

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

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему: «Розширення асортименту та розроблення технологій
ресторанної продукції з гарбуза»
на матеріалах ресторану «Файно»**

Студентки 4 курсу, 405 групи,
Галузі знань 18 «Виробництво
та технології»
спеціальності 181 «Харчові
технології»
Освітньої програми
«Харчові технології»

_____ Кошурби Анастасії Василівни

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 ГАРБУЗА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	5
1.1 Тенденції та інновації у виробництві ресторанної продукції з гарбуза.	5
1.2 Особливості організації виробництва ресторанної продукції з гарбуза у ресторані.....	8
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З ГАРБУЗА ТА ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «ФАЙНО».....	11
2.1. Загальна характеристика ресторану «Файно».....	11
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «Файно».....	13
2.3. Характеристика технологічного процесу виробництва ресторанної продукції у ресторані «Файно».....	18
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З ГАРБУЗА У РЕСТОРАНІ «ФАЙНО».	22
3.1 Обґрунтування рецептурного складу нової технології ресторанної продукції з гарбуза.....	22
3.2 Проєкт технологічної документації на виробництво нової ресторанної продукції з гарбуза.....	29
3.3 Оновлення асортименту та організація виробництва ресторанної продукції з гарбуза у ресторані «Файно».	41
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	45
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	46
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Сучасні заклади ресторанного бізнесу орієнтується на тренди здорового харчування, екологічної свідомості та локального виробництва. Використання вітчизняних локальних овочів у технологіях ресторанної продукції є важливим напрямом розвитку гастрономії, оскільки сприяє підтримці місцевих виробників, збереженню автентичних смакових традицій та забезпеченню споживачів якісними і свіжими інгредієнтами. Крім того, використання локальних овочів позитивно впливає на економіку регіону, зменшує витрати на транспортування продукції та знижує екологічне навантаження.

Останнім часом в Україні спостерігається стрімке зростання кількості хронічних захворювань, що значною мірою зумовлено незбалансованим харчуванням. У раціоні населення переважають жири тваринного походження та прості вуглеводи, тоді як білки, макро- і мікроелементи, харчові волокна, вітаміни та інші біологічно активні речовини споживаються в недостатній кількості. Важкі соціально-економічні умови ускладнюють можливість дотримання принципів раціонального харчування.

У зв'язку з цим вирішення проблеми здорового харчування стає важливим завданням для науковців та молодих фахівців сфери харчування, які можуть сприяти цьому шляхом створення нових рецептур та технологій продуктів з підвищеною біологічною цінністю для закладів ресторанного господарства.

Одним із перспективних напрямів у створенні збагачених харчових продуктів є використання нетрадиційної місцевої сировини, що є джерелом біологічно активних речовин і добре засвоюється організмом українців. Однією з таких сировинних культур є гарбуз – однорічна трав'яниста рослина, багата на корисні нутрієнти.

Мета кваліфікаційної роботи: дослідити, проаналізувати технології ресторанної продукції з гарбуза, способи поліпшення харчової та споживчої цінності, популяризувати локальну сировину, проаналізувати особливості організації виробництва ресторанної продукції з гарбуза в ресторані.

Об'єкт дослідження: технологічні процеси виробництва ресторанної продукції з гарбуза, способи покращення харчової цінності, розширення асортименту ресторанної продукції з гарбуза.

Предмет дослідження: ресторанна продукція з гарбуза, ресторан «Файно».

У процесі дослідження застосовувалися такі *методи*:

- аналіз наукової літератури та нормативної документації;
- порівняльний аналіз складу та харчової цінності локальних овочів;
- експериментальні дослідження щодо впровадження локальних овочів у ресторанні технології.

Наукова новизна дослідження полягає у визначенні особливостей впливу вітчизняних локальних овочів на якість і харчову цінність ресторанної продукції, а також у розроблянні нових рецептур ресторанної продукції.

Практичне значення роботи полягає у можливості впровадження отриманих результатів у ресторанну діяльність для підвищення якості страв, розширення асортименту страв з локальних овочів.

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

1.1 Тенденції та інновації у виробництві ресторанної продукції з гарбуза

Гарбуз, як універсальний і корисний інгредієнт, набуває все більшої популярності у ресторанній індустрії завдяки своїм харчовим властивостям, низькій калорійності та багатому вмісту вітамінів і мікроелементів. Це однорічна трав'яниста рослина родини Гарбузових (Cucurbitaceae), яка є популярною в харчуванні завдяки своїм унікальним властивостям, високій поживній цінності та універсальності у кулінарії.

Гарбуз містить вітаміни А (бета-каротин), С, Е, група В (В1, В2, В6, В9); мінерали: калій, кальцій, магній, залізо, цинк, фосфор; клітковину, яка покращує травлення та сприяє детоксикації організму; антиоксиданти, що зміцнюють імунну систему та уповільнюють процеси старіння; має низьку калорійність (25–30 кКал на 100 г), що робить гарбуз ідеальним для дієтичного харчування.

Користь гарбуза для здоров'я полягає в тому, що страви з його додаванням покращують травлення, підтримують імунітет, серцево-судинну систему, мають антиоксидантний ефект.

Гарбуз – це не лише традиційний продукт, а й перспективний інгредієнт для сучасної гастрономії, що поєднує смакові якості, користь для здоров'я та широкий спектр кулінарних можливостей. Гарбуз є універсальним інгредієнтом, який можна використовувати у всіх групах страв та виробів. Основні групи страв та їхній асортимент подано у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

**Асортимент найпопулярніших страв з гарбуза у сучасному закладі
ресторанного господарства**

Група страв	Асортимент
<i>Гарячі страви</i>	- ризото з гарбузом і пармезаном - гарбузові ньокі або равіолі - овочеві рагу з гарбузом
<i>Супи</i>	-крем-суп - борщ - суп овочевий
<i>Десерти</i>	- гарбузовий пиріг або кекс - чізкейк з гарбузом - панна-котта або мус із гарбуза - гарбузове морозиво
<i>Напої</i>	- гарбузовий латте - фреші та смузі - гарячий гарбузовий сидр
<i>Крафтові продукти власного виробництва закладу</i>	- гарбузове варення або джем - маринований гарбуз - гарбузові чіпси - соуси на основі гарбуза

Інноваційні підходи до використання гарбуза також мають місце у ресторанному бізнесі. Створення унікального продукту є «родзинкою» для закладу. Інновації відіграють ключову роль у вдосконаленні виробничих процесів, підвищенні якості страв, оптимізації ресурсів та покращенні обслуговування клієнтів.

Використання новітніх технологій, сучасних інгредієнтів та екологічних рішень дозволяє ресторанному бізнесу бути конкурентоспроможним і відповідати вимогам сучасних споживачів. Завдяки використанню нових напрямів у закладах ресторанного господарства є можливість створювати авторські рецептури та готувати нові страви з високою харчовою цінністю та для широкого кола гостей.

Метою використання інновацій є виконання економічної, соціальної та екологічної функції ресторанним бізнесом. Тому це сьогодні широко розповсюджено на практиці.

Інновації у використанні гарбуза у гастрономії відбуваються за певними напрямками. Ці напрямки описуємо у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Інноваційні напрямки використання гарбуза

Напрямки	Результат
Фермерські та локальні продукти	- Використання гарбуза від місцевих виробників з метою підтримки регіональної економіки та зниження витрат на логістику. - Впровадження сезонного меню (осінь, зима).
Здорове харчування та функціональні страви	- Створення низькокалорійних страв із гарбуза для дієтичного та вегетаріанського меню. - Використання гарбузового пюре та борошна для безглютенових і корисних випічок. - Розробка продуктів з гарбуза, збагачених білками та рослинними волокнами.
Ферментація та нові кулінарні техніки	- Використання ферментованого гарбуза для створення унікальних смакових поєднань. - Інноваційні способи приготування, такі як су-від (sous-vide), дегідратація для створення гарбузових чипсів або використання рідкого азоту для приготування десертів.
Альтернативні замітники традиційних інгредієнтів	- Використання гарбузового пюре замість вершкового масла в соусах і випічці. - Замінник тваринного молока – гарбузове молоко як інгредієнт у напоях та десертах. - Гарбузові вершки як альтернатива молочним у стравах для веганів та людей з непереносимістю лактози.
Гастрономічні експерименти та ф'южн-кухня	- Поєднання гарбуза з екзотичними спеціями та інгредієнтами (куркума, кокосове молоко, місо-паста). - Створення крафтових продуктів, таких як гарбузові джеми, мармелади, соуси та напої.
Екологічна свідомість та мінімізація відходів	- Використання всіх частин гарбуза, включаючи насіння, шкірку та м'якоть, для приготування різних страв та напоїв. - Створення концепцій "нульових відходів" (zero waste) у ресторанних закладах.
Інноваційні розробки у ресторанній сфері	- Використання 3D-друку харчових продуктів із гарбузового пюре. - Розробка молекулярних страв на основі гарбуза. - Використання гарбузового ферменту для натурального збереження продуктів.

Таким чином, гарбуз стає не лише традиційним, але й перспективним інгредієнтом у ресторанній кухні, що відповідає сучасним тенденціям здорового харчування, сталого розвитку та інновацій у кулінарії.

1.2 Особливості організації виробництва ресторанної продукції з гарбуза у ресторані

У підрозділі 1.1. досліджено, що гарбуз – універсальний овоч, з якого виготовляють всі типи ресторанної продукції. Поступає на виробництво у якості сировини в сирому вигляді, цілими ягодами. Обробляння овочевої сировини та виробництво напівфабрикатів відбувається у овочевому цеху ресторану. Тому далі розглянемо особливості організації овочевого цеху.

Овочевий цех є одним із найважливіших структурних підрозділів ресторанної кухні. Тут здійснюється обробляння овочів, зелені, грибів і фруктів та виробництво напівфабрикатів з них. Ефективна організація роботи в цьому цеху забезпечує якість продукції, санітарну безпеку та оптимізацію виробничого процесу. Функції овочевого цеху зображено на рис. 1.1.

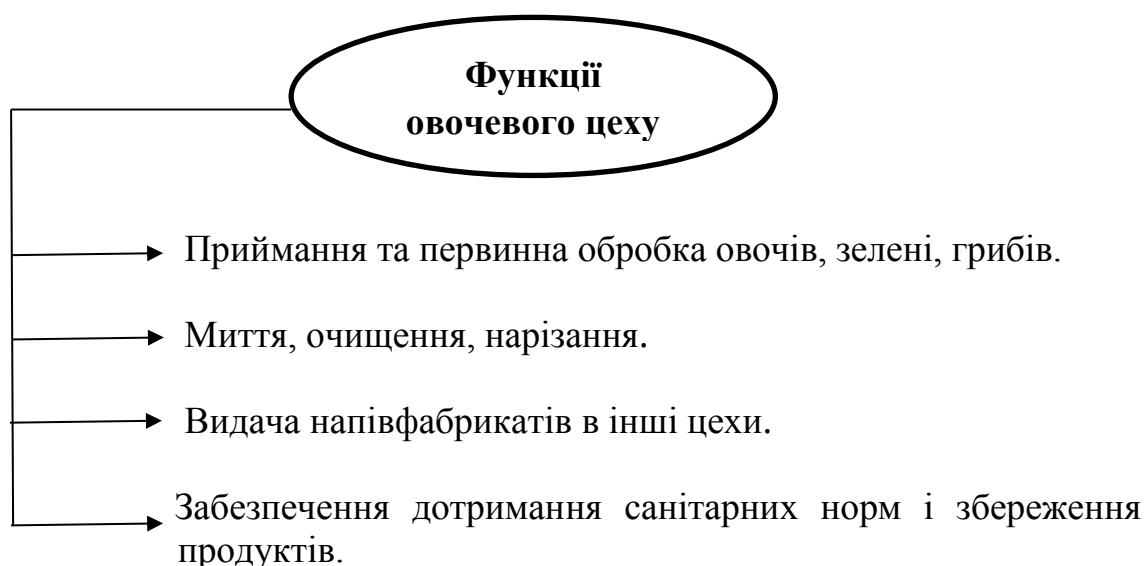


Рис.1.1. Функції овочевого цеху

Для ефективної роботи овочевий цех поділяється на кілька функціональних ділянок:

1. Робоче місце по прийманню сировини – місце, де перевіряється якість овочів, зелені та грибів, здійснюється їх зважування та сортування.
2. Робоче місце по миттю та первинній обробці – обладнана ваннами для миття овочів та спеціальними столами для їх очищення.
3. Робоче місце по нарізанню – оснащена обробними столами, ножами, овочерізками, терками тощо.
4. Зона тимчасового зберігання – холодильні камери або стелажі для зберігання напівфабрикатів.

Для якісного обробляння овочів використовують:

- Столи з нержавіючої сталі для обробки продуктів.
- Ванни для миття овочів (окремі для сирих овочів та зелені).
- Овочерізки та слайсери для подрібнення сировини.
- Терки та блендери для приготування пюре або дрібної нарізки.
- Холодильні шафи та стелажі для зберігання напівфабрикатів.

Ефективна організація роботи овочевого цеху забезпечує швидке приготування високоякісних страв, оптимізує робочий процес та гарантує безпечність продукції. Дотримання технологічних процесів, санітарних норм та правильне управління персоналом сприяє безперебійній роботі ресторану та задоволенню вимог гостей. Тому робота в овочевому цеху регламентується графіком ресторану. Тут дотримуються загальних правил та корпоративної культури. А саме, працівники працюють у чистому спецодязі (фартухи, рукавички, головні убори), дотримуються санітарних норм, використовуються окремі обробні дошки та ножі для різних видів овочів та фруктів, контролюються витрати, списання та терміни зберігання сировини.

У малих та середніх ресторанах, кафе та гастробарах часто використовується безцехова структура організації кухні. Це означає, що немає чітко розділених виробничих цехів (гарячого, холодного, овочевого

тощо), а всі процеси виконуються в одному просторі. Така модель ефективна для закладів із невеликим меню та швидким обслуговуванням.

Основні особливості безцехової структури: універсальність кухарів, гнучкість у роботі, раціональне використання площі, спрощене управління персоналом, функціональні зони кухні без цехової структури.

Попри відсутність окремих цехів, кухня поділяється на функціональні зони, що допомагає організувати ефективну роботу:

- ✓ Робоче місце по прийманню та зберіганню продуктів:
 - холодильні камери та стелажі для сировини;
 - контейнери для збереження напівфабрикатів.
- ✓ Робоче місце по виробництву напівфабрикатів:
 - робочі столи з окремими дошками для м'яса, риби, овочів;
 - овочерізки, м'ясорубки, ножі, ваги.

Перевагами без цехової структури є швидка взаємодія між кухарями, економія площі та обладнання, менше персоналу – зниження витрат, гнучкість у зміні меню та адаптації до попиту. Також потрібно вказати на недоліки: високе навантаження на кухарів, можливий хаос при великій кількості замовлень, важче дотримуватись санітарних норм через змішані процеси.

Безцехова структура підходить для невеликих ресторанів, кафе, фудкортів, закладів швидкого харчування, де важливі швидкість та універсальність персоналу. Ефективна організація зон та правильний розподіл обов'язків допомагають забезпечити якість продукції та безперебійну роботу кухні.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З ГАРБУЗА ТА ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «ФАЙНО»

2.1 Загальна характеристика ресторану «Файно»

Ресторан «Файно» – це затишний заклад, створений для популяризації українських кулінарних традицій та національної культури. Ресторан «Файно» – це структурний підрозділ сім'ї ресторанів «Файно», адреса: м. Чернівці, вул. Головна 48. До складу мережі входить ще один ресторан «Файно», котрий розміщений також в Чернівцях по вулиці Руській 242, наступний заклад розміщений у смт. Лужани, Чернівецької області. В 2024 році мережа ресторанів «Файно» відкрили також заклад у місті Івано-Франківськ.

У кваліфікаційній роботі проведемо дослідження одного із ресторанів, а саме ресторан «Файно», що знаходиться у місті Чернівці, вул. Руська 242. (Додаток А). Режим роботи закладу 10:30-21:30. Інтер'єр, меню та атмосфера ресторану відтворюють автентичність українського села з елементами сучасного комфорту (Додаток Б).

Оформлення ресторану виконане в стилі традиційної української хати: дерев'яні меблі ручної роботи, вишиті рушники, глиняний посуд, ікони, кераміка, піч, солом'яні декорації та інші етнічні елементи. Панують теплі кольори, м'яке освітлення, українська народна музика на фоні створює атмосферу домашнього затишку.

Інтер'єр ресторану оформлений у стилі традиційної української сільської хати або маєтку, з використанням натуральних матеріалів – дерева, глини, каменю, соломи. Дерев'яні балки на стелі, побілені стіни, глиняна піч, обрамлення дверей і вікон дерев'яною різьбою створюють відчуття справжнього етнічного середовища.

Побілка і мазанка – традиційна техніка декору, що відтворює сільське житло. Декоративні рушники (вишиті вручну) – прикрашають стіни, вікна, полиці, ікони. Керамічні тарілки, глечики, макітри – розвішані на стінах як декор. Народні картини – зображення українських пейзажів, сцен з побуту, козаків або свята. Столи та лавки – масивні, грубої форми, схожі на ті, що стояли в селянських хатах. Стільці з різьбленими спинками або лавки з подушками, оздобленими етно-візерунками. Полички з глечиками, сільничками, плетеними кошиками.

Глиняний посуд: миски, горнятка, глечики ручної роботи, дерев'яні ложки, керамічні макітри, плетені кошики для хліба.

Текстиль та декор: скатертини, серветки, наволочки на подушках з вишивкою, килими на стінах або підлозі з народними орнаментами, занавіски з льону або бавовни з вишитими узорами, ткацькі вироби – для зонування простору.

Освітлення: світильники у вигляді дерев'яних люстр або газових ламп, свічники, ліхтарики, декоративні лампи з керамічними абажурами. Світло тепле, м'яке створює атмосферу затишку (Додаток В).

Тематичні елементи: глиняна піч, старовинні предмети побуту, іконостас або кут з іконами, оздобленими рушниками, вінки з колосся, трав, часнику та калини (Додаток Г).

Зона для дітей і майстер-класів (Додаток Д): окрема частина залу оформлена як майстерня з гончарства і зони для дитячих забав – із мініатюрними меблями, народними іграшками, пазлами-картами України.

Структура меню ресторану «Файно»: пісні страви, холодні закуски, салати, перші страви, гарніри, гарячі страви, вареники, мангал-меню, десерти, безалкогольні напої, коктейлі, алкогольні напої. Основу меню ресторану представляють страви класичної української кухні – борщ з пампушками, вареники з різними начинками, деруни, голубці, банош, крученики, а також автентичні десерти: сирники, домашній торт «Наполеон»,

узвар (Додаток Е). Пропонуються також сезонні страви за традиційними рецептами з локальних продуктів.

Персонал ресторану вдягнений у стилізований національний одяг. Обслуговування привітне, з індивідуальним підходом до кожного гостя, що підкреслює українську гостинність (Додаток Є).

Ресторан орієнтований як на місцевих жителів, які цінують традиції, так і на туристів, що бажають познайомитися з культурою та гастрономією України.

У ресторані «Файно» традиційно організовують проведення тематичних вечорів, фольклорних концертів, вечорниць, обрядів, майстер-класи з приготування вареників, вишивання, Великодні традиції, продаж сувенірної продукції, кераміка, мед, варення.

Символом усіх ресторанів мережі «Файно» є зображення півня (Додаток Ж).

2.2 Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «Файно»

Ресторан «Файно» – це ресторан української етнічної кухні, діяльність якого спрямована на популяризацію національної гастрономічної культури та створення автентичної атмосфери для гостей. Основними цілями проєкту є задоволення попиту на традиційні українські страви, підвищення туристичної привабливості регіону та формування позитивного іміджу української кулінарної спадщини.

Проєкт ресторану включає зонування простору: зали для гостей, виробничі приміщення, допоміжні та технічні приміщення.

Меню формується з урахуванням регіональних особливостей української кухні. Асортимент складається зі страв, приготованих за традиційними рецептами: борщ, вареники, деруни, голубці, узвар, крученики тощо. Проєктна концепція передбачає використання локальних продуктів, що забезпечує високу якість страв і зниження логістичних витрат.

Важливою частиною проєктної діяльності є підбір працівників, які не лише професійно виконують свої обов'язки, а й підтримують атмосферу гостинності, властиву українському стилю. Передбачена чітка структура обслуговування: хостеса, адміністратор, офіціанти, бармен, прибиральниці, SMM-маркетолог (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Характеристика посад

Посада	Основні обов'язки
<i>Хостеса</i>	Зустріч гостей, бронювання столиків. Розсадження по столиках. Контроль черги, ведення бронювання.
<i>Адміністратор</i>	Організація обслуговування в залі. Розподіл обов'язків між офіціантами. Контроль за сервіруванням та подачею. Вирішення конфліктних ситуацій.
<i>Офіціант</i>	Зустріч гостей, прийом замовлень. Подача страв та напоїв. Консультації щодо меню. Прибирання столів. Навчання новачків. Ведення розрахунків з гостями.
<i>Бармен</i>	Приготування та подача напоїв. Ведення обліку барного інвентарю. Обслуговування гостей на барі.
<i>Прибиральниці залу</i>	Прибирання території торговельної групи приміщень. Генеральне прибирання в санітарний день. Прибирання санвузлів для гостей. Прибирання місця для куріння.
<i>SMM-маркетолог</i>	Ведення сторінок закладу у соціальних мережах. Формування рекламного контенту закладу. Інформаційне забезпечення роботи закладу у інтернет-просторі. Фото-, відео фіксація «життя» закладу

У ресторані «Файно» кухня зосереджена в одному приміщенні, виробничий процес організовується максимально компактно. Усі технологічні операції – від первинного оброблення сировини до подавання

готової продукції – виконуються в межах однієї зони. У таблиці 2.2 подано структуру виробничого приміщення та характеристики зон.

Таблиця 2.2

Структура виробничого приміщення ресторану «Файно»

Зона	Характеристики та функції
<i>Робоче місце по виробництву напівфабрикатів</i>	Миття, очищення, нарізання овочів, м'яса, риби
<i>Лінія виробництва гарячих страв</i>	Варіння, смаження, тушкування, запікання страв
<i>Лінія виробництва холодних страв</i>	Приготування салатів, закусок, десертів без теплової обробки
<i>Робоче місце по миттю кухонного посуду</i>	Мийка посуду, інвентарю, тари
<i>Зберігання сировини та напівфабрикатів</i>	Холодильні шафи, морозильні камери, полицки для сухих продуктів
<i>Сервірувальний стіл /Робоче місце су-шефа</i>	Остаточне оформлення страв, передача офіціантам

Ми проаналізували роботу персоналу у виробничих цехах даного ресторану і можемо виділити переваги та недоліки такої організації роботи.

Отже, серед переваг: економія площі, швидкий контроль за всіма процесами, зручна комунікація персоналу, оптимальне використання обладнання. Недоліками є можлива перевантаженість на пікових годинах, вища ймовірність перетину потоків брудного і чистого посуду, обмежені можливості для зонування за санітарними нормами.

Для виконання виробничої програми ресторану залучений висококваліфікований персонал, що працює в мережі довго та володіє відповідними фаховими знаннями та корпоративною культурою. На схемі 2.2 подано перелік посад та їх функції в ресторані.

Організація кухні здійснюється відповідно до санітарно-гігієнічних вимог. Виробничий процес поділений на основні етапи: приймання продуктів, їх обробка, приготування страв, зберігання та подача. Особливу

увагу приділено збереженню автентичних технологій приготування — наприклад, запікання в глиняному посуді, ферментація, тушкування у печі.

Кухня оснащена сучасним обладнанням (плити, жарочні шафи, блендери, холодильники), але з можливістю реалізації традиційних методів обробки продуктів. Передбачене використання глиняного, дерев'яного та чавунного посуду.

У технологічному процесі дотримуються всі вимоги НАССР (система безпеки харчових продуктів). Контроль якості здійснюється на кожному етапі: від надходження сировини до подачі готової страви. Регулярні санітарні перевірки, внутрішній аудит та зворотній зв'язок із гостями — невід'ємна частина контролю.

Ресторан періодично оновлює рецептури з урахуванням сучасних тенденцій (здорове харчування, вегетаріанські варіанти), але не порушуючи традицій. Проводиться аналіз технологічних карт, впровадження сезонного меню та нових форматів подавання.

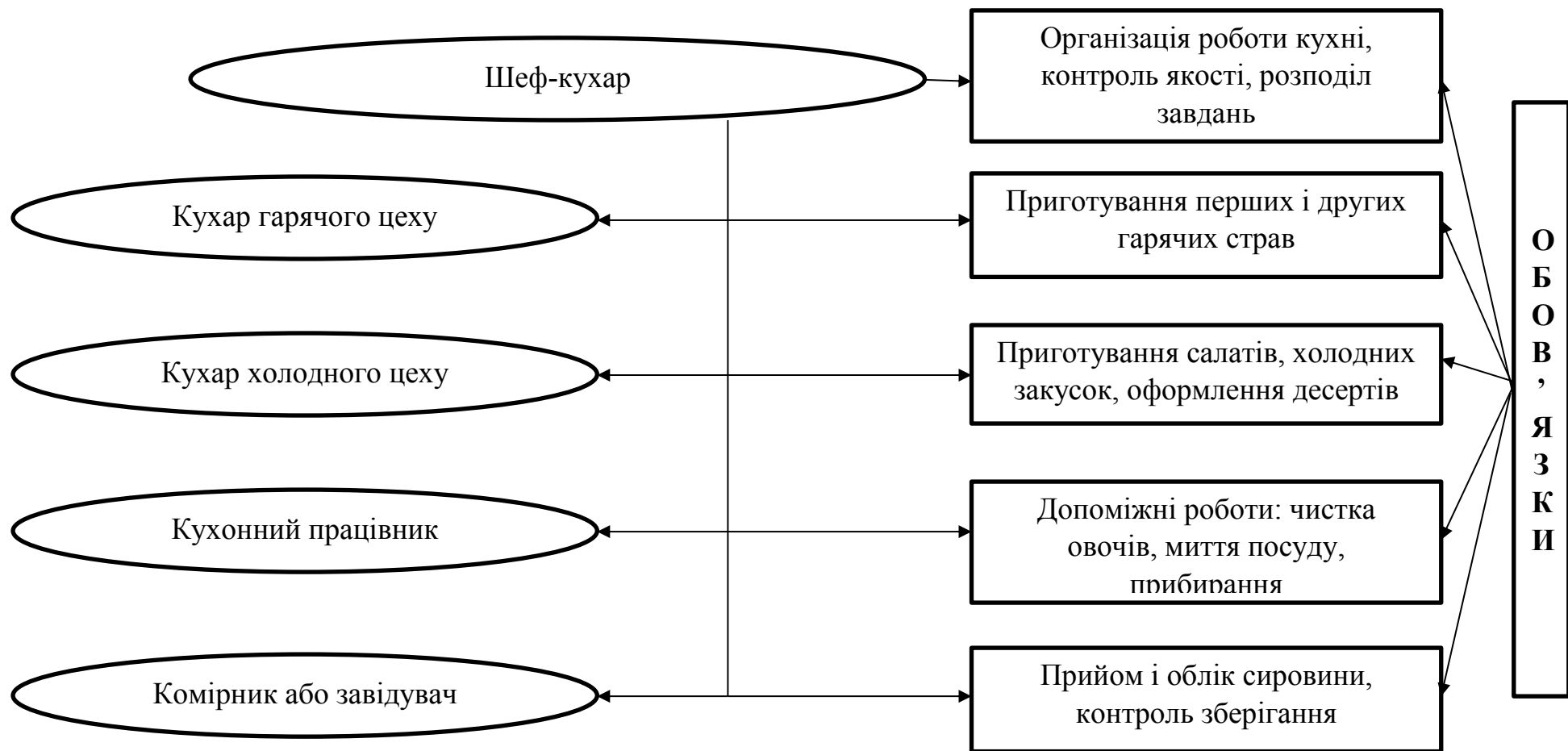


Рис.2.2. Посади та функції працівників у виробничому приміщенні ресторану «Файно»

Ресторан активно веде проектну маркетингову діяльність: розробка брендованої продукції, участь у фестивалях, організація майстер-класів та етнічних вечорів. Окремо ведеться партнерська діяльність з туристичними агентствами, готелями та культурними установами.

Проектна й технологічна діяльність ресторану української кухні є комплексною системою, яка поєднує збереження національних традицій з вимогами сучасного ресторанного бізнесу. Успішна реалізація таких концептів сприяє відродженню кулінарної спадщини, розвитку туризму та формуванню культурної ідентичності.

2.3 Характеристика технологічного процесу виробництва ресторанної продукції у ресторані «Файно»

Технологічний процес виробництва ресторанної продукції – це сукупність послідовних дій із перетворення сировини на готові кулінарні вироби або напої, які відповідають вимогам якості, безпеки, естетики та органолептики. Цей процес є основою виробничої діяльності ресторану і залежить від типу закладу, обраної концепції, обсягу виробництва та рівня технічного оснащення.

Проведено аналіз технологічного процесу виробництва ресторанної продукції у досліджуваному ресторані «Файно». З отриманих даних бачимо, що у організації роботи виділено шість ключових напрямків:

1. Постачання та приймання сировини:
 - Укладання договорів з постачальниками.
 - Приймання за якістю та кількістю.
 - Вхідний контроль (зовнішній вигляд, термін придатності, відповідність сертифікатам якості).
 - Зберігання продуктів у відповідних умовах (холодильні камери, сухі склади тощо).

2. Зберігання сировини:

- Розміщення сировини з урахуванням товарного сусідства.
- Дотримання температурних режимів і термінів зберігання.
- Систематичний контроль умов зберігання.

3. Первинне обробляння сировини:

- Миття, очищення, нарізання, зняття шкірки, видалення кісток.
- Для м'яса – обвалювання, жилкування; для риби – потрошіння,

пластування.

- Для овочів – очищення, нарізання відповідно до типу страви.

4. Теплове обробляння:

- Варіння, тушкування, смаження, запікання, гриль, парування.
- Використання сучасного обладнання: конвекційні печі,

пароконвектомати, фритюрниці, мультиварки.

- Застосування комбінованих методів обробки для поліпшення смакових властивостей і збереження корисних речовин.

5. Презентація продукції:

- Збір компонентів страви згідно з технологічною картою.
- Врахування естетики: колір, текстура, об'єм, гармонія інгредієнтів.
- Використання гарнірів, соусів, зелені для подачі.

6. Подавання готової продукції:

- Гаряча страва — подається за температури +65–75 °С, холодна - + 8–14 °С.

- Подача в підігрітому посуді або спеціальних лотках.
- Відповідність стандартам ваги, смаку, зовнішнього вигляду.

У роботі кухні дотримуються певних принципів, що забезпечує сталу якість, економію ресурсів, дотримання стандартів та корпоративної культури. Принципи роботи кухні зображено схематично на рисунку 2.3.



Рис. 2.3. Принципи роботи виробничого приміщення ресторану «Файно»

Враховуючи напрямки та принципи роботи виробничого приміщення ресторану «Файно», можемо виділити і функції технологічного процесу, які забезпечують результативність та продуктивність виробничих процесів (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

**Суть етапів технологічного процесу виробництва ресторанної
продукції у ресторані «Файно»**

№	Етап технологічного процесу	Характеристика
1	<i>Постачання та приймання сировини</i>	Оцінка якості, кількості, перевірка документів, відповідність стандартам
2	<i>Зберігання сировини</i>	Дотримання умов зберігання (температура, вологість, товарне сусідство)
3	<i>Первинне оброблення сировини</i>	Миття, очищення, обвалювання, жилкування, подрібнення та інші підготовчі операції
4	<i>Теплове оброблення</i>	Варіння, смаження, тушкування, запікання тощо, згідно технологічних карт
5	<i>Компонування та оформлення страв</i>	Збір компонентів у готову страву, декорування, підготовка до подачі
6	<i>Подача готової продукції</i>	Контроль температури, естетики, дотримання стандартів якості

Технологічний процес у ресторані — це структурована система, яка охоплює весь ланцюг дій: від постачання продуктів до подачі готової продукції гостю. Ефективність цього процесу напряду впливає на якість страв, задоволення клієнтів, прибутковість та репутацію закладу.

РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З ГАРБУЗА У РЕСТОРАНИ «ФАЙНО»

3.1 Обґрунтування рецептурного складу нової технології ресторанної продукції з гарбуза

Розробка нових страв із гарбуза для ресторанного бізнесу є перспективним напрямом завдяки високій поживній цінності, доступності та унікальним органолептичним властивостям цього овочу.

Гарбу́з (*Cucurbita*) – родова назва рослин з родини гарбузових. Однорічна трав'яниста рослина з повзучим стеблом, п'ятилопатовими листками та великими жовтими квітками. Вирощують її на городах і баштанах.

В умовах України вирощують три види гарбуза – звичайний, великоплідний (або волоський) та мускатний. У кулінарії гарбуз має широке застосування у автентичних рецептурах. Сьогодні, відповідно до тенденцій розвитку харчових технологій, зокрема ресторанних технологій, знову стає популярним використання гарбуза як корисної та дешевої локальної сировини. Гарбуз є універсальним інгредієнтом завдяки нейтральному смаку, та легкому запаху, а часом і без нього. У рецептурах ресторанної продукції використовують м'якоть гарбуза, насіння цілий рік та квіти по сезону. Таке широке застосування формує у цього овочу високу популярність серед інших локальних овочів (морква, буряк, кабачок, броколі).

Гарбуз має високу харчову та біологічну цінності, різноманітний ряд мікроелементів та вітамінів. Докладний опис харчової цінності подано у таблиці 3.1 (дані можуть незначно змінюватися залежно від сорту гарбуза та умов вирощування).

Таблиця 3.1

Харчова та біологічна цінність гарбуза

Показник	Кількість (на 100 г)
Калорійність:	26 ккал
Біологічна цінність:	
Білки	1.0 г
Жири	0,1 г
Вуглеводи	6,5 г
Харчові волокна (клітковина)	0,5–1,1 г
Вода	91–92 г
Вітамінний склад:	
Вітамін А (бета-каротин)	426 мкг ($\approx 53\%$ добової норми)
Вітамін С	9.0 мг
Вітамін Е	1,1 мг
Мікроелементний склад:	
Калій	340 мг
Кальцій	21 мг
Фосфор	44 мг
Магній	12 мг
Залізо	0,8 мг

На рисунку 3.1 зображено порівняльну діаграму, що показує рівень біологічно активних речовин та антиоксидантної активності гарбуза у порівнянні з іншими популярними овочами.

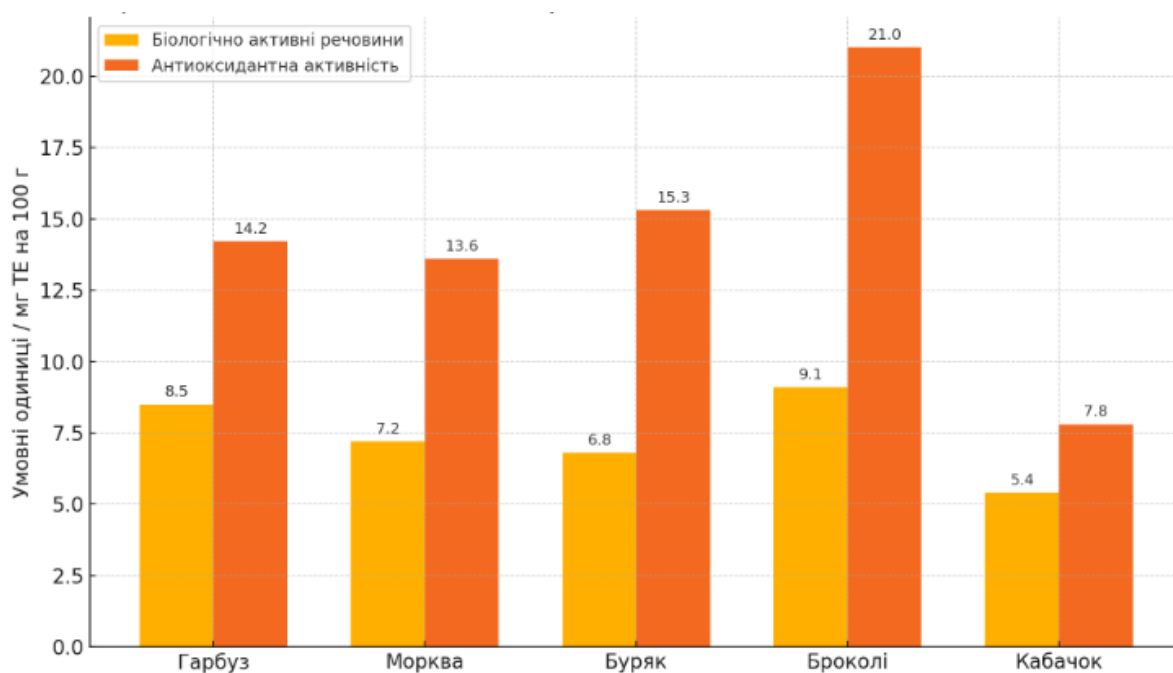


Рис. 3.1. Порівняння рівня біологічно активних речовин та антиоксидантної активності гарбуза з популярними локальними овочами

Як видно, гарбуз має високий рівень біоактивних речовин та достойну антиоксидантну активність, поступаючись лише броколі.

Також варто звернути увагу на порівняння вмісту мінералів у гарбузі з іншими популярними овочами (рис.3.2).

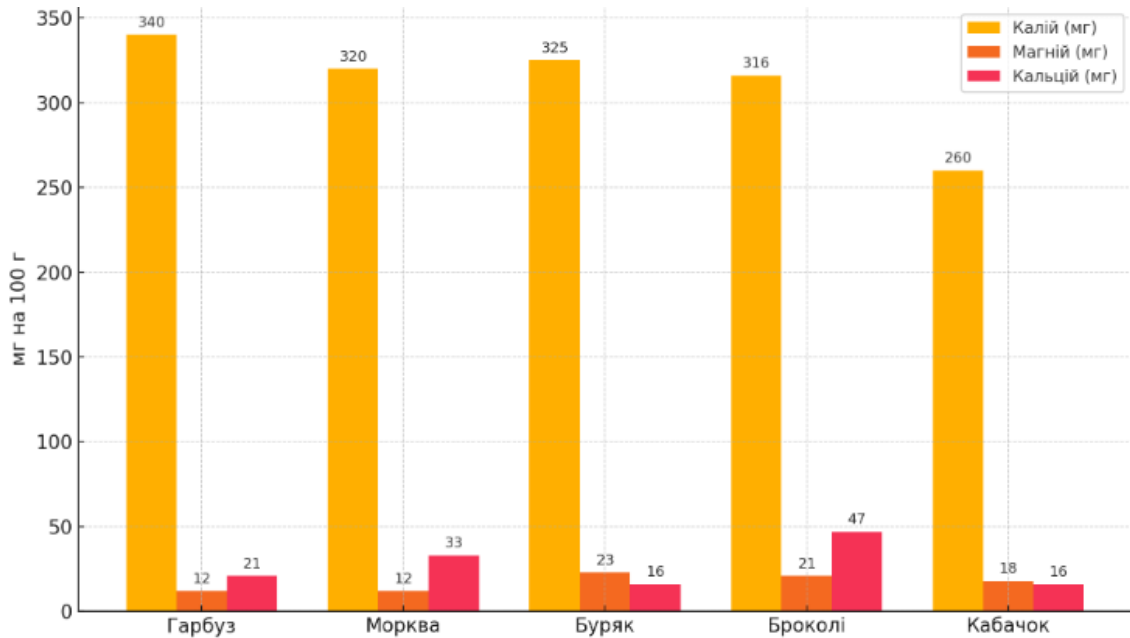


Рис. 3.2. Порівняння вмісту мінералів (калію, магнію та кальцію) в гарбузі та популярних овочах

Гарбуз має один із найвищих показників калію, що важливо для серцево-судинної системи, а також помірні рівні магнію і кальцію.

Враховуючи вище обґрунтовану цінність гарбуза як сировини для ресторанної продукції, вважаємо, що варто широко використовувати його та віддати йому належне місце в українській сучасній кухні.

При розробці рецептури страв із гарбуза враховуються такі аспекти:

Смакові властивості – поєднання ніжного, солодкуватого смаку гарбуза з іншими інгредієнтами.

Харчова цінність – збалансований склад білків, жирів і вуглеводів.

Естетична привабливість – яскравий колір гарбуза робить страви візуально привабливими.

Технологічність – вибір технологій приготування (запікання, варіння, су-від, карамелізація тощо).

Сезонність та доступність – використання локального гарбуза як основного компонента.

У кваліфікаційній роботі пропонуємо варіанти нових страв з гарбуза. А саме крем-суп, гарячу страву з гарбуза запеченого, десерт «Тарта з карамелізованим гарбузом».

Суп-пюре з кокосовими вершками відноситься до страв без глютену та без лактози. Є універсальною стравою не тільки для спеціального харчування а й для гостей різних груп, котрі люблять експериментувати смаки та урізноманітнювати свій раціон. Обґрунтування рецептури супу-пюре (табл.3.2).

Таблиця 3.2

Обґрунтування рецептури

«Крем-суп із гарбуза з кокосовими вершками»

Інгредієнти	Вміст у страві у %	Функції у страві
Основний інгредієнт: гарбуз, картопля	65%	- Забезпечує приємну текстуру, солодкуватий смак, насичений колір. - Є джерелом бета-каротину та клітковини.
Рідка основа: кокосові вершки	20%	- Надає вершковій консистенції без використання молочних продуктів. - Підходить для веганського меню.
Цибуля та морква	10%	- Підсилюють аромат і смак страви, додаючи солодкуваті та пікантні нотки.
Спеції та зелень	5%	- Мускатний горіх, імбир, сіль, перець – покращують смак та аромат. - Свіжа зелень (кінза або базилік) додає яскравого аромату.
Додаткові інгредієнти (за потреби)		- Гарбузове насіння для декору та текстурного контрасту. - Грінки або карамелізовані горіхи для підвищення гастрономічної цінності.

Опис етапів технологічного процесу

- Гарбуз запікається для посилення його смаку, картопля відварюється.
- Овочі обсмажуються для карамелізації цукрів, що покращує смак.

- Всі компоненти подрібнюються та емульгуються для отримання гладкої текстури.
- Страва подається гарячою, декорується насінням або зеленню.

Запечений гарбуз із бринзою, горіхами та медово-гірчичним соусом – це гаряча страва, яка вдало поєднує локальну сировину з елементами сучасної кухні. Її рецептурний склад спрямований на збагачення раціону корисними речовинами, збереження природного смаку овочів і створення гармонійного смакового балансу, що робить цю страву популярною у ресторанному меню. Обґрунтування рецептурного складу другої гарячої страви (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

Обґрунтування рецептури
«Запечений гарбуз із бринзою, медово-гірчичним соусом та
горіхами»

Інгредієнти	Вміст у страві у %	Функції у страві
Основна сировина – гарбуз	60–70%	- Гарбуз виступає головним компонентом страви завдяки своїм чудовим смаковим властивостям, ніжній текстурі та насиченому кольору. - Під час запікання карамелізуються природні цукри гарбуза, що підсилює його аромат і надає солодко-пряного смаку. - Є джерелом вітамінів А, С, Е, клітковини, антиоксидантів, калію та інших корисних мікроелементів.
Бринза	10–15%	- Контрастує з солодкуватим гарбузом солоним, кисломолочним смаком. - Містить білки, кальцій і пробіотики, що підвищують харчову цінність страви. - Добре плавиться, але зберігає форму, створюючи приємну текстурну різноманітність.

закінчення табл.3.3

Волоські горіхи	5–7%	- Надають хрусткої текстури, приємного горіхового аромату й збагачують страву ненасиченими жирними кислотами та білками. - Добре поєднуються з гарбузом, особливо після легкого обсмаження.
Медово-гірчичний соус	5–10%	Складається з: - Меду – для підсилення природної солодкості гарбуза. - Гірчиці – додає пікантності, підкреслює загальний смаковий баланс. - Оливкової олії – як джерело здорових жирів та основа соусу. - Лимонного соку – для легкого кислинкового відтінку.
Прянощі та ароматизатори		- Сіль і чорний перець – базові регулятори смаку. - Тим'ян, розмарин або чебрець – надають аромату та підкреслюють осінній характер страви.

Опис етапів технологічного процесу

- Гарбуз нарізають скибками або кубиками, злегка змащують оливковою олією й запікають при 180–200 °С до м'якості та легкої карамелізації.

- Наприкінці до гарбуза додають бринзу й запікають ще кілька хвилин до легкого плавлення сиру.

- Перед подаванням страву поливають соусом і посипають горіхами.

Тарт із карамелізованим гарбузом і рисом – це десерт, що поєднує прості інгредієнти. Він є прикладом ефективного використання локальних овочів у сучасній ресторанній продукції, має високу харчову цінність, привабливий вигляд та відповідає сучасним тенденціям здорового та вегетаріанського харчування. Обґрунтування рецептурного складу другої гарячої страви (табл. 3.4).

Обґрунтування рецептури
«Тарт із карамелізованим гарбузом і рисом»

Інгредієнти	Вміст у страві у %	Функції у страві
Сабле з мигдалевого борошна: масло вершкове, борошно пшеничне, борошно мигдалеве, сіль, пудра цукрова, яйця	40–50%	- Основа десерту, хрумка структура, джерело вуглеводів. - Збереження форми десерту, визначення меж десерту
Карамелізований гарбуз: гарбуз, лимонний сік (концентрат), ванільний цукор, пюре гарбузове	10–15%	- Основний інгредієнт десерту. - Під час температурного оброблення карамелізуються природні цукри гарбуза, що підсилює його аромат і надає солодко-пряного смаку. - Є джерелом вітамінів А, С, Е, клітковини, антиоксидантів, калію та інших корисних мікроелементів.
Мус з рисової каші: крупа рисова, вода, молоко, вершки 30%, цукор, желатинова маса, білий шоколад	25–30%	- Кремова структура. - Надає вершковій консистенції без використання молочних продуктів. - Дзеркальне покриття десерту - Фіксація округлої форми десерту. - Формування зовнішнього вигляду десерту.
Гарбузове кюлі: гарбузове пюре, лимонний сік, пектин NH, гарбуз	5–10%	- Напіврідка структура - Кислий смак, яскравий колір. - Джерело каротину та вітаміну С. - Джерело водонерозсинної клітковини.
Додаткові інгредієнти		- Насіння гарбуза – декор десерту та джерело мікроелементів, підвищення харчової цінності. - Кондитерське золото – прикрашальний елемент.

Опис етапів технологічного процесу

- Виробляють сабле з мигдалевого борошна. Інгредієнти перетирають до однорідної маси. Далі в тісто додають яйця і знову ретельно вимішуємо.

Формують тарту в перфорованих кільцях, випікають 10 хвилин при температурі 180 °С.

- Гарбуз нарізати кубиком, запекти 5-7 хвилин при температурі 180 °С, додати лимонний сік, продовжити карамелізувати. Додати спеції.

- В'язку рисову кашу з молоком та цукром вилити на шоколад з желатиновою масою та перебити блендером, цю масу вводять у збиті вершки, розливають мус по формах (рекомендуємо круглі, у вигляді кола) заморожують.

- Всі інгредієнти для кюлі доводять до кипіння, охолоджують.

- Випечену тарту з сабле заповнюють карамелізованим гарбузом, зверху викладають мус. Декорують.

Рецептура ресторанної продукції на основі гарбуза базується на принципах смакової збалансованості, користі для здоров'я, доступності інгредієнтів і сучасних гастрономічних тенденцій. Використання гарбуза дозволяє створювати унікальні страви, які відповідають запитам здорового харчування та сезонності, що підвищує їхню популярність у закладах ресторанного господарства.

3.2 Проєкт технологічної документації на виробництво нової ресторанної продукції з гарбуза

У підрозділі 3.2 розробляємо проєкт технологічної документації на виробництво «Крем-суп з гарбуза з кокосовими вершками», «Запечений гарбуз із бринзою, медово-гірчичним соусом та горіхами», «Тарта з карамелізованим гарбузом і рисом».

Технологічна картка № 1
на страву
«Крем-суп з гарбуза з кокосовими вершками»

№	Назва сировини	Набір на 1 порцію	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Гарбуз	180	150
2	Картопля	60	50
3	Цибуля ріпчаста	25	20
4	Морква	30	25
5	Часник	5	3
6	Кокосові вершки	—	60
7	Вода	—	150
8	Олія оливкова	—	5
9	Сіль	—	2
10	Перець чорний мелений		0,01
11	Гарбузове насіння (для подавання)	—	10
12	Зелень кропу	—	2
	Вихід	—	250

Технологія приготування

Гарбуз, картоплю, моркву очищають і нарізають кубиками. Цибулю нарізають дрібним кубиком, часник подрібнюють.

У каструлі з товстим дном на олії пасерують цибулю до прозорості, додають моркву, часник, обсмажують 1–2 хвилини.

Додають гарбуз та картоплю. Заливають водою, доводять до кипіння, варять на повільному вогні до м'якості овочів приблизно 15–20 хв.

Знімають з вогню, перебивають блендером до однорідної кремової консистенції. Додають кокосові вершки, перемішують. При необхідності – доводять до кипіння ще раз, але не кип'ятять. Солять і перчать за смаком.

Подають гарячим, прикрасивши зеленню, насінням гарбуза та краплями кокосових вершків.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: суп поданий у супниці, прикрашений зеленню, насінням гарбуза та краплями кокосового молока.

Консистенція: однорідна, кремоподібна

Колір: яскраво-помаранчевий

Смак: ніжний, з легкою солодкістю гарбуза, вершковим присмаком кокосу.

Аромат: овочевий, з пряними нотами.

Технологічна схема виробництва страви «Крем-суп з гарбуза з кокосовим молоком» подається на рис.3.3.

Таблиця 3.6

Технологічна картка № 2
на страву
«Запечений гарбуз із бринзою, медово-гірчичним соусом та
горіхами»

№	Назва сировини	Набір на 1 порцію	
		Брутто, г	Брутто, г
1	Гарбуз	275	200
2	Бринза	-	50
3	Ядра волоських горіхів	-	20
4	Мед	-	10
5	Гірчиця зерниста	-	10
6	Олія оливкова	-	25
7	Сіль	-	2
8	Чорний перець мелений	-	0,01
9	Часник	2,2	2
10	Свіжий розмарин	-	2
	Вихід	-	300

Технологія приготування

Гарбуз очистити від шкірки та насіння, нарізати на середні скибочки. Злегка змастити оливковою олією, посолити та поперчити, додати часник. Викласти скибочки гарбуза на деко, вистелене пергаментом. Розігріти духовку до 180°C. Запекати гарбуз протягом 25-30 хвилин, поки він не стане м'яким і золотистим. Під час запікання можна перевертати скибочки для рівномірного запікання. Коли гарбуз готовий посипати подрібненою бринзою і запекти до розплавлення та легкого зарум'янення.

Приготування медово-гірчичного соусу: змішати мед, гірчицю, оливкову олію, сіль і перець за смаком. Добре перемішати до однорідної консистенції.

Волоські горіхи подрібнити ножем або легенько подрібнити в блендері. Можна підсушити їх на сухій пательні, щоб вони стали більш ароматними.

Готовий запечений гарбуз з бринзою викласти на тарілку, посипати подрібненими горіхами, полити медово-гірчичним соусом і прикрасити розмарином. Подавати гарячим як основну страву, можна також використовувати як гарнір.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: страва подана на тарілці, задекорована. Гарбуз зберігає форму, бринза вміру розтеклася.

Консистенція: горіхи хрумкі, решта компонентів м'які.

Колір: гарбуз – яскраво-помаранчевий, бринза – біла з жовтим відтінком, на поверхні поодинокі рум'яні круги.

Смак: ніжний, з легкою солодкістю гарбуза, вершковим присмаком бринзи, вміру солений.

Аромат: печеного гарбуза, приємний молочний, з пряними нотами.

Технологічна схема виробництва страви «Запечений гарбуз із бринзою, медово-гірчичним соусом та горіхами» подається на рис. 3.4.

Таблиця 3.7

Технологічна картка № 3
на виріб «Тарта з карамелізованим гарбузом і рисом»

№	Найменування сировини	Маса в натурі на 100 порцій, кг
	Сабле з мигдалевого борошна н/ф	
1.	Масло вершкове	0,9
2.	Борошно пшеничне	2,106
3.	Борошно мигдалеве	0,27
4.	Сіль	3,6
5.	Пудра цукрова	0,216
6.	Яйця	0,288
	Карамелізований гарбуз н/ф	
7.	Гарбуз	1,08
8.	Цукор	0,9
9.	Лимонний сік (концентрат)	0,09
10.	Ванільний цукор	10
11.	Пюре гарбузове	0,9
	Мус з рисової каші н/ф	
12.	Крупа рисова	0,504
13.	Вода	1,152
14.	Маса звареної рисової каші*	1,44
15.	Молоко	0,9
16.	Вершки 30%	0,828
17.	Цукор	2,52
18.	Желатинова маса	0,198
19.	Білий шоколад	0,36
	Гарбузове кюлі н/ф	
20.	Гарбузове пюре	0,594
21.	Лимонний сік	0,011
22.	Пектин NH	0,018
23.	Гарбуз	0,252
24.	Цукор	0,180
	Для оформлення:	
25.	Насіння гарбузове (обчищене)	0,306
	Вихід однієї порції	130 г
	Вихід	100х0,13=13 кг

Технологія приготування

Сабле з мигдалевого борошна. Холодне масло нарізаємо невеликими кубиками, додаємо борошно пшеничне та мигдалеве, сіль та цукрову пудру і

все ретельно перетираємо до однорідної маси. Далі в тісто додаємо яйця і знову ретельно вимішуємо. Після чого тісто розкатуємо між двома листами пергаменту, приблизно 3 мм товщиною та кладемо в холодильник для охолодження. Далі формуємо тарту в перфорованих кільцях, випікаємо 10 хвилин при температурі 180 °С.

Карамелізований гарбуз. Проводимо первинне обробляння гарбуза, нарізаємо кубиком, запікаємо 5-7 хвилин при температурі 180 °С. Далі змішуємо пюре гарбузове, гарбуз кубиком та лимонний сік. Цукор розплавлюємо до карамелі, всипаємо в гарбузову масу і проварюємо до розчинення цукру та карамелізації гарбуза. За смаком можна додати спеції та прянощі (корицю, мускатний горіх, коріандр) не більше 1 г в суміші.

Мус з рисової каші. Варимо в'язку рисову кашу та проварюємо в молоці 7-10 хвилин, додаємо цукор та проварюємо ще 2 хв. Вершки збиваємо до пишної маси. Рисову кашу з молоком та цукром виливаємо на шоколад з желатиновою масою та перебиваємо блендером, цю масу вводимо у збиті вершки та вимішуємо, розливаємо по формах (рекомендуємо круглі, у вигляді кола) і кладемо в морозильну камеру для повного замороження.

Гарбузове кюлі. Проводимо первинне обробляння гарбуза та нарізаємо дрібними кубиками. Всі інгредієнти змішуємо разом та доводимо до кипіння.

Випечену тарту з сабле заповнюємо карамелізованим гарбузом, зверху викладаємо мус з рисової. Декоруємо гарбузовим кюлі та насінням із гарбуза.

Технологічна схема виробництва страви «Тарта з карамелізованим гарбузом і рисом» подається на рис. 3.5- 3.9.

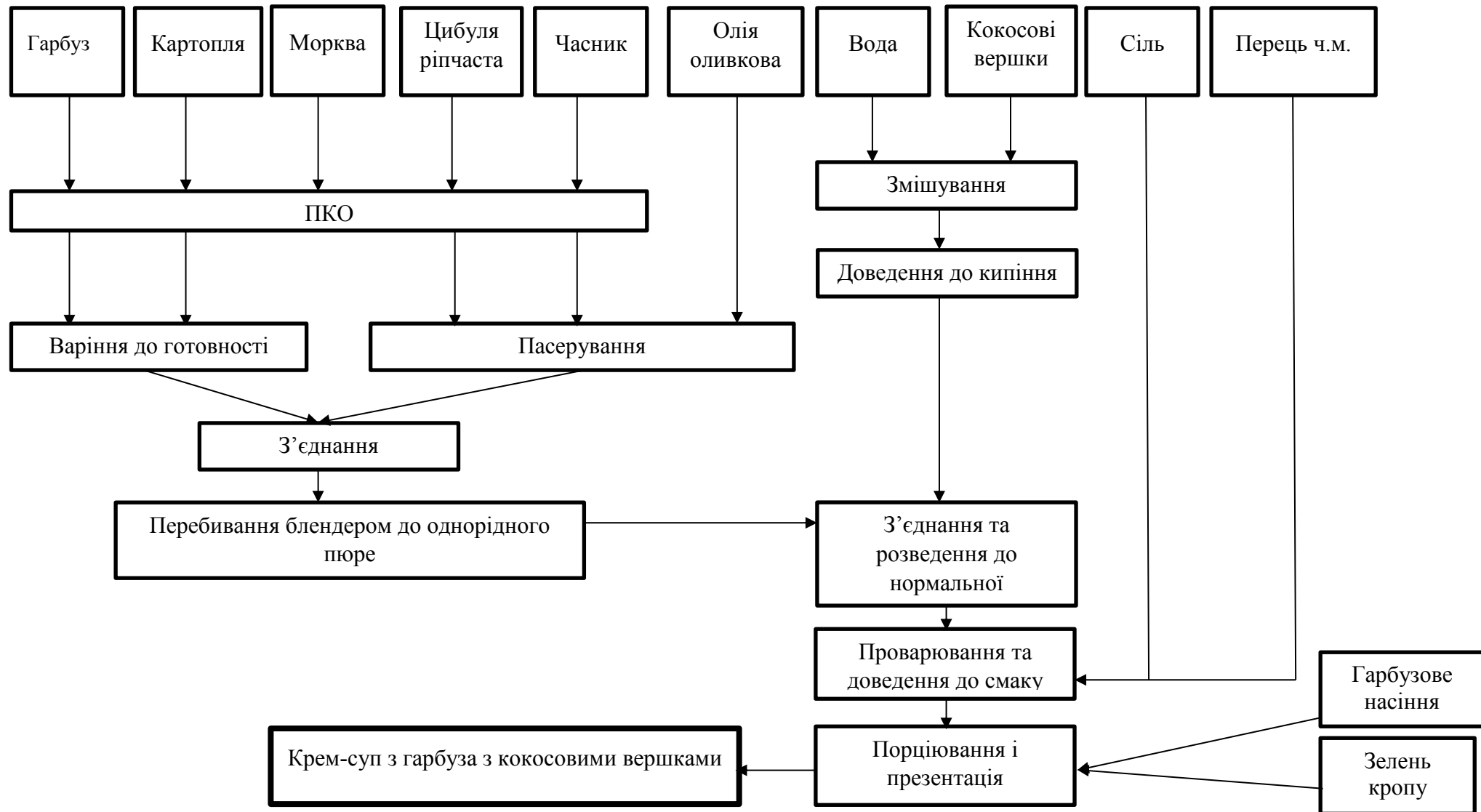


Рис. 3.3. Технологічна схема виробництва трави «Крем-суп з гарбуза з кокосовими вершками»

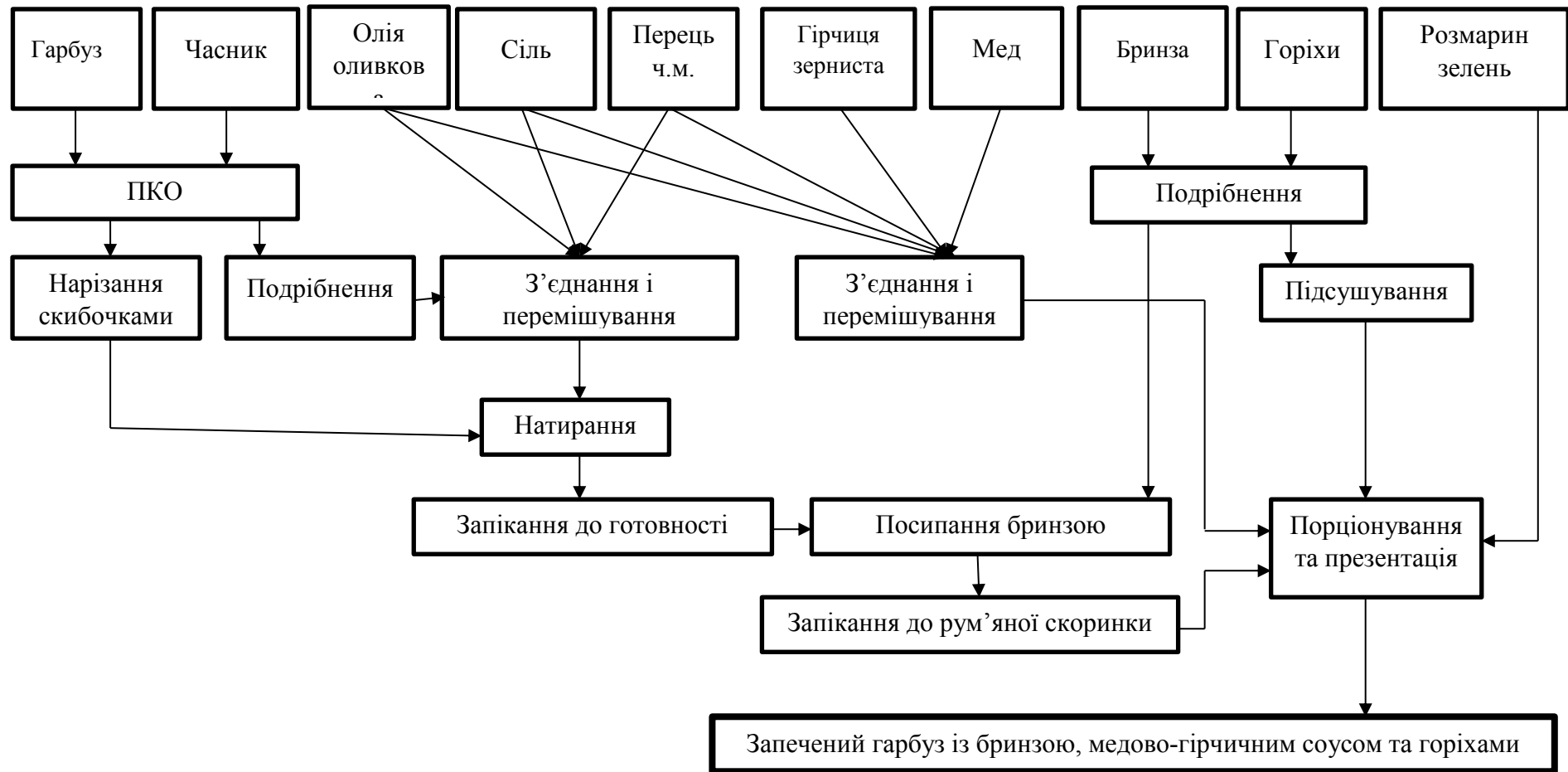


Рис. 3.4. Технологічна схема виробництва страви «Запечений гарбуз із бринзою, медово-гірничним соусом та горіхами»

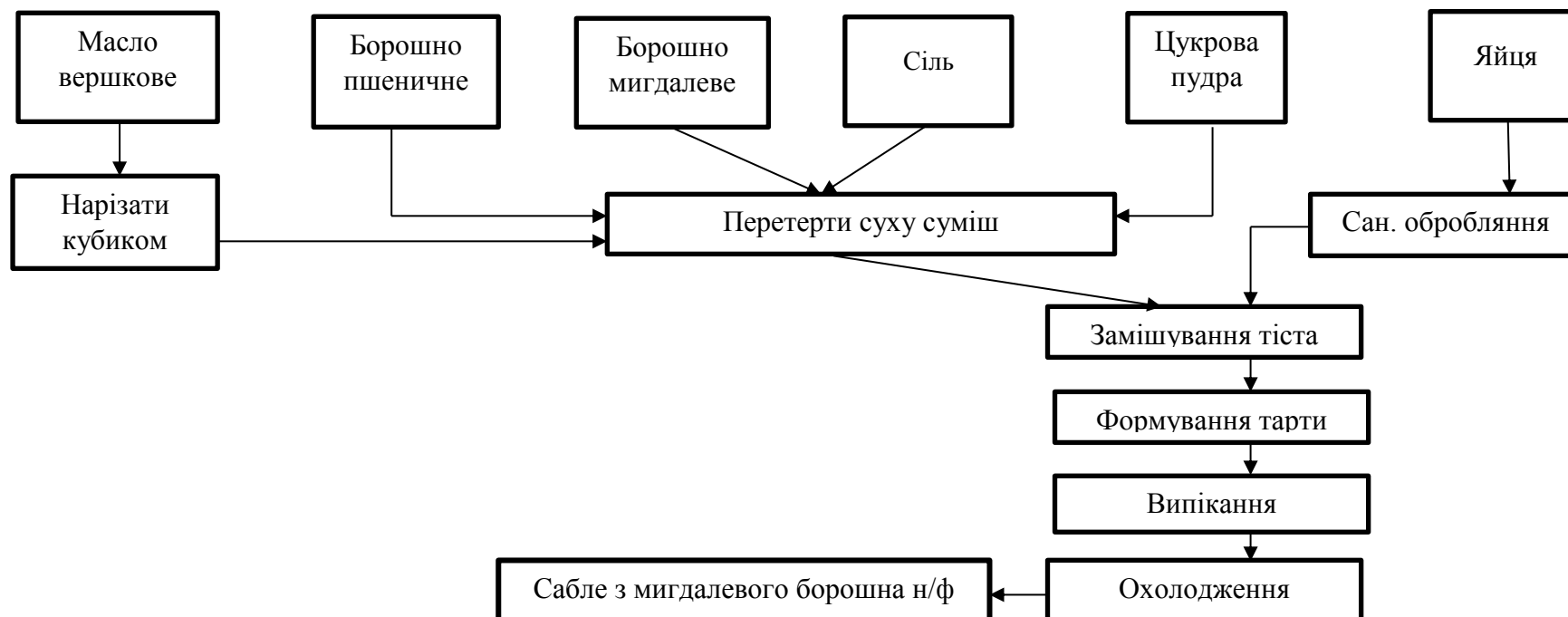


Рис. 3.5. Технологічна схема виробництва н/ф «Сабле з мигдалевого борошна»

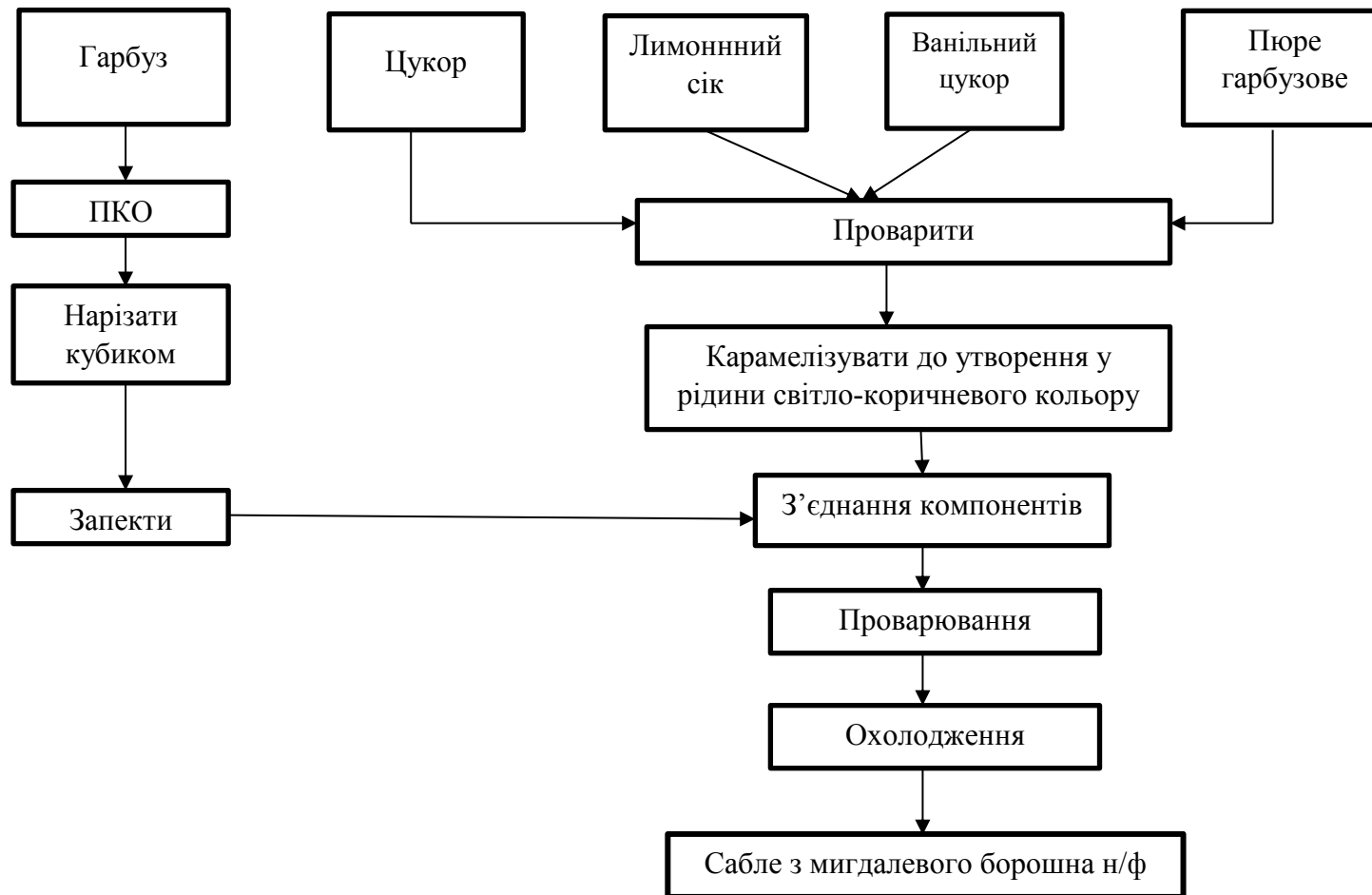


Рис. 3.6. Технологічна схема виробництва н/ф «Карамелізований гарбуз»

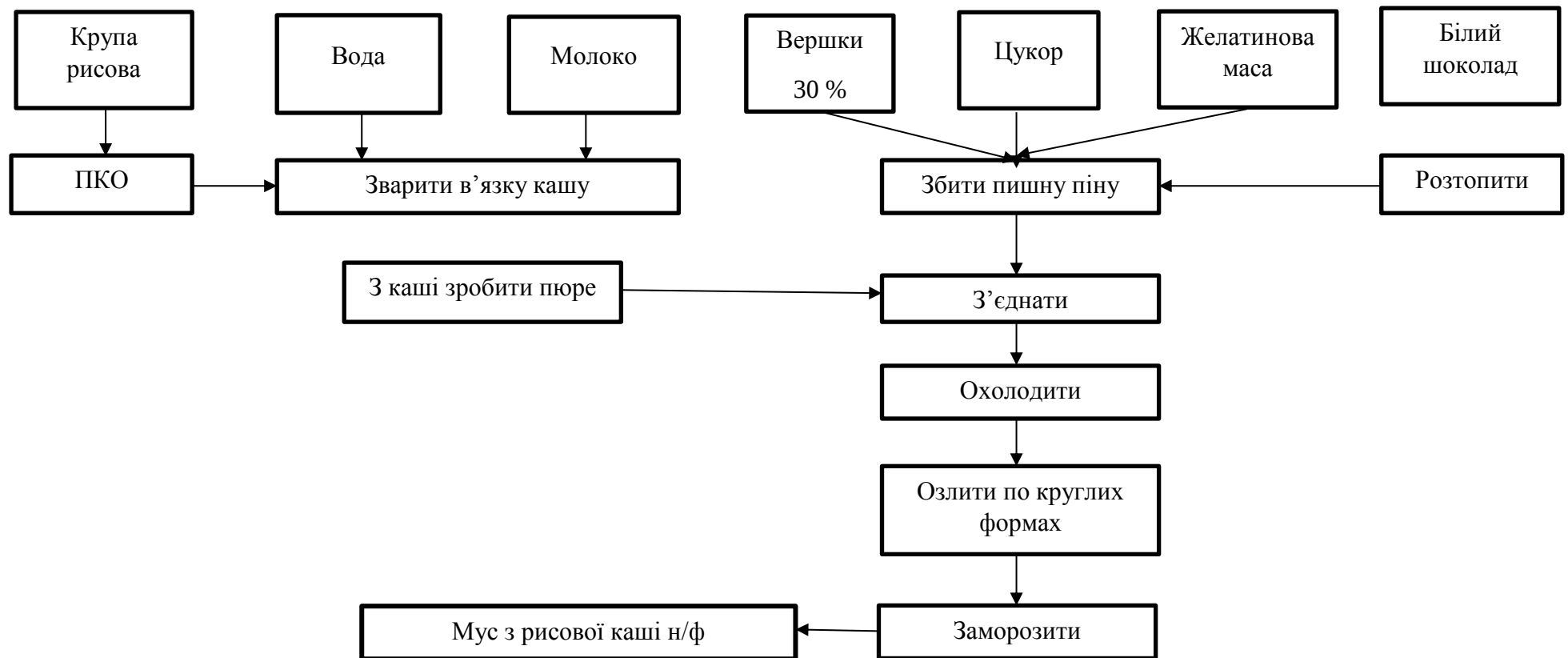


Рис. 3.7. Технологічна схема виробництва н/ф «Мус з рисової каші»

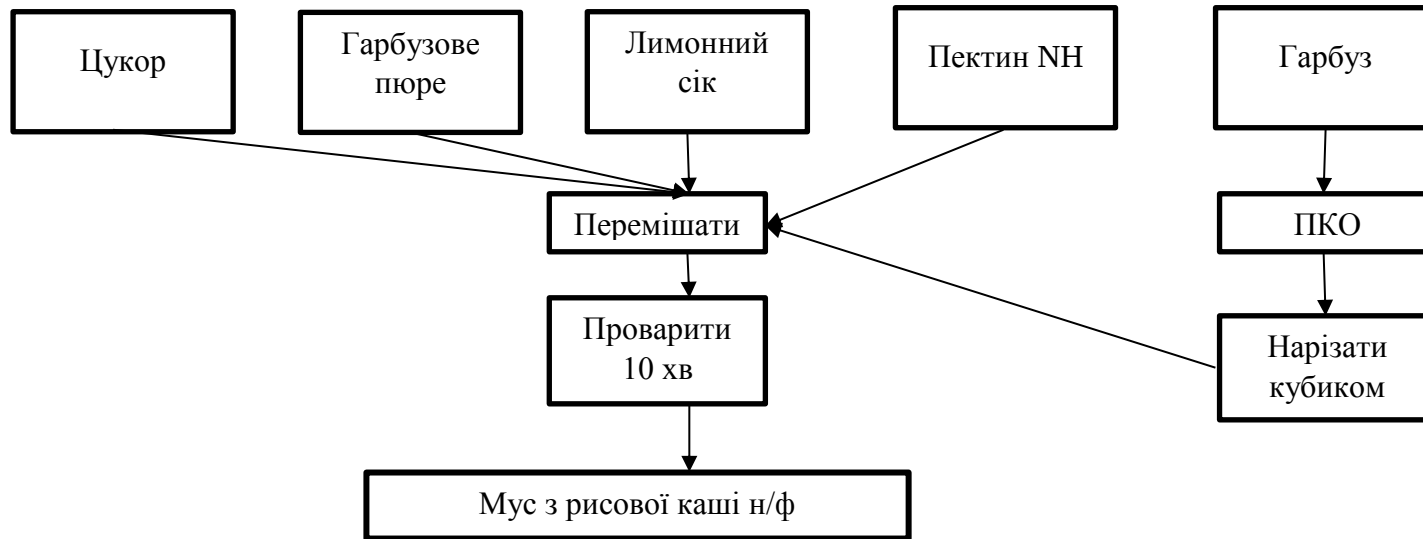
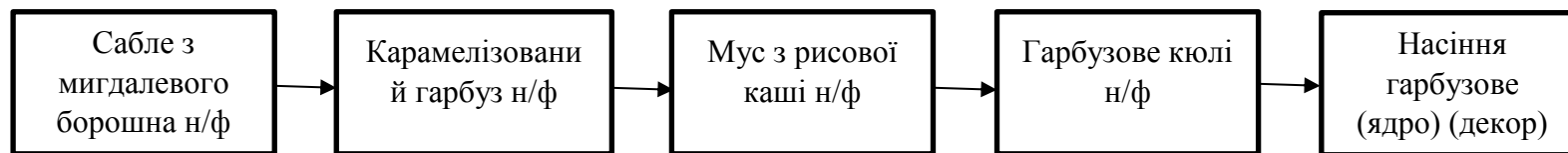


Рис. 3.8. Технологічна схема виробництва н/ф «Гарбузове кюлі»

Рис. 3.9. Технологічна схема формування страви «Тарта з карамелізованим гарбузом і рисом»



3.3 Оновлення асортименту та організація виробництва ресторанної продукції з гарбуза у ресторані «Файно»

Розроблені нові ресторанный продукції «Крем-суп з гарбуза з кокосовими вершками», «Запечений гарбуз із бринзою, медово-гірчичним соусом та горіхами», «Тарта з карамелізованим гарбузом і рисом» пропонуємо впровадити у меню ресторану «Файно». Для цього проводимо аналіз асортименту перших страв, других страв та десертів.

Перші страви представлені наступним асортиментом: борщ, бограч, капуста, юшка грибна, бульйон курячий.

Другі страви: котлети по-київськи з картопляним книшем, теляча щока томлена у винному соусі із картопляним пюре, Качина ніжка з баношем та соусом з гогодзів, філе лосося з картопляним пюре, Ббусин обід, банош 4 сири, паста по-гуцульськи, банош по-панськи, деруни (з лососем, з куркою), голубці на кремі з цвітної капусти, Моц добра риба (короп), пструг з лісовими грибами, лісові гриби в сметані, відбивна куряча.

Десерти: начинка «Чорна баба», сирники традиційні, чорнослив фарширований горіхами зі згущеним молоком, горіховий пиріг.

Таким чином бачимо, що у групі перших страв відсутня позиція супів-пюре чи супів-кремів і немає першої страви функціонального призначення, тому впровадження страви «Крем-суп з гарбуза з кокосовими вершками» є перспективним, оскільки вона є безлактозною та безглютеновою.

У групі гарячих страв відсутні страви з гарбуза. Враховуючи те, що гарбуз локальний продукт та популярний інгредієнт української кухні, то вважаємо необхідним введення страви «Запечений гарбуз із бринзою, медово-гірчичним соусом та горіхами» у меню досліджуваного ресторану.

Десерти у ресторані «Файно» різноманітні, але «Тарта з карамелізованим гарбузом і рисом» цілком заслуговує на місце у меню закладу. Цей десерт є реконструйованим та сформований з відомих класичних страв «Гарбуз печений», «Каша рисова», «Гарбузове варення»,

тому він має автентичне значення в українській кухні та заслуговує на популяризацію.

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

Результати прогнозування добової динаміки попиту ресторану «Файно» на 100 місць представлено в табл. 3.5.

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

Таблиця 3.5

Прогнозована добова динаміка попиту ресторану «Файно»

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

Для визначення кількості страв і виробів, які повинні реалізовуватися у ресторані, використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп

страв та прогнозовану кількість споживачів, які відвідуватимуть заклад у максимально завантажені години дня. Для закладу ресторанного господарства загальна кількість страв визначається за коефіцієнтом споживання окремих груп страв.

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

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

Розрахунок прогнозованої кількості страв зводимо в табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Прогнозована кількість страв у ресторані «Файно»

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

Таким чином бачимо, що у ресторані «Файно» в день потрібно виготовляти супів 199 порцій, других страв овочевих 179 порцій і десертів 598 порцій.

Розроблені нові страви пропонуємо вводити в меню і реалізувати в тестовому режимі. І для цього плануємо їх виробництво у кількості 25 % від загальної кількості страв по кожній групі.

Отже, «Крем-суп з гарбуза з кокосовими вершками» - 50 порцій, «Запечений гарбуз із бринзою, медово-гірчичним соусом та горіхами» - 45 порцій, «Тарта з карамелізованим гарбузом і рисом» - 150 порцій.

Технологічний процес виробництва даних страв не потребує окремого устаткування і буде здійснюватися в умовах вже існуючих виробничих потужностей.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Сучасні заклади ресторанного бізнесу орієнтується на тренди здорового харчування, екологічної свідомості та локального виробництва. Використання вітчизняних локальних овочів у технологіях ресторанної продукції є важливим напрямом розвитку гастрономії, оскільки сприяє підтримці місцевих виробників, збереженню автентичних смакових традицій та забезпеченню споживачів якісними і свіжими інгредієнтами. Крім того, використання локальних овочів позитивно впливає на економіку регіону, зменшує витрати на транспортування продукції та знижує екологічне навантаження. У зв'язку з цим вирішення проблеми здорового харчування стає важливим завданням для науковців та молодих фахівців сфери харчування, які можуть сприяти цьому шляхом створення нових рецептур та технологій продуктів з підвищеною біологічною цінністю для закладів ресторанного господарства.

Одним із перспективних напрямів у створенні збагачених харчових продуктів є використання нетрадиційної місцевої сировини, що є джерелом біологічно активних речовин і добре засвоюється організмом українців. Однією з таких сировинних культур є гарбуз – однорічна трав'яниста рослина, багата на корисні нутрієнти.

Для дослідження обрали ресторан «Файно», який є одним із структурних підрозділів однойменної мережі та одним із популярних закладів ресторанного господарства у м. Чернівці з української кухнею.

Розроблено нові ресторанні страви «Крем-суп з гарбуза з кокосовими вершками», «Запечений гарбуз із бринзою, медово-гірчичним соусом та горіхами», «Тарта з карамелізованим гарбузом і рисом» та обґрунтовано їх впровадження у меню ресторану «Файно».

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

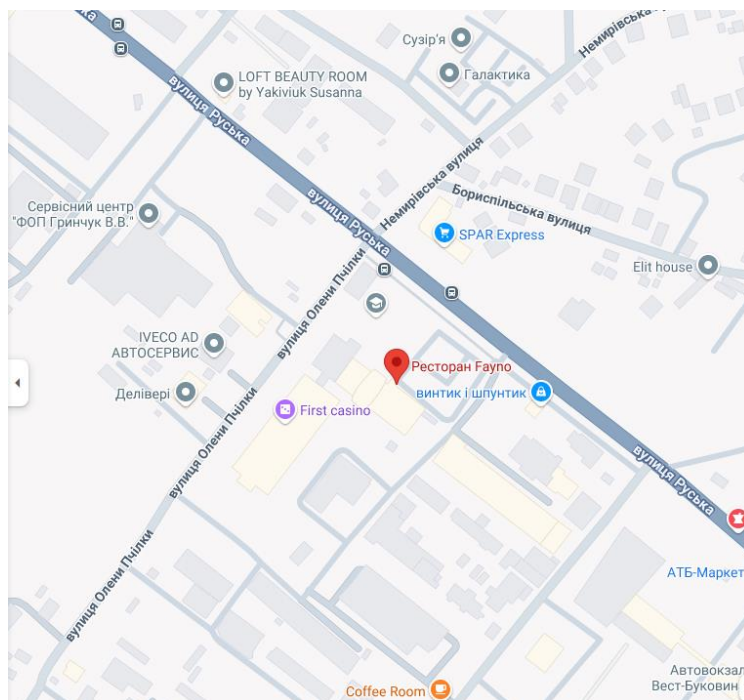
1. Божко Л. М., Кравченко Т. О. Технологія приготування їжі з основами товарознавства. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 400 с.
2. Тихомирова Г. М. Українська національна кухня: традиції, технології, рецепти. Київ : Арій, 2017. 256 с.
3. Маковецька Н. Я. Українська кухня: традиції харчування. Львів : Афіша, 2014. 192 с.
4. Мельник І. Г. Основи кулінарної майстерності. Харків : ФОП Панов А. М., 2020. 342 с.
5. ДСТУ 4281:2004. Послуги громадського харчування. Терміни та визначення понять. Офіційне видання.
6. Паска М. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. І.Боберського, 2022. 212 с.
7. Ніколаєнко С. М., Коломоець Т. М. Технологія продукції ресторанного господарства. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 310 с.
8. Маркова О. М. Страви української кухні з овочів та молочних продуктів: традиції та сучасність // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. 2022. № 2 (82).
9. Ковальчук І. В. Використання гарбуза в харчовій промисловості // Вісник аграрної науки. 2021. № 6.
10. Задорожна Н. О. Харчова цінність гарбуза та можливості його використання в кулінарії/ Технології харчових продуктів і ресторанного сервісу. 2020. № 3.
11. Офіційний сайт Українського інституту харчових технологій URL: <https://uit.gov.ua> (дата звернення: 20.05.2025).
12. Електронна бібліотека кулінарних рецептів української кухні URL: <https://ukrainian-recipes.com> (дата звернення: 20.05.2025).
13. Сайт мережі ресторанів «Файно». URL: <https://fayno.rest/chernivtsi-ruska> (дата звернення: 26.05.2025).

14. Технологічні розрахунки при проектування ЗРГ. URL: <https://studfile.net/preview/5437190/> (дата звернення: 28.05.2025).
15. Акіменко О. В., Гаврилюк Н. В. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 224 с.
16. Дубініна Д. М., Мельник Ю. В. Тенденції розвитку ресторанного господарства в умовах цифровізації // Наукові праці НУХТ. 2022. № 28. С. 63–69.
17. Ковальова Л. М. Інноваційна діяльність у сфері послуг ресторанного бізнесу. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2021. 186 с.
18. Олійник О. Ю. Сучасні підходи до впровадження інновацій у сфері ресторанного сервісу // Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства. 2021. № 225. С. 79–83.
19. Тимофєєва О. О. Інноваційні стратегії розвитку підприємств ресторанного господарства. Дніпро : ДДАЕУ, 2020. 148 с.
20. Ніколаєнко С. М., Коломєєць Т. М. Технологія продукції ресторанного господарства. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 310 с.
21. Гречанюк І. О. Використання технології sous-vide як інноваційного підходу в ресторанному виробництві // Готельно-ресторанний бізнес: інновації та розвиток. 2021. № 4. С. 12–16.
22. Близнюк О. В. Інновації у сфері безконтактного обслуговування в закладах ресторанного господарства // Технології харчових продуктів і ресторанного сервісу. 2022. № 2. С. 41–45.
23. Офіційний сайт Державної служби статистики України. URL: <https://www.ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 23.05.2025).
24. Food Service Innovation. Trends and Best Practices. URL: <https://www.foodserviceinnovation.com> (дата звернення: 29.05.2025).

ДОДАТОК

Додаток А

Локація ресторану «Файно»



Додаток Б

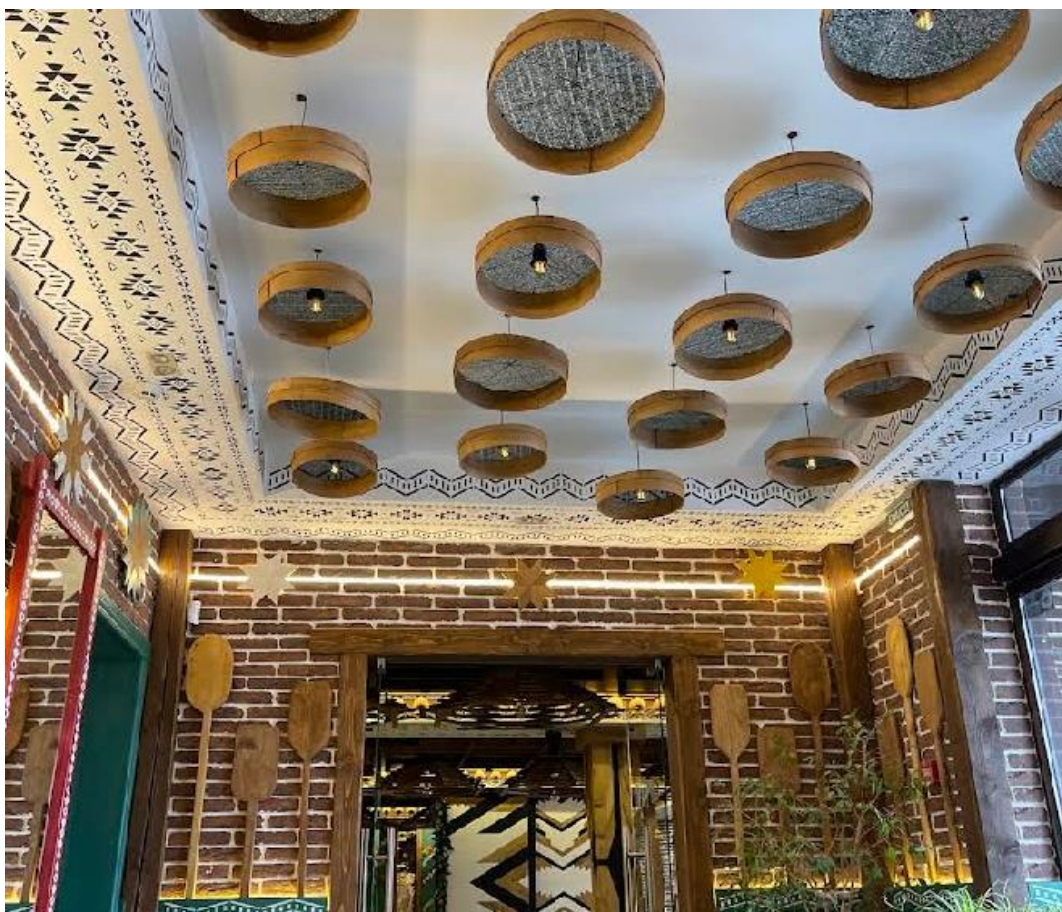
Інтер'єр ресторану «Файно»





Додаток В

Освітлення ресторану «Файно»



Додаток Г

Тематичні елементи

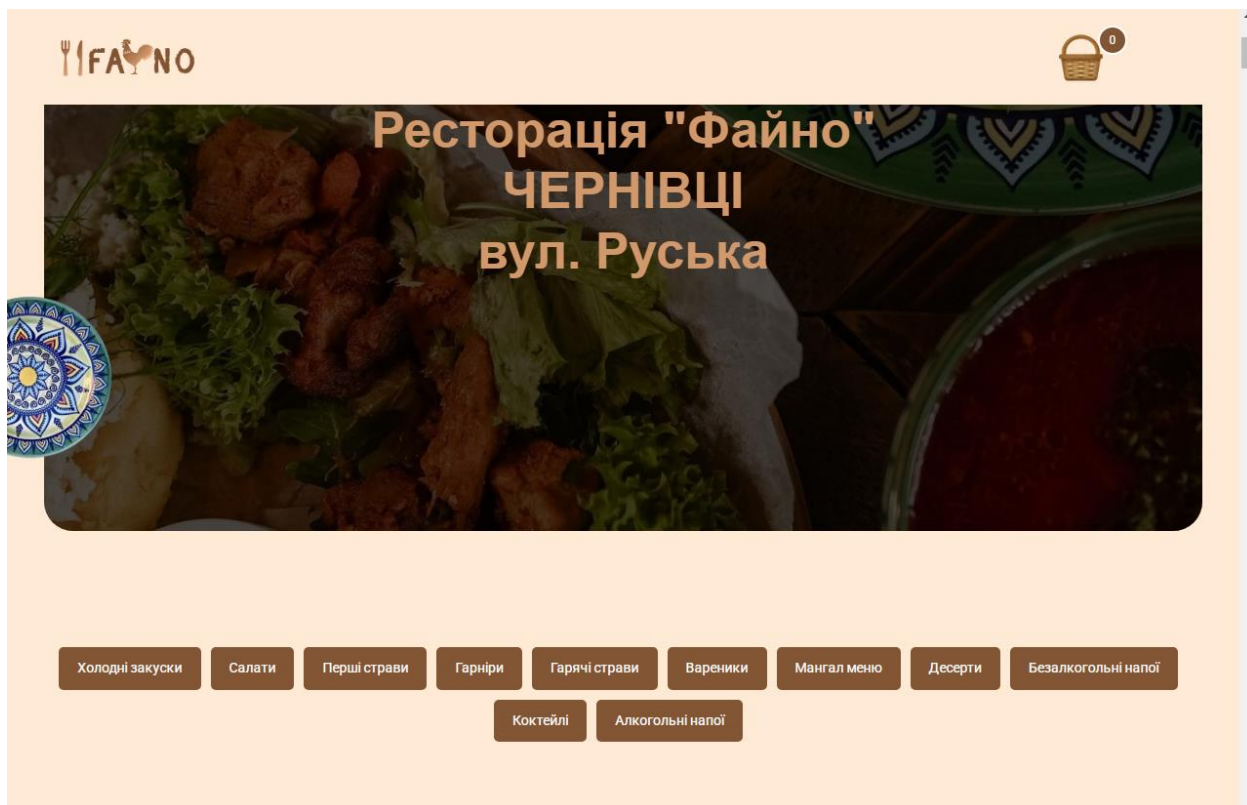


Додаток Д

Зона для дітей і майстер-класів



Додаток Е



Додаток Є

Одяг персоналу



Символ ресторанів «Файно»

