ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «**Удосконалення десертів із сезонних фруктів Буковини»**
на матеріалах ресторану концерт-холу **«Flora Club»**

Студента 3 курсу, 320 групи,
галузі знань 18 «Виробництво
та технології»
спеціальності 181 «Харчові
технології»
Освітньої програми «Харчові
технології» _____ Плачінти Максима
Віталійовича

Науковий керівник роботи
докт. техн. наук, професор _____ Кравченко Михайло
Федорович

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент _____ Паламарек Каріна Вікторівна

Чернівці
2026

ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Харчові технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____Каріна ПАЛАМАРЕК

«04» листопада 2025 р.

ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувачеві

Плачінті Максиму Віталійовичу

1. Тема кваліфікаційної роботи:
Удосконалення десертів із сезонних фруктів Буковини на матеріалах ресторану концерт-холу «Flora Club»

Затверджена наказом директора від «09» жовтня 2025 р. № 257.
2. Строк здачі здобувачем закінченої роботи: 30 січня 2026 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: розроблення технологій крафтових десертів із сезонних фруктів Буковини та обґрунтувати можливості їх упровадження у виробництво ресторану концерт-холу «Flora Club».
Об'єкт дослідження: технологія десертів із сезонних фруктів Буковини.
Предмет дослідження: ресторан концерт-холу «Flora Club», желейний десерт «Буковинський сад» та тарт-десерт «Слива & яблуко Буковини», якість, органолептичні властивості крафтових десертів із сезонних фруктів Буковини.

4. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)
Вступ
Розділ 1. Технологічні основи виробництва десертів
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо сучасних технологій десертів
1.2. Обґрунтування параметрів виробництва десертів у закладах ресторанного господарства України та світу
Розділ 2. Дослідження технологій десертів та організація їх виробництва у ресторані концерт-холі «Flora Club» м. Чернівці

2.1. Характеристика ресторану «Flora Club»
2.2. Аналіз виробничої та технологічної діяльності закладу
2.3. Організація процесу приготування та реалізації десертів у закладі «Flora Club»
Розділ 3. Рекомендації, спрямовані на вдосконалення технологій десертів із сезонних фруктів Буковини у ресторані «Flora Club» м. Чернівці
3.1. Удосконалення та впровадження технології десертів із використанням сезонних фруктів Буковини
3.2. Якість та поживна цінність розроблених десертів
Висновки та пропозиції
Список використаних джерел
Додатки

5. Календарний план виконання роботи:

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	**Терміни виконання етапів роботи**	
		за планом	фактично
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи	09.10. - 28.10.2025	28.10.2025
2	Оформлення і затвердження завдання на кваліфікаційну роботу	04.11.2025	04.11.2025
3	Збір та обробка інформаційних матеріалів для написання кваліфікаційної роботи	05.11.2025 – 14.01.2026	14.01.2026
4	Підготовка тез за результатами дослідження	15.01.-19.01.2026	19.01.2026
5	Оформлення 1 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог	20.01.-21.01.2026	21.01.2026
6	Оформлення 2 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог	22.01. – 26.01.2026	26.01.2026
7	Оформлення 3 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог	27.01. – 29.01.2026	29.01.2026
8	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру та перевірку плагіату	30.01.2026 – 06.02.2026	30.01.2026
9	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	23.02.2026	23.02.2026

6. Дата видачі завдання: 04 листопада 2025 року

Керівник кваліфікаційної роботи ———————— *Михайло КРАВЧЕНКО*

Завдання прийняв до виконання *Максим ПЛАЧІНТА*
здобувач

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

У кваліфікаційній роботі здобувач Максим Плачінта розглянув актуальну на сучасному етапі тему, яка стосується удосконалення технологій десертів із сезонних фруктів Буковини у діяльність діючого ресторану «Flora Club» у м. Чернівці. Зміст роботи відповідає обраній темі. За результатами роботи зроблені відповідні висновки та наведені конкретні рекомендації і пропозиції. Позитивними рисами роботи є системність та послідовність викладання матеріалу. Завдання, що були поставлені в кваліфікаційній роботі, здобувачем вирішені в повному обсязі, тема розкрита досить глибоко. Робота відповідає всім вимогам, написана грамотно і логічно вибудована. Усі стандарти з її оформлення дотримані. Кваліфікаційна робота допускається до захисту та заслуговує на позитивну оцінку.

Керівник кваліфікаційної роботи _____
(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Плачінти Максима Віталійовича може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри _____ *Каріна ПАЛАМАРЕК*

«____» _____ 20___ р.

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Студента **Плачінти Максима Віталійовича**
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема роботи: Удосконалення десертів із сезонних фруктів Буковини на матеріалах ресторану концерт-холу «Flora Club»

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано кваліфікаційну роботу на тему: «Удосконалення десертів із сезонних фруктів Буковини на матеріалах ресторану концерт-холу «Flora Club», яка містить три розділи: Розділ 1. Технологічні основи виробництва десертів, Розділ 2. Дослідження технологій десертів та організація їх виробництва у ресторані концерт-холі «Flora Club» м. Чернівці, Розділ 3. Рекомендації, спрямовані на вдосконалення технологій десертів із сезонних фруктів Буковини у ресторані «Flora Club» м. Чернівці.

У розділі «Технологічні основи виробництва десертів» проведено аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій різних видів десертів та обґрунтовано параметри їх виробництва у закладах ресторанного господарства України та світу.

В розділі 2 надано загальну характеристику закладу ресторанного господарства «Flora Club» м. Чернівці, проаналізовано технологічну і проєктну діяльність досліджуваного підприємства та організовано виробництво технології десертів з використанням сезонних фруктів Буковини.

В розділі 3 розроблено технологію мусово-желейного десерту «Буковинський сад» у склянці та тарт-десерт «Слива & яблуко Буковини» з гречаним сабле та медово-горіховий штрейзель, оновлено концептуальне меню та виробничу програму, підібрано технологічне устаткування закладу ресторанного господарства «Flora Club» м. Чернівці..

Кваліфікаційна робота викладена на 46 сторінках та містить 15 таблиць і 4 рисунка, 2 додатка.

The summary

In accordance with the topic and objectives, a qualification thesis entitled “Improvement of Desserts Using Seasonal Fruits of Bukovyna Based on the Materials of the Concert Hall Restaurant ‘Flora Club’” was completed. The thesis consists of three chapters: Chapter 1. Technological Fundamentals of Dessert Production; Chapter 2. Study of Dessert Technologies and Organization of Their Production at the Concert Hall Restaurant ‘Flora Club’ in Chernivtsi; Chapter 3. Recommendations Aimed at Improving Dessert Technologies Using Seasonal Fruits of Bukovyna at the Restaurant ‘Flora Club’ in Chernivtsi.

In Chapter 1, “Technological Fundamentals of Dessert Production,” an analytical review of the literature on existing technologies of various types of desserts was conducted, and the production parameters for their manufacture in restaurant establishments in Ukraine and worldwide were substantiated.

Chapter 2 provides a general characterization of the restaurant establishment “Flora Club” in Chernivtsi, analyzes the technological and project activities of the studied enterprise, and organizes the production of dessert technologies using seasonal fruits of Bukovyna.

In Chapter 3, the technology of the mousse–jelly dessert “Bukovynian Garden” served in a glass and the tart dessert “Plum & Apple of Bukovyna” with buckwheat sablé and honey–nut streusel was developed. The conceptual menu and production program were updated, and the technological equipment for the restaurant establishment “Flora Club” in Chernivtsi was selected.

The qualification work is presented on 46 pages, an information card and contains 15 tables and 4 figures, 2 appendices.

ЗМІСТ

ВСТУП…… 3

РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА ДЕСЕРТІВ…… 5

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо сучасних технологій десертів…….…….. 5

1.2. Обґрунтування параметрів виробництва десертів у закладах ресторанного господарства України та світу…….. 10

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ДЕСЕРТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ КОНЦЕРТ-ХОЛІ «FLORA CLUB» М. ЧЕРНІВЦІ…… 13

2.1. Характеристика ресторану «Flora Club»……..... 13

2.2. Аналіз виробничої та технологічної діяльності закладу……. 19

2.3. Організація процесу приготування та реалізації десертів у закладі «Flora Club»…… 25

РОЗДІЛ 3. РЕКОМЕНДАЦІЇ, СПРЯМОВАНІ НА ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ДЕСЕРТІВ ІЗ СЕЗОННИХ ФРУКТІВ БУКОВИНИ У РЕСТОРАНІ «FLORA CLUB» М. ЧЕРНІВЦІ…….. 30

3.1. Удосконалення та впровадження технології десертів із використанням сезонних фруктів Буковини……..…….. 30

3.2. Якість та поживна цінність розроблених десертів……. 35

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ…… 41

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ…… 43

ДОДАТКИ…… 47

ВСТУП

Актуальність теми. Сучасна ресторанна індустрія демонструє стійку тенденцію до розвитку концепцій локальності, сезонності, що обумовлено зростанням попиту споживачів на натуральні, екологічно чисті та унікальні гастрономічні продукти. Особливої актуальності ці тенденції набувають у регіонах із виразною харчовою ідентичністю, зокрема на Буковині, яка вирізняється багатством плодово-ягідних ресурсів, сприятливим кліматом та давніми кулінарними традиціями. Саме сезонні фрукти Буковинського краю – яблука, груші, сливи, абрикоси, ягоди – є основою для створення високоякісних крафтових десертів, що поєднують автентичність, оригінальність та харчову цінність.

У контексті розвитку регіональної гастрономії крафтові десерти стають не лише елементом меню, але й дієвим інструментом формування брендової ідентичності закладу, підвищення його конкурентоспроможності та привабливості серед туристів і місцевих гостей. Ресторан концерт-хол «Flora Club», як один із провідних гастрономічних майданчиків м. Чернівці, активно впроваджує сучасні кулінарні підходи та зацікавлений у створенні авторських десертів на основі локальної буковинської сировини. Це робить тему даної кваліфікаційної роботи надзвичайно практичною та актуальною.

Актуальність дослідження також обумовлена потребою зниження харчових відходів через раціональне використання сезонних фруктів, мінімальної кількості цукру та штучних добавок, що відповідає світовим трендам здорового харчування, zero-waste та sustainable gastronomy. Розробка авторських десертів із використанням сучасних технологічних прийомів — пектинових структур, фруктових пюре, дегідратації, мусових систем, желе на натуральних стабілізаторах — відкриває можливості для створення унікальних гастрономічних продуктів ресторану «Flora Club».

Мета кваліфікаційної роботи: розроблення технологій крафтових десертів із сезонних фруктів Буковини та обґрунтувати можливості їх упровадження у виробництво ресторану концерт-холу «Flora Club».

Об'єкт дослідження – технологія десертів із сезонних фруктів Буковини.

Предмет дослідження – ресторан концерт-холу «Flora Club», желейний десерт «Буковинський сад» та тарт-десерт «Слива & яблуко Буковини», якість, органолептичні властивості крафтових десертів із сезонних фруктів Буковини.

Завдання кваліфікаційної роботи:

- проаналізувати сучасні наукові та практичні підходи до створення крафтових десертів та використання сезонних фруктів у ресторанному виробництві;
- охарактеризувати фруктово-ягідні ресурси Буковини та оцінити їх технологічний потенціал;
- дослідити виробничо-технологічну діяльність ресторану «Flora Club» та визначити можливості впровадження нових десертів;
- розробити рецептури та технологічні карти крафтових десертів на основі сезонних фруктів регіону;
- провести органолептичну та якісну оцінку створених десертів;
- обґрунтувати економічну та маркетингову доцільність упровадження розроблених десертів у меню ресторану.

Таким чином, робота має як теоретичне, так і практичне значення, спрямована на збагачення асортименту ресторанної продукції, популяризацію локальних продуктів та розвиток гастрономічної культури Буковини.

РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ВИРОБНИЦТВА ДЕСЕРТІВ

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо сучасних технологій десертів

Розвиток індустрії HoReCa у світі та в Україні супроводжується активним впровадженням крафтових технологій, що передбачають малосерійне виробництво, індивідуалізацію рецептур, використання локальної сировини та високий рівень авторського підходу кухаря або кондитера. У працях українських дослідників крафтові технології розглядаються як одна з ключових ознак сучасних ресторанних технологій XXI століття, що підсилюють унікальність закладу й підвищують його конкурентоспроможність [1]. Розробка міждисциплінарних освітніх програм, орієнтованих на промислові та крафтові технології для HoReCa, підтверджує науковий та практичний інтерес до цього напрямку, зокрема в частині авторських десертів і локальної гастрономії [2].

У наукових джерелах крафтові десерти розглядаються як поєднання кількох трендів: здорове харчування, функціональність, локальність, zero-waste та емоційно-візуальна складова подачі. Автори наголошують, що технологія десертів є складним багатоступінчастим процесом, де критичне значення мають режими збивання, охолодження, желювання, структуроутворення, а також стабільність піно- та гелевих систем [3]. Саме тому багато сучасних робіт спрямовано на оптимізацію рецептур і режимів приготування десертів функціонального призначення.

Вагомий пласт сучасних досліджень присвячено створенню десертів оздоровчого та функціонального призначення шляхом заміни традиційного цукру, пшеничного борошна та тваринних жирів на більш цінні інгредієнти. Антоненко А. В. та ін. розробили технологію функціональних десертних страв, зокрема яблучного мусу з фруктозою та борошном кіноа, довівши можливість суттєвого зниження кількості легкозасвоюваних вуглеводів при збереженні високих органолептичних показників [4]. У подальшій роботі цих авторів запропоновано технологію функціональних десертних страв із використанням

рослинної сировини та апіпродуктів як джерела вітамінів, мінералів і харчових волокон, що дозволяє підвищити біологічну цінність мусів та желейних десертів [5].

Кравчук Н. досліджував удосконалення технології збивного десерту «Самбук яблучно-кизиловий» із використанням глюкозо-фруктозного сиропу. У роботі проаналізовано піноутворювальну здатність сиропу, його вплив на структуру та стійкість піни, визначено вітамінний склад і енергетичну цінність десерту, що дає підстави віднести його до оздоровчих страв [6]. Лабунська А. М. запропонувала технологію десерту типу самбуку із використанням жмиху льону, показавши, що вторинна сировина олієнасінної галузі може бути ефективним джерелом харчових волокон, білка та ліпідів у крафтових десертах [7].

Проблема використання плодово-овочевих побічних продуктів, зокрема яблучного порошку, розглянута у роботі Причини, де запропоновано застосування яблучного порошку в бісквітах і пряниках. Автор показує, що введення до 10 % такого порошку дозволяє підвищити вміст харчових волокон, природних антиоксидантів і органолептичну привабливість виробів [8]. Цей підхід безпосередньо корелює з концепцією крафтових десертів на основі сезонних фруктів, де важливо не лише використати свіжу сировину, а й продукти її переробки (пюре, порошки, пасти).

Окремий напрямок становлять дослідження молочно-ягідних десертів із функціональними властивостями. Антонюк І. Ю. та Медведєва А. О. вивчали якість морозива та десертів на основі молочно-сироваткової сировини й гарбуза, акцентуючи увагу на можливості зниження вмісту лактози та підвищення біологічної цінності шляхом введення рослинної сировини [9]. Біленька І., досліджуючи мус на основі топінамбура, показала, що використання нетрадиційної рослинної сировини потребує ретельного контролю ферментативної активності (поліфенолоксидази) та застосування попередньої обробки (наприклад, мікрохвильової), щоб уникнути потемніння та втрати якості [10].

Таким чином, українські наукові роботи демонструють кілька ключових тенденцій: заміна цукру на фруктозу, мед, поліоли; використання кіноа, льону, топінамбура, гарбуза, яблучного порошку; поєднання десертів із локальною плодово-ягідною сировиною. Це цілком узгоджується із завданням створення крафтових десертів із сезонних фруктів Буковини.

Міжнародна наукова література підтверджує, що десерти стають важливою платформою для реалізації концепції «functional foods». У праці, присвяченій стратегії «texture for taste», автори пропонують підхід до створення гелевих десертів, у яких функціональні компоненти (поліфеноли, біоактивні сполуки) інкапсулюються в «суспендованих гелевих пульпах», тоді як м’яка гелева матриця забезпечує бажане відчуття солодкості при зниженому вмісті цукру [11].

Дослідження британських вчених щодо створення функціонального десерту виключно на основі яблучного жому показало, що за рахунок оптимізації рецептури й режимів гелеутворення можна отримати продукт із високим вмістом харчових волокон і антиоксидантів, який є перспективним для використання в закладах ресторанного господарства [12]. Схожі результати отримано при використанні побічних продуктів гречки у рецептурах десертів типу шоколадного крему та ягідного мусу: введення гречаних компонентів підвищувало антиоксидантну активність і покращувало фізико-хімічні характеристики [13].

Czydłowska A. та співавтори розглядали зернові веганські десерти як носії біологічно активних речовин для споживачів, що дотримуються рослинної дієти. Автори показали, що поєднання рослинного білка, харчових волокон і пробіотичних культур у десертних продуктах може забезпечити значний нутрицевтичний потенціал [14]. У роботах, присвячених пробіотичним рослинним замороженим десертам, підкреслюється, що замороження дозволяє стабілізувати пробіотичні культури та зробити сезонні рослинні інгредієнти доступними протягом року [15].

Hosseinipour S. L. зі співавторами розробили низькокалорійний функціональний молочний десерт, збагачений інуліном і полідекстрозою, і показали, що за рахунок раціонального підбору стабілізаторів можливо досягти бажаної текстури, зберігши прийнятні органолептичні показники за одночасного зниження калорійності [16]. Інші автори аналізують роль функціональних десертів у менеджменті рівня холестерину, наголошуючи на значенні поліфенолів, розчинних волокон, колагену й рослинних екстрактів у складі десертних продуктів [17].

Отже, зарубіжні дослідження фокусуються на зменшенні вмісту цукру й жиру; підвищенні частки рослинних та побічних продуктів переробки; використанні пре- і пробіотиків, колагену, матча, поліфенольних екстрактів; інкапсулюванні функціональних інгредієнтів у гелевих і пінистих системах.

У формуванні сучасної ідеології крафтових десертів важливу роль відіграє молекулярна гастрономія. У фундаментальній роботі Баргема П. та співавт. описано фізико-хімічні принципи створення гелів, пін, емульсій і порошків, що використовуються для побудови складних текстур десертів [18]. Сучасні оглядові статті з молекулярної гастрономії акцентують увагу на застосуванні новітніх технологій (контроль температури, високий тиск, ультразвук, інноваційні стабілізатори) для формування принципово нових десертних структур [19, 20].

Окремий напрямок становить сферифікація — технологія, що дозволяє створювати кулеподібні гелі з рідким центром на основі натрію альгінату та кальцієвих солей. Нещодавні експериментальні роботи описують реологічні та гідродинамічні аспекти базової сферифікації для отримання стабільних «ікринок» із фруктових соків [21, 22]. У популярних практичних гайдах для шеф-кухарів зазначається, що поєднання сфер, пін, крихких карамельних структур і дегідратованих фруктових елементів дозволяє створювати десерти з виразним багаторівневим сенсорним профілем [23].

Важливим аспектом є також використання молекулярних технік для більш повного розкриття аромату та смаку фруктів — шляхом контрольованої

дегідратації, низькотемпературного приготування, гелеутворення на основі пектинів, агар-агару, желатину, ксантану тощо [18, 20]. У контексті крафтових десертів із сезонних фруктів Буковини такі технології відкривають можливості для створення інтенсивних фруктових гелів, чіпсів, пін та кремів без надлишкової кількості цукру.

Поряд із суто технологічними аспектами у літературі активно обговорюються маркетингові та концептуальні ідеї крафтових десертів. Дослідження щодо створення мікропідприємства з виробництва ремісничих десертів у м. Кіто (Еквадор) демонструє, що авторські десерти на основі локальної сировини можуть виступати ключовим елементом гастрономічного бренду території [24]. Огляди ринку відзначають зростання популярності ферментованих десертів (йогуртових, кефірних, на заквасках), що поєднують традиційні методи бродіння і сучасні дизайнерські рішення [25].

Окремо виділяють тренд «savory desserts» — десертів із використанням умамі-інгредієнтів (соєвий соус, місо, копчені компоненти), які створюють неочікувані смакові поєднання та розширюють межі класичної солодкої кухні [26]. Дослідження з фуд-пейрингу підкреслюють важливість науково обґрунтованого поєднання трав, спецій, фруктів і текстур для створення збалансованих крафтових десертів, які викликають яскраві сенсорні враження [27].

У професійних джерелах для індустрії гостинності наголошується, що десерти на основі свіжих фруктів та горіхів, доповнені сучасною подачею, залишаються ключовим елементом «елегантного десертного сервісу» й важливим критерієм оцінки рівня закладу [28]. Паралельно з цим розвивається цифровізація кондитерського виробництва: від 3D-друку тортових основ до впровадження цифрових платформ для оптимізації виробництва та індивідуалізації дизайну [29]. Такі технології не заперечують крафтовість, а, навпаки, дозволяють автоматизувати рутинні операції й сконцентрувати зусилля кондитера на творчій роботі з локальними інгредієнтами.

Отже, аналітичний огляд літератури дає змогу виділити кілька стратегічних напрямів розвитку сучасних технологій крафтових десертів:

- надання рецептурам функціональних властивостей за рахунок використання фруктових порошків, жомів, насіння (льон, кіноа, гречка), овочевої сировини (гарбуз, топінамбур), апіпродуктів, пре- та пробіотиків [4–5; 8–10; 12–18].
- зниження вмісту цукру та жиру шляхом використання фруктози, поліолів, меду, оптимізації текстури через гелеутворювачі й волокна [4; 11; 16];
- використання молекулярної гастрономії (гелі, сферіфікація, дегідратація) для формування складних текстур і багатошарового сенсорного сприйняття десертів [18–23];
- опора на локальну та сезонну сировину як важливу складову крафтовості та регіональної гастрономічної ідентичності [1–2; 8; 12; 24–25];
- інтеграція технологічних, маркетингових та дизайнерських рішень – десерт розглядається не лише як страва, а як елемент бренду закладу й інструмент позиціонування на ринку [2; 24; 26–29].

Водночас у проаналізованих джерелах недостатньо висвітлено питання системної розробки крафтових десертів саме на основі сезонних фруктів конкретного регіону (зокрема Буковини) у прив’язці до діяльності конкретного ресторану. Це формує наукову новизну для кваліфікаційної роботи, спрямованої на створення та впровадження авторських десертів із сезонних фруктів Буковини в меню ресторану концерт-холу «Flora Club».

1.2. Обґрунтування параметрів виробництва десертів у закладах ресторанного господарства України та світу

Виробництво десертів у сучасних закладах ресторанного господарства України та світу характеризується високим ступенем технологічної складності, гнучкістю та орієнтацією на індивідуалізацію продукту. Параметри

виробництва залежать від формату закладу, його концепції, сезонності сировини, рівня автоматизації та вимог до якості кінцевої продукції. Згідно з міжнародними дослідженнями, ключовими аспектами ефективної організації десертного виробництва є оптимізація рецептур, стандартизація технологічних режимів та використання новітніх методів структуроутворення [30].

В Україні останніми роками спостерігається суттєве зростання попиту на крафтові десерти, що виробляються малими партіями з урахуванням регіональної специфіки та локальної сировини. Дослідження українських науковців засвідчують, що споживачі віддають перевагу десертам з натуральних інгредієнтів, зниженою кількістю цукру, а також продуктам, які мають функціональні властивості (підвищений вміст харчових волокон, антиоксидантів, вітамінів) [31]. Такі тенденції зумовлюють необхідність адаптації параметрів виробництва, зокрема коригування температурних режимів, часу збивання, стабілізації піно- та гелевих систем, а також введення нових загусників і стабілізаторів природного походження.

Важливим параметром є температура під час виробництва мусових, желейних та кремових десертів. Зарубіжні дослідження показують, що оптимальні режими приготування мусових структур передбачають підтримання температури 18–22 °C на етапі формування піни, охолодження при 2–4 °C для стабілізації та контроль вологості зберігання [32]. Такі параметри дозволяють зберігати легкість текстури, рівномірність структури та стійкість форми. Для гелевих десертів базові параметри визначаються типом гелеутворювача: пектин потребує 85–95 °C для активації, агар — до 100 °C з наступним охолодженням до 35–40 °C для формування структури, желатин — набухання при 15–20 °C і розчинення при 55–60 °C [33]. Ці технологічні параметри визначають якість кінцевого виробу, його стабільність і прозорість гелю.

Міжнародна практика ресторанного бізнесу свідчить, що одним з основних напрямів розвитку є застосування *низькотемпературних технологій*. Метод су-від широко використовується для приготування фруктових компоте, кремів та конфітюрів з точним контролем температури (55–70 °C), що дозволяє

максимально зберегти ароматичні та біологічно активні речовини [34]. У поєднанні з дегідратацією при 40–60 °С створюються інноваційні десертні складові, такі як фруктові чіпси, концентровані пюре чи пастили, які активно використовуються у крафтовій кондитерській практиці.

Сучасні параметри виробництва крафтових десертів також передбачають активне використання технік молекулярної гастрономії. Сферефікація дозволяє отримувати кулі-гелі зі свіжих соків при взаємодії альгінату натрію (0,5–1,0 %) і кальцію (0,5–2,0 %), що надає десертам унікальну текстуру та ефект «рідкого центру» [35]. Піноутворення за допомогою соєвого лецитину або альбуміну, стабілізація піни ксантаном або гелланом підвищують структурну стійкість авторських десертів. При застосуванні методів флеш-заморожування параметри охолодження сягають –40 °С, що дозволяє миттєво стабілізувати форму і створити десерти з контрастною текстурою [36].

У світових дослідженнях значна увага приділяється стандартизації виробництва крафтових десертів. За даними FAO та міжнародних кулінарних асоціацій, оптимізоване виробництво десертів передбачає встановлення контрольних критичних точок щодо температури, вологості та кислотності, що дозволяє суттєво підвищити безпечність та якість продукції [37]. Особливу увагу приділяють контролю водоактивності готових десертів, оскільки вона впливає на термін зберігання: для мусів і кремів оптимальне значення aw = 0,92–0,96, для фруктових пастил — 0,65–0,75 [38].

У закладах ресторанного господарства України значна частина параметрів виробництва визначається локальною сировиною. Використання сезонних фруктів із регіонів Буковини — яблук, груш, слив, аґрусу, малини, смородини, обліпихи — вимагає врахування їх індивідуальних технологічних властивостей. Вміст пектину у яблуках дозволяє знижувати кількість желатину чи агару у рецептурах, тоді як висока кислотність вишні або смородини впливає на гелеутворення та необхідність корекції цукру або меду. За даними сучасних українських досліджень, оптимальні параметри використання фруктового пюре

у мусових десертах становлять 20–35 % масової частки, що забезпечує інтенсивний смак і стабільність структури без надмірної солодкості [39].

У міжнародній практиці виробництва десертів дедалі більше уваги приділяється sustainability-підходам: мінімізація відходів, вторинне використання плодово-овочевої сировини, zero-waste технології (використання шкірки, серцевини, жому). Згідно з трендовими звітами Global Dessert Market Analysis, саме крафтові десерти, створені на основі місцевих фруктів та із застосуванням zero-waste методів, є одним із сучасних сегментів ресторанного ринку [40].

Отже, параметри виробництва крафтових десертів визначаються:

– технологічними властивостями сировини;

– вибором структуроутворювачів;

– температурними режимами;

– рівнем автоматизації;

– інноваційними техніками;

– концепцією закладу;

– світовими та локальними трендами гастрономії.

Раціональне обґрунтування цих параметрів дозволяє забезпечити стабільну якість десертів, підвищити ефективність виробництва та створити конкурентоспроможну крафтову продукцію, що відповідає сучасним вимогам споживачів України та світу.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ДЕСЕРТІВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ КОНЦЕРТ-ХОЛІ «FLORA CLUB» М. ЧЕРНІВЦІ

2.1. Характеристика ресторану «Flora Club»

Ресторан концерт-хол «Flora Club» розташований у місті Чернівці за адресою: вул. Буковинська, 41, і входить до складу багатофункціонального розважально-ресторанного комплексу, що включає ресторан «Пікнік», конференц-концертний зал та відпочинкову зону «Flora Park» під відкритим небом. Завдяки вдалому розташуванню в межах міста, зручною транспортною доступністю та наявністю парковки заклад є привабливим як для мешканців Чернівців, так і для гостей міста [41]. Розташування закладу наведено на рис. 2.1.

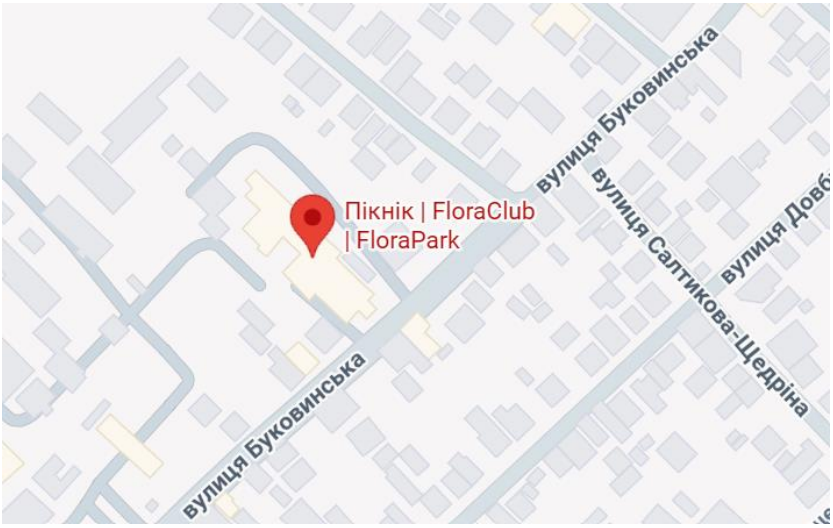


Рис. 2.1. Розташування ресторану «Flora Club»

За функціональним призначенням «Flora Club» — це ресторан концертного типу із банкетною та подієвою спеціалізацією. У закладі передбачений просторий зал-трансформер площею близько 600 м², який може використовуватись як банкетний, концертний, конференц-зал або простір для корпоративних, весільних та тематичних заходів. Місткість залу становить до 200–250 осіб, що дозволяє організовувати події різного формату — від камерних вечерь до великих концертів і шоу-програм [41].

Концепція закладу ґрунтується на поєднанні сучасної української та європейської кухні з елементами авторських інтерпретацій. У меню представлені страви української кухні, європейська класика, піца, крафтові бургери, пасти на основі цільнозернового борошна, грузинські хачапурі та десерти домашнього приготування [41]. Такий підхід відповідає сучасним гастрономічним трендам та дозволяє гармонійно інтегрувати в меню крафтові десерти із локальної сировини, що розробляються в межах кваліфікаційної роботи.

Важливою складовою діяльності «Flora Club» є подієвий формат: на базі ресторану регулярно проводяться концерти українських та зарубіжних виконавців, стендап-виступи, тематичні вечірки, корпоративні заходи, весілля та великі сімейні свята [42]. Наявність професійної сцени, звукового та світлового обладнання дає можливість організовувати події високого рівня, що формує стійкий імідж закладу як одного з ключових концертних майданчиків Чернівців.Матеріально-технічна база закладу включає сучасно обладнані виробничі цехи (гарячий, холодний, заготівельний, мийні), барну зону та зал ресторану. На базі комплексу «Flora Park» є відпочинкова територія з басейном, джакузі, дитячою зоною та відкритим рестораном, де у теплий період року організовується літнє меню, барбекю-зона, коктейльний сервіс та події під відкритим небом [41]. Це розширює можливості впровадження сезонних крафтових десертів, зокрема з фруктів місцевого походження.

Контингент споживачів ресторану «Flora Club» досить широкий: це молодь, сім’ї з дітьми, ділові клієнти, туристи та поціновувачі живої музики й концертів. Заклад орієнтується на середній та вище середнього ціновий сегмент, пропонуючи поєднання комфортного сервісу, якісної кухні та насиченої розважальної програми. Наявність доставки та банкетного обслуговування додатково підвищує гнучкість роботи закладу та дає змогу просувати авторські страви й десерти за межами основної локації [43].

Таким чином, ресторан концерт-хол «Flora Club» у м. Чернівці є сучасним багатофункціональним закладом ресторанного господарства, який поєднує

подієву інфраструктуру, розвинену кухню та потужний гастрономічний потенціал. Саме такий формат є сприятливим для впровадження крафтових десертів із сезонних фруктів Буковини, що здатні стати елементом фірмового стилю ресторану та підсилити його регіональну гастрономічну ідентичність (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Концепція ресторану «Flora Club»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Економічне спрямування	Орієнтований на середній та вищий ціновий сегмент; поєднання ресторанних, банкетних та концертних послуг; високий середній чек
Кулінарне спрямування закладу	Сучасна українська та європейська кухня, авторські страви, крафтові десерти, банкетна кухня; адаптивне сезонне меню
Місце знаходження (фактичне)	м. Чернівці, вул. Буковинська, 41.
Місце знаходження (знакове)	Розташований у рекреаційній зоні розважального комплексу «Flora Park»; один із найбільших концертних майданчиків міста
Контингент споживачів	Молодь, родини, ділові клієнти, туристи, учасники подій, відвідувачі концертів та вечірок; сегмент середнього та вище середнього доходу
Формат закладу	Ресторан концертно-банкетного типу; мультирівневий подієвий простір.
Формат виробництва	Комбінований: власне приготування страв, холодних і гарячих закусок, десертів; часткове використання заготовок
Тип структурного підрозділу	Ресторан (основна зала), концерт-хол, банкетний зал, літня тераса (Flora Park).
Кількість місць	200–250 у головній залі; до 300 у літній сезон завдяки відкритим майданчикам
Режим роботи	Щоденно, здебільшого з 12:00 до 23:00; подовжений режим у дні концертів та шоу-програм
Форма обслуговування	Повносервісне обслуговування; банкетне обслуговування; подієвий сервіс; кейтеринг
Дизайнерський стиль	Сучасний арт-деко з елементами lounge-естетики; сценічне світло, панорамна простірність, атмосферний декор

Ресторан концерт-хол «Flora Club» у м. Чернівці є багатофункціональним гастрономічно-розважальним простором, який поєднує можливості повносервісного ресторану, подієвого майданчика та банкетної локації. Концепція закладу базується на поєднанні високого рівня кухні, якісного сервісу й масштабної концертної інфраструктури, що робить його унікальним для міста та привабливим для широкого кола відвідувачів.

Економічне спрямування закладу орієнтується на середній та преміальний сегменти. Кухня ресторану представлена сучасними українськими й європейськими стравами, авторськими позиціями та крафтовими десертами, що дозволяє постійно оновлювати меню відповідно до сезонності й кулінарних трендів. Особливої популярності у гостей набули тематичні банкетні та подієві меню, які відповідають запитам різних форматів заходів — від романтичних вечерь до масштабних шоу.

Локація ресторану — важлива складова його ідентичності. «Flora Club» розміщений у межах розважального комплексу «Flora Park», що надає території особливого статусу: це один із найпотужніших концертних майданчиків міста. Тут регулярно проводять концерти, вечірки, виступи артистів, корпоративи, весілля та інші значні події. Завдяки цьому контингент гостей формується різноманітний: молодь, сім’ї, туристи, бізнес-клієнти.

Виробнича база ресторану представлена гарячим, холодним, кондитерським, заготівельним цехами, а також барною та сервісною зонами. Формат виробництва комбінований: більшість страв, включаючи десерти, готують безпосередньо на місці, використовуючи свіже локальне та сезонне сировину. Це дозволяє впроваджувати технології крафтових десертів на основі фруктів Буковини, що є предметом даної кваліфікаційної роботи.

Дизайн закладу виконаний у стилі сучасного арт-деко з елементами lounge-атмосфери: м’які лінії, тепле освітлення, геометричні форми, професійне сценічне світло, просторе планування. Такий стиль створює інклюзивний простір, який однаково комфортний як для ресторанного обслуговування, так і для концертів.

Таким чином, ресторан «Flora Club» — це синергія гастрономії, дозвілля та подієвого сервісу. Концепція закладу створює сприятливі умови для впровадження крафтових десертів із локальних фруктів Буковини, які можуть стати елементом його фірмового стилю та конкурентною перевагою.

Прогнозована динаміка відвідування ресторану «Flora Club» на 150 місць наведено у табл. 2.2

Таблиця 2.2

Прогнозована динаміка відвідування закладу «Flora Club» на 150 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за 1 год, разів	Наповненість зали	Кількість відвідувачів, чол.
12–13	20	3,00	0,10	45
13–14	30	2,00	0,10	60
14–15	35	1,71	0,15	38
15–16	40	1,50	0,15	33
16–17	45	1,33	0,20	39
17–18	50	1,20	0,30	54
18–19	55	1,09	0,35	57
19–20	60	1,00	0,40	60
20–21	55	1,09	0,15	24
21–22	45	1,33	0,2	39
Усього за день	—	—	—	449
Денна оборотність місця, разів:	—	—	—	2,9

Аналіз прогнозованої динаміки відвідування ресторану «Flora Club» свідчить про рівномірний розподіл потоку гостей протягом дня з поступовим зростанням інтенсивності у вечірні години. Найменше завантаження спостерігається в перший годинний проміжок (12:00–13:00), коли ресторан заповнений на 30 %. Це характерно для початку робочого дня, коли клієнтська активність ще невисока. Починаючи з 13:00, показники наповненості

зростають, що пов’язано з обіднім періодом, коли кількість гостей збільшується до 45–55 %.

Найбільша інтенсивність відвідування припадає на часові проміжки 18:00–20:00 — традиційний вечірній піковий період, коли заклад відвідують як сімейні групи, так і молодь. Наповненість сягає 80–85 %, що відповідає 60-65 відвідувачам за годину. Це свідчить про високу популярність ресторану у вечірній час та ефективну роботу з цільовою аудиторією.

Після 20:00 спостерігається помірне зниження наповненості до 70 %, однак заклад зберігає стабільну кількість гостей до завершення роботи. Загальна кількість відвідувачів становить 449 особи, що є високим показником для ресторану на 150 місць. Денна оборотність місця становить 2,9 разів, що повністю відповідає нормативним значенням для ресторанів повносервісного типу (2,5–3,0).

Отримані дані підтверджують оптимальне використання ресурсів закладу та ефективну організацію обслуговування. Пікові значення наповненості зали свідчать про потребу у максимальній координації роботи персоналу у вечірні години, а ранкові та денні періоди дозволяють забезпечити підготовчі процеси виробництва та підтримку стабільного сервісу. Таблиця демонструє, що ресторан «Flora Club» має достатньо збалансовану структуру відвідуваності та потенціал для збільшення кількості гостей у післяобідній період шляхом удосконалення маркетингових та акційних пропозицій.

2.2. Аналіз виробничої та технологічної діяльності закладу

Ресторан концерт-хол «Flora Club» функціонує як багатофункціональний заклад ресторанного господарства з розвиненою виробничою базою, орієнтований на обслуговування індивідуальних гостей, банкетів, фуршетів та концертних заходів. Це зумовлює підвищені вимоги до організації виробництва, гнучкості технологічних процесів та здатності кухні працювати з

різними форматами навантаження — від повсякденного ресторанного сервісу до масштабних подій.

Виробнича структура ресторану «Flora Club» відповідає повносервісному закладу з повним циклом приготування страв. У її складі функціонують:

- заготівельні цехи (овочевий, м’ясо-рибний);
- гарячий цех (основні гарячі страви, гарніри, соуси);
- холодний цех (закуски, салати, холодні страви);
- кондитерський цех (десерти, випічка, крафтові солодкі вироби);
- барна зона;
- мийні столового та кухонного посуду;
- складські приміщення (сировина, напівфабрикати, готова продукція, сухі продукти).

Таблиця 2.3

Структура виробничих підрозділів ресторану «Flora Club»

Підрозділ	Основні функції	Основні види обладнання
Овочевий цех	Приймання, миття, очищення, нарізання овочів і зелені	Виробничі столи, мийні ванни, овочерізки, стелажі
М’ясо-рибний цех	Розрубка, обвалювання м’яса, обробка риби, формування напівфабрикатів	Холодильні шафи, м’ясорубки, розрубочні столи, ножі
Гарячий цех	Приготування гарячих страв, гарнірів, соусів, частина гарячих десертів	Плити, пароконвектомати, фритюрниці, марміти, казани
Холодний цех	Холодні закуски, салати, фуршетні страви	Холодильні столи, вітрини, виробничі столи, слайсери
Кондитерський цех	Приготування тортів, тістечок, крафтових десертів, мусів, тістових заготовок	Планетарні міксери, конвекційні печі, розстоєчні шафи
Барна зона	Приготування коктейлів, подача напоїв, сервіс кави та десертів	Кавомашина, льодогенератор, барні холодильники, шейкери
Мийна столового посуду	Миття посуду та столових приборів	Мийні машини, ванни, стелажі

Проодовження табл. 2.3

Мийна кухонного посуду	Миття гастроємностей, інвентарю, дека	Ванни, стелажі, сушильні полиці

Така структура дає змогу забезпечити потоковість технологічного процесу: від приймання й заготівлі сировини — до приготування, завершальної обробки та відпуску страв. Важливо, що кондитерський цех виділений як окремий підрозділ, що створює сприятливі умови для розробки й впровадження крафтових десертів із сезонних фруктів Буковини, які є предметом дослідження в даній кваліфікаційній роботі.

З огляду на формат ресторану концерт-холу, передбачається, що основна зала розрахована приблизно на 150 місць, а середня денна завантаженість становить 2,9. Таким чином, орієнтовна кількість відвідувачів за день може становити близько 449 осіб. Це дає змогу визначити виробничу програму за основними групами страв.

Таблиця 2.4

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

Групи страв	**Коефіцієнт споживання (порцій на 1 споживача)**	**Кількість страв, порцій на день**
Холодні закуски	0,40	220
Салати	0,70	385
Гарячі закуски	0,30	165
Основні м’ясні страви	0,90	495
Рибні страви	0,30	165
Гарніри	1,00	550
Десерти	0,60	330
Безалкогольні напої	1,20	660

Коефіцієнт споживання показує, скільки порцій певної групи страв припадає в середньому на одного гостя за день. Для десертів прийнято 0,60, що означає: приблизно 60 % гостей замовляють десерт, а частина — по два десерти під час банкетів або тривалих заходів.

Отримані дані дозволяють:

- планувати завантаження цехів (особливо гарячого, холодного та кондитерського);
- розраховувати потребу в сировині за асортиментними групами;
- визначати доцільний обсяг упровадження нових крафтових десертів (наприклад, 2–3 позиції сезонних фруктових десертів у межах загального обсягу 330 порцій).

Технологічні процеси у закладі організовано з урахуванням санітарно-гігієнічних вимог та розділення «чистих» і «брудних» потоків.

Основні лінії:

- лінія заготівлі овочів і фруктів: приймання → сортування → миття → очищення → нарізання → тимчасове зберігання → передача у холодний/кондитерський цех. Для крафтових десертів із сезонних фруктів ця лінія є ключовою: саме тут формується якість первинної сировини;
- лінія м’ясо-рибних напівфабрикатів: окремі холодильні камери й виробничі столи для запобігання перехресному забрудненню фруктової та десертної сировини;
- лінія гарячих страв: напівфабрикати з заготівельних цехів → теплова обробка (плити, пароконвектомати) → відпуск через роздавальню;
- лінія виробництва десертів: підготовка фруктів → приготування пюре, конфітюрів, мусів, бісквітів → збивання кремів → охолодження → оформлення → короткострокове зберігання у холодильних вітринах.

Схематично це забезпечує односторонній рух сировини і продукції: «склад → заготівля → приготування → відпуск», без перетину зустрічних

потоків. Це є критично важливим для безпечності десертів, особливо тих, що містять свіжі фрукти і не проходять тривалої термічної обробки.

Для виробництва крафтових десертів із сезонних фруктів Буковини важливу роль відіграє кондитерський цех, де здійснюється збивання, гелеутворення, випікання, охолодження та оформлення виробів.

Таблиця 2.5

Специфікація основного устаткування кондитерського цеху ресторану «Flora Club»

Необхідне устаткування	**Марка**	**Габаритні розміри, мм**	**Кількість, од.**	**Орієнтовна площа, м²**
Стіл виробничий кондитерський	-	1600 × 800	3	3,84
Планетарний міксер, 20 л	«MixerPro 20»	600 × 700	2	На столі
Конвекційна піч	«BakeMaster 5»	900 × 800	1	0,72
Шафа розстоєчна	«Proofer 10»	800 × 800	1	0,64
Шафа холодильна	«ColdLine 700»	700 × 800	2	1,12
Холодильна вітрина для десертів	«Vitrine Dessert»	1200 × 800	1	0,96
Візок для дека	—	600 × 600	2	0,72
Стелаж для зберігання інвентарю	—	1000 × 500	2	1,00
Разом площа устаткування	—	—	—	**9,84**

Для нормальної роботи цеху площа проходів, підходів до обладнання, місць для маневрування персоналу та візків повинна становити 1,7-2,0-кратний запас від площі, зайнятої обладнанням.

Отже, розрахункова площа кондитерського цеху:

$$S_{\text{цеху}} = 9{,}84 \text{ м}^2 \times 1{,}8 \approx \mathbf{17{,}7} \text{ м}^2$$

Це забезпечує безпечну роботу 2–3 кондитерів одночасно, можливість розділення зон для «чистих» і «брудних» операцій (заготівля/оформлення), а також розміщення додаткових столиків для декору десертів, форм, інвентарю.

Проведений аналіз свідчить, що виробнича й технологічна діяльність ресторану «Flora Club» має такі ключові особливості:

- повний цикл виробництва страв і десертів у власних цехах, що дає можливість реалізовувати авторські та крафтові концепції;
- раціональна структура виробничих підрозділів, яка дозволяє розділити потоки сировини й готової продукції, дотримуючись принципів харчової безпечності;
- значний обсяг виробничої програми, що вимагає чіткої організації праці, планування закупівель та ефективного використання обладнання;
- виділення кондитерського цеху для формування гастрономічного образу закладу через крафтові десерти;
- наявність потенціалу для впровадження інновацій — зокрема десертів із сезонних фруктів Буковини, з урахуванням існуючої матеріально-технічної бази.

Таким чином, виробнича та технологічна структура ресторану «Flora Club» є достатньо розвиненою й гнучкою для реалізації нових крафтових десертів, що розробляються в межах даної кваліфікаційної роботи, без суттєвої перебудови основних технологічних процесів, але з можливістю оптимізації режимів роботи кондитерського цеху та розширення його асортименту.

2.3. Організація процесу приготування та реалізації десертів у закладі «Flora Club»

Виробництво десертів у ресторані концерт-холі «Flora Club» є важливим складником загальної технологічної діяльності закладу, оскільки десерти виконують функцію не лише елементу меню, але й цінового та іміджевого позиціонування. Кондитерська продукція, особливо крафтові десерти з локальної сировини, є показником майстерності кухні та важливим інструментом формування унікальної гастрономічної ідентичності ресторану.

Організація процесу приготування десертів передбачає чітке структуроване поєднання виробничих етапів, які охоплюють:

1) підготовку сировини;
2) технологічну обробку;
3) формування та оформлення виробів;
4) зберігання;
5) подачу та реалізацію.

Основна сировина кондитерського виробництва:

- борошно, яйця, цукор, вершки, молоко;
- натуральні фруктові пюре та свіжі фрукти Буковини (яблука, груші, сливи, смородина, малина, обліпиха);
- желатин, пектин, агар;
- горіхи, мед, натуральні сиропи;
- шоколад, какао, вершкове масло.

Підготовка сировини відбувається у чітко організованій зоні кондитерського цеху, де виконуються такі операції:

- миття, очищення та обсушування фруктів;
- підготовка фруктового пюре (бланшування, подрібнення, протирання);
- набухання желатину та розчинення загусників;
- підготовка збивних мас, бісквітного тіста, кремів;
- контроль температури окремих компонентів.

Особливістю виробництва крафтових десертів у «Flora Club» є використання сезонних фруктів, що зумовлює адаптацію рецептур під технологічні властивості сировини. Наприклад, сливи та яблука мають високий вміст пектину, що знижує потребу у додаткових гелеутворювачах.

Виробництво десертів організовано за потоковою схемою, що забезпечує чітке розмежування операційних процесів:

Приготування основ (бісквітів, тарталет, коржів):

- заміс тіста у планетарних міксерах;
- випікання у конвекційних печах (t = 160…185 °C);
- охолодження за допомогою решіток або шокової заморозки (t = –30 °C).

Приготування кремових та мусових мас:

- збивання вершків, масла та білків;
- приготування мусів на основі фруктового пюре (t = 22–25 °C);
- використання желатину або агару для стабілізації.

Формування десертів виконується у спеціальній зоні з температурою +18–20 °C:

- пошарове формування;
- заливання мусів;
- складання у кондитерські кільця або форми;
- фіксація структури у холодильних шафах (t = +2–4 °C).

Декорування десертів виконують з наступних харчових продуктів:

- шоколадні елементи;
- фруктові гелеві покриття;
- натуральні фруктові слайси;
- декор з ягід, медових чіпсів, карамельних ниток.

Таблиця 2.6

Основні технологічні операції під час виробництва десертів у закладі «Flora Club»

Етап	Технологічні дії	Обладнання
Підготовка	миття, очищення, протирання фруктів	Ванни, ножі, блендери
Теплова обробка	варіння сиропів, пастеризація пюре	Пароконвектомат, каструлі
Випікання	бісквіти, пісочні основи	Конвекційна піч
Збивання	креми, муси, білкові маси	Планетарний міксер
Формування	складання десертів, стабілізація	Форми, кільця, лопатки
Охолодження	стабілізація структури	Холодильні шафи
Декорування	нанесення покриття, прикрашання	Окрема зона, інвентар
Відпуск	сервування	Вітрини, десертні тарілки

Зберігання відбувається згідно з нормативними вимогами до кондитерських виробів (табл. 2.7).

Таблиця 2.7

Терміни зберігання десертів

Тип десерту	Температура зберігання	Термін, год
Мусові десерти	+2…+4 °C	24–36
Бісквітні тістечка	+4…+6 °C	48
Фруктові тарталетки	+4 °C	12–24
Сухі десерти (макарони, печиво)	+16…+20 °C	72–120

Особливості зберігання крафтових фруктових десертів:

- низький вміст консервантів;
- натуральні фруктові пюре та соки;
- швидке старіння при порушенні температури.

Це потребує щоденного виробництва більшості позицій та чіткої організації виробничих змін.

Технологічна лінія виробництва десертів у ресторані «Flora Club» наведено на рис. 2.2 та у додатку Б.

Рис. 2.2. Технологічна лінія виробництва десертів

У ресторані «Flora Club» десерти подаються у кількох форматах, відповідно до концепції закладу та потреб гостей. У рамках ресторанної подачі десерти сервіруються як індивідуальні порційні позиції на десертних тарілках, що дозволяє підкреслити їхній вигляд та авторське оформлення. Для

поціновувачів різноманіття пропонуються комбіновані дегустаційні сет-меню, які дають можливість спробувати декілька десертів у міні-форматі. Крім того, діють сезонні тематичні пропозиції — наприклад, літні фруктові десерти або святкові set-box, що формуються з урахуванням пори року та локальної сировини.

У разі банкетного обслуговування організовуються нарізні десертні плато, які зручні для подачі великим групам гостей. Часто застосовується формат крафтових десертних столів (candy-bar), що включають різноманітні кондитерські вироби у єдиному стилі. Для урочистостей та корпоративів популярними є міні-десерти вагою 30–50 г, що дозволяє забезпечити зручність споживання та естетичність подачі.

У залі ресторану функціонує десертна вітрина, яка демонструє 8–12 найменувань свіжоприготованих виробів. Особливе місце займають десерти з локальних фруктів, що мають окреме маркування та пропонуються як сезонна спеціальна позиція, підкреслюючи регіональну гастрономічну ідентичність закладу.

Організація процесу приготування та реалізації десертів у ресторані «Flora Club» побудована відповідно до сучасних вимог ресторанного виробництва:

- технологія структурована, логічно розподілена за етапами;
- забезпечено розділення потоків «сировина — напівфабрикати — готова продукція»;
- кондитерський цех має достатнє технічне оснащення;
- меню гнучке та відповідає сезонності;
- створені умови для впровадження авторських крафтових десертів із фруктів Буковини.

Це дає змогу інтегрувати розроблені в межах роботи нові десерти у технологічний процес без збільшення навантаження на персонал та обладнання, забезпечуючи високу якість і стабільність продукції.

РОЗДІЛ 3. РЕКОМЕНДАЦІЇ, СПРЯМОВАНІ НА ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ДЕСЕРТІВ ІЗ СЕЗОННИХ ФРУКТІВ БУКОВИНИ У РЕСТОРАНІ «FLORA CLUB» М. ЧЕРНІВЦІ

3.1. Розробка та впровадження інноваційної технології десертів із використанням сезонних фруктів Буковини

Розробка крафтових десертів із сезонних фруктів Буковини для ресторану концерт-холу «Flora Club» спрямована на поєднання локальної сировини, сучасних технологічних підходів та естетики ресторанної подачі. Сезонні яблука, груші, сливи, ягоди (малина, ожина, чорна смородина, чорниця) мають високий вміст пектину, органічних кислот, поліфенолів і природних цукрів, що дозволяє зменшити частку рафінованого цукру, використати природні властивості сировини для гелеутворення та формування структури десертів.

З метою урізноманітнення асортименту та підвищення гастрономічної привабливості меню розроблено десерти:

- мусово-желейний десерт «Буковинський сад» у склянці (verrine) – шаровий десерт у порційних келихах на основі яблук, груш, слив та ягід, із додаванням йогуртово-вершкового мусу та хрусткого крамблу;
- тарт-десерт «Слива & яблуко Буковини» з гречаним сабле та медово-горіховим штрейзелем – порційний запечений десерт із використанням слив та яблук, борошна з додаванням гречки та натурального меду.

Обидва десерти адаптовані до умов виробництва в закладі ресторанного господарства та можуть виготовлятися як для а-ля карт подачі, так і для банкетного обслуговування.

Десерт «Буковинський сад» розроблено як шаровий крафтовий десерт у прозорій склянці-verrine, який дозволяє візуально продемонструвати поєднання фруктових шарів, мусу та хрусткого елемента. В основі – фруктове рагу з яблук і груш із спеціями, сливово-ягідне желе та йогуртово-вершковий мус з медом. Верхній шар – хрусткий вівсяно-горіховий крамбл та свіжі ягоди. Такий десерт поєднує:

- локальну сировину (яблука, груші, сливи, ягоди);

- знижену кількість цукру за рахунок використання меду та природної солодкості фруктів;
- різні текстури (м’яке рагу, ніжний мус, еластичне желе, хрусткий крамбл);
- привабливу візуальну подачу в келихах.

Рецептура десерту «Буковинський сад» на 1000 г наведено у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Рецептура десерту «Буковинський сад»

Сировина	**Кількість, г**
Яблука свіжі очищені	120
Груші свіжі очищені	100
Цукор-пісок	25
Мед натуральний	20
Сік лимонний	5
Кориця мелена	0,5
Вершкове масло	10
Сливово-ягідне желе	
Сливи свіжі без кісточки	120
Ягоди (малина/чорна смородина)	80
Цукор-пісок	40
Вода	40
Пектин яблучний	4
Йогуртово-вершковий мус з медом	
Йогурт натуральний (3–5 % жиру)	200
Вершки 33 %	150
Мед натуральний	35
Желатин харчовий	8
Вода для набрякання желатину	40
Хрусткий крамбл	
Вівсяні пластівці	40
Горіхи волоські подрібнені	30
Борошно пшеничне	20
Масло вершкове	30
Цукор-пісок	15
Оздоблення	
Свіжі ягоди (за сезоном)	20
Листочки м’яти	2
Разом	1000

Приготування фруктового рагу. Яблука та груші очищують, нарізають кубиками 0,5–0,8 см, збризкують лимонним соком. У сотейнику розтоплюють вершкове масло, додають цукор, мед, корицю, викладають фрукти. Тушкують 5–7 хв до м’якої, але не розвареної консистенції. Рагу охолоджують до 20–22 °С.

Приготування сливово-ягідного желе. Сливи та ягоди подрібнюють блендером до пюре, додають воду та цукор. Суміш прогрівають до 85 °С, вводять попередньо змішаний з невеликою кількістю цукру пектин, кип’ятять 1–2 хв при помішуванні. Готову масу охолоджують до 35–40 °С перед заливанням у келихи.

Приготування йогуртово-вершкового мусу. Желатин замочують у холодній воді до набухання, потім розчиняють при 55–60 °С. Йогурт змішують із медом до однорідності. Окремо збивають охолоджені вершки до м’яких піків. У йогуртову масу вводять теплий (але не гарячий) желатин, ретельно перемішують, потім обережно вмішують збиті вершки. Температура мусу перед наповненням форм – 18–20 °С.

Приготування крамблу. Вівсяні пластівці, подрібнені волоські горіхи, борошно та цукор змішують, додають охолоджене вершкове масло, перетирають до стану крихти. Випікають на деку при 170–180 °С 10–12 хв до золотистого кольору. Охолоджують.

Формування десерту. У прозорий келих спочатку викладають шар фруктового рагу (20–25 г), далі – шар сливово-ягідного желе (15–20 г), після його легкого загустіння – шар йогуртово-вершкового мусу (40–50 г). Келихи охолоджують у холодильній шафі при t = +2…+4 °С протягом 3–4 год до повної стабілізації. Перед подачею посипають крамблом (8–10 г) та оздоблюють свіжими ягодами й м’ятою.

Десерт подають охолодженим, у прозорих келихах або склянках місткістю 150–180 мл. Термін зберігання в готовому вигляді – не більше 24 год при t = +2…+4 °С.

Другий десерт розроблений як порційний тарт із хрусткою основою на гречаному сабле, ароматною начинкою зі слив та яблук із невеликим додаванням меду, доповнений медово-горіховим штрейзелем та легким ванільним соусом (подавання – за бажанням). Такий десерт поєднує традиційні для Буковини фрукти та сучасну технологію приготування пісочного тіста з додаванням гречаного борошна, що підвищує мінеральну та харчову цінність виробу.

Рецептура десерту «Слива & яблуко Буковини» на 1000 г наведено у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Рецептура десерту «Слива & яблуко Буковини» на 1000 г

Сировина	Кількість, г
Борошно пшеничне	120
Борошно гречане	80
Масло вершкове	120
Цукрова пудра	40
Яйце куряче	40
Сіль кухонна	1
Фруктова начинка	
Сливи свіжі очищені	220
Яблука свіжі очищені	150
Мед натуральний	35
Цукор-пісок	20
Крохмаль кукурудзяний	15
Сік лимонний	5
Кориця мелена	0,5
Медово-горіховий штрейзель	
Борошно пшеничне	60
Волоські горіхи подрібнені	50
Масло вершкове	50
Мед натуральний	30
Разом	1000

За потреби до подачі додають 20–30 г ванільного соусу або кульку морозива, що не входить до базової рецептури.

Приготування гречаного сабле. Охолоджене вершкове масло перетирають із цукровою пудрою до кремоподібного стану, додають яйце й сіль, перемішують. Просіяні пшеничне та гречане борошно вводять у масу, швидко замішують до однорідної, але не надто розробленої консистенції (щоб уникнути розвитку клейковини). Тісто загортають у плівку та витримують 30–40 хв у холодильнику.

Охолоджене тісто розкачують шаром 3–4 мм, вистилають ним порційні кільця або форми для тартів діаметром 8–10 см, формують бортики. Основу наколюють виделкою, випікають при t = 170–180 °C 8–10 хв до напівготовності (бланшування).

Приготування фруктової начинки. Сливи та яблука нарізають шматочками 1–1,5 см. Додають мед, цукор, лимонний сік, корицю, перемішують. Виділений сік частково зливають, змішують із кукурудзяним крохмалем, повертають до фруктової маси. Легко прогрівають у сотейнику (до 70–80 °C), щоб частково активувати крохмаль. Начинка має бути соковитою, але не рідкою.

Приготування медово-горіхового штрейзелю. М’яке вершкове масло, мед, борошно та подрібнені волоські горіхи змішують до стану крихти. Масу охолоджують 15–20 хв у холодильнику.

Формування та випікання. На напівготову основу з гречаного сабле викладають фруктову начинку шаром 1,5–2 см. Верх рівномірно посипають медово-горіховим штрейзелем. Випікають при t = 170 °C 15–20 хв до золотистого кольору штрейзелю та м’якої, але не розвареної фруктової начинки. Готові тарти охолоджують при кімнатній температурі, далі – за потреби – до +20…+22 °C або подають теплими.

Десерт подають порційно, по одному тарту на тарілці, доповнюючи ванільним соусом або кулькою морозива та свіжими фруктами. Такий формат відповідає ресторанній подачі та банкетному сервісу. Термін зберігання при t = +4…+6 °C – до 24 год (без соусу та морозива).

Розроблені десерти відповідають ключовим тенденціям сучасної гастрономії:

- локальність (використання сезонних фруктів Буковини та волоських горіхів);
- крафтовість (невеликі партії, авторські рецептури, ручне формування);
- здорове харчування (часткова заміна цукру медом, використання йогурту, гречаного борошна, вівсяних пластівців);
- сенсорна багатошаровість (поєднання різних текстур і смакових відтінків).

Десерт «Буковинський сад» актуальний для літньо-осіннього сезону, коли доступні свіжі ягоди та сливи, а також може готуватися зі швидкозаморожених фруктів у міжсезоння. Тарт «Слива & яблуко Буковини» органічно вписується в осіннє меню, асоціюється з домашньою випічкою, але подається в сучасній ресторанній інтерпретації.

Обидва десерти легко інтегруються в існуючу виробничу структуру ресторану «Flora Club», використовують наявне обладнання кондитерського цеху (планетарні міксери, печі, холодильні шафи) та не потребують додаткових капіталовкладень, але водночас формують фірмовий асортимент десертів, що підкреслює регіональну ідентичність та крафтовий підхід закладу.

3.2. Якість та поживна цінність розроблених десертів

Оцінка якості крафтових десертів «Буковинський сад» та «Слива & яблуко Буковини» ґрунтується на комплексному аналізі органолептичних показників, фізико-хімічних властивостей та поживної цінності використаної локальної сировини. Розроблені десерти вирізняються високим рівнем натуральності, відсутністю штучних ароматизаторів і барвників, використанням фруктів та ягід Буковини, що забезпечує насичений смак і високу біологічну цінність продуктів.

Інноваційним аспектом обох десертів є застосування природних загусників (пектину, желатину), використання меду замість частини цукру, а також поєднання різних текстур — мусових, желейних, фруктових та хрустких. Такі технологічні рішення дозволяють покращити сприйняття десерту, створити гастрономічну складну композицію, що відповідає ресторанному формату.

Органолептичні властивості розроблених десертів оцінювали за 5-бальною шкалою відповідно до методичних рекомендацій для закладів ресторанного господарства. Оцінювали за наступними органолептичними показниками: зовнішній вигляд, колір, консистенція, смак, аромат, загальне враження. Результати органолептичної оцінки наведено у таблицях 3.3. та 3.4.

Таблиця 3.3

Органолептична оцінка десерту «Буковинський сад»

Показник	**Характеристика**	**Оцінка (балів)**
Зовнішній вигляд	Шаровий десерт у прозорому келиху, акуратні шари, привабливий естетичний вигляд	5,0
Колір	Поєднання золотавого, рубінового та молочного; контрастні яскраві тони	5,0
Консистенція	Гармонія м’якого рагу, ніжного мусу та хрусткого крамблу	4,9
Смак	Виразний фруктовий, помірно солодкий, збалансована кислинка	4,9
Аромат	Натуральний, фруктово-медовий, з делікатною нотою кориці	4,8
Загальне враження	Складний, гармонійний десерт ресторанного рівня	5,0
Середня оцінка		4,93

Зовнішній вигляд десерту «Буковинський сад» навдено на рис. 3.1.

Рис. 3.1. Зовнішній вигляд десерту «Буковинський сад»

Таблиця 3.4

Органолептична оцінка десерту «Слива & яблуко Буковини»

Показник	**Характеристика**	**Оцінка (балів)**
Зовнішній вигляд	Охайний тарт із золотистим штрейзелем та соковитою фруктовою начинкою	5,0
Колір	Натуральні відтінки слив і яблук, рівномірно запечений верх	4,8
Консистенція	Хрустка основа, соковита начинка, хрусткий штрейзель	4,9
Смак	Яскраво виражений фруктовий смак із медовою ноткою; приємний баланс кислотності	4,9
Аромат	Фруктовий, з легкою медово-горіховою нотою	4,8
Загальне враження	Гармонійний, насичений десерт із яскравим регіональним характером	4,9
Середня оцінка		4,88

Зовнішній вигляд десерту «Слива & яблуко Буковини» навдено на рис. 3.2.

Рис. 3.2. Зовнішній вигляд десерту «Слива & яблуко Буковини»

Обидва десерти відповідають вимогам високоякісної ресторанної продукції, мають збалансовані органолептичні властивості та вирізняються естетичністю оформлення.

Поживна цінність десертів визначається сумарним вмістом білків, жирів, вуглеводів, харчових волокон, мікроелементів і вітамінів, які надходять зі свіжих фруктів, ягід, молочних продуктів, горіхів та меду. Для аналізу використано довідники хімічного складу продуктів (табл. 3.5, 3.6).

Таблиця 3.5

Хімічний склад основної сировини десерту «Буковинський сад» (г/100 г)

Сировина	Білки	Жири	Вуглеводи	Клітковина	Енергетична цінність, ккал
Яблука	0.4	0.2	11.5	2.4	52
Груші	0.5	0.3	12.0	3.0	57
Сливи	0.8	0.4	11.4	1.5	46
Ягоди (малина)	1.2	0.7	11.0	6.5	52
Йогурт 3–5 %	5.0	3.0	4.0	0	60

Продовження табл. 3.5

Вершки 33 %	2.0	33.0	3.0	0	340
Мед	0.3	0	82.0	0	304
Горіхи волоські	15.0	65.0	14.0	6.7	654

Таблиця 3.6

Хімічний склад основної сировини десерту «Слива & яблуко Буковини» (г/100 г)

Сировина	**Білки**	**Жири**	**Вуглеводи**	**Клітковина**	**Енергетична цінність, ккал**
Гречане борошно	13.0	3.4	71.5	10.0	335
Пшеничне борошно	12.0	1.5	74.0	2.7	334
Вершкове масло	0.6	82.0	0.5	0	748
Волоські горіхи	15.0	65.0	14.0	6.7	654
Сливи	0.8	0.4	11.4	1.5	46
Яблука	0.4	0.2	11.5	2.4	52
Мед	0.3	0	82.0	0	304

Поживну цінність готових десертів розраховували на 100 г готового продукту (табл. 3.7, 3.8).

Таблиця 3.7

Поживна цінність десерту «Буковинський сад» (г/на 100 г)

Показник	**Вміст**
Білки	2.3
Жири	7.0
Вуглеводи	18.5
Харчові волокна	2.1
Енергетична цінність, ккал	165

Таблиця 3.8

Поживна цінність тарта «Слива & яблуко Буковини» (на 100 г)

Показник	Значення
Білки	3.8
Жири	14.5
Вуглеводи	28.0
Харчові волокна	2.8
Енергетична цінність, ккал	262

Фрукти та ягоди містять поліфеноли, які нейтралізують вільні радикали та мають протизапальний ефект. Фрукти, ягоди та вівсянка сприяють покращенню травлення. Часткова заміна цукру медом підвищує антиоксидантність і зменшує глікемічне навантаження. Волоські горіхи додають омега-3 та омега-6 кислот. Йогурт у десерті «Буковинський сад» містить живі культури *Lactobacillus*.

Розроблені десерти відрізняються високою якістю та поживною цінністю завдяки використанню натуральних фруктів Буковини, локальних горіхів, меду та молочних продуктів.

«Буковинський сад» є легшим, менш калорійним десертом, оптимальним для щоденного споживання, тоді як тарт «Слива & яблуко Буковини» містить більше енергії та жирів, що робить його більш насиченим варіантом.

Для обох десертів характерні:

- висока антиоксидантна активність;
- збалансований смак;
- правильне поєднання текстур;
- сучасна ресторанна подача;
- регіональна ідентичність та сезонність;
- підвищена харчова цінність порівняно з традиційними десертами.

Вони можуть стати фірмовими позиціями ресторану «Flora Club», підкреслюючи локальний характер та інноваційний підхід до гастрономії.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У ході виконання кваліфікаційної роботи було комплексно досліджено теоретичні, технологічні, організаційні та практичні аспекти створення та впровадження крафтових десертів із використанням сезонних фруктів Буковини у ресторанному господарстві, зокрема на матеріалах ресторану «Flora Club». Проведений аналіз сучасних наукових джерел засвідчив, що тенденції світової кондитерської гастрономії спрямовані на використання натуральної сировини, сезонності, мінімальну обробку фруктів, виробництво продуктів з підвищеною біологічною цінністю та впровадження крафтових, авторських технологій. Це повністю відповідає концепції ресторану «Flora Club» та потребам сучасного споживача.

У результаті дослідження проведено характеристику ресторану та його виробничої бази, визначено особливості функціонування холодного та кондитерського цехів, проаналізовано наявне обладнання та його технологічні можливості щодо виготовлення авторських десертів. Встановлено, що «Flora Club» має технічну можливість для впровадження інноваційних десертів без потреби у значних капітальних інвестиціях, що є вагомою перевагою для практичної реалізації розроблених страв.

На основі результатів технологічного аналізу розроблено два авторські крафтові десерти, що відображають регіональні особливості Буковини: мусово-желейний десерт «Буковинський сад» та тарт-десерт «Слива & яблуко Буковини». Обидві страви базуються на локальній сировині – яблуках, грушах, сливах, ягодах та волоських горіхах Буковини. Для підвищення харчової цінності використано мед як натуральний підсолоджувач, гречане борошно, натуральні молочні продукти та природні гелеутворювачі.

Проведена органолептична оцінка підтвердила високий рівень якості розроблених десертів: середні оцінки становили 4,93 та 4,88 відповідно, що свідчить про збалансований смак, привабливий вигляд, гармонійну текстуру та стабільність технологічних характеристик. Дослідження хімічного складу

основної сировини та розрахунок поживної цінності десертів довели їх підвищену біологічну активність та користь порівняно з традиційними ресторанними десертами. Завдяки використанню фруктів, ягід, горіхів, вівсяних пластівців, молочних продуктів та натуральних стабілізаторів десерти містять антиоксиданти, харчові волокна, вітаміни, мікроелементи та корисні жирні кислоти.

Крім того, було розроблено технологічні схеми виробництва десертів, які відповідають вимогам HACCP та сучасним стандартам ресторанної технології. Схеми повністю адаптовані до реальних виробничих потоків ресторану та можуть бути легко інтегровані у роботу кондитерського та холодного цехів «Flora Club».

У цілому, проведена робота підтвердила можливість і доцільність впровадження авторських крафтових десертів із сезонних фруктів Буковини у ресторан «Flora Club». Розроблені десерти відповідають сучасним тенденціям гастрономії, підкреслюють регіональну ідентичність, мають високі органолептичні й поживні характеристики та є економічно ефективними для впровадження.

Використовуючи висновки до кваліфікаційної роботи авторами надані наступні пропозиції:

- запровадити розроблені десерти в основне меню ресторану «Flora Club» як фірмові страви, що підкреслюють локальність та сезонність, а також підтримують регіональну гастрономічну культуру;
- розробити та впровадити сезонну лінійку десертів з фруктів Буковини, адаптуючи рецептури залежно від доступності сировини: весняні десерти – з ревеню, полуниці; літні – з малини, чорниці, смородини, абрикосів; осінні – з яблук, груш, слив, винограду; зимові – з сушених фруктів та варення.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Діхтярь А. М. Технології крафтових виробництв : навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2022.
2. Кравчук В. В. Міждисциплінарна освітньо-наукова програма «Промислові та крафтові технології для HoReCa в туризмі». НУХТ, 2024.
3. Рудакова Т. Технологія десертів як об’єкт наукових досліджень // Продовольчі ресурси. 2021. Т. 9, № 16. С. 112–120.
4. Антоненко А. В. та ін. Технологія десертів функціонального призначення (мус яблучний із фруктозою та борошном кіноа) // Таврійський науковий вісник. 2022. № 5. С. 27–37.
5. Antonenko A., Bal-Prylypko L., Brovenko T. et al. Technology of functional dessert dishes with ancillary products // Human and Nation’s Health. 2023. No. 1. P. 96–107.
6. Кравчук Н. Вдосконалення технології десертів «Самбук яблучно-кизиловий» оздоровчого призначення // Молодий вчений. 2018. № 4. С. 90–95.
7. Лабунська А. М. Технологія виробництва десертів із використанням жмиху льону : кваліфікаційна робота. МНАУ, 2023.
8. Причина Р. В. Обґрунтування технології борошняних кондитерських виробів з використанням яблучного порошку : пояснювальна записка. ДАЕУ, 2023.
9. Antoniuk I., Medvedieva A. Low-lactose pumpkin-yogurt dessert: nutritional and biological value // Commodities and Markets. 2024. 4(52). P. 113–123.
10. Біленька І. Технологічні аспекти виробництва мусу з топінамбура // Харчові технології. 2025. № 1. С. 47–56.
11. Toker O. S. et al. The strategy of “texture for taste” for the development of functional gelled desserts // Food Hydrocolloids. 2013. 30(1). P. 274–286.

12. Ralet M.-C. et al. Designing an all-apple-pomace-based functional dessert formulation // British Food Journal. 2013. 115(3). P. 409–424.
13. Matseychik I. V. et al. Influence of buckwheat by-products on the antioxidant activity of functional desserts // IOP Conf. Ser.: Earth and Environmental Science. 2021. Vol. 640. 022038.
14. Szydłowska A. et al. Cereal-based vegan desserts as container of potentially functional ingredients // International Journal of Food Sciences and Nutrition. 2021. 72(5). P. 615–627.
15. Hosseinipour S. L. et al. Low-calorie functional dairy dessert enriched by prebiotic fibers // Food Science & Nutrition. 2024. 12(3). P. 1450–1462.
16. Szydłowska A. et al. Factors affecting the quality of probiotic plant-based frozen desserts // Fermentation. 2024. 10(6):291.
17. Zhou J. Functional foods for cholesterol management: focus on functional desserts // Functional Foods in Health and Disease. 2024. 14(2). P. 120–138.
18. Barham P. et al. Molecular Gastronomy: A New Emerging Scientific Discipline // Chemical Reviews. 2010. 110(4). P. 2313–2365.
19. Venkatraman A. Trends in molecular gastronomy // Current Opinion in Food Science. 2025. 53. P. 101–112.
20. An overview of the applications of molecular gastronomy in food // International Journal of Food Science and Nutrition. 2018. 3(3). P. 45–53.
21. Basic spherification as a gelation application in the kitchen // Physics of Fluids. 2025. 37(3):037156.
22. Офіційний сайт «BCcampus». Molecular gastronomy techniques that may be used in the pastry shop // Modern Pastry and Plated Desserts (open textbook). 2015. URL : https://surl.li/nihmqn
23. Офіційний сайт «EP». Edible spheres and foams: a beginner’s guide to molecular techniques // Wilmax Blog. 2024. URL : https://surl.li/ipotoh
24. Feasibility and strategies for the creation of a micro-enterprise of artisanal desserts in Quito // Local Economic Development Journal. 2025. Vol. 3. No. 1. P. 27-41.

25. Сайт «Dessert Blog And Local Dessert Directory». Why fermented desserts are gaining popularity this year // Creme Filled Churros. 2025. URL : https://surl.li/xarmum
26. Сайт «NuSpice». The Art of Savory Desserts: Umami in Sweet Applications // NuProducts Seasoning. 2025. URL : https://surl.li/mvvmbh
27. Сайт «Science of taste». Flavor pairing ideas for unique dishes: creative ways to use herbs in desserts // Science of Taste. 2025. URL : https://surl.li/cakova.
28. Сайт «Hospitality. Institute». Elegant Dessert Service: Fresh Fruits and Nuts // Hospitality Institute. 2024. URL : https://surl.li/kfqqur
29. Melesse T. Y. The digital revolution in the bakery sector: innovations and perspectives // Foods. 2025. 14(3):526.
30. Chandan R., Kilara A. Dairy-Based Desserts: Technology, Formulations and Trends. Food Science and Technology Journal. 2022. P. 122–138.
31. Дубініна О. В. Сучасні тенденції розвитку кондитерських виробів у ресторанному господарстві України. Харчова наука і технологія. 2023. № 2. С. 45–53.
32. Goff H. D. Foams and Air Incorporation in Food Products. Springer, 2021. P. 77–93.
33. Imeson A. Food Stabilizers, Thickeners and Gelling Agents. John Wiley & Sons, 2019. 301 p.
34. Baldwin D. Sous Vide Cooking: A Comprehensive Review. International Journal of Gastronomy and Food Science. 2020. 21. P. 1–10.
35. O'Brien H. Modern Spherification Techniques in Pastry Arts. Culinary Science Review. 2023. P. 67–80.
36. Sun D.-W. Emerging Technologies for Food Freezing. Elsevier, 2022. 490 p.
37. FAO Food Safety Guidelines for Dessert Production. Rome: FAO, 2021.88 p.
38. Rahman M. Water Activity and Food Preservation. Academic Press, 2020. P. 223–240.
39. Кулинич С. Технологія використання фруктових пюре у десертних вправах. Наукові праці НУХТ. 2024. № 3. С. 59–66.

40. Global Dessert Market Analysis 2024–2025. Food Industry Report. 2024. 112 p.
41. Сайт ресторану «Пікнік». URL : https://picnic.house/?utm_source=chatgpt.com.
42. Сайт «Каса». URL : https://kasa.com.ua/ochi_v_ochi_104189841?utm_source=chatgpt.com
43. Сайт «List». URL : https://surl.li/studwe.

ДОДАТКИ

Додаток А
Директор ресторану
«Flora Club»
Максим Плачінта
«20» січня 2026 р.
М.П.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1
на десерт «Буковинський сад»

Сировина	**Кількість, г**
Яблука свіжі очищені	120
Груші свіжі очищені	100
Цукор-пісок	25
Мед натуральний	20
Сік лимонний	5
Кориця мелена	0,5
Вершкове масло	10
Сливово-ягідне желе	
Сливи свіжі без кісточки	120
Ягоди (малина/чорна смородина)	80
Цукор-пісок	40
Вода	40
Пектин яблучний	4
Йогуртово-вершковий мус з медом	
Йогурт натуральний (3–5 % жиру)	200
Вершки 33 %	150
Мед натуральний	35
Желатин харчовий	8
Вода для набрякання желатину	40
Хрусткий крамбл	
Вівсяні пластівці	40
Горіхи волоські подрібнені	30
Борошно пшеничне	20
Масло вершкове	30
Цукор-пісок	15
Оздоблення	
Свіжі ягоди (за сезоном)	20
Листочки м’яти	2
Разом	1000

Технологія приготування

Приготування фруктового рагу. Яблука та груші очищують, нарізають кубиками 0,5–0,8 см, збризкують лимонним соком. У сотейнику розтоплюють вершкове масло, додають цукор, мед, корицю, викладають фрукти. Тушкують

5–7 хв до м’якої, але не розвареної консистенції. Рагу охолоджують до 20–22 °С.

Приготування сливово-ягідного желе. Сливи та ягоди подрібнюють блендером до пюре, додають воду та цукор. Суміш прогрівають до 85–90 °С, вводять попередньо змішаний з невеликою кількістю цукру пектин, кип’ятять 1–2 хв при помішуванні. Готову масу охолоджують до 35–40 °С перед заливанням у келихи.

Приготування йогуртово-вершкового мусу. Желатин замочують у холодній воді до набухання, потім розчиняють при 55–60 °С. Йогурт змішують із медом до однорідності. Окремо збивають охолоджені вершки до м’яких піків. У йогуртову масу вводять теплий (але не гарячий) желатин, ретельно перемішують, потім обережно вмішують збиті вершки. Температура мусу перед наповненням форм – 18–20 °С.

Приготування крамблу. Вівсяні пластівці, подрібнені волоські горіхи, борошно та цукор змішують, додають охолоджене вершкове масло, перетирають до стану крихти. Випікають на деку при 170–180 °С 10–12 хв до золотистого кольору. Охолоджують.

Формування десерту. У прозорий келих спочатку викладають шар фруктового рагу (20–25 г), далі – шар сливово-ягідного желе (15–20 г), після його легкого загустіння – шар йогуртово-вершкового мусу (40–50 г). Келихи охолоджують у холодильній шафі при t = +2…+4 °С протягом 3–4 год до повної стабілізації. Перед подачею посипають крамблом (8–10 г) та оздоблюють свіжими ягодами й м’ятою.

Десерт подають охолодженим, у прозорих келихах або склянках місткістю 150–180 мл. Термін зберігання в готовому вигляді – не більше 24 год при t = +2…+4 °С.

Органолептичні показники

Зовнішній вигляд - шаровий десерт у прозорому келиху, акуратні шари, привабливий естетичний вигляд

Колір - поєднання золотавого, рубінового та молочного; контрастні яскраві тони.

Консистенція - гармонія м’якого рагу, ніжного мусу та хрусткого крамблу

Смак - виразний фруктовий, помірно солодкий, збалансована кислинка

Аромат - натуральний, фруктово-медовий, з делікатною нотою кориці

Автор виробу _____ Максим ПЛАЧІНТА

Карту склав: здобувач_____ Максим ПЛАЧІНТА

Директор ресторану
«Flora Club»
Максим Плачінта
«20» січня 2026 р.
М.П.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №2
на десерт «Слива & яблуко Буковини»

Сировина	**Кількість, г**
Борошно пшеничне	120
Борошно гречане	80
Масло вершкове	120
Цукрова пудра	40
Яйце куряче	40
Сіль кухонна	1
Фруктова начинка	
Сливи свіжі очищені	220
Яблука свіжі очищені	150
Мед натуральний	35
Цукор-пісок	20
Крохмаль кукурудзяний	15
Сік лимонний	5
Кориця мелена	0,5
Медово-горіховий штрейзель	
Борошно пшеничне	60
Волоські горіхи подрібнені	50
Масло вершкове	50
Мед натуральний	30
Разом	1000

Технологія приготування

За потреби до подачі додають 20–30 г ванільного соусу або кульку морозива, що не входить до базової рецептури.

Приготування гречаного сабле. Охолоджене вершкове масло перетирають із цукровою пудрою до кремоподібного стану, додають яйце й сіль, перемішують. Просіяні пшеничне та гречане борошно вводять у масу, швидко замішують до однорідної, але не надто розробленої консистенції (щоб уникнути розвитку клейковини). Тісто загортають у плівку та витримують 30–40 хв у холодильнику.

Охолоджене тісто розкачують шаром 3–4 мм, вистилають ним порційні кільця або форми для тартів діаметром 8–10 см, формують бортики. Основу наколюють виделкою, випікають при t = 170–180 °C 8–10 хв до напівготовності (бланшування).

Приготування фруктової начинки. Сливи та яблука нарізають шматочками 1–1,5 см. Додають мед, цукор, лимонний сік, корицю, перемішують. Виділений сік частково зливають, змішують із кукурудзяним крохмалем, повертають до фруктової маси. Легко прогрівають у сотейнику (до 70–80 °С), щоб частково активувати крохмаль. Начинка має бути соковитою, але не рідкою.

Приготування медово-горіхового штрейзелю. М'яке вершкове масло, мед, борошно та подрібнені волоські горіхи змішують до стану крихти. Масу охолоджують 15–20 хв у холодильнику.

Формування та випікання. На напівготову основу з гречаного сабле викладають фруктову начинку шаром 1,5–2 см. Верх рівномірно посипають медово-горіховим штрейзелем. Випікають при t = 170 °С 15–20 хв до золотистого кольору штрейзелю та м'якої, але не розвареної фруктової начинки. Готові тарти охолоджують при кімнатній температурі, далі – за потреби – до +20…+22 °С або подають теплими.

Десерт подають порційно, по одному тарту на тарілці, доповнюючи ванільним соусом або кулькою морозива та свіжими фруктами. Такий формат відповідає ресторанній подачі та банкетному сервісу. Термін зберігання при t = +4…+6 °С – до 24 год (без соусу та морозива).

Органолептичні показники

Зовнішній вигляд - тарт із золотистим штрейзелем та соковитою фруктовою начинкою.

Колір - натуральні відтінки слив і яблук, рівномірно запечений верх.

Консистенція - хрустка основа, соковита начинка, хрусткий штрейзель.

Смак - яскраво виражений фруктовий смак із медовою ноткою; приємний баланс кислотності.

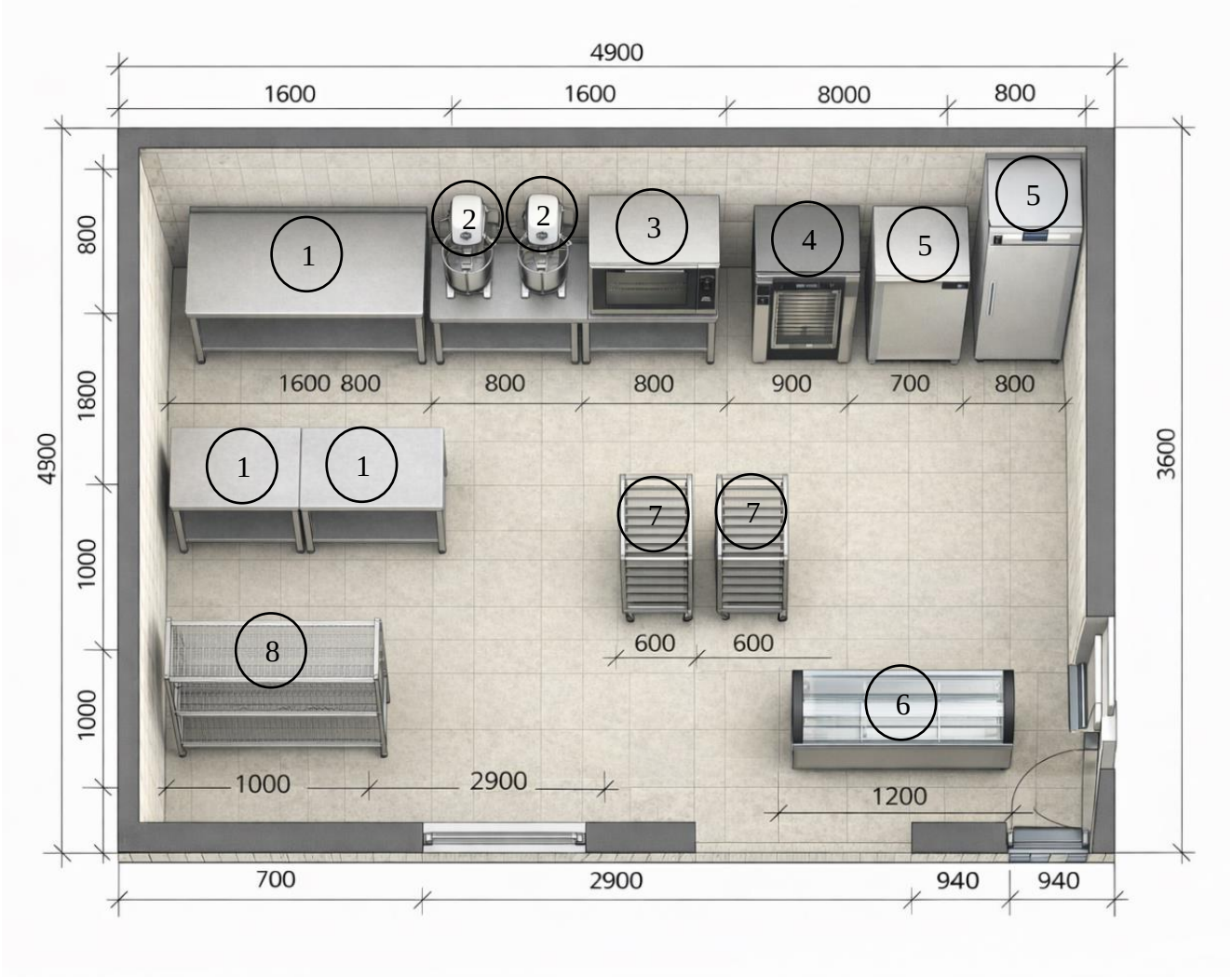
Аромат - фруктовий, з легкою медово-горіховою нотою.

Автор виробу _____ Максим ПЛАЧІНТА

Карту склав: здобувач_____ Максим ПЛАЧІНТА

Додаток Б

План-схема кондитерського цеху ресторану «Flora Club» з технологічною лінією виробництва десертів



Специфікація устаткування кондитерського цеху ресторану «Flora Club»

№	Необхідне устаткування	Кількість, од.
1	Стіл виробничий кондитерський	3
2	Планетарний міксер, 20 л	2
3	Конвекційна піч	1
4	Шафа розстоювальна	1
5	Шафа холодильна	2
6	Холодильна вітрина для десертів	1
7	Візок для дека	2
8	Стелаж для зберігання інвентарю	2