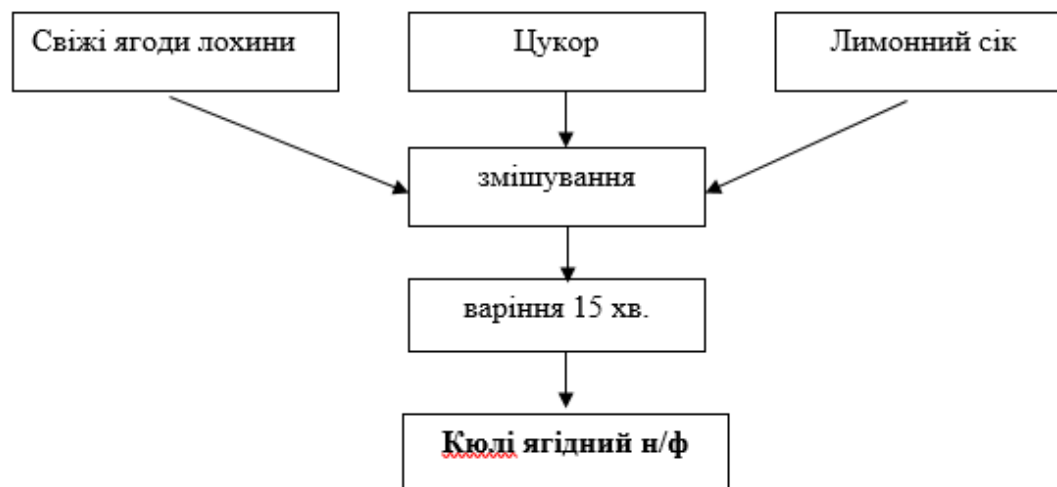


Рис.3.4. Кюлі ягідний н/ф

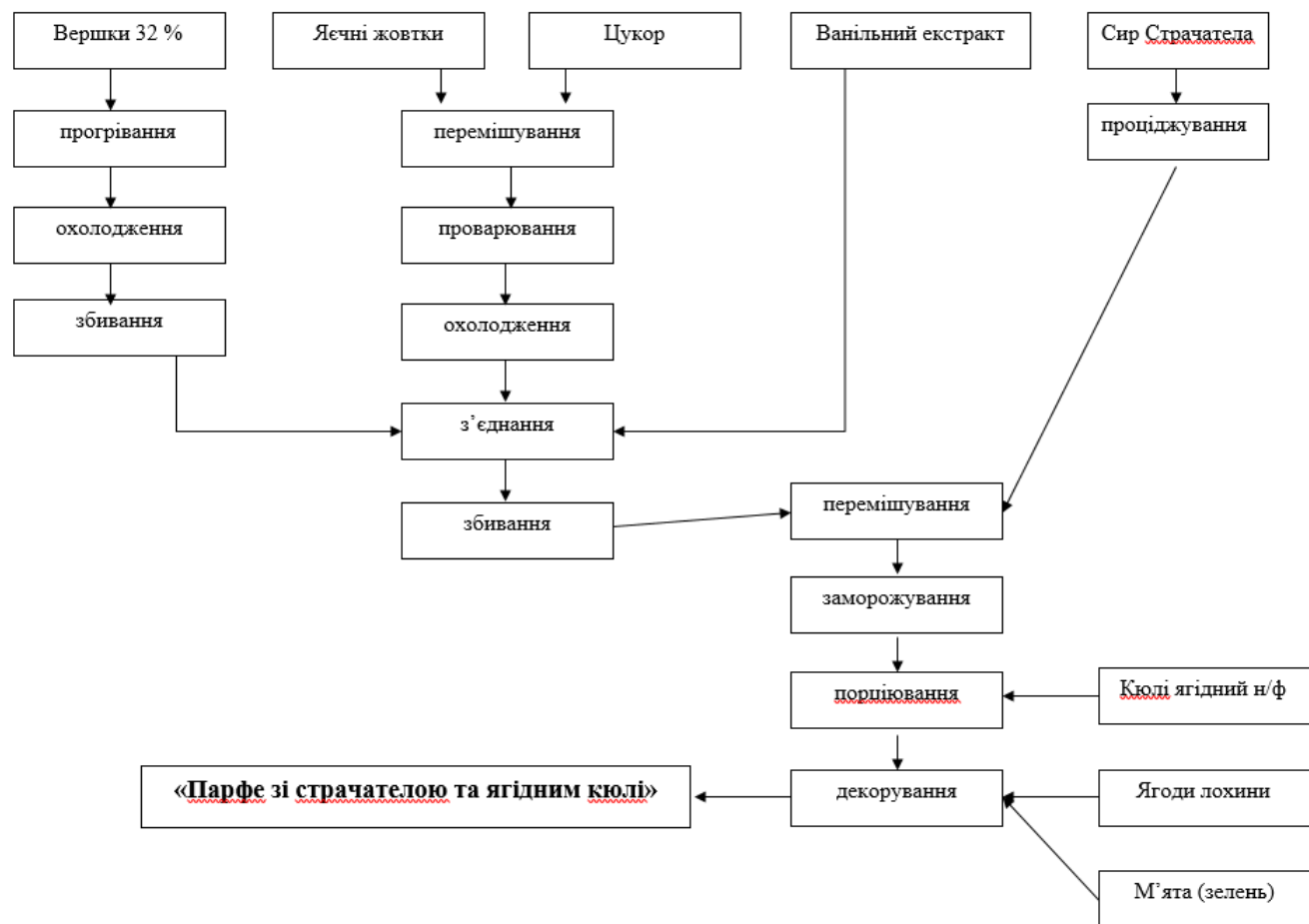


Рис. 3.5. Технологічна схему виробництва страви «Салат з ростбіфом та страчателою з соусом гострим»

3.3 Оновлення асортименту та організація виробництва ресторанної продукції з м'якого сиру у ресторані «Chalet Equides» с. Лісники, Київської області

Для оновлення асортименту та впровадження нових страв у виробничу програму ресторану «Chalet Equides» необхідно провести ряд технологічних розрахунків, основою для яких є кількість посадкових місць, тобто 215 місць.

Розрахунок виробничої потужності полягає у визначенні кількості споживачів на розрахунковий день. З цією метою складаємо графік завантаження торгової зали з урахуванням наступних факторів: режим роботи зали, час споживання їжі одним відвідувачем, завантаження за кожну годину роботи.

З метою визначення кількості продукції розраховуємо чисельність відвідувачів зали ресторану «Chalet Equides».

Визначаємо кількість споживачів, яких обслуговують за кожну годину роботи залу за формулою:

$$N = P \frac{60}{t} K_{з.з}, \quad (3.1)$$

де P - кількість місць у залі;

$K_{з.з}$ - коефіцієнт завантаження залу за цей час;

T - тривалість посадки, хв.

Для подальших розрахунків необхідно скласти графік завантаження зали ресторану із визначенням чисельності відвідувачів за кожну годину її роботи.

Розрахунки для складення графіка виконуємо на основі рекомендованої тривалості прийому їжі t та приблизного коефіцієнту завантаження зали $K_{з.з.}$, величину якого приймаємо на основі спостережень відвідування в найбільш прибуткових ресторанах міста.

Розрахунки за кожну годину роботи залу:

$$10.00 - 11.00 - N = 1 \times 0,60 \times 215 = 129$$

$$11.00 - 12.00 - N = 1 \times 0,70 \times 215 = 150$$

$$12.00 - 13.00 - N = 1 \times 0,70 \times 215 = 150$$

$$13.00 - 14.00 - N = 1 \times 0,60 \times 215 = 129$$

$$14.00 - 15.00 - N = 1 \times 0,50 \times 215 = 107$$

$$15.00 - 16.00 - N = 1 \times 0,60 \times 215 = 129$$

$$16.00 - 17.00 - N = 0,4 \times 0,70 \times 215 = 60$$

$$17.00 - 18.00 - N = 0,4 \times 0,90 \times 215 = 77$$

$$18.00 - 19.00 - N = 0,4 \times 0,90 \times 215 = 77$$

$$19.00 - 20.00 - N = 0,4 \times 0,80 \times 215 = 69$$

$$20.00 - 21.00 - N = 0,4 \times 0,70 \times 215 = 60$$

$$21.00 - 22.00 - N = 0,4 \times 0,50 \times 215 = 43$$

Кількість споживачів за день визначається, як сума числа споживачів за кожну годину роботи обіднього залу за формулою:

$$N = \sum P \frac{60}{t} K_{з.з.}, \quad (3.2)$$

Отримавши загальну кількість за кожну годину, розраховуємо кількість споживачів за день для цього використовуємо формулу (3.2).

$$N = 129 + 150 + 150 + 129 + 107 + 129 + 60 + 77 + 77 + 69 + 60 + 43 = 1180$$

Отримані дані зводимо в таблицю 3.2 для визначення кількості споживачів, що обслуговуються за кожну годину роботи торгового залу.

Таблиця 3.2

**Графік завантаження торговельного залу ресторану «Chalet Equides»
на 215 посадкових місць**

Години роботи	Кількість посадок за годину	Коефіцієнт завантаження залу	Кількість споживачів за годину
10.00 – 11.00	1	0,60	129
11.00 – 12.00	1	0,70	150
12.00 – 13.00	1	0,70	150
13.00 – 14.00	1	0,60	129
14.00 – 15.00	1	0,50	107
15.00 – 16.00	1	0,60	129
16.00 – 17.00	0,4	0,70	60
17.00 – 18.00	0,4	0,90	77
18.00 – 19.00	0,4	0,90	77
19.00 – 20.00	0,4	0,80	69
20.00 – 21.00	0,4	0,70	60
21.00 – 22.00	0,4	0,50	43
Разом			1180

Таким чином, денна чисельність відвідувачів ресторану становить – 1180 гостей.

Виробнича програма являється економічно обґрунтованим планом випуску всіх видів продукції підприємств ресторанного господарства і відображений у обсязі та асортименті.

Виробнича програма є основою для визначення потреб підприємства в устаткуванні, сировині, матеріалах та чисельності працівників. Найважливішим кількісним показником виробничої програми є виробництво страв. Виробнича програма являє собою перелік продукції власного виробництва та покупної продукції із зазначенням кількості, яку планується реалізувати за розрахунковий день.

Визначаємо кількість страв, що реалізовуватимуться у залі протягом дня. Розрахунки виконуємо на основі даних про денну чисельність

відвідувачів та встановленої норми споживання одним відвідувачем за формулою:

$$n = N * m , \quad (3.3)$$

де n – загальна кількість страв;

N – загальна кількість споживачів;

m – коефіцієнт споживання страв, який характеризує кількість страв на одного споживача.

$$m = 3,5 [10]$$

$$n = N * m = 1180 * 3,5 = 4130 - \text{кількість страв за день.}$$

Коефіцієнт споживання страв складається із суми коефіцієнтів споживання холодних страв, супів, других гарячих страв, солодких страв, холодних і гарячих страв та напоїв. Розподіл загальної кількості страв на окремі групи (холодні страви, супи, другі страви, солодкі страви і гарячі напої), розподіл страв по основних продуктах (рибні, м'ясні, овочеві), проводяться з врахуванням відсоткового співвідношення страв в асортименті продукції.

Отримані дані зводимо в таблицю 3.3 відсоткового співвідношення страв.

Таблиця 3.3

Розрахунок відсоткового співвідношення страв

Назва страви	Процент від загальної кількості страв	Процент від загального виду страв	Розрахункова кількість
Холодні страви і закуски	35		1446
Рибні		40	578
М'ясні		25	362
Салати і вінегрети:		20	289
м'ясні		50	144
рибні		40	116
овочеві		10	29
Молоко, молочні – кислі продукти		15	217
Перші страви	20		826
Заправні		87	719

закінчення табл.3.3

м'ясні		60	431
рибні		40	288
Прозорі		10	82
Молочні та солодкі		3	25
Другі страви	37		1528
М'ясні:		60	917
з овочевим гарніром		70	642
з круп'яним гарніром		30	275
Рибні		20	305
Круп'яні й борошняні		10	153
Яєчні й молочні		10	153
Солодкі страви	8		330
Холодні		95	314
Гарячі		5	16
Разом			4130

Визначаємо необхідну кількість покупної продукції. Для визначення кількості іншої продукції власного виробництва та купівельних товарів. Ми використовуємо норми споживання на одного споживача.

Отримані дані зводимо в таблицю 3.4.

Таблиця 3.4

Розрахунок кількості покупної та іншої продукції

Продукти	Норма на 1 людину	Розрахункова кількість
Гарячі напої, л	0,05	59,0
Чай	0,015	18,0
Кава	0,035	41,0
Холодні напої, л	0,25	295,0
Фруктові води	0,09	106,2
Мінеральні води	0,14	165,2
Натуральні соки	0,02	24,0
Хліб і хлібобулочні вироби, г	150	177000
Житній хліб	50	59000
Пшеничний хліб	100	118000
Борошняні, кондитерські і булочні вироби, шт.	0,5	590
Фрукти, кг	0,095	112,1

Виробнича програма підприємства представляє собою перелік найменування страв з вказівкою виходу страви та її кількості. Меню складаємо з врахуванням асортименту продукції, характерного для даного типу закладу ресторанного господарства на 1 день.

Відповідно до отриманих розрахунків у таблиці 3.3 маємо, що потрібно передбачити у групі «Молоко, молочно-кислі продукти» 217 порцій страв. Тому у виробничу програму ресторану «Chalet Equides» пропонуємо ввести у цю групу закуски «Вершкова страчатела з тріо помідорів, базиліком і тархуном» 25 порцій, «Салат з ростбіфом та страчателою з соусом гострим» 25 порцій.

У групі страв «Солодкі страви» відповідно до розрахунків у таблиці 3.3 потрібно виробляти 314 порцій холодних солодких страв. Оскільки зараз сезон, то розроблений десерт «Парфе зі страчателою та ягідним кюлі» пропонувати у тестовому режимі в кількості 100 порцій. У меню досліджуваного ресторану із заморожених десертів лише морозиво та сорбет (Додаток). Тому пропозиція щодо парфе є доречною та перспективною.

Для виробництва даних страв не потрібно додаткових інвентарю та устаткування, їх виробництво можливе у вже існуючих потужностях холодного цеху ресторану «Chalet Equides».

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У ході роботи над темою «Розширення асортименту та розроблення технології ресторанної продукції з м'якого сиру у ресторані «Chalet Equides» було досягнуто поставлених цілей та виконано завдання, що стосувалися поглибленого вивчення потенціалу м'яких сирів у ресторанній індустрії.

Проведене дослідження підтвердило актуальність та економічну доцільність впровадження нових страв із м'якого сиру у меню ресторану «Chalet Equides». Аналіз ринку та споживчих уподобань виявив зростаючий попит на легкі, але поживні та вишукані страви, де м'які сири, зокрема страчатела, можуть виступати ключовим інгредієнтом.

У рамках розробки технології було створено та апробовано три нові позиції:

- десерт «Парфе зі страчателою та ягідним кюлі», який демонструє можливості використання м'якого сиру у солодких стравах, поєднуючи ніжну текстуру страчателли з яскравим ягідним акцентом. Розроблена технологічна карта забезпечує стабільність якості та смакових характеристик десерту.

- «Вершкова страчатела з тріо помідорів, базиліком і тархуном»: Представляє собою елегантну холодну закуску, що підкреслює свіжість і натуральний смак сиру в поєднанні з ароматними травами та сезонними овочами.

- «Салат з ростбіфом та страчателою»: Відображає інтеграцію м'якого сиру в основні страви та салати, створюючи гармонійний баланс між м'ясним компонентом і молочною ніжністю страчатели.

Розширення асортименту за рахунок впровадження даних страв дозволить ресторану «Chalet Equides» задовольнити потреби сучасної гастрономічної публіки. Запропоновані страви є прикладом інноваційного підходу до використання традиційних продуктів у сучасній ресторанній кухні.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аналіз ринку сиру в Україні. 2022 рік. Аналіз ринку на ProConsulting. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynkasyra-v-ukraine-2022-god> [дата звернення: 24.05.2025]
2. Огляд ринку сирів – Infagro(UA). Infagro(UA). URL: <https://infagro.com.ua/ua/2023/07/17/oglyad-rinku-siriv/> [дата звернення: 24.05.2025]
3. Ярошевич Т. С. Товарознавство харчових продуктів тваринного походження : навч. посіб. Луцьк : РВВ ЛНТУ, 2015. 277 с.
4. Сирохман, І. В. Товарознавство продовольчих товарів: підручник / І. В. Сирохман . Харків: Світ Книг, 2019 . 713 с.
5. Сайт Молочної майстерні "Мольфар". URL: <https://molfar.in.ua/product-category/syry/m-yaki/> [дата звернення: 24.05.2025]
6. Характеристика асортименту м'яких сирів. URL: <https://studfile.net/preview/5437472/page:16/> [дата звернення: 24.05.2025]
7. ДСТУ 4395:2005 Сири м'які. Загальні технічні умови. Зі Зміною № URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=74267
8. Сир страчатела. URL: <https://shuba.life/ingredients/216-sir-strachatella> [дата звернення: 24.05.2025]
9. Сир Страчателла – калорійність. URL: <https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua/stravy/syr-strachatella> [дата звернення: 24.05.2025]
10. Томишин-Лелекач М. М. Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування: навч. посібник / М. М. Томишин-Лелекач, В. В. Канчі. Ужгород: Вид-во В. Падеяка, 2010. 196 с.
11. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства 3-е 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. Х. : ХДУХТ, 2016. 336 с.

ДОДАТКИ

