

**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 салатів з
крупями»
на матеріалах кафе-пекарні «Boulangerie» м. Чернівці**

Студента 2 курсу, 218 групи,
галузі знань 18

«Виробництво та технології»
спеціальності 181 «Харчові
технології»

Освітньої програми

«Харчові технології»

_____ Березана Миколи Олександровича

Науковий керівник

док. 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 САЛАТІВ З КРУПАМИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	5
1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій салатів з крупами.....	5
1.2 Особливості організації виробництва ресторанної продукції у закладах ресторанного господарства.....	12
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ САЛАТІВ З КРУПАМИ ТА ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У КАФЕ-ПЕКАРНІ «BOULANGERIE» М. ЧЕРНІВЦІ.....	18
2.1. Загальна характеристика кафе-пекарні «Boulangerie» м. Чернівці.....	18
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності кафе-пекарні «Boulangerie» м. Чернівці.....	21
2.3. Характеристика процесу обслуговування у кафе-пекарні «Boulangerie» м. Чернівці.....	25
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ САЛАТІВ З КРУПАМИ У КАФЕ-ПЕКАРНІ «BOULANGERIE» М. ЧЕРНІВЦІ».	28
3.1 Обґрунтування рецептурного складу нової технології салату з крупами.....	28
3.2 Проєкт технологічної документації на виробництво салату з крупами.....	32
3.3 Оновлення асортименту та організація виробництва салатів з крупами у кафе-пекарні «Boulangerie» м. Чернівці.....	36
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	42
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	44
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Ресторанний ринок України переживає фазу бурхливого розвитку. Спостерігається не лише зростання кількості закладів, а й помітне покращення їхнього дизайну та розмаїття страв і напоїв. Хоча це обіцяє подальше збільшення закладів, водночас посилюється й конкурентна боротьба. У сучасних умовах роль ресторанного бізнесу виходить за межі простого харчування, охоплюючи широкий спектр послуг, що задовольняють як фізичні, так і культурні потреби клієнтів. У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства особливого значення набуває створення інноваційних, збалансованих та функціональних страв, які відповідають тенденціям здорового харчування. Одним із перспективних напрямів є розробка технологій салатів із додаванням круп – продуктів, багатих на складні вуглеводи, харчові волокна, вітаміни, мінерали та рослинні білки.

Салати є невід'ємною частиною сучасної кухні, еволюціонуючи від простих комбінацій овочів до складних страв. Останнім часом особливої популярності набувають салати з крупами, які пропонують унікальне поєднання смаку, текстури та користі. Ці страви є прикладом впровадження принципів здорового харчування.

Актуальність дослідження технологій приготування салатів з крупами зумовлена кількома факторами. По-перше, зростає попит на функціональні продукти харчування, які не тільки ситними, але й сприяють зміцненню здоров'я. Салати з крупами ідеально відповідають цій концепції, дозволяючи створювати збалансовані та дієтичні страви. По-друге, сучасні технології дозволяють значно розширити асортимент круп, доступних для використання в салатах, включаючи не лише традиційні гречку та рис, а й кіноа, булгур, кускус, полбу та інші. Це відкриває нові можливості для експериментів зі смаками, текстурами та нутрієнтним складом.

Метою цієї наукової роботи є дослідження та аналіз салатів, розробляння нової рецептури та технології салату з крупами. У роботі

розглядатиметься різноманітні підходи до вибору та підготовки круп, методи їх термічного оброблення, принципи комбінування круп з іншими інгредієнтами (овочами, фруктами, білковими компонентами, соусами), а також дослідимо вплив різних технологій на органолептичні та харчові властивості готових салатів.

Об'єкт дослідження: технологічні процеси розроблення нової рецептури та технології салату з крупами.

Предмет дослідження: органолептичні та функціональні властивості салатів, кіноа, нут, салат «У гармонії з кіноа», кафе-пекарня «Boulangerie» м. Чернівці.

Особливу увагу буде приділено інноваційним рішенням, спрямованим на покращення якості, безпеки та подовження термінів зберігання салатів з крупами, враховуючи сучасні стандарти та вимоги до ресторанної продукції. Результати даного дослідження можуть стати основою для розробки нових рецептур, оптимізації виробничих процесів та підвищення культури споживання здорової їжі. Вивчення технологій салатів з додаванням круп є науково обґрунтованим і практично значущим напрямом, що сприяє розширенню асортименту здорової ресторанної продукції, задоволенню дієтичних потреб населення та формуванню культури збалансованого харчування.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ САЛАТІВ З КРУПАМИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій салатів з крупами

Салати з крупами є динамічною категорією ресторанної продукції, що поєднує в собі переваги повноцінного харчування та гастрономічного задоволення. З наукової точки зору, технології їхнього приготування охоплюють широкий спектр аспектів, від сировинної підготовки до пакування та зберігання. Дослідження літератури з цього питання дозволяє виявити ключові тенденції, інновації та проблемні зони [1].

Салати відносяться до групи ресторанної продукції – холодні закуски. Охарактеризуємо їх з технологічної точки зору.

Холодні закуски та страви становлять різноманітну категорію кулінарних виробів, що включає салати, вінегрети, холодці, рулети, страви з риби, м'яса, яєць та багато іншого. Їхня роль у раціоні людини надзвичайно важлива, адже вони не лише урізноманітнюють харчування, але й стимулюють апетит перед основними стравами, тому їх традиційно подають на початку трапези. Ці страви готують з широкого асортименту сирих та варених продуктів, таких як овочі, гриби, м'ясо, риба та яйця [5,6,8].

Овочеві закуски (особливо з сирих овочів) насичують організм вітамінами (С, каротином, групи В) та мінералами (кальцієм, фосфором, залізом, натрієм). Ароматичні та смакові речовини в овочах додатково збуджують апетит.

Закуски з м'яса, сиру, яєць (наприклад, паштети, відварна птиця під майонезом) багаті на білки, жири та вуглеводи, забезпечуючи значну енергетичну цінність.

Олія та соуси, що входять до рецептур багатьох закусок, є джерелом ненасичених жирних кислот. Оскільки олія не піддається термічній обробці, вона зберігає свою біологічну активність.

Залежно від інгредієнтів, смак холодних страв може бути як гострим (оселедець, квашена капуста), так і ніжним (заливна риба, відварне м'ясо). Часто їх доповнюють гострими приправами та соусами (гірчиця, хрін, майонез) для посилення смакових якостей.

Терміни «холодна закуска» і «холодна страва» часто взаємозамінні: якщо вони подаються перед обідом, то виконують функцію закуски, а в меню сніданку чи вечері можуть бути основною стравою.

Калорійність цих страв дуже варіативна. Легкі овочеві салати містять 50-100 калорій, тоді як більш ситні м'ясні чи рибні салати з майонезом можуть сягати 250-350 калорій за порцію.

Крім уже згаданих компонентів, холодні страви, що включають бобові та горіхи, збагачують раціон вітаміном В₁, солями кальцію та заліза. Печінка та риб'яча ікра є джерелом вітаміну^{**}. Соуси та заправки не тільки покращують смак, але й суттєво впливають на поживну цінність: сметана та майонез, завдяки високому вмісту жиру, підвищують калорійність страв. Важливо, що в стравах із сирих овочів і фруктів вітаміни та інші цінні речовини зберігаються найкраще.

Приготування більшості холодних страв передбачає термічну обробку продуктів, їх подрібнення, протирання та порціонування. Ці етапи несуть ризик вторинного мікробіологічного забруднення, тому вкрай важливим є суворе дотримання санітарно-гігієнічних норм. Необхідно чітко розмежовувати виробництво різних виробів за типом сировини.

Інструменти, інвентар та посуд повинні бути промарковані, щоб сира та варена продукція оброблялася окремо. До приготування допускаються лише свіжі продукти.

Важливим є строгий контроль термінів реалізації та температурного режиму зберігання сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

Для максимального збереження вітамінів в овочах та фруктах розроблені спеціальні правила: овочі миють цілими, для варіння їх закладають у киплячу підсолону воду, варять у закритому посуді при слабкому кипінні та суворо дотримуються встановлених термінів. Щоб зберегти вітамін В у зелені, її не можна довго зберігати та допускати в'янення.

Відповідно до мети, а саме, дослідження та аналіз салатів, розроблення нової рецептури та технології салату з крупами, ми пропонуємо внести до інгредієнтів салатів крупи, як джерело мікроелементів, клітковини.

Ключовим етапом у технології салатів з крупами є правильний вибір та підготовка сировини. Літературні джерела підкреслюють важливість аналізу фізико-хімічних властивостей круп, таких як [1-4]:

- Гідратація. Різні крупи мають різну здатність до поглинання води, що впливає на час варіння та кінцеву текстуру. Часто акцентується увага на важливості попереднього промивання круп для видалення поверхневого крохмалю та домішок, а також на замочуванні для скорочення часу варіння та покращення засвоюваності.

- Розмір та форма зерна. Ці параметри впливають на час приготування та те, як крупа буде поєднуватися з іншими інгредієнтами в салаті. Наприклад, дрібні крупи кус-кус, булгур готуються швидше і мають більш ніжну текстуру, тоді як цільніші зерна дикий рис, полба вимагають довшого варіння і надають салату більш насиченої текстури.

- Харчова цінність. Наукові публікації щодо функціональних продуктів підкреслюють, що вибір круп впливає на загальну поживну цінність салату. Крупи з високим вмістом білка кіноа, гречка, клітковини булгур, ячмінь або специфічних мікроелементів пшоно з магнієм дозволяють створювати салати з заданими дієтичними властивостями.

Технології термічної обробки є однією з найважливіших складових приготування круп для салатів. Література виділяє кілька основних підходів:

- Варіння. Це найпоширеніший метод. Дослідження оптимального співвідношення крупи до води, часу варіння та використання різних методів (наприклад, «пілав» метод для рису, коли вода повністю вбирається, або варіння до стану «аль денте» для булгуру чи кіноа) є предметом багатьох робіт. Наприклад, публікації в журналі «Харчова наука і технологія» часто розглядають вплив різних параметрів варіння на текстуру та органолептичні показники круп.

- Запарювання. Для деяких круп (особливо дрібних, як кус-кус) застосовують запарювання окропом, що дозволяє зберегти більше поживних речовин та отримати розсипчасту консистенцію.

- Варіння на парі. Цей метод вважається одним з найкорисніших, оскільки мінімізує втрати вітамінів та мінералів. Він ідеально підходить для круп, які повинні бути максимально розсипчастими.

- Охолодження після варіння. Наукові дані щодо роботи у сфері безпеки харчових продуктів, які вивчають ризики розвитку бактерій підкреслюють критичну важливість швидкого та правильного охолодження зварених круп для запобігання розмноженню мікроорганізмів, особливо *Bacillus cereus*, який може утворювати токсини. Охолодження повинно відбуватися в контрольованих умовах до температури нижче 5 °C протягом короткого часу.

Комбінування інгредієнтів та баланс смаків. Дослідження в галузі харчової технології та нутриціології підкреслюють важливість збалансованого поєднання інгредієнтів у салатах з крупами:

- ✓ Овочі та фрукти. Науковці рекомендують використання широкого асортименту свіжих або мінімально оброблених овочів та фруктів для забезпечення вітамінами, мінералами та клітковиною. Важливим є вибір тих компонентів, які гармоніюють з текстурою та смаком круп.

- ✓ Білковий компонент. Додавання м'яса, птиці, риби, морепродуктів, бобових або сирів значно підвищує поживну цінність салату. Дослідження

демонструють, як правильний вибір білкового компонента може забезпечити повний амінокислотний профіль.

✓ Заправки. Заправки не тільки додають смак, але й впливають на текстуру та термін зберігання салату. Наукові роботи досліджують різні типи заправок: на основі олії, йогурту, лимонного соку, оцту. Важливо забезпечити емульсійну стабільність та запобігти розшаруванню.

Питання харчової безпеки та подовження термінів зберігання є ключовими в промисловому виробництві салатів з крупами. Стандарти на ресторанну продукцію та нормативні документи, що регламентують виробництво ресторанної продукції HACCP та ISO 22000 зосереджується на:

- Контролі температурного режиму. Від моменту приготування до споживання салат повинен зберігатися при низьких температурах (зазвичай до 5°C), щоб уповільнити ріст мікроорганізмів.

- Мікробіологічний контроль. Регулярні лабораторні дослідження готової продукції на наявність патогенних мікроорганізмів (сальмонела, кишкова паличка, лістерія) є обов'язковими.

- Модифікована атмосфера пакування (МАП). Це інноваційна технологія, яка широко вивчається в літературі. Вона полягає у заміні повітря в упаковці на газову суміш (зазвичай з підвищеним вмістом азоту та вуглекислого газу), що значно уповільнює окислення та ріст мікроорганізмів, подовжуючи термін зберігання салату.

- Використання консервантів. Хоча перевага надається натуральним методам, деякі технології можуть передбачати мінімальне використання дозволених консервантів для забезпечення безпеки та стабільності продукту.

Сучасна наукова література також вивчає нові напрямки у технологіях салатів з крупами:

- Рослинні альтернативи. Зростаючий інтерес до вегетаріанського та веганського харчування стимулює розробку салатів з крупами, що містять рослинні білки темпе, тофу, сейтан.

- Використання місцевих та нішевих круп. Дослідження у сфері етноботаніки та сталого розвитку розглядають потенціал використання рідкісних або місцевих круп для створення унікальних смакових профілів та підтримки біорізноманіття.

- Персоналізоване харчування. Розробка технологій, що дозволяють адаптувати склад салатів з крупами під індивідуальні потреби споживача безглютенові, з низьким глікемічним індексом.

Сьогодні крупи відіграють ключову роль, трансформуючи легкі овочеві мікси у повноцінні, збалансовані та надзвичайно поживні страви. [11] Харчова цінність круп подана у таблиці 1.1. [11-14]

Таблиця 1.1

Харчова цінність круп

Крупа	Хімічний склад, г /100г					Енергетична цінність ккал/100г
	вода	білки	жири	вуглеводи	інші речовини	
Пшенична	14,0	12,7	1,1	63,3	8,9	325
Полтавська	14,0	11,3	0,7	67,9	6,1	326
Манна	14,0	9,3	1,1	67,5	8,1	324
Ячмінна	14,0	10,4	1,3	67,7	7,0	322
Перлова	14,0	8,3	1,2	72,4	4,1	326
Ячна	14,0	7,0	0,6	71,8	6,2	323
Кукурудзяна	12,0	11,9	5,8	52,5	18,4	345
Рисова	14,0	12,0	2,9	67,2	4,0	334
Вівсяна	14,0	12,6	2,6	63,2	6,9	329
Пшоно	14,0	9,5	1,9	67,0	7,2	326
Гречана ядриця	14,0	23,0	1,6	51,8	9,6	323
Кіноа	13,3	16,12	6	57,16	7,42	368
Кускус	8,6	12,8	0,6	77,4	0,6	376
Булгур	9	12,3	1,3	75,9	1,5	342

Інтеграція круп в салатні рецептури відкриває широкий простір для кулінарних експериментів, надаючи салатам нові текстури, смаки та значно підвищуючи їхню харчову цінність. Крупи забезпечують нове фізіологічне значення салатам завдяки різноманітному хімічному складу (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Фізіологічна роль нутрієнтного складу крупів

Нутрієнт	Функції у фізіології
<i>Складні вуглеводи</i>	Забезпечують тривале відчуття ситості та стабільний рівень енергії, на відміну від простих вуглеводів, які викликають різкі стрибки цукру в крові. Це робить салати з крупами ідеальними для обіду, дозволяючи уникнути "енергетичних провалів" після їжі.
<i>Рослинні білки</i>	Особливо це стосується таких круп, як кіноа, гречка, амарант. Вони є цінним джерелом білка для вегетаріанців та веганів, а також доповнюють білковий профіль салатів з м'ясом, рибою чи бобовими.
<i>Клітковина</i>	Сприяє нормалізації травлення, підтримці здорової мікрофлори кишківника та виведенню токсинів з організму. Це робить салати з крупами дуже корисними для травної системи.
<i>Вітаміни і мінерали</i>	Крупи містять широкий спектр вітамінів групи В, залізо, магній, цинк, фосфор та інші мікроелементи, які є важливими для загального стану здоров'я.

Додавання круп перетворює салат з легкої закуски на повноцінну страву, яка може замінити основний прийом їжі. Вони додають салату об'єму та ваги, роблячи його більш ситним без надмірного збільшення калорійності (залежно від вибору крупи та заправки). Це особливо актуально для тих, хто прагне контролювати вагу або віддає перевагу збалансованим стравам.

Крупи створюють у салатах унікальні текстурні властивості, які значно збагачують зовнішній вигляд, структуру, консистенцію. Багато круп (гречка, рис басматі, кіноа) надають салату розсипчастої структури, що контрастує з м'якими овочами або соковитими фруктами. Деякі крупи (наприклад, перловка, полба) мають приємну пружну текстуру, яка додає «жувальності» страві, роблячи її цікавішою для рецепторів. При додаванні до певних круп

соусів або заправок, вони можуть набувати кремової консистенції, що створює приємне відчуття в роті.

Завдяки своїй пористій структурі, крупи чудово вбирають смаки та аромати інших інгредієнтів салату та заправок. Вони стають своєрідним «полотном», на якому розкривається вся палітра смакових нот. Вони вбирають кислинку цитрусових, пікантність спецій, насиченість трав. Крупи можуть бути основою для поєднання різних кулінарних традицій – від середземноморських до азіатських смаків.

Таким чином, крупи є не просто доповненням, а ключовим елементом сучасних салатів. Вони забезпечують поживну цінність, створюють відчуття ситості, додають приємні текстури та допомагають розкрити смаковий потенціал усіх компонентів страви. Ця універсальність робить крупи незамінними у створенні здорових, смачних та різноманітних салатів, що відповідають сучасним трендам у харчуванні.

Технології салатів є багатогранною сферою, яка активно досліджується в науковій літературі. Від сировинної підготовки до інноваційних методів пакування, кожен етап має критичне значення для створення якісного, безпечного та поживного продукту. Подальші дослідження будуть зосереджені на оптимізації процесів, впровадженні нових інгредієнтів та адаптації до мінливих споживчих запитів.

1.2 Особливості організації виробництва ресторанної продукції у закладах ресторанного господарства

Діяльність закладу ресторанного господарства – це складна, але логічна система взаємопов'язаних процесів, що охоплюють все: від закупівлі сировини до обслуговування гостя.

Загальна схема, яка ілюструє ключові етапи діяльності та взаємодії різних ланок роботи закладу ресторанного господарства зображена на рисунку 1.2.

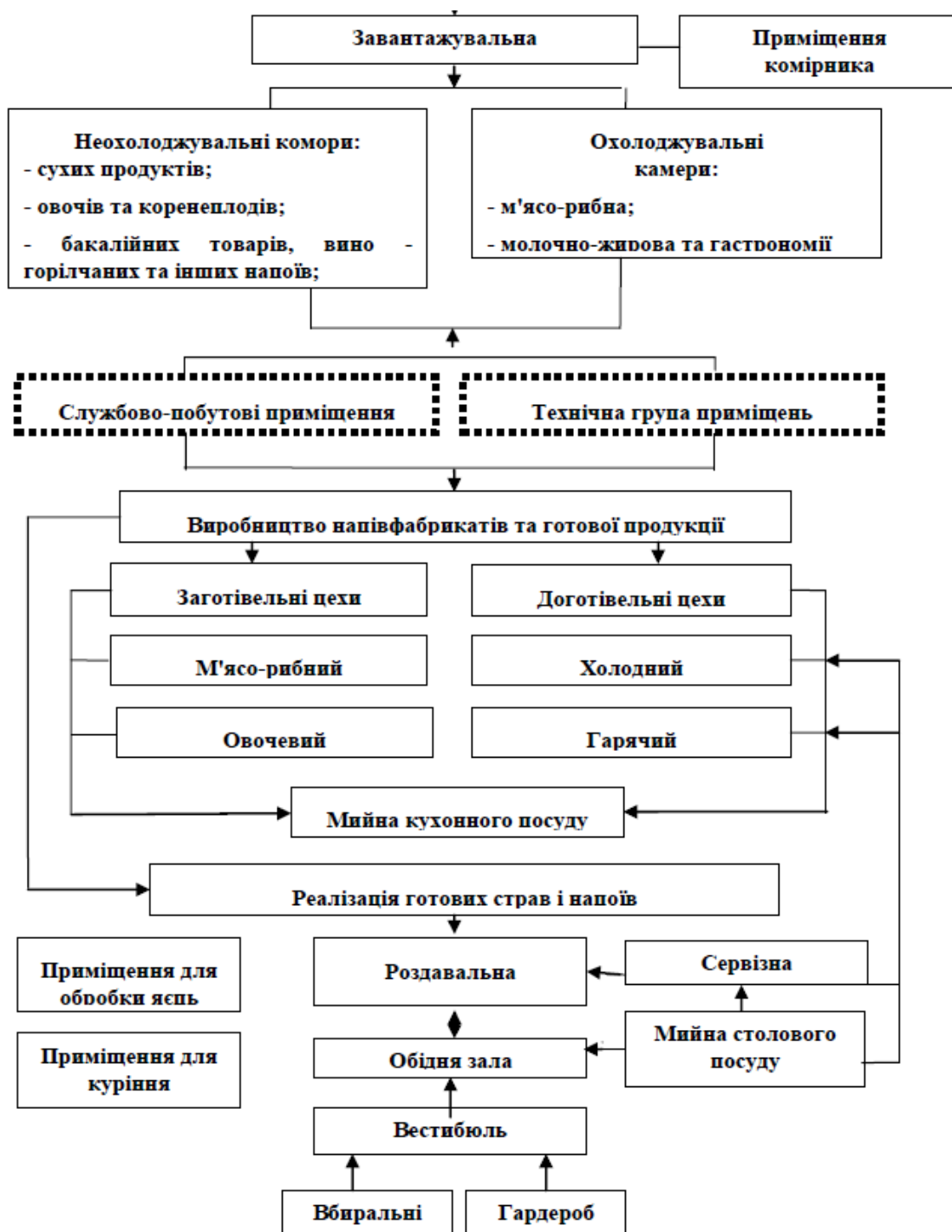


Рис.1.2. Загальна схема, яка ілюструє ключові етапи діяльності та взаємодії різних ланок роботи закладу ресторанного господарства

Схема технологічного процесу в закладах ресторанного господарства відображає комплекс взаємопов'язаних етапів, що починаються з надходження сировини і завершуються реалізацією готових страв. Вона демонструє, як організовано постачання продуктів і взаємодія між різними виробничими та торговельними ділянками. Схема виробництва ресторанної продукції в закладах ресторанного господарства зображено на рисунку 1.1.



Рис.1.1. Схема виробництва ресторанної продукції в закладах ресторанного господарства

Охарактеризуємо кожен з вказаних на схемі етапів технологічного процесу.

1. Приймання сировини: продукти надходять до закладу через завантажувальну зону.

2. Зберігання: після приймання сировина та продукти розподіляються для зберігання у відповідні місця: до охолоджувальних камер (для продуктів, що швидко псуються) або неохолоджувальних комор.

3. Виробництво напівфабрикатів: зі складів сировина направляється до заготівельних цехів (м'ясо-рибного та овочевого). Тут відбувається первинна обробка продуктів і виготовлення напівфабрикатів.

4. Доготовування: готові напівфабрикати передаються до доготівельних цехів, де вони проходять теплову обробку та доводяться до повної готовності.

5. Реалізація: подавання та реалізація готових страв у торговельних залах закладу.

Кожен етап цього виробничого циклу складається з низки операцій, які потребують чіткої організації та кваліфікації персоналу. Ці операції виконуються на спеціально облаштованих робочих місцях, що є основою всього виробничого процесу.

Організація кожного робочого місця залежить від:

- особливостей кулінарних операцій та технологій приготування страв;
- обсягу виконуваних робіт;
- спеціалізації виробництва (наприклад, окремі місця для приготування холодних страв, гарячих страв тощо);
- ступеня кооперації праці між різними працівниками.

Щодо технічних вимог, то кожне робоче місце має бути належним чином оснащене необхідним обладнанням та інвентарем для ефективного та якісного виконання поставлених завдань.

У кваліфікаційній роботі заплановано дослідження та аналіз діяльності кафе-пекарні «Boulangerie» у м. Чернівці. Тому у цьому підрозділі окремо охарактеризуємо технологічний процес виробництва у кафе-пекарні.

Організація виробництва у кафе-пекарні має свою специфіку, оскільки об'єднує особливості ресторанного бізнесу (приготування готових страв на місці) та пекарського виробництва (випічка хліба, булочок, кондитерських виробів). Це вимагає чіткого зонування, логістики та дотримання санітарних норм для обох напрямків. Ключовим для кафе-пекарні є розмежування

виробничих зон для уникнення перехресного забруднення та оптимізації робочих процесів.

Зона приймання сировини та складські приміщення. Тут відбувається приймання продуктів (борошно, цукор, яйця, м'ясо, овочі, молочні продукти тощо) та їхнє подальше зберігання. Важливо мати окремі сухі склади для сипучих інгредієнтів (борошно, цукор) та холодильні/морозильні камери для швидкопсувних продуктів, з дотриманням товарного сусідства.

Заготівельні цехи ключають:

- овочевий цех: миття, чищення, нарізка овочів для салатів, перших та других страв.

- м'ясо-рибний цех: обробка м'яса, птиці, риби для гарячих страв, сендвічів, а також підготовка начинок для випічки (м'ясні пироги).

- кондитерський/пекарський цех – це серце кафе-пекарні. Тут відбувається приготування тіста, змішування інгредієнтів, замішування, вистоювання тіста, також тут булочки, хліб, пирог, тістечка та випікають, оздоблюють та оформляють їх.

Гарячий цех призначений для приготування гарячих страв (супи, гарніри, гарячі закуски, основні страви). Часто тут же відбувається розігрів або фінальне доготування страв для видачі.

У холодному цеху здійснюють приготування салатів, холодних закусок, сендвічів, десертів, що не потребують теплового оброблення.

Мийні зони – це кремі мийні для кухонного посуду та столового посуду, що використовуються в торговому залі.

Хід технологічного процесу має бути організований таким чином, щоб сировина рухалася в одному напрямку, мінімізуючи зустрічні потоки та ризики перехресного забруднення.

Окрім стандартного кухонного обладнання, кафе-пекарня потребує специфічного оснащення – конвекційні, подові, ротаційні печі для випікання різних видів продукції, тістомісильні машини різної потужності для замішування тіста, тісторозкатувальні машини для швидкого та рівномірного

розкатування тіста, шафи для контрольованого вистоювання тіста перед випіканням.

Холодильні та морозильні шафи/камери з великим об'ємом для зберігання тіста, напівфабрикатів та готової випічки.

Спеціалізований інвентар: листи та форми для випічки, кондитерські мішки, насадки, лопатки, ножі для тіста.

Через поєднання різних видів виробництва, питання харчової безпеки стають ще більш критичними. Строгий санітарний контроль, обов'язкове розділення інвентарю та поверхонь для роботи з сирими та готовими продуктами. Регулярна дезінфекція обладнання та приміщень. Суворе дотримання температурних режимів на всіх етапах: від зберігання сировини до охолодження готової продукції та її реалізації. Особлива увага до термінів зберігання випічки, яка швидко черствіє. Часто використовується концепція «від випічки до столу».

Пекарські процеси вимагають специфічних знань та досвіду (робота з різними видами тіста, розуміння режимів випікання). Кухарі повинні мати навички приготування різноманітних страв.

Виробничий процес у кафе-пекарні тісно інтегрований з торговельним залом. Апетитне представлення свіжої випічки та готових страв у вітринах є важливою частиною маркетингу. Ефективна організація видачі замовлень, особливо у пікові години, для забезпечення високої пропускної здатності.

Організація виробництва в кафе-пекарні – це комплексне завдання, що вимагає уваги до деталей, ефективного планування та постійного контролю, щоб забезпечити якість, безпеку та свіжість як кулінарної, так і пекарської продукції.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ САЛАТІВ З КРУПАМИ ТА ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У КАФЕ-ПЕКАРНІ «BOULANGERIE» М. ЧЕРНІВЦІ

2.1 Загальна характеристика кафе-пекарні «Boulangerie» м. Чернівці

Кафе-пекарня – це різновид кафе, в якому пропонується широкий вибір борошняних та кондитерських виробів. Кафе-пекарня «Boulangerie» славиться серед споживачів смачною випічкою, а в особливості круасанами та хлібом, неповторними, оригінальними десертами і ароматною кавою.

Кафе-пекарня «Boulangerie» розташована у місті Чернівці, за адресою вулиця Воробкевича, 33 (Додаток А). Місце розташування є досить вигідним, оскільки це будівельний комплекс Водограй, неподалік від Жовтневого парку та стадіону «Олімпія», вулиці Комарова і Південно-Кільцевої. Дане приватне підприємство діє на основі приватної власності суб'єкта господарювання. Кафе-пекарня «Boulangerie» почала свою діяльність 9 червня 2022 року та вже набрала великої популярності серед жителів та гостей міста. Контингент споживачів – жителі міста, туристи, внутрішньо-переміщені особи. Щодня як нові так і постійні споживачі приходять в «Boulangerie» аби насолодитися смачною випічкою, десертами, або сніданками.

Заклад починає свою роботу о 9:00 та зачиняється о 21:00. Щоденно на зміні в закладі працює : кухар, кондитер, бариста, офіціант та прибиральниці. У всіх працівників, окрім кондитера, робочий день з 8:00 по 21:00, у кондитера з 7:00 по 17:00. Кафе-пекарня «Boulangerie» розрахована на 20 посадкових місць, але на даний момент розробляється проект літньої тераси, ще додатково на 15 посадкових місць. Інтер'єр закладу сучасний, виконаний в стилі сучасної класики з елементами стилю «Лофт» (Додаток Б). Стиль лофт характеризується тим що, стіни зазвичай

фарбують кольорами холодних відтінків (металевий, синій тощо). Меблі металеві (або ж пофарбовані під метал) та дерев'яні. Вони прості та функціональні, часто виконують роль стін або перегородок, розділяючи простір на частини. Особлива увага в лофтах надається деталям: сходам, трубам, системам вентиляції тощо. Вікна широкі та високі, адже це необхідно для максимального освітлення інтер'єру.

Декором інтер'єру є зелені насадження, квіти, підсвічники з свічками, картини. В кафе-пекарні «Boulangerie» великі панорамні вікна, що надає закладу природнього освітлення (Додаток Б). До різних свят кафе-пекарню «Boulangerie» декорують згідно тематики, до прикладу новорічні чи Великодні декорації встановлюють дизайнери, які спеціалізуються в даній сфері та на постійній основі прикрашають кафе-пекарню «Boulangerie» (Додаток В).

Заклад зосереджений на одному поверсі. Тут розміщується цех для випічки хлібобулочних виробів та тістових напівфабрикатів для десертів, а на другому поверсі зала з посадковими місцями, де відбувається процес обслуговування споживачів та кухня. При вході можна побачити гарну кондитерську холодильну, прозору вітрину відкритого типу, з широким асортиментом десертів, залу з посадковими місцями, барну стійку біля якої розташовується друга вітрина з хлібобулочними виробами (Додаток Г).

Логотип кафе-пекарні «Boulangerie» відповідає стилю закладу, та саме по ньому гості та відвідувачі впізнають заклад як в соціальних мережах так і в місті.

BOULANGERIE

33

Кафе & Пекарня

Рис. 2.1. Логотип кафе-пекарня «Boulangerie»

Кафе-пекарня «Boulangerie» має сторінки в таких соціальних мережах як Інстаграм та Телеграм (Додаток Д). В Телеграм каналі «Boulangerie» знаходиться електронне меню, для комфорту відвідувачів, та в зв'язку з карантинними обмеженнями, для он-лайн замовлень та безпеки здоров'я споживачів. На сторінці інстаграм налічується більше 5000 підписників, в телеграм каналі близько 500, на даний час. Також в закладі при обслуговуванні споживачів можна скористатися надрукованим меню, або безконтактним по QR-коду. Обслуговування споживачів в закладі відбувається офіціантом та баристою. Все обслуговування відбувається електронним способом. Приймання замовлення, повідомлення про замовлення на кухню, розрахунок з клієнтами відбувається через електронні планшети та MacBookApple на які встановлена платна ліцензійна програма

У кафе-пекарні «Boulangerie» для управління продажами використовується система «Poster». Вона дозволяє фіксувати всі транзакції, включно з прийняттям замовлень, розрахунками, інформацією про продукцію та ціни, а також застосовувати знижки. Клієнти можуть розраховуватися готівкою або безконтактно: карткою, PayPass чи ApplePay.

Для персоналу діє корпоративна знижка 30% на весь асортимент. Окрім того, після 19:00 усі відвідувачі отримують 30% знижку на випічку та десерти.

«Boulangerie» пропонує й додаткові послуги: можливість замовлення з собою та доставку таксі в межах міста. Особливою популярністю користується послуга замовлення святкових тортів, які також можуть бути доставлені для зручності клієнтів.

Виробничий процес десертів та страв відбувається на відкритій кухні. Це дозволяє відвідувачам спостерігати за приготуванням своїх замовлень. Через обмежену площу кухня не поділена на окремі цехи, але робота організована на спеціалізованих ділянках: окремо для виготовлення

оздоблювальних напівфабрикатів та видачі десертів, окремо для приготування та видачі страв, а також для обробки м'яса та риби. Окрема зона відведена для миття посуду.

Водопостачання та електропостачання відбувається через міську загальну мережу.

Постачання продукції та сировини відбувається за договорами заключеними з постачальниками, дистриб'юторами такими як : «Metro», «ArtoFood» , «Селянське». Всі постачальники привозять сировину високої якості. Швидкопсувну продукцію, до прикладу : молоко, масло, сметану, м'ясо, рибу привозять щодня, рідко один раз на два дні, а сухі сипучі продукти привозять переважно раз у тиждень, або за потреби. Промислові та розхідні товари також постачаються раз в тиждень.

Один раз в місяць в кафе-пекарні «Boulangerie» відбувається переоблік та збори колективу. Генеральне прибирання відбувається кожний тиждень, а після кожної зміни працівники прибирають поверхні за собою.

2.2 Аналіз технологічної і проєктної діяльності кафе-пекарні «Boulangerie» м. Чернівці

Кафе-пекарня «Boulangerie» – це приватне підприємство, що функціонує як юридична особа. Це означає, що «Boulangerie» офіційно створена, зареєстрована та внесена до «Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань». Завдяки цьому вона володіє всіма необхідними правами та обов'язками для ведення бізнесу.

Керує закладом директор, а за повсякденне функціонування та дотримання всіх норм відповідає адміністратор. Система управління в «Boulangerie» є лінійною: кожен співробітник має одного безпосереднього керівника, який відповідає за всі адміністративні питання у своєму підрозділі. Структуру управління в кафе-пекарні «Boulangerie» показано на

рисунку 2.2.

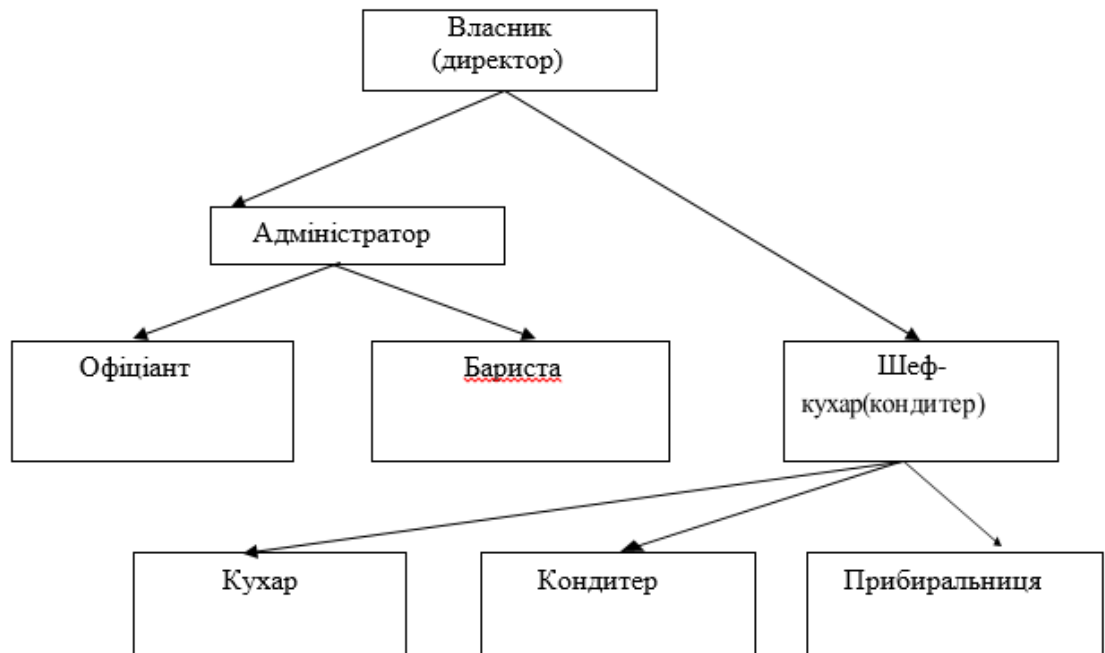


Рис 2.2. Структура управління в кафе-пекарні «Boulangerie»

У кафе-пекарні «Boulangerie» технологічний процес — це весь шлях від сировини до готових страв і випічки, включаючи їхній продаж. Цей процес є сукупністю всіх операцій, які забезпечують виробництво кулінарної та кондитерської продукції.

✓ На ефективність виробництва в «Boulangerie» впливає кілька ключових чинників:

✓ Завантаженість закладу: кількість відвідувачів прямо впливає на обсяги необхідної продукції.

✓ Постачання сировини: безперебійність і якість поставок сирих продуктів є критичною.

✓ Обробка сировини: ефективність підготовки продуктів до приготування.

✓ Терміни приготування: швидкість і дотримання часових норм у процесі створення готових страв.

У «Boulangerie» діє повний цикл виробництва: тут проводять первинну обробку сировини, виготовляють напівфабрикати, готують готову

продукцію, а потім її реалізують. Шеф-кухар постійно контролює якість продукції, дотримання норм видачі страв та суворого санітарно-гігієнічного режиму, забезпечуючи бездоганну роботу закладу. Виробничий процес в пекарні-кондитерській «Boulangerie» зображено на рисунку 2.3.

В кафе-пекарні «Boulangerie» кухня функціонує в без цеховій формі, але всі процеси розподілені по відповідних поверхнях. Все устаткування у цехах підібрано відповідно потребам виробництва. Панелі цехів облицьовані керамічною плиткою для легкого здійснення санітарної обробки, стелю побілено, а підлога також вкрита плиткою з матовим покриттям для безпеки рацівників.



Рис.2.2. Виробничий процес в кафе-пекарні «Boulangerie»

На кухні реалізуються сніданки, перші та другі страви протягом цілого робочого дня. На кондитерській поверхні виготовляються десерти, та

торти під замовлення.

Кафе-пекарня «Boulangerie» реалізує свою готову продукцію як безпосередньо у своєму залі, так і здійснює поставки до інших закладів у Чернівцях. Серед них – гастро-галерея «ОнДе», квітова кав'ярня «Quarter» та магазин кондитерського інвентарю «CvCakeStoris».

Меню в кафе-пекарні «Boulangerie» складається з випічки, десертів, сніданків, холодних закусок, перших та других страв, напоїв гарячих та холодних (Додаток Е). Асортимент випічки та десертів щодня виставляється на вітрину. Випічка це: хліб чотирьох видів, даніші, шосони, і найголовніше круасани. Асортимент кондитерських виробів дуже широкий, але поділяється на такі групи : мусові тістечка, нарізні десерти, тарти, макарон. Кожного дня на вітрині стоїть три види, кожної групи. Солоне меню складається з: сніданків (брускети зі скремблом, солоні круасани, салати, боули), перших страв (крем-супи, бульйон), других страв (пасти, стейки з м'яса та риби). Напої в меню є холодні та гарячі, це найрізноманітніші види кави та прохолодних коктейлів до яких в склад також може входити кава або без неї.

Оскільки ми в кваліфікаційній роботі досліджуємо саме холодні закуски, зокрема, салати, то варто звернути увагу на асортимент їх у меню закладу. Асортимент представлено нижче. [15]

Салат з слабосоленим лососем

Інгредієнти: слабосолений лосось, мікс салату, помідори, огірки, крем сир, кунжут, лимонний дресінг



«Цезар» з куркою

Інгредієнти: смажена курка та бекон, мікс салату, чері, сухарики, пармезан, соус Цезар



Салат з телятиною та овочами

Інгредієнти: смажена телятина, мікс салату, стручкова квасоля, перець болгарський, пармезан, соус «Азія»



Салат веганський

Інгредієнти: листя салату, помідори, авокадо, гарбузове насіння, лимонний дресінг



Боул - салат з стейком тунця

Інгредієнти: стейк тунця, яйце пашот, булгур, мікс салату, чері, кукурудза консервована з сирним соусом, кунжут, лимонний дресинг, мікрогрін, пармезан



Аналіз показує, що «Boulangerie» має сильні сторони у якості продукції та широті асортименту, але стикається з викликами через обмеженість виробничих площ. Ключовими проєктними завданнями є перепланування та розширення виробничої зони з чітким розмежуванням цехів (холодний, гарячий, кондитерський). Це дозволить покращити санітарні умови, оптимізувати технологічні процеси та створити основу для подальшого розвитку, включаючи впровадження доставки та розширення меню корисними та поживними позиціями. Також досліджувана у кваліфікаційній роботі тема є актуальною, оскільки бачимо, що у меню закладу немає жодного салату з крупами.

2.3 Характеристика процесу обслуговування у кафе-пекарні «Boulangerie» м. Чернівці

Обслуговування клієнтів – це комплекс послуг, що надаються відвідувачу протягом усього його перебування в закладі ресторанного господарства. Саме якість обслуговування визначає, чи повернеться гість і

чи залишить позитивний відгук.

У великих ресторанах, особливо класу «Люкс», процес обслуговування зазвичай багатоетапний: від зустрічі та розміщення гостей до приймання замовлень, передачі їх на кухню, подачі страв і напоїв, і, зрештою, розрахунку.

У невеликій кафе-пекарні «Boulangerie» процес обслуговування адаптований до потреб гостей. Ті, хто приходить лише за випічкою, десертами чи кавою на винос, обслуговуються безпосередньо біля барної стійки з вітриною. Бариста консультує їх щодо цін та асортименту, збирає й пакує замовлення, а потім проводить розрахунок.

Для відвідувачів, які завітали до «Boulangerie» на сніданок або щоб попрацювати, передбачено повне обслуговування. Офіціант або адміністратор зустрічає гостей, проводить до столика, пропонує меню та приймає замовлення, яке передається на кухню. Поки страви готуються (зазвичай це займає 10-20 хвилин), гостям подають столові прибори та комплімент від закладу — воду з лимоном. Після трапези офіціант розраховує клієнтів і прибирає столик.

Меню доступне у двох форматах: як друковане видання, що подає офіціант, так і в електронному вигляді. Останній варіант доступний через сканування QR-коду, розміщеного на кожному столику. Крім того, на Instagram-сторінці «Boulangerie» є посилання на це ж електронне меню, що дозволяє клієнтам зробити онлайн-замовлення з доставкою. Такі види безконтактного виду меню є забезпеченням безпеки здоров'я споживачів, в зв'язку з карантинними обмеженнями, і також таким чином заклад адаптується для роботи в кризових умовах пандемії та війни.

Також на даний момент в закладі проводяться проробки меню «HealthyFood», меню яке буде запропоновано для тих хто до прикладу на дієті, або харчується не тільки смачно а й здорово та естетично. В даному меню біля кожної страви буде розписано склад та кількість калорій на порцію.

Замовлення офіціант або бариста приймає також електронним способом, через планшет, на якому відповідно встановлена ліцензійна програма-база «Poster». Poster – це автоматизація складних завдань у прості: статистика продажів, облік, інвентаризація, аналітика, складський облік та інвентаризації для людей без бухгалтерської освіти. Тобто в даній програмі міститься вся бухгалтерія закладу, меню, склад виробів та страв, їхня собівартість та націнка, види способів розрахунку, видача чеків.

Розрахунок в закладі може бути готівкою, або безготівковий : картою, або ж безконтактні способи оплати, як було зазначено вище. Приємним моментом в кафе-пекарні «Boulangerie» є те, що заклад всім відвідувачам котрі сідають в залі, подається не газована вода з лимоном, а споживачам з дітьми міні-пряники власного виробництва, покриті айсингом у формі різних зірочок, звірів і тому подібне.

Серед основних пунктів, якими керуються баристи та офіціанти під час обслуговування відвідувачів в кафе-пекарні «Boulangerie», є: правдивість інформації про товар, надання зворотного зв'язку відвідувачам, максимально швидке виконання замовлень.

Зосередити всю увагу на обслуговуванні – це не просто тренд в теперішньому світі, а й політика вдалого бізнесу. Знайти спільну мову з клієнтом означає не тільки те, що вас полюбить споживач, це ще й підвищить ваш прибуток. На основі багатьох досліджень можна зробити висновки, що багато людей готові платити більше, але за кращий сервіс.

РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ САЛАТІВ З КРУПАМИ У КАФЕ-ПЕКАРНІ «BOULANGERIE» М. ЧЕРНІВЦІ»

3.1 Обґрунтування рецептурного складу нової технології салату з крупами

Наукова література звертає увагу на сучасні технологічні підходи. Серед яких приготування теплих салатів із запеченими або грильованими овочами; використання функціональних добавок: насіння (гарбузове, льону, чіа), проростків, суперфудів (спіруліна, ягід асаї); інтеграція рослинних білків (тофу, нут, сочевиця) у салати з крупами для підвищення харчової цінності; створення веганських і безглютенових версій класичних салатів. Саме ці підходи використовуємо при формування рецептури страви.

Розробка нової технології салату з крупами вимагає ретельного обґрунтування кожного компонента рецептури, враховуючи його харчову цінність, органолептичні властивості, технологічну сумісність та актуальні тренди здорового харчування. Новий салат буде базуватися на поєднанні кіноа, свіжих овочів, легкого білкового компонента та оригінальної заправки, що забезпечить збалансований смак, високу поживну цінність та привабливий зовнішній вигляд.

1. *Вибір крупи.* Кіноа обрано як основний круп'яний компонент завдяки її винятковій харчовій цінності та універсальності. Кіноа – це один з небагатьох рослинних продуктів, що містить усі дев'ять незамінних амінокислот, що робить її ідеальним джерелом білка для всіх, особливо для вегетаріанців та веганів. Значна кількість клітковини сприяє нормалізації травлення, забезпечує тривале відчуття ситості та допомагає контролювати рівень цукру в крові. Кіноа є чудовим джерелом магнію, заліза, цинку, фосфору та марганцю, які важливі для численних метаболічних процесів в організмі. Ця крупа є безглютеновим продуктом – це робить її доступною для

людей з целіакією або чутливістю до глютену, що розширює потенційну аудиторію. М'який, трохи горіховий присмак кіноа добре поєднується з різноманітними інгредієнтами, дозволяючи створювати багатогранні смакові комбінації.

2. *Вибір овочів.* Мікс сезонних овочів – огірок, помідор, перець солодкий, зелень. Свіжі овочі є невід'ємною частиною будь-якого салату, забезпечуючи вітаміни, мінерали, клітковину та яскравий смак. Огірки, помідори та солодкий перець – джерела вітамінів А, С, К, а також антиоксидантів, що сприяють зміцненню імунітету та захисту клітин. Вони багаті на калій, магній та інші елементи, необхідні для підтримки водно-сольового балансу та функціонування нервової системи. Додають салату приємну хрустку текстуру, контрастуючи з більш м'якою кіноа. Зелень петрушки забезпечує свіжість, аромат, додаткові вітаміни та мінерали, а також покращує апетит; створюють привабливий зовнішній вигляд салату, що важливо для візуального сприйняття.

3. *Білковий компонент.* Нут (турецький горох) – високий вміст білка та клітковини робить його чудовою рослинною альтернативою, забезпечуючи тривалу ситість. Нут багатий на залізо, фосфор, магній, що робить його цінним компонентом для вегетаріанського та веганського меню. Такий інгредієнт додає салату м'яку, але щільну текстуру.

4. *Заправка.* Лимонно-оливкова з травами. Заправка є «душею» салату, вона не тільки додає смак, але й впливає на його поживну цінність. Оливкова олія (extra virgin) – джерело мононенасичених жирних кислот, які відомі своїм позитивним впливом на серцево-судинну систему. Вона допомагає засвоювати жиророзчинні вітаміни з овочів. Свіжий лимонний сік: Надає салату свіжості, легкої кислинки, підкреслює смак інших інгредієнтів і є джерелом вітаміну С. Базилік додає аромату та глибини смаку. Ця заправка є легкою, не перевантажує салат зайвими калоріями.

5. *Додаткові інгредієнти.* Червона цибуля, оливки консервовані додадуть глибини смаку та пікантності. Червона цибуля додасть легку

гостроту та солодкість, збагачує смаковий профіль, оливки – солонуватості, умамі та середземноморського акценту, а також корисні жири.

Такий рецептурний склад нового салату з кіноа дозволяє створити страву, яка є не тільки смачною та естетично привабливою, але й високопоживною, збалансованою та відповідає принципам здорового харчування. Вона може бути як повноцінним обідом, так і легкою, але ситною вечерею.

Назва салату – «У гармонії з кіноа». На нашу думку така назва підкреслює баланс смаків та поживних речовин.

Рецептура салату подана у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Рецептура салату «У гармонії з кіноа»

Найменування сировини	Норма на 1 порцію, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Кіноа (варена)	52	50
Огірок свіжий	32	25
Помідор свіжий	28	25
Перець солодкий (різних кольорів)	25	20
Нут варений (консервований)	-	50
Цибуля червона	7	5
Оливки без кісточок	-	5
Петрушка (зелень)	-	5
<i>Для заправки:</i>		
Олія оливкова extra virgin	-	10
Сік лимонний	-	5
Базилік сушений	-	0,2
Перець чорний мелений	-	0,01
<i>Маса заправки</i>	-	15
Вихід	-	200

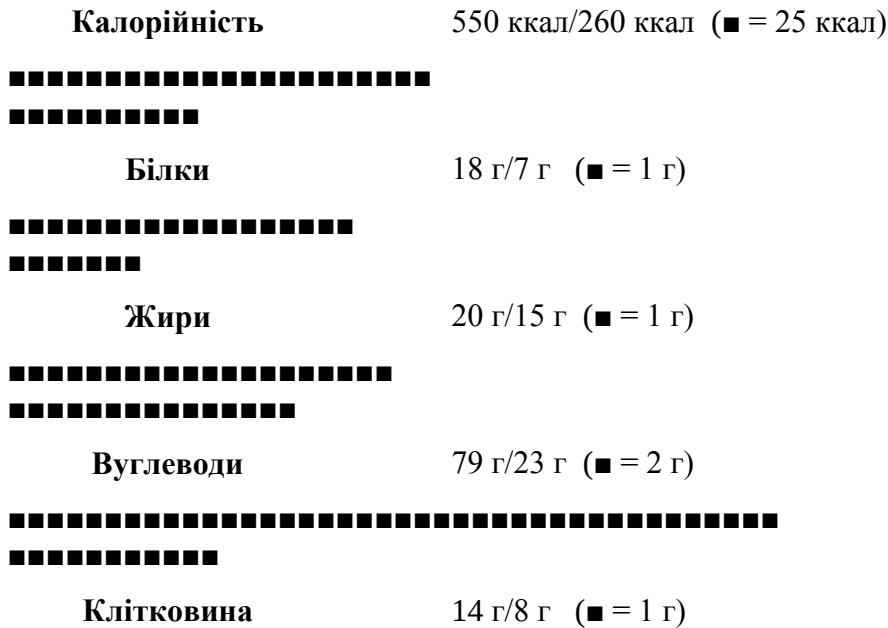
З рецептури бачимо, що інгредієнти властиві салатам, які користуються попитом протягом всього року. Але наявність крупи у поєднанні овочевими інгредієнтами, якісною рослинною олією та лимонним соком надає цій страві унікальної харчової цінності та збалансованості. Для цього ми зробили порівняльну таблицю для розуміння розбіжностей салату з кіноа і салату без кіноа (таблиця 3.2).

Харчова цінність

Показник	Салат з Кіноа	Салат без Кіноа
Калорійність	556 кКал	260 кКал
Білки	18 г	7 г
Жири	20.5 г	15.5 г
Вуглеводи	79 г	23 г
Клітковина	14 г	8 г

Для наочності, ми приймемо такі умовні значення, ґрунтуючись на наших попередніх розрахунках для однієї порції.

Діаграма порівняння харчової цінності



Діаграма чітко демонструє, що кіноа значно підвищує поживну цінність салату, особливо за такими показниками, як калорійність, білки, вуглеводи та клітковина. Салат з кіноа стає більш енергетично насиченим та повноцінним джерелом білка й складних вуглеводів, що робить його ідеальною стравою для підтримки ситості та забезпечення енергії.

Ця візуалізація підтверджує, що додавання кіноа перетворює легкий овочевий салат на збалансовану та ситну страву.

3.2 Проєкт технологічної документації на виробництво салату з крупами

У цьому підрозділі розробляємо проєкт технологічної документації на нову страву.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

на страву

Салат «У гармонії з кіноа»

Найменування сировини	Норма на 1 порцію, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Кіноа (варена)	52	50
Огірок свіжий	32	25
Помідор свіжий	28	25
Перець солодкий (різних кольорів)	25	20
Нут варений (консервований)	-	50
Цибуля червона	7	5
Оливки без кісточок	-	5
Петрушка свіжа	-	5
<i>Для заправки:</i>		
Олія оливкова extra virgin	-	10
Сік лимонний свіжий	-	5
Базилік сушений (або свіжий)	-	0,2
Перець чорний мелений	-	0,01
<i>Маса заправки н/ф</i>	-	15
Вихід	-	200

Технологія виробництва

Промиту кіноа залити водою у співвідношенні 1:2 (кіноа:вода), довести до кипіння, зменшити вогонь, накрити кришкою і варити до готовності приблизно 15-20 хвилин, поки вся рідина не вбереться. Зняти з вогню і дати охолонути.

Огірки, помідори та солодкий перець ретельно вимити, обсушити та нарізати кубиком 1,5 см×1,5 см.

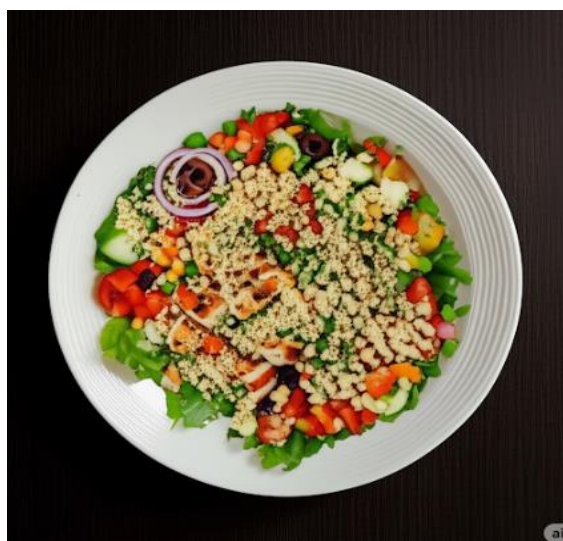
Варений або консервований нут промити холодною водою та обсушити.

Червону цибулю очистити та нарізати тонкими півкільцями. Оливки розрізати навпіл.

Петрушку промити, обсушити та дрібно нарізати.

Приготування заправки: в окремій посудині змішати оливкову олію, свіжий лимонний сік, базилік, чорний мелений перець. Ретельно перемішати до однорідного стану.

У великій мисці об'єднати охолоджену кіноа, нарізані огірки, помідори, солодкий перець, варений нут, червону цибулю та оливки. Перемішати, викласти на плоску тарілку чи салатник. Полити салат лимонно-оливковою заправкою. Посипати зеленню. Можна декорувати лимоном. Подавати при температурі +12...+14 °С.



Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – салат викладений на тарілку гіркою, всі інгредієнти зберегли форму та форму нарізки.

Колір – салат кольоровий, колір властивий вхідним продуктам.

Консистенція – кіноа і нут – м'які, овочі – хрумкі.

Смак і запах – яскраво виражений смак свіжих овочів та вареної кіноа, аромат свіжих овочів та лимонного соку. В міру солений, без сторонніх присмаків та запахів.

Технологічна схема салату «У гармонії з кіноа» складається з технологічної схеми виробництва заправки н/ф та технологічної схеми виробництва салату. На рисунках 3.1 та 3.2 відповідно показуємо технологічні схеми.

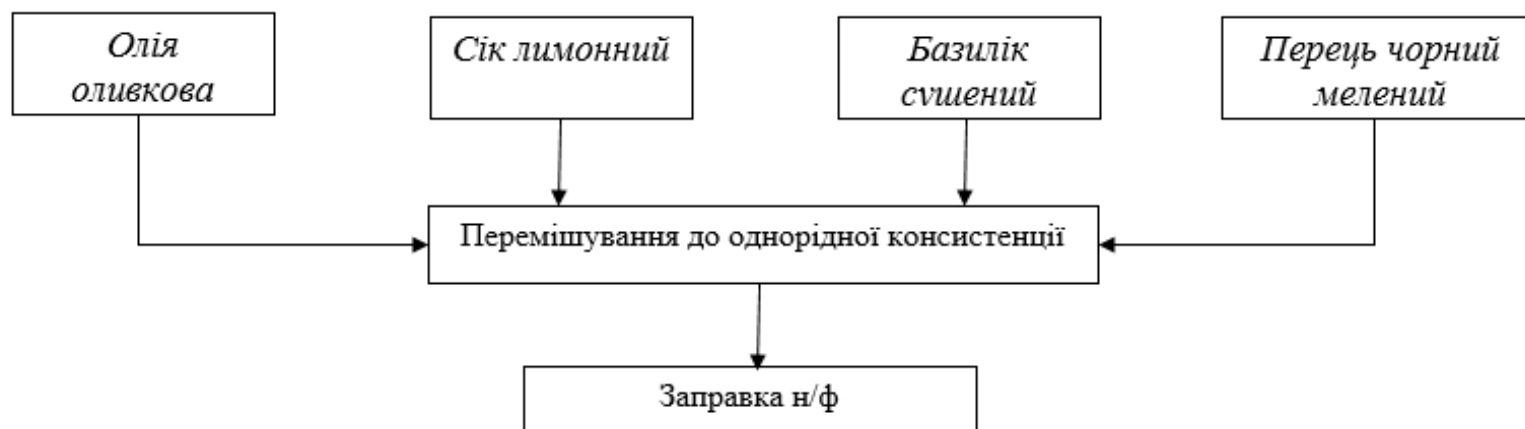


Рис.3.2. Технологічна схема виробництва заправки н/ф

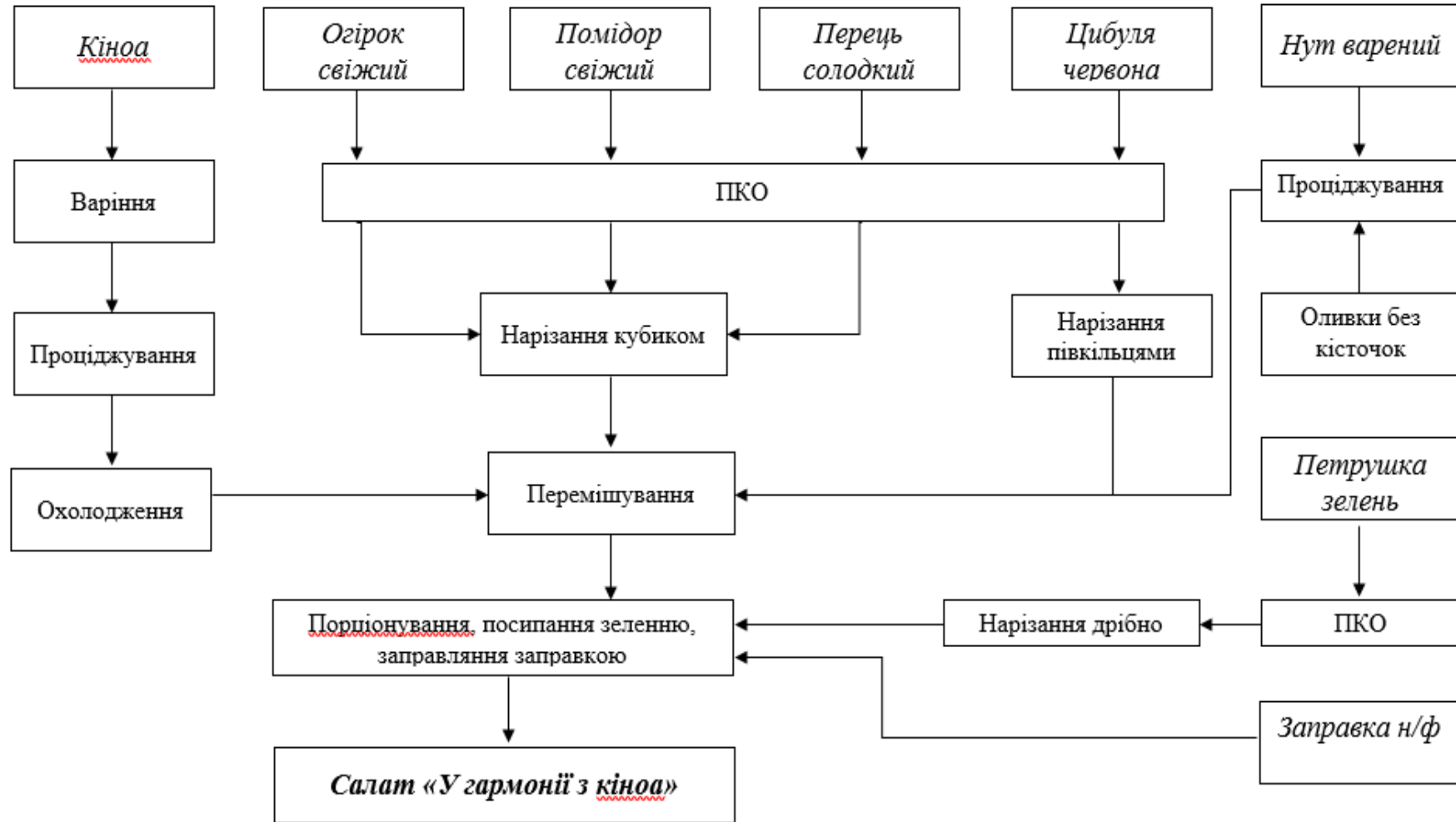


Рис.3.2. Технологічна схема виробництва салату «У гармонії з кіноа»

3.3 Оновлення асортименту та організація виробництва салатів з крупами у кафе-пекарні «Boulangerie» м. Чернівці

Оновлення асортименту та організація виробництва салатів з крупами в кафе-пекарні «Boulangerie» вимагає комплексного підходу, що враховує технологічні, економічні та маркетингові аспекти. Нижче представлено детальний план дій.

1. Дослідження ринку та аналіз споживчих тенденцій. Проведення опитувань, аналіз відгуків та спостереження за конкурентами для визначення найбільш популярних видів круп та салатних інгредієнтів. Сегментування потенційних споживачів (наприклад, прихильники здорового харчування, вегетаріанці, люди, що слідкують за фігурою). Аналіз трендів – відстеження кулінарних тенденцій використання локальних продуктів, суперфудів, екзотичних круп.

2. Розробка асортименту салатів з крупами. Створення базових рецептур салатів з різними крупами кіноа, булгур, кускус, гречка, рис та різними типами заправок лимонно-оливкова, йогуртовий соус, гірчично-медова. Доречно буде розробити сезонні салати з використанням свіжих сезонних овочів та фруктів, вегетаріанські та веганські варіанти. Також створення салатів з більш дорогими та вишуканими інгредієнтами, зокрема, з додаванням авокадо, морепродуктів, сирів. Дієвим є проведення дегустацій для отримання відгуків та внесення коригувань до рецептур.

3. Маркетинг та просування.

- Розробка опису салатів з акцентом на їх корисність та смакові якості.
- Створення професійних фотографій салатів для меню та рекламних матеріалів.
- Просування салатів через Instagram, Facebook та інші платформи.
- Запровадження акцій та знижок на салати.
- Пропонування салатів для продажу в інших кафе та магазинах.

4. Контроль якості та зворотний зв'язок.

- Перевірка смаку, вигляду та свіжості салатів.
- Проведення опитувань та аналіз коментарів в соціальних мережах.
- Регулярне оновлення рецептур та технологій приготування на основі отриманих відгуків.

Враховуючи попередні розробки, салат «У гармонії з кіноа» може стати флагманським продуктом у новій лінійці салатів з крупами. Його рецептура вже обґрунтована та має високу харчову цінність.

Оновлення асортименту та організація виробництва салатів з крупами є перспективним напрямком для кафе-пекарні «Boulangerie». Правильно організований процес та ефективна маркетингова стратегія дозволять залучити нових гостей та збільшити прибуток закладу.

Розроблений салат «У гармонії з кіноа» пропонуємо впровадити у виробничий процес кафе-пекарні «Boulangerie». Для цього проведемо проєктні розрахунки для визначення кількості порцій.

У таблиці 3.3 визначаємо кількість споживачів за день, що є ключовими даними для подальших розрахунків.

Таблиця 3.3

Кількість споживачів в кафе-пекарні «Boulangerie» на 40 посадкових місць за один день

Години роботи	Кількість посадок за годину	Коефіцієнт завантаження залу	Кількість споживачів
9-10	2	0,7	56
10-11	2	0,7	56
11-12	2	0,9	72
12-13	2	1	80
13-14	2	1	80
14-15	2	0,7	56
15-16	2	0,7	56
16-17	2	0,8	64
17-18	1	0,9	36
18-19	1	1	40
19-20	1	1	40
20-21	1	0,8	32
Разом			668

Визначили, що кількість гостей за день у кафе-пекарні може бути 668 осіб. Використовуючи коефіцієнт споживання страв (для даного типу закладу він становить 2), визначаємо загальну кількість страв, які реалізуватимуться за день.

$$668 \times 2 = 1336 \text{ порцій}$$

В день, відповідно до існуючих норм кафе-пекарня «Boulangerie» може виготовляти 1336 порцій ресторанної продукції. У таблиці 3.4 визначаємо відсоткове співвідношення страв по видах.

Таблиця 3.4

Розрахунок відсоткового співвідношення страв

№	Назва страви	% від заг. к-сті страв	% від даного виду страв	Кількість порцій
1	Холодні страви і закуски	40		534
2	Із риби та рибної гастрономії		25	134
3	Із м'ясної гастрономії та м'яса		25	133
4	Салати та вінегрети		50	267
5	Перші страви	5		67
6	Крем-супи		60	40
7	Прозорі супи		40	27
8	Другі страви	45		601
9	М'ясні:		50	300
10	Рибні		20	120
11	Овочеві		30	181
12	Солодкі страви та десерти	10		134
14	Холодні		50	67
15	Гарячі		50	67

З отриманих розрахунків маємо, що холодних страв і закусок потрібно 534 порції з салатів і вінегретів 50 відсотків, що становить 267 порцій. З цього

визначаємо скільки порцій салату «У гармонії з кіноа» будемо планувати у закладі.

У таблиці 3.5 розраховуємо кількість покупної продукції на день.

Таблиця 3.5

Розрахунок покупної продукції для споживання за день в кафе-пекарні «Boulangerie»

Назва продукції	Норма споживання на одну людину	Загальна кількість
Гарячі напої	0,14	94
Чай	0,014	9
Кава	0,098	65
Какао	0,028	19
Холодні напої, л	0,075	50
Фруктові води	0,3	200
Мінеральні води	0,25	167
Натуральні соки	0,02	13
Хліб і хлібобулочні вироби	100	66800
Житній хліб	75	50100
Пшеничний хліб	25	16700
Борошняні кондитерські і булочні вироби	0,75	501
Цукерки і печиво, кг	0,06	40
Фрукти, кг	0,075	50

Оскільки для популяризації нової ресторанної продукції будемо використовувати різні маркетингові інструменти, то салат буде розрекламований належним чином і значна кількість гостей захотять його спробувати. Тому плануємо на перший день підготувати виробництво порцій у кількості 25 % відсотків від загальної кількості салатів, а саме:

$$267 \text{ порцій} \times 25/100 = 67 \text{ порцій}$$

Технологічний процес виробництва салату «У гармонії з кіноа» не потребує особливого підходу і здійснюватиметься у виробничих

потужностях закладу, а саме у холодному цеху на робочому місці з виробництва салатів.

Варіння кіноа буде здійснюватися у гарячому цеху.

Всі охолоджені напівфабрикати будуть зберігатися у холодному цеху у холодильній шафі для напівфабрикатів у контейнерах з відповідним маркуванням.

У Додатку Є подана виробнича програма кафе-пекарні «Boulangerie» на 40 посадкових місць.

Виробнича програма холодного цеху на день формується на основі виробнича програма кафе-пекарні «Boulangerie» на день.

Таблиця 3.6

**Виробнича програма холодного цеху кафе-пекарні «Boulangerie»
на день**

Назва страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Холодні страви і закуски		
Брускети з гуакамолем	360	48
Брускета зі скрамблом та лососем	290	34
Брускета зі скрамблом та прошуто	250	48
Круасан з лососем та яйцем пашот	250	52
Круасан з прошуто	200	43
Круасан з індичкою та глазуня	250	
Круасан овочевий	250	42
Салат з курятиною	280	67
Фітнес-салат з лососем	320	30
Боул з індичкою	315	50
Боул з хумусом та чері	320	53
Салат «У гармонії з кіноа»	200	67
Солодкі страви		
Млинці з вишнею	300	22
Сирники з лимонним кремом	320	22
Панкейки з карамеллю	335	23
Нарізне тістечко	100	7

смородина-манго		
Нарізне тістечко фісташка-ягоди	120	5
Нарізне тістечко кокос- малина	120	15
Нарізне тістечко авокадо- лайм	120	17
Мусовий десерт Фереро – роше	100	3
Мусовий десерт Куб фісташковий	75	2
Мусовий десерт шоко- лате	75	6
Ескімо морквяне	120	5
Тарт малина франжипан	150	4
Тарт яблуко-карамель	150	1
Чіз-кейк Нью-Йорк	150	2
Фрукти		
Апельсин	50	10
Банан	50	15
Полуниця	100	25

Оскільки ми плануємо готувати 67 порцій салату «У гармонії» з числа загальної кількості салатів, то для цього нам не потрібен додатковий персонал та додаткове робоче місце.

Вважаємо, що етап виробництва розробленого салату пропорційно вписується у виробничий та технологічний процес роботи кафе-пекарні «Boulangerie».

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Протягом нашого дослідження ми здійснили комплексний аналіз діяльності кафе-пекарні «Boulangerie» та розробили низку науково-обґрунтованих пропозицій, спрямованих на оптимізацію її роботи та розширення асортименту.

Ми детально розглянули поточну модель функціонування «Boulangerie» як приватного підприємства з лінійною структурою управління, де директор та адміністратор відіграють ключові ролі у забезпеченні щоденної діяльності. Виявлено, що ефективність управління безпосередньо залежить від чіткості розподілу обов'язків та налагодженої комунікації. Систематичний підхід до контролю якості з боку шеф-кухаря є запорукою відповідності продукції високим стандартам.

Особливу увагу було приділено технологічному процесу, який у «Boulangerie» реалізується за повним циклом – від первинної обробки сировини до реалізації готової продукції. Визначено, що на цей процес впливають такі чинники, як завантаженість залу, постачання сировини та швидкість приготування.

Розробка та включення до меню страв та кондитерських виробів з акцентом на здорове харчування. Створення страв з високим вмістом корисних та поживних речовин є актуальним трендом і дозволить залучити аудиторію, яка пропагує здоровий спосіб життя. Ми розробили та обґрунтували рецептуру салату «У гармонії з кіноа», що є яскравим прикладом такої інновації.

Детальний розрахунок та графічне порівняння харчової цінності запропонованого салату з кіноа та без неї наочно продемонстрували значний внесок кіноа у підвищення енергетичної цінності, вмісту білків, вуглеводів та клітковини. Це підтверджує, що кіноа перетворює салат на повноцінну, збалансовану та функціональну страву, яка відповідає сучасним вимогам раціонального харчування.

Проведені наукові розробки та аналіз діяльності кафе-пекарні «Boulangerie» свідчать про її значний потенціал для зростання. Впровадження запропонованих рішень щодо оптимізації виробничих площ через чітке розмежування цехів, розширення послуг та оновлення меню здоровими та поживними стравами, дозволить «Boulangerie» не лише підвищити ефективність внутрішніх процесів, а й розширити клієнтську базу, зміцнити свої позиції на ринку ресторанного господарства та відповідати зростаючим вимогам споживачів до якості та функціональності продукції. Це стане важливим кроком до подальшого успішного розвитку та процвітання закладу.

Крім того, для розширення меню та залучення нової аудиторії варто додати також кондитерські вироби, багаті корисними та поживними речовинами. Це зацікавить тих, хто веде здоровий спосіб життя, розширить асортимент новими позиціями та дозволить пропонувати сезонні оновлення.

Вся продукція кафе-пекарні «Boulangerie» вже є високоякісною, відповідаючи всім стандартам: вона нешкідлива, має високі харчові, смакові та товарні показники. Це забезпечує її здатність задовольняти потребу споживачів у раціональному та здоровому харчуванні.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Функціональні харчові продукти у забезпеченні здоров'я людини. Стеценко Н. О.
URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/730687ed-dde1-4bf7-9755-aa7ffc9a924e/content>. (дата звернення: 21.05.2025)
2. Грубер-Швенк, Г. С. Харчування. / Г. С. Грубер-Швенк, М. Д. Швенк. dtv-Atlas. Київ. 2004. - 487 с.
3. Дуденко Н. В. Основи фізіології харчування / Н.В. Дуденко. Харків. Торнадо, 2003. 407 с.
4. Сімахіна Г.О., Стеценко Н.О., Науменко Р.Ю. Наукове обґрунтування вибору нутрієнтів, адекватних потребам людини. Scientific look at the present: Proceedings of XXXVII International scientific conference. Morrisville: Lulu Press, 2018. P. 9-12.
5. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч.посібник / Г.І.Шумило. Київ. «Кондор», 2008. – 506 с.
6. Ростовський В. С. Теоретичні основи технології громадського харчування: навч.посібник / В.С.Ростовський. Київ. «Кондор», 2004. – 200 с.
7. В. І .Смоляр. Фізіологія та гігієна харчування / В.І.Смоляр Київ. «Здоров'я», 2000. 336 с.
8. Джурик Н. Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник / Н. Р. Джурик. Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, 2008. – 396 с.
9. Доцяк В. С. Українська кухня: Технологія приготування страв. Київ. Вища шк., 2010. - 550 с.
10. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності/ О.В.Шалімов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. Київ. А.С.К., 2007. 848 с.
11. Товарознавча характеристика круп. URL: <https://studfile.net/preview/5193694/page:4/> (дата звернення: 28.05.2025)

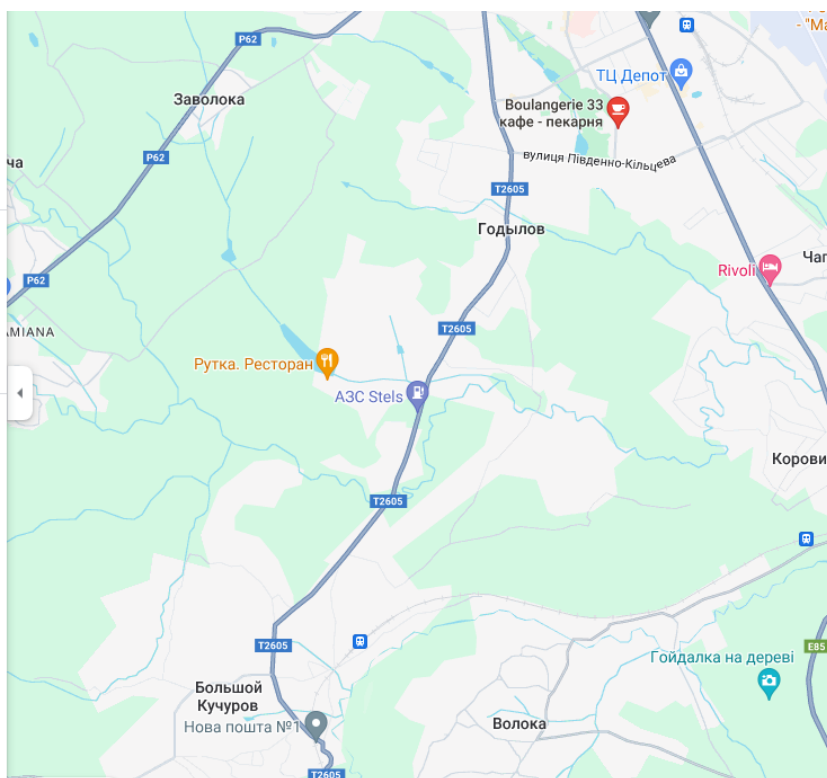
12. Кіноа. URL: <https://fitomarket.com.ua/ua/fitoblog/kinoa-samaja-poleznaja-krupa-ili-modnij-trend> (дата звернення: 29.05.2025)
13. Кускус крупа. URL: <https://zakach.com/products/kuskus-465> (дата звернення: 29.05.2025)
14. Булгур крупа. URL: <https://zakach.com/products/bulgur-455> (дата звернення: 29.05.2025)
15. Онлайн меню кафе-пекарні «Boulangerie». URL: <https://boulangerie.choiceqr.com/section:menu/snidanki> (дата звернення: 29.05.2025)
16. Інстаграм сторінка кафе-пекарні «Boulangerie». URL: <https://www.instagram.com/boulangerie.33/> (дата звернення: 29.05.2025)
17. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / За ред. П'ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. і доп. Центр навчальної літератури, 2011. 584 с.
18. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства / В. В. Архіпов. Київ. Центр навчальної літератури ; «Інкос», 2007. 280 с.
19. Ратова З. Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи / З. Т. Ратова, А. В. Попеляр. URL: <http://intkonf.org/ratova-zt-popelyar-avorganizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-v-umovah-ekonomichnoyi-krizi> (дата звернення: 29.05.2025)
20. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) Підручник. / Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Київ. Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
21. Прилепа Н. В. Особливості розвитку кейтерингу як інноваційної форми ресторанного бізнесу / Н. В. Прилепа, О. А. Миколук // Вісник Хмельницького національного університету 2014. № 5. Т. 2. С. 91-94
22. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства [затверджені Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219] URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/l> (дата звернення: 29.05.2025)

23. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в ЗРГ. 252 с.

24. Закладах ресторанного господарства: навчальний посібник / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. Київ. Центр учбової літератури, 2009. 342 с.

ДОДАТКИ

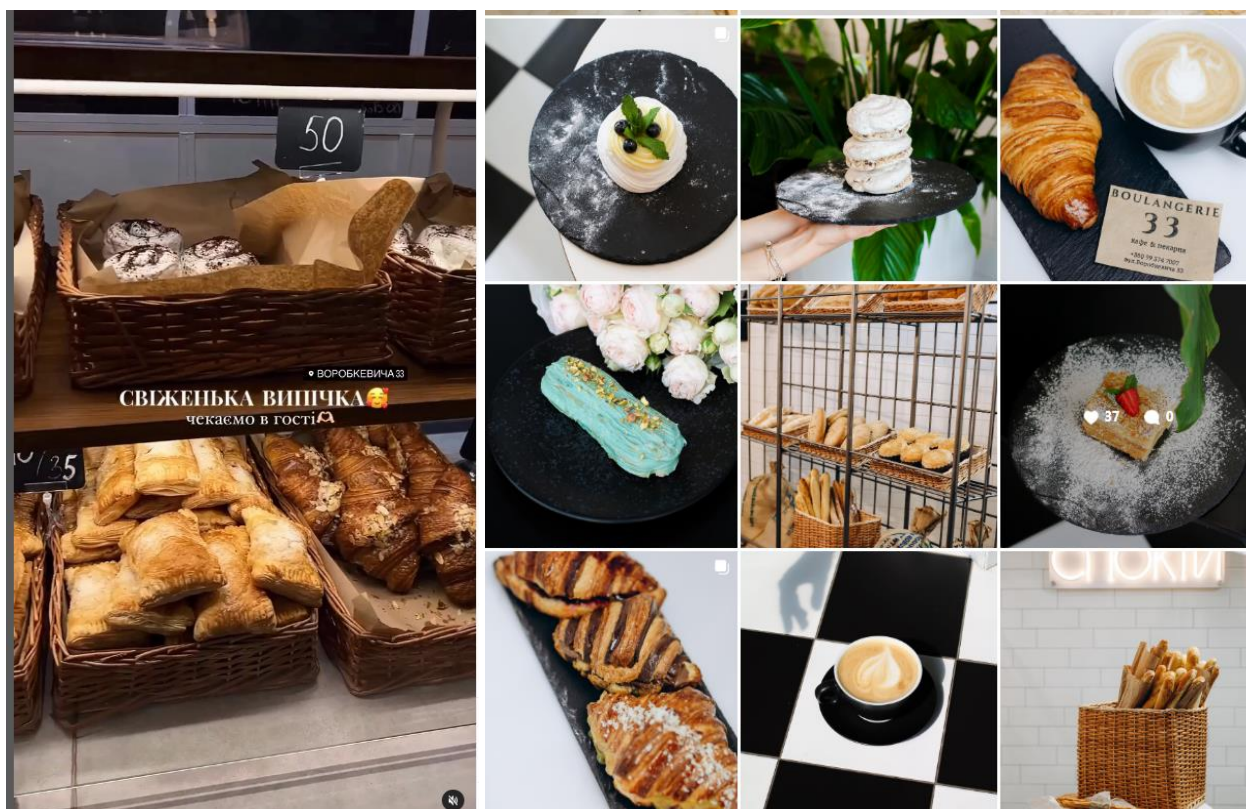
Додаток А



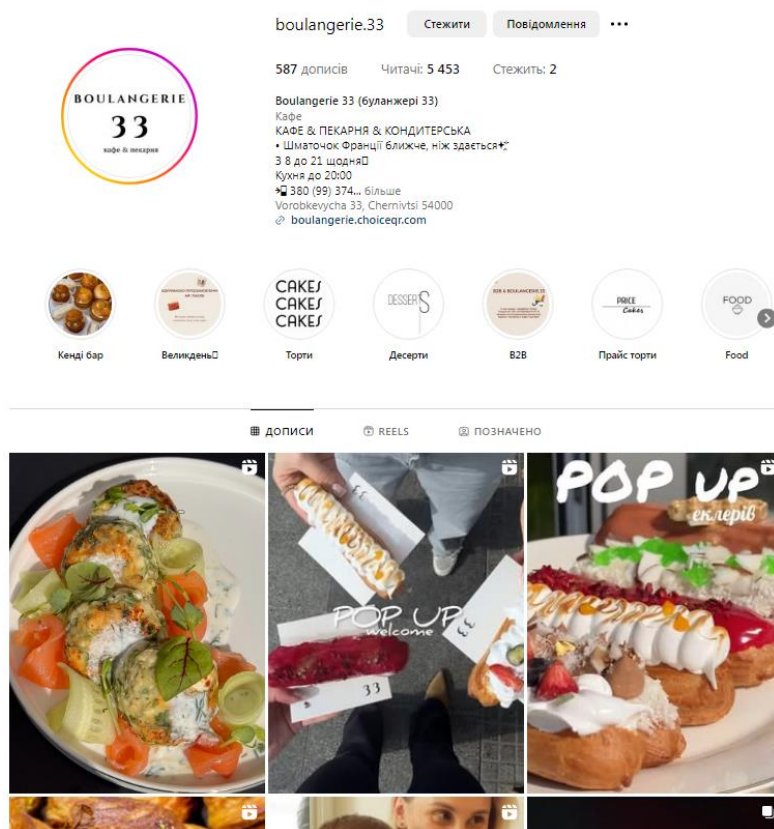




Додаток Г



Додаток Д



СНІДАНКИ		САЛАТИ	
Боул - сніданок з куркою та скремблом	210	Салат з слабосоленим лососем	210
Біг - сендвіч з саямі	200	Салат із стейком тунця	220
Фірмовий сніданок	220	Салат веганський	175
Батат з кукурудзою	150	Салат «Цезар» з куркою	195
Вівсянка солена	130	Салат з телятиною та овочами	205
Вівсянка солодка	105		
Ліниві вареники з вишневим соусом та сметаною	165		
Сирники з нутелою	165		
ГОЛОВНІ СТРАВИ		ПІЦА	
Куряче філе з бланшованими овочами	220	Маргарита	165
Свинний стейк з картопляним пюре	260	Саямі	180
Паста з куркою та пармезаном	180	Смак Франції	190
Паста з креветками та соусом «Песто»	205	Тоскана	190
Паста Болоньезе	195	4 сири	220
Паста з томатами та шпинатом	185	Середземноморська	240

**Виробнича програма кафе-пекарні «Boulangerie»
на 40 посадкових місць**

Назва страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Холодні страви і закуски		
Брускети з гуакамолє	360	48
Брускета зі скрамблом та лососем	290	34
Брускета зі скрамблом та прошуто	250	48
Круасан з лососем та яйцем пашот	250	52
Круасан з прошуто	200	43
Круасан з індичкою та глазунья	250	
Круасан овочевий	250	42
Салат з курятиною	280	67
Фітнес-салат з лососем	320	30
Боул з індичкою	315	50
Боул з хумусом та чері	320	53
Салат «У гармонії з кіноа»	200	67
Супи		
Сирний суп	340	20
Грибний крем-суп	330	20
Бульйон з курятиною	250	27
Другі страви		
Паста з лососем	300	60
Паста з томатами та броколі	250	100
Паста «Карбонара»	285	75
Паста з креветками	300	
Теляча вирізка з соусом дор-блю	250	125
Стейк лосося з броколі	250	60
Стейк індички з квасолею	360	50
Овочі гриль з пармезаном	200	81
Солодкі страви		
Млинці з вишнею	300	22
Сирники з лимонним кремом	320	22
Панкейки з карамеллю	335	23
Нарізне тістечко смородина-манго	100	7
Нарізне тістечко фісташка-ягоди	120	5
Нарізне тістечко кокос-малина	120	15

Нарізне тістечко авокадо-лайм	120	17
Мусовий десерт Фереро – роше	100	3
Мусовий десерт Куб фісташковий	75	2
Мусовий десерт шоко-лате	75	6
Ескімо морквяне	120	5
Тарт малина франжипан	150	4
Тарт яблуко-карамель	150	1
Чіз-кейк Нью-Йорк	150	2
Кава та гарячі напої		
Рістрето	20	5
Еспресо	30	3
Допіо	60	1
Американо	100	7
Американо з молоком	140	15
Капучіно	225	9
Лате	310	5
Раф	225	5
Флет-уайт	210	5
Віденська кава	170	5
Какао «Несквік»	310	19
Чай заварний	450	4
Чай живий	300	5
Натуральні соки		
Фреш апельсиновий	250	3
Фреш Грейпфрут	250	7
Фреш мікс	250	2
Смузі кокос-авокадо	280	1
Смузі банан-полуниця	280	2
Холодні напої		
Айс-лате	300	10
Оранж кава	270	5
Бабл гам	270	2
Кокосовий спрайт	270	5
Лагуна	270	4
Тропічний лимонад	270	10
Ілюзія обману	370	10
Банановий рай	270	4
Фруктові та мінеральні води		
Моршинська мінеральна негазована	500	150
Моршинська мінеральна сильногазована	500	40
CocaCola	500	77
Sprite	500	75

Fanta	500	25
Хліб і хлібобулочні вироби		
Хліб «Тигре»	400	15
Хліб «Мультизерновий»	500	37
Хліб «Гречаний»	500	8
Багет з кунжутом	420	11
Даніш з вишнею	120	17
Шосон з яблуками	100	10
Шосон з нутелою	100	28
Круасан класичний	100	82
Круасан шоколадний	100	45
Круасан фісташковий	150	40
Круасан з вишнею	150	36
Круасан з маком та вишнею	150	27
Грісіні з прованськими травами	50	19
Цукерки і печиво		
Печиво фундучне	10	10
Печиво брауні з вишнею	20	25
Цукерки веганські з горіхами	45	5
Фрукти		
Апельсин	50	10
Банан	50	15
Полуниця	100	25