ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему «**Удосконалення технологій рибних страв та організація їх виробництва»**
на матеріалах ресторану **«Гопачок»**

Студента 3 курсу, 320 групи,
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
спеціальності 181 «Харчові технології»
Освітньої програми «Харчові технології» _____ Кардинала Миколи Сергійовича

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент _____ Данилюк Інна Петрівна

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 здобувачу

Кардиналу Миколі Сергійовичу

1. Тема кваліфікаційної роботи:
Удосконалення технологій рибних страв та організація їх виробництва» на матеріалах ресторану «Гопачок»

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: удосконалення технологій рибних страв та обґрунтування напрямів організації їх виробництва в ресторані «Гопачок» з урахуванням сучасних соціально-економічних умов.

Об'єкт дослідження: процес удосконалення технологій рибних страв у закладах ресторанного господарства.

Предмет дослідження: технології рибних страв та організація їх виробництва в ресторані «Гопачок».

4. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)
Вступ
Розділ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ТЕХНОЛОГІЙ РИБНИХ СТРАВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій рибних страв
1.2. Обґрунтування світових тенденцій у технологіях рибних страв закладів ресторанного господарства
Розділ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА РИБНИХ СТРАВ У РЕСТОРАНІ «ГОПАЧОК»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Гопачок»
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «Гопачок»
2.3. Організація виробництва технологій рибних страв в ресторані «Гопачок»

Розділ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЮ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ РИБНИХ СТРАВ У РЕСТОРАНІ «ГОПАЧОК»

3.1. Удосконалення технологій рибних страв в ресторані «Гопачок»
3.2. Оновлення концептуального меню і виробничої програми в ресторані «Гопачок»
3.3. Організація роботи гарячого цеху та підбір технологічного устаткування в ресторані «Гопачок»

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		

6. Дата видачі завдання: 04 листопада 2025 року

Керівник кваліфікаційної роботи _____ *Інна ДАНИЛЮК*

Завдання прийняв до виконання
здобувач _____ *Микола КАРДИНАЛ*

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота Кардинала Миколи Сергійовича присвячена актуальній проблематиці удосконалення технологій приготування рибних страв та раціональної організації їх виробництва в умовах сучасного закладу ресторанного господарства.

У процесі виконання роботи студент продемонстрував належний рівень теоретичної підготовки, уміння працювати з науковими джерелами, нормативною документацією та технологічними матеріалами. Проведено ґрунтовний аналіз сучасних підходів до виробництва рибних страв, здійснено оцінку організації виробничого процесу в ресторані «Гопачок», виявлено проблемні аспекти та обґрунтовано напрями їх удосконалення.

Особливо слід відзначити практичну спрямованість роботи: автором запропоновано конкретні рекомендації щодо оптимізації технологічних режимів обробки рибної сировини, удосконалення рецептурного складу та підвищення ефективності організації виробництва. Отримані результати мають прикладне значення та можуть бути використані в діяльності закладів ресторанного господарства.

Кваліфікаційна робота виконана самостійно, відповідає встановленим вимогам до робіт освітнього ступеня «бакалавр», має завершений характер та заслуговує на позитивну оцінку. Студент Кардинал Микола Сергійович допускається до захисту кваліфікаційної роботи.

Керівник кваліфікаційної роботи _____
(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Кардинала Миколи Сергійовича може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри _____ *Каріна ПАЛАМАРЕК*

«____» _____ 20___ р.

АНОТАЦІЯ НА
КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача **Кардинала Миколи Сергійовича**
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема роботи: Удосконалення технологій рибних страв та організація їх виробництва»
на матеріалах ресторану «Гопачок»

Анотація

Кваліфікаційна робота присвячена актуальним питанням удосконалення технологій приготування рибних страв та оптимізації організації їх виробництва в умовах закладу ресторанного господарства – ресторану «Гопачок».

У роботі здійснено аналіз сучасних тенденцій розвитку технологій виробництва страв із риби, розглянуто харчову та біологічну цінність рибної сировини, проаналізовано існуючі технологічні процеси її кулінарної обробки. Проведено оцінювання організації виробничого процесу у досліджуваному закладі, визначено основні проблемні аспекти та резерви підвищення ефективності.

На основі отриманих результатів запропоновано напрями удосконалення рецептурного складу та технологічних режимів приготування рибних страв, обґрунтовано доцільність використання сучасного технологічного устаткування, розроблено рекомендації щодо раціональної організації виробництва. Оцінено показники якості готової продукції та обґрунтовано очікувану ефективність впровадження запропонованих заходів.

Практичне значення роботи полягає у можливості використання розроблених рекомендацій у діяльності ресторану «Гопачок» з метою підвищення якості продукції, розширення асортименту та підвищення конкурентоспроможності закладу.

Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків.

Ключові слова: рибні страви, технологія приготування, рибна сировина, кулінарна обробка, організація виробництва, якість продукції, заклад ресторанного господарства, удосконалення технологій, устаткування

The summary

The qualification work is devoted to the topical issues of improving the technologies of cooking fish dishes and optimizing the organization of their production in the conditions of a restaurant establishment - the restaurant "Gopachok".

The work analyzes modern trends in the development of technologies for the production of fish dishes, considers the nutritional and biological value of fish raw materials, analyzes existing technological processes for its culinary processing. An assessment of the organization of the production process in the studied establishment is carried out, the main problem aspects and reserves for increasing efficiency are identified.

Based on the results obtained, directions for improving the recipe composition and technological modes of cooking fish dishes are proposed, the feasibility of using modern technological equipment is substantiated, recommendations for the rational organization of production are developed. The quality indicators of finished products are assessed and the expected effectiveness of the implementation of the proposed measures is substantiated.

The practical significance of the work lies in the possibility of using the developed recommendations in the activities of the restaurant "Gopachok" in order to improve product quality, expand the range and increase the competitiveness of the establishment.

The qualification work consists of an introduction, three chapters, conclusions, a list of sources used and appendices.

Keywords: fish dishes, cooking technology, fish raw materials, culinary processing, production organization, product quality, restaurant establishment, technology improvement, equipment

ЗМІСТ

ВСТУП…….. 3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ТЕХНОЛОГІЙ РИБНИХ СТРАВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА……. 6
1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій рибних страв……. 6
1.2 Обґрунтування світових тенденцій у технологіях рибних страв закладів ресторанного господарства …… 11
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА РИБНИХ СТРАВ У РЕСТОРАНІ «ГОПАЧОК» …….. 17
2.1 Загальна характеристика ресторану «Гопачок» …….. 17
2.2 Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «Гопачок» …… 21
2.3 Організація виробництва технологій рибних страв в ресторані «Гопачок» …… 25
РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЮ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ РИБНИХ СТРАВ У РЕСТОРАНІ «ГОПАЧОК» …….. 30
3.1 Удосконалення технологій рибних страв в ресторані «Гопачок» ……... 30
3.2 Оновлення концептуального меню і виробничої програми в ресторані «Гопачок» …… 38
3.3. Організація роботи гарячого цеху та підбір технологічного устаткування в ресторані «Гопачок» …… 40
ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ …….. 44
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ…… 46
ДОДАТКИ ……... 49

ВСТУП

Актуальність теми. Сфера ресторанного господарства України впродовж останніх років функціонує в умовах значних соціально-економічних викликів, зумовлених наслідками пандемії COVID-19 та повномасштабною війною. Ці чинники істотно вплинули на діяльність закладів ресторанного господарства, структуру попиту, логістику сировини, організацію виробничих процесів і вимоги споживачів до безпечності, якості та доступності страв. Водночас у багатьох регіонах Західної України, зокрема в місті Чернівці, спостерігається зростання кількості внутрішньо переміщених осіб, що спричинило підвищення навантаження на заклади ресторанного господарства та необхідність оперативної адаптації асортименту і технологій виробництва до нових умов.

За таких обставин особливої актуальності набуває удосконалення технологій приготування рибних страв, які характеризуються високою харчовою та біологічною цінністю, відносною швидкістю приготування та можливістю варіювання асортименту відповідно до різних споживчих потреб. Раціональне використання рибної сировини, оптимізація технологічних процесів і забезпечення стабільної якості готової продукції є важливими чинниками ефективної роботи закладів ресторанного господарства в умовах обмежених ресурсів і підвищеного попиту.

Удосконалення технологій рибних страв також пов’язане з необхідністю підвищення рівня безпечності харчової продукції, зниження виробничих витрат, скорочення втрат сировини та впровадження більш гнучких форм організації виробництва. Це особливо актуально для підприємств, що працюють у регіонах з підвищеною концентрацією споживачів, серед яких значну частку становлять внутрішньо переміщені особи.

Для проведення дослідження обрано ресторан «Гопачок» у місті Чернівці, оскільки він є закладом із стабільною клієнтською базою, традиційно орієнтованим на національну кухню та водночас відкритим до оновлення технологій і асортименту. Ресторан функціонує в умовах зміненого попиту, що

робить його показовим об’єктом для аналізу та впровадження заходів з удосконалення технологій рибних страв і організації їх виробництва.

Метою кваліфікаційної роботи є удосконалення технологій рибних страв та обґрунтування напрямів організації їх виробництва в ресторані «Гопачок» з урахуванням сучасних соціально-економічних умов.

Для досягнення поставленої мети в роботі передбачено виконання таких завдань:

– проаналізувати наукові та фахові джерела щодо технологій приготування рибних страв у закладах ресторанного господарства;

– обґрунтувати світові тенденцій технологій виробництва рибних страв;

– дослідити асортимент рибних страв і технологічних процесів їх виробництва в ресторані «Гопачок»;

– оцінити організацію виробництва рибних страв в умовах зміненого споживчого попиту;

– розробити пропозиції щодо удосконалення технологій рибних страв з урахуванням ресурсних та організаційних обмежень;

– обґрунтувати доцільність упровадження запропонованих рішень у діяльність ресторану.

Об’єктом дослідження є процес удосконалення технологій рибних страв у закладах ресторанного господарства.

Предметом дослідження є технології рибних страв та організація їх виробництва в ресторані «Гопачок».

Методи дослідження включають аналіз і узагальнення літературних джерел, порівняльний та аналітичний аналіз, розрахункові методи, органолептичну оцінку.

Практичне значення кваліфікаційної роботи полягає в можливості використання розроблених рекомендацій для підвищення ефективності виробництва та якості рибних страв у ресторані «Гопачок» в умовах сучасних викликів.

За результатами проведених досліджень опубліковано тези доповідей у 3-й Міжнародній науково-практичній конференції «Progressive Approaches in Science and Engineering», що підтверджує наукову новизну та практичну значущість отриманих результатів.

Розроблені та удосконалені технології приготування рибних страв були впроваджені у виробничу діяльність ресторану «Гопачок», що дозволило оновити асортимент рибних страв, підвищити їх якісні показники, стабільність технологічних процесів та привабливість закладу для споживачів.

Структура роботи. Робота складається зі вступу, 3 розділів, висновків та пропозиції, списку інформаційних джерел, а також додатків. Основний зміст роботи викладений на 49 сторінках друкованого тексту.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ТЕХНОЛОГІЙ РИБНИХ СТРАВ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій рибних страв

Рибні страви займають важливе місце в структурі харчування населення та меню закладів ресторанного господарства, що зумовлено їх високою харчовою та біологічною цінністю. У наукових і навчально-методичних джерелах вітчизняних і зарубіжних авторів риба розглядається як цінна сировина, багата на повноцінні білки, поліненасичені жирні кислоти, зокрема омега-3, мінеральні речовини та вітаміни, що визначає доцільність її широкого використання в ресторанній практиці [1-2].

Риба та страви із неї є джерелом повноцінного білка, незамінних жирних кислот, вітамінів і мінеральних речовин, необхідних для нормального функціонування організму людини. Білки риби характеризуються високою біологічною цінністю та доброю засвоюваністю (до 95 %), що зумовлено оптимальним амінокислотним складом і низьким вмістом сполучної тканини порівняно з м’ясом ссавців (табл. 1.1.) [3].

Таблиця 1.1

Харчова цінність риби різних видів (на 100 г їстівної частини)

Вид риби	Білки, г	Жири, г	Енергетична цінність, ккал	Особливості харчової цінності
Тріска	16,0–18,0	0,4–0,7	70–82	Нежирна, високий вміст повноцінного білка, рекомендована для дієтичного харчування
Хек	15,0–17,0	2,0–2,5	85–95	Легкозасвоювана, містить фосфор і вітаміни групи В
Минтай	15,5–16,5	0,8–1,0	72–85	Низькокалорійна, підходить для лікувально-профілактичного раціону
Судак	18,0–19,0	1,0–1,3	84–90	Висока біологічна цінність білка, низький вміст жиру

Закінчення табл. 1.1

Короп	16,0–18,0	4,0–6,0	110–125	Джерело фосфору, калію, придатний для запікання та тушкування
Лосось	19,0–21,0	11,0–15,0	190–220	Високий вміст ω-3 жирних кислот, вітамінів A, D, E
Форель	18,0–20,0	6,0–8,0	140–160	Містить поліненасичені жирні кислоти, добре підходить для ресторанних страв
Скумбрія	18,0–20,0	13,0–16,0	200–230	Високий вміст ω-3, сприяє профілактиці серцево-судинних захворювань
Оселедець	16,0–18,0	8,0–12,0	160–190	Багатий на жиророзчинні вітаміни, підходить для холодних закусок
Тунець	22,0–24,0	1,0–4,0	95–130	Високобілковий продукт, низький вміст жиру, популярний у здоровому харчуванні

Примітка: Сформовано на основі [4-5]

Наведені дані свідчать, що риба різних видів істотно відрізняється за вмістом білків, жирів та енергетичною цінністю, що дає змогу гнучко формувати асортимент рибних страв залежно від цільової аудиторії закладу ресторанного господарства. Нежирні види риби доцільно використовувати у дієтичному та повсякденному харчуванні, тоді як жирні сорти є цінним джерелом біологічно активних речовин і рекомендовані для відновного та профілактичного харчування. Це обґрунтовує необхідність удосконалення технологій приготування рибних страв із урахуванням їх харчової цінності та сучасних вимог споживачів.

Особливу цінність рибні страви мають як джерело поліненасичених жирних кислот класу ω-3 (ейкозапентаєнової та докозагексаєнової кислот), які відіграють ключову роль у профілактиці серцево-судинних захворювань, нормалізації ліпідного обміну, підтриманні функцій нервової системи та когнітивної діяльності. Регулярне споживання риби сприяє зниженню ризику розвитку атеросклерозу, гіпертонічної хвороби та запальних процесів [6].

Риба також є важливим джерелом мікро- і макроелементів, зокрема йоду, фосфору, кальцію, магнію, заліза, селену та цинку. Вміст йоду в морській рибі особливо цінний для регіонів з йододефіцитом, що актуально для більшості території України. Наявність цих елементів забезпечує нормальне

функціонування щитоподібної залози, кісткової системи, імунітету та ферментних процесів.

Вітамінний склад риби представлений жиророзчинними вітамінами A, D, E, а також вітамінами групи B (B_1, B_2, B_6, B_{12}), які беруть участь у процесах енергетичного обміну, кровотворення та підтриманні нервової системи. Особливе значення має вітамін D, дефіцит якого є поширеною проблемою серед населення, особливо в осінньо-зимовий період [1].

З огляду на сучасні соціально-економічні умови, зокрема наслідки пандемії COVID-19 та воєнні дії в Україні, зростає потреба у продуктах, що поєднують високу поживну цінність, легку засвоюваність і доступність у приготуванні. У цьому контексті рибні страви є доцільним компонентом раціону різних вікових і соціальних груп, включаючи внутрішньо переміщених осіб, людей з підвищеним фізичним і психоемоційним навантаженням.

Крім того, рибні страви характеризуються порівняно невисокою калорійністю (особливо страви з нежирних сортів риби), що дозволяє рекомендувати їх для дієтичного, лікувально-профілактичного та здорового харчування. Водночас різноманітність способів теплової обробки, соусів, гарнірів і сучасних елементів фуд-дизайну дає змогу формувати широкий асортимент привабливих та конкурентоспроможних страв у закладах ресторанного господарства.

Таким чином, систематичне включення рибних страв до раціону населення є науково обґрунтованим та соціально необхідним. Удосконалення технологій їх приготування та подачі у закладах ресторанного господарства сприяє не лише підвищенню харчової цінності продукції, а й формуванню культури здорового харчування серед споживачів.

У працях з технології харчування детально висвітлено традиційні способи кулінарної обробки риби, серед яких основними є варіння, припускання, смаження, тушкування та запікання. Класифікація страв з риби у закладах ресторанного господарства (табл. 1.2). Дані технології залишаються найбільш

поширеними в закладах ресторанного господарства завдяки відносній простоті виконання, доступності обладнання та стабільності результатів. Разом з тим науковці зазначають, що традиційні методи приготування не завжди забезпечують максимальне збереження біологічно активних речовин і можуть призводити до втрат маси та погіршення органолептичних показників готових страв [7-9].

Таблиця 1.2

Класифікація страв з риби у закладах ресторанного господарства

№ з/п	Ознака класифікації	Види страв з риби	Характеристика
1	За способом теплової обробки	Варені; припущені; смажені; тушковані; запечені; на парі; комбіновані	Визначає особливості технологічного процесу, тривалість приготування та збереження харчової цінності
2	За видом кулінарного напівфабрикату	З цілої риби; з порційних шматків; з філе; з подрібненої рибної маси	Впливає на вибір обладнання, трудомісткість та організацію виробництва
3	За призначенням у меню	Холодні закуски; гарячі закуски; перші страви; другі гарячі страви; фірмові страви	Формує структуру меню та асортиментну політику закладу
4	За видом рибної сировини	Страви з морської риби; з прісноводної риби; з океанічної риби; з локальної сировини	Обумовлює смакові властивості, харчову цінність і сезонність асортименту
5	За харчовим та дієтичним призначенням	Дієтичні; лікувально-профілактичні; страви масового попиту; страви підвищеної біологічної цінності	Орієнтовані на різні групи споживачів та принципи здорового харчування
6	За складністю технологічного процесу	Прості; складні; комбіновані	Визначає кількість технологічних операцій і рівень кваліфікації персоналу
7	За способом подачі та оформлення	Традиційні; порційні; банкетні; страви з елементами фуд-дизайну	Спрямовані на підвищення естетичної привабливості та конкурентоспроможності
8	За рівнем інноваційності технології	Традиційні; модернізовані; інноваційні (sous-vide, низькотемпературні технології)	Забезпечують збереження органолептичних і поживних властивостей рибних страв

Примітка: Сформовано на основі [7-9]

Сучасні літературні джерела значну увагу приділяють інноваційним технологіям приготування рибних страв, які набувають поширення в

ресторанному господарстві. До них належать низькотемпературна обробка, технологія sous-vide, приготування на парі з контрольованими параметрами, вакуумне маринування, використання комбінованих способів теплової обробки. Дослідники підкреслюють, що застосування таких технологій дозволяє підвищити соковитість продукту, покращити текстуру, зберегти природний смак і поживну цінність риби, а також забезпечити стабільну якість готових страв [10-11].

Окремий напрям досліджень присвячено попередній обробці рибної сировини, зокрема розморожуванню, обробленню філе, маринуванню та паніруванню. У літературі наголошується, що раціональний вибір способу попередньої обробки суттєво впливає на кінцеві властивості страви, її вихід та органолептичні показники. Водночас зазначається необхідність дотримання санітарно-гігієнічних вимог і температурних режимів, особливо в умовах масового виробництва [2, 8].

У сучасних дослідженнях також розглядається питання адаптації технологій рибних страв до умов функціонування закладів ресторанного господарства в кризових ситуаціях, зокрема за обмежених ресурсів, порушених логістичних ланцюгів та зміненої структури попиту. Автори акцентують увагу на доцільності використання універсальних технологічних рішень, які забезпечують гнучкість виробництва, скорочення втрат сировини та можливість швидкого оновлення асортименту [12-14].

Таким чином, аналіз літературних джерел свідчить, що існуючі технології рибних страв характеризуються значною різноманітністю та постійним розвитком. Разом з тим актуальним залишається питання удосконалення технологій приготування рибних страв з урахуванням конкретних умов діяльності закладу ресторанного господарства, що обґрунтовує доцільність подальших досліджень у межах даної кваліфікаційної роботи.

1.2. Обґрунтування світових тенденцій у технологіях рибних страв закладів ресторанного господарства

Розвиток технологій приготування рибних страв у закладах ресторанного господарства у світі відбувається під впливом змін споживчих уподобань, глобалізаційних процесів, зростання уваги до здорового харчування та сталого розвитку. У сучасних умовах рибні страви розглядаються не лише як джерело поживних речовин, а й як елемент гастрономічної культури, фуд-дизайну та ресторанної ідентичності [15].

Дослідження Голембовської Н. показує, що сучасні підходи до переробки рибної сировини для HoReCa включають інтеграцію нетрадиційних методів обробки та створення нових видів продуктів, таких як сушені рибні снеки, що можуть бути використані в меню закладів ресторанного господарства. Це свідчить про розширення застосування риби в гастрономії за межі класичних страв [16]

У збірнику тез А. Лялика та С. Добровольської розглядається широке застосування інноваційних технологій у сучасному ресторанному виробництві, що включає нові підходи до теплової обробки, обладнання та рецептури. Хоча дослідження не обмежується лише рибою, воно обґрунтовує загальні тенденції, які впливають на удосконалення кулінарних технологій, включно з технологіями рибних страв [17]

Стаття Дітріх та ін. присвячена створенню технології «зразів рибних січених» із використанням скумбрії та функціональних рослинних компонентів. Це приклад вдосконалення рецептури як інновації, що підвищує органолептичні та харчові показники готової продукції – суттєво для закладів, які прагнуть поєднати смак, харчову цінність і новий вигляд страви [10].

В. Дорожко у своїх публікаціях підкреслює необхідність впровадження інноваційних технологій у виготовленні рибних напівфабрикатів і страв, а також їх оформленні та подачі. Автор, проаналізував сучасний стан технологій

виробництва та переробки рибної продукції в Україні, виявив ключові проблеми галузі та визначив перспективи його розвитку з урахуванням світових інноваційних тенденцій [18].

Однією з провідних світових тенденцій є орієнтація на здорове та збалансоване харчування, що зумовлює поширення технологій, які зберігають природну харчову та біологічну цінність риби. До таких технологій належать приготування на парі, су-від, запікання за помірних температур, короткочасне обсмаження та комбіновані методи теплової обробки. Застосування цих технологій дозволяє мінімізувати втрати білків, поліненасичених жирних кислот і вітамінів, а також зменшити використання жирів і солі.

Міжнародна публікація про вплив технології sous-vide на якість тунця (Thunnus albacares) показує, що цей інноваційний метод теплової обробки значно знижує втрати води та покращує текстуру і аромат риби в порівнянні з традиційними способами. Це конкретне емпіричне підтвердження ефективності інноваційних технологій приготування рибних страв [19].

Важливим напрямом розвитку є інноваційні ресторанні технології, що активно впроваджуються у практиці ресторанів провідних країн світу. Серед них – використання вакуумних технологій, низькотемпературної теплової обробки, текстуризаторів, ферментації, маринування з використанням натуральних компонентів, а також сучасних способів копчення [11]. Такі підходи сприяють створенню страв із новими смаковими характеристиками та підвищеною стабільністю якості (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Напрямки інноваційних технологій рибних страв у закладах ресторанного господарства

Напрям інновацій	**Коротка характеристика технології**	**Основні переваги**	**Відображення у ресторанній практиці**
Низькотемпературні технології (sous-vide)	Приготування рибної сировини у вакуумі за стабільної низької температури протягом тривалого часу	Збереження вітамінів, ПНЖК, соковитості; стабільна якість; мінімальні втрати маси	Можливість точно контролювати текстуру, формувати порційні елементи, використовувати мінімалістичну та преміальну подачу

Закінчення табл. 1.3

Комбіновані способи теплової обробки	Поєднання обсмаження, запікання, тушкування, приготування на парі	Покращення смаку й аромату; скорочення часу обробки; енергозбереження	Формування контрасту текстур (хрустка поверхня – ніжка серцевина), привабливий зовнішній вигляд страв
Попередня обробка сировини	Маринування, ін'єкційне внесення розсолів, ферментація	Підвищення ніжності, стабільності якості; формування нових смакових відтінків	Використання ароматичних маринадів, натуральних барвників, підкреслення авторського стилю подачі
Використання функціональних інгредієнтів	Застосування альгінатів, фруктових пюре, кокосового молока, цитрусових есенцій	Підвищення харчової цінності; збагачення антиоксидантами; відповідність принципам здорового харчування	Створення сучасних форм (гелі, сфери, соуси), кольорові та текстурні акценти
Інновації у фуд-дизайні	Вертикальна подача, модульні композиції, використання соусів як декоративних елементів	Підвищення споживчої привабливості; формування візуального образу страви	Формування преміального іміджу рибних страв, підвищення їх популярності серед споживачів
Використання сучасного технологічного обладнання	Пароконвектомати, вакууматори, термостати, індукційні плити	Стабільна якість; зменшення технологічних втрат; економія ресурсів	Можливість стандартизувати рецептури, забезпечити однакову подачу та високу естетику страв
Орієнтація на здорове харчування	Зменшення жиру, солі, відмова від агресивної теплової обробки	Підвищення біологічної цінності; відповідність сучасним дієтичним рекомендаціям	Легка, «чиста» подача, акцент на натуральність продукту та кольорів

Примітка: Сформовано на основі [11, 20-22]

Представлений аналіз публікацій свідчить, що інноваційні технології рибних страв у закладах ресторанного господарства спрямовані на поєднання технологічної ефективності, збереження харчової цінності та формування високого рівня естетичної привабливості продукції. Особливе значення набуває інтеграція сучасних методів теплової обробки з елементами подавання страви та використанням високотехнологічного устаткування, що створює передумови для удосконалення асортименту рибних страв і підвищення їх конкурентоспроможності.

Окрему увагу у світовій ресторанній індустрії приділяють естетиці подачі рибних страв. Сучасні тенденції передбачають мінімалістичне оформлення, акцент на натуральні кольори продукту, поєднання різних текстур, використання локального посуду та елементів гастрономічного сторітелінгу. Рибні страви дедалі частіше подаються як авторські композиції, що підвищує їх привабливість та споживчу цінність [23-24].

Актуальною світовою тенденцією є використання локальної та сезонної сировини, що відповідає принципам сталого розвитку та екологічної відповідальності. Заклади ресторанного господарства все частіше орієнтуються на сертифіковану рибну продукцію, зменшують харчові втрати та оптимізують технологічні процеси з метою раціонального використання ресурсів [25].

Аналіз публікацій свідчить про наявність та активний розвиток інноваційних технологій у сфері приготування рибних страв, зокрема:

- розроблення нових видів рибних продуктів і напівфабрикатів для ресторанного виробництва;
- удосконалення рецептур і технологій із підвищеною харчовою цінністю;
- застосування сучасних підходів до теплової обробки (sous-vide та ін.);
- необхідність модернізації рибних технологій в Україні у відповідності до світових тенденцій.

Також спостерігається розширення асортименту рибних страв за рахунок адаптації національних кухонь світу, зокрема середземноморської, азійської, скандинавської та японської гастрономічних традицій. Поєднання класичних рецептів із сучасними технологіями та елементами фуд-дизайну дозволяє створювати конкурентоспроможні страви, що відповідають очікуванням сучасних споживачів [24].

Проаналізовано асортимент рибних страв української кухні, які характеризуються різноманіттям смакових поєднань, широким використанням місцевих видів риби та застосуванням традиційних способів кулінарної обробки. У практиці приготування переважають такі методи, як варіння, смаження, запікання та тушкування, що зумовлює формування виразних органолептичних властивостей готової продукції [26].

Значне місце в асортименті займають перші страви, зокрема рибні юшки та борщі з використанням риби як основного білкового компонента. Найчастіше для їх приготування застосовують щуку, судака, окуня та інші прісноводні види риби. Поширеними є також другі страви з риби, представлені рибними

котлетами, фаршированою та запеченою рибою, рецептури яких ґрунтуються на використанні традиційних спецій і приправ.

Окрему групу становлять холодні закуски з риби, серед яких особливу популярність мають страви з оселедця, зокрема солоного, маринованого або квашеного, а також комбіновані багатокомпонентні закуски. Як гарніри до рибних страв у національній кухні широко застосовують картоплю, овочі, круп'яні вироби (гречку, пшоно), що сприяє підвищенню поживної цінності та ситності готових страв (табл. 1.4) [8, 26-27].

Таблиця 1.4

Аналіз асортименту страв з риби в українській кухні

Напрям аналізу	Характеристика асортименту
Сировинна база	Основу асортименту становлять прісноводні види риби (короп, карась, щука, судак, сом, лящ). У прибережних регіонах та південних областях використовуються морські види (оселедець, кефаль, бичок, тюлька). Значне місце займають солоні та в'ялені рибні продукти.
Способи кулінарної обробки	Найбільш поширеними є варіння (юшка, бульйони), смаження, тушкування (у сметані, з овочами), запікання в печі, а також соління та в'ялення. Технології характеризуються простотою та доступністю.
Види рибних страв	Асортимент включає перші страви (юшка, рибні супи), другі гарячі страви (смажена, тушкована, запечена риба), холодні закуски (солона, маринована риба), пісні страви.
Роль у традиційному харчуванні	Рибні страви відіграють важливу роль у періоди постів як джерело повноцінного білка та незамінних жирних кислот. Вони є складовою повсякденного та святкового меню.
Регіональні особливості	Асортимент рибних страв залежить від природних ресурсів регіону: річкова риба – у центральних і західних областях, морська – на півдні України. Рецептури мають локальні особливості приправ та гарнірів.
Сучасна інтерпретація	У сучасних закладах ресторанного господарства традиційні рибні страви поєднуються з новими технологіями приготування, сучасним обладнанням і оновленими підходами до фуд-дизайну.
Проблемні аспекти асортименту	Обмежена різноманітність видів риби, переважання жирних способів теплової обробки, недостатній рівень технологічних інновацій та сучасної подачі страв.
Перспективи удосконалення	Розширення асортименту за рахунок інноваційних технологій, використання низькотемпературної обробки, модернізації рецептур, підвищення харчової цінності та застосування елементів фуд-дизайну.

Проведений аналіз асортименту страв з риби в українській кухні свідчить про його різноманітність та сформованість на основі традиційних кулінарних підходів і використання локальної сировини. У структурі асортименту переважають страви з прісноводних видів риби, що зумовлено історичною

доступністю сировинних ресурсів та регіональними особливостями харчування населення.

Найбільш поширеними є перші страви (юшки, борщі з рибою), а також другі страви, приготовані методами варіння, смаження, тушкування та запікання. Значну частку асортименту становлять холодні закуски з оселедця, що характеризуються високою популярністю та стабільним споживчим попитом. Традиційно рибні страви доповнюються гарнірами з картоплі, круп та овочів, що забезпечує їх поживність і збалансованість.

Разом із тим результати аналізу дозволяють зробити висновок про обмежене використання інноваційних технологій приготування та сучасних підходів до подачі рибних страв у межах класичної української кухні. Це створює передумови для удосконалення технологій шляхом модернізації рецептур, впровадження сучасного устаткування з метою підвищення органолептичних показників, естетичної привабливості та конкурентоспроможності страв у закладах ресторанного господарства.

Узагальнюючи вищезазначене, можна стверджувати, що світові тенденції у технологіях рибних страв спрямовані на підвищення харчової цінності, безпечності, естетичної привабливості та екологічної доцільності продукції. Врахування цих тенденцій є необхідною умовою удосконалення технологій приготування рибних страв у вітчизняних закладах ресторанного господарства, зокрема у ресторані «Гопачок», що й обґрунтовує актуальність подальших досліджень у межах даної кваліфікаційної роботи.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ РИБНИХ СТРАВ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАЦІЇ «ГОПАЧОК»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Гопачок»

Ресторан «Гопачок» є закладом ресторанного господарства, що спеціалізується на приготуванні та реалізації страв української національної кухні з елементами сучасної інтерпретації. Заклад орієнтований на широкий контингент споживачів і поєднує традиційні технології з сучасними підходами до організації обслуговування та виробництва продукції.

Ресторан «Гопачок» у місті Чернівці є закладом ресторанного господарства, діяльність якого спрямована на популяризацію українських національних кулінарних традицій та культурної спадщини. Концепція закладу базується на поєднанні автентичної української кухні, елементів народної культури та атмосфери гостинності, що формує його чітку тематичну спрямованість. Ресторан орієнтований на споживачів, які надають перевагу традиційним стравам, національній самобутності та високому рівню обслуговування [28].

Заклад користується стабільною популярністю серед мешканців міста та туристів, що зумовлено його впізнаваним стилем, зручним розташуванням, затишною атмосферою та професійною роботою персоналу. Ресторан «Гопачок» виконує не лише гастрономічну, а й культурно-просвітницьку функцію, сприяючи збереженню та популяризації українських традицій у сфері ресторанного господарства.

Ресторан розташований у центральній частині міста Чернівці за адресою: вул. Героїв Майдану, 36А-38, що забезпечує його високу транспортну та пішохідну доступність. У безпосередній близькості до закладу знаходяться об’єкти культурної та туристичної інфраструктури міста. Вигідне місце розташування сприяє формуванню сталого потоку відвідувачів та підвищує туристичну привабливість ресторану (рис. 2.1) [29].

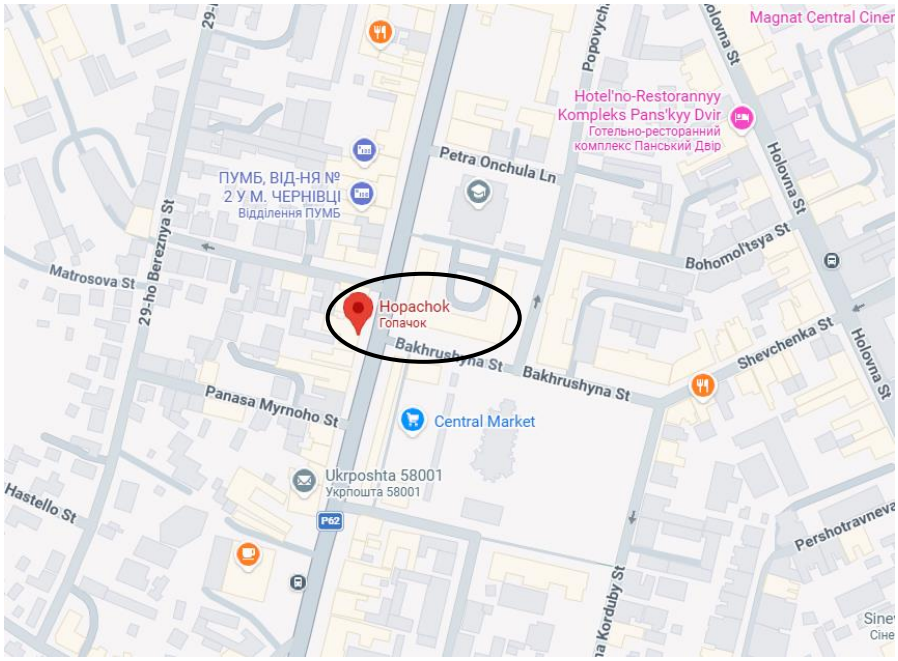


Рис. 2.1. Локація досліджуваного ресторану «Гопачок»

У 2022 році ресторан «Гопачок» пройшов етап комплексного ребрендингу, який передбачав оновлення концептуального позиціонування закладу, модернізацію інтер’єру та розширення торговельних площ. У межах проведених змін було здійснено реконструкцію приміщення з метою підвищення функціональності закладу та відповідності сучасним вимогам ресторанного сервісу.

Важливим елементом ребрендингу стало збільшення площі торговельних залів за рахунок облаштування додаткового простору на другому поверсі ресторану. Створення нового залу дозволило оптимізувати зонування, розширити можливості прийому гостей, а також підвищити комфортність перебування відвідувачів, зокрема під час проведення банкетних та святкових заходів.

Оновлений інтер’єр виконано у сучасному стилі з інтеграцією автентичних елементів української культури. Поєднання мінімалістичних дизайнерських рішень із традиційними декоративними мотивами, натуральними матеріалами, орнаментами та акцентними елементами народного мистецтва дозволило

зберегти національну ідентичність закладу, водночас адаптувавши його до актуальних тенденцій у дизайні ресторанних просторів (рис. 2.2).

Рис. 2.2. Інтер'єр ресторану «Гопачок до та після ребрендингу.

Здійснений ребрендинг сприяв формуванню сучасного іміджу ресторану «Гопачок», підвищенню його конкурентоспроможності та розширенню цільової аудиторії, зберігши при цьому концепцію автентичної української гостинності як ключову складову філософії закладу.

Вцілому концепція ресторану «Гопачок» ґрунтується на відтворенні традиційної української культури через поєднання національної кухні, елементів народної символіки та автентичної атмосфери гостинності. Заклад позиціонує себе як тематичний ресторан української кухні, що орієнтований на збереження кулінарної спадщини та популяризацію регіональних гастрономічних традицій.

Важливою складовою концепції є інтер'єрне оформлення ресторану, яке відтворює національний колорит за рахунок використання елементів традиційного українського декору, орнаментів, дерев'яних конструкцій, текстилю та предметів народного побуту. Такий підхід створює автентичне середовище, що підсилює емоційне сприйняття закладу та формує у відвідувачів асоціації з українською культурною ідентичністю.

Автентичність ресторану «Гопачок» також підтримується стилем обслуговування, що базується на принципах української гостинності, уважному ставленні до відвідувачів та персоналізованому сервісі. Персонал закладу орієнтований на створення комфортної атмосфери для гостей різних категорій, що сприяє формуванню позитивного іміджу ресторану та підвищенню рівня лояльності споживачів.

Автентичність ресторану реалізується насамперед через асортимент страв, основу якого складають традиційні українські національні страви, приготовані за класичними або адаптованими рецептурами з використанням локальної сировини. У меню широко представлені страви з м'яса, борошняні вироби, перші та другі страви, характерні для української кухні, що забезпечує впізнаваність концепції та формує цілісне гастрономічне позиціонування закладу.

Таким чином, ресторан «Гопачок» поєднує гастрономічну, культурну та сервісну складові, що забезпечує комплексне відтворення національної автентичності та визначає його конкурентні переваги на ринку ресторанних послуг міста Чернівці.

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «Гопачок»

За організаційно-правовою формою ресторан «Гопачок» функціонує як суб'єкт підприємницької діяльності – фізична особа-підприємець. Заклад здійснює свою діяльність відповідно до чинного законодавства України, дотримуючись вимог санітарно-гігієнічних норм, правил безпеки харчових продуктів та принципів системи HACCP.

Ресторан має стаціонарний характер роботи та розміщений у нежитловому приміщенні, обладнаному виробничими, складськими, допоміжними та торговельними зонами. Планувальні рішення закладу забезпечують раціональну організацію технологічних процесів, розмежування «чистих» і «брудних» потоків сировини та готової продукції, що сприяє підвищенню санітарної безпеки та ефективності роботи підприємства.

Заклад працює у форматі ресторану з обслуговуванням офіціантами. Торговельний зал оформлений у стилі, що відображає українські національні традиції, створюючи комфортну атмосферу для відвідувачів. Меню ресторану включає холодні та гарячі закуски, перші та другі страви, борошняні кулінарні вироби, десерти та напої, характерні для української кухні.

Виробнича діяльність ресторану «Гопачок» здійснюється на основі повного циклу, що передбачає приймання сировини, її первинну та теплову обробку, приготування страв і їх реалізацію споживачам. Заклад оснащений необхідним технологічним устаткуванням для виконання основних операцій: механічної обробки сировини, теплової обробки, охолодження та зберігання продуктів.

Персонал ресторану включає адміністративно-управлінський, виробничий та обслуговуючий персонал, що забезпечує безперервність технологічного процесу та належний рівень сервісу. Працівники проходять обов'язкові медичні огляди та інструктажі з охорони праці й санітарії.

Технологічна діяльність ресторану «Гопачок» спрямована на забезпечення стабільної якості кулінарної продукції, дотримання вимог безпечності

харчування та ефективної організації виробничих процесів відповідно до концепції закладу. Основою виробничої діяльності є приготування страв української національної кухні з використанням традиційних технологій, адаптованих до сучасних вимог ресторанного господарства.

Виробничі приміщення ресторану спроєктовані з урахуванням раціональної організації технологічних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції, що сприяє мінімізації перехресного забруднення та забезпеченню санітарно-гігієнічних вимог. Планувальні рішення передбачають чітке зонування виробничих цехів, складських приміщень та зон реалізації продукції.

Проєктна діяльність ресторану «Гопачок» зазнала суттєвих змін у процесі ребрендингу 2022 року. У межах реконструкції було оптимізовано планувальні рішення, модернізовано інженерно-технічне забезпечення та розширено площу торговельних залів за рахунок облаштування додаткового простору на другому поверсі. Це дозволило підвищити пропускну здатність закладу, забезпечити комфортне обслуговування різних категорій відвідувачів і створити умови для проведення масових заходів.

Технологічне оснащення ресторану відповідає сучасним вимогам до підприємств ресторанного господарства. У виробничих цехах використовуються теплове, механічне та холодильне обладнання, яке забезпечує дотримання температурних режимів, оптимізацію трудомістких процесів та стабільність якості страв. Застосування сучасного обладнання дозволяє підвищити продуктивність праці та зменшити втрати сировини під час виробництва.

Особлива увага у технологічній діяльності ресторану приділяється контролю якості та безпечності продукції. У закладі впроваджено принципи системи НАССР, що передбачають ідентифікацію потенційних небезпечних чинників на всіх етапах технологічного процесу, встановлення критичних контрольних точок та ведення відповідної документації. Це забезпечує

відповідність виробничих процесів вимогам чинного законодавства у сфері харчової безпеки.

Виробничо-торговельна структура ресторану «Гопачок» сформована з урахуванням концепції закладу, асортиментної політики та обсягів виробництва і спрямована на забезпечення ефективної організації технологічних процесів, високої якості страв і належного рівня обслуговування споживачів (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Виробничо-торговельна структура ресторану «Гопачок»

Підрозділ	Найменування приміщення	Функціональне призначення
Виробничі зони, лінії приготування н/ф та ресторанної продукції	Лінія приготування м'ясо-рибних напівфабрикатів	Первинна обробка м'ясної та рибної сировини, приготування напівфабрикатів
	Холодний цех	Приготування холодних страв, закусок, салатів, холодних соусів
	Гарячий цех	Теплова обробка сировини, приготування перших і других страв
	Лінія приготування борошняних страв	Виготовлення борошняних виробів, вареників, галушок, тіста
	Мийна кухонного посуду	Миття та санітарна обробка кухонного інвентарю
Складська зона	Склад сухих продуктів	Зберігання сипких продуктів, спецій, бакалії
	Холодильні камери	Зберігання швидкопсувної сировини з дотриманням температурних режимів
	Комора напоїв	Зберігання алкогольних та безалкогольних напоїв
Торговельна зона	Основний торговельний зал (1 поверх)	Обслуговування відвідувачів, реалізація ресторанної продукції
	Бенкетний зал (2 поверх)	Прийом гостей, проведення банкетів та заходів
	Барна зона	Реалізація напоїв, десертів, сервісне обслуговування
Адміністративно-побутова зона	Кабінет адміністрації	Управління персоналом, організація виробничої діяльності
	Побутові приміщення персоналу	Приміщення для персоналу (переодягання, зберігання особистих речей)
	Санітарні вузли	Забезпечення санітарно-гігієнічних умов

Структура ресторану «Гопачок» побудована за принципом функціонального зонування, що забезпечує чіткий розподіл виробничих, складських, торговельних та адміністративно-побутових приміщень, сприяє ефективній організації технологічних процесів і дотриманню вимог системи НАССР.

До складу виробничої структури ресторану входять основні та допоміжні виробничі підрозділи. Основні цехи включають гарячий, холодний, м'ясо-рибний та борошняний цехи, в яких здійснюється підготовка сировини, приготування напівфабрикатів і готових страв відповідно до затверджених технологічних карт. Допоміжні підрозділи представлені мийними відділеннями, складськими приміщеннями для зберігання продовольчої сировини, холодильними камерами та коморами для зберігання сухих продуктів.

Торговельна частина ресторану включає основні торговельні зали місткістю 50 осіб, барну зону та бенкетний зал на 30 місць. Розширення торговельних площ дозволило оптимізувати посадкові місця, забезпечити зонування простору відповідно до різних форматів обслуговування та підвищити пропускну здатність закладу.

Взаємозв'язок між виробничими та торговельними підрозділами організований таким чином, щоб забезпечити безперервність технологічного процесу та мінімізувати перетин потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Це сприяє дотриманню санітарно-гігієнічних норм і вимог системи HACCP, а також підвищує ефективність роботи персоналу.

Проєктні рішення виробничо-торговельної структури ресторану «Гопачок» передбачають раціональне розміщення обладнання, оптимальні шляхи руху персоналу та продукції, що дозволяє скоротити виробничі витрати, зменшити втрати часу і забезпечити стабільну якість кулінарної продукції.

Отже, виробничо-торговельна структура ресторану «Гопачок» є збалансованою та функціонально доцільною, відповідає сучасним вимогам до підприємств ресторанного господарства та створює передумови для впровадження нових видів продукції й інноваційних технологій.

2.3. Організація виробництва технологій рибних страв в ресторані «Гопачок»

Організація виробництва ресторанної продукції в тому числі і рибних страв у ресторації «Гопачок» здійснюється з урахуванням концепції закладу, асортиментної політики та вимог до якості й безпечності харчової продукції. Технологічні процеси спрямовані на збереження харчової цінності сировини, формування характерних органолептичних властивостей страв та забезпечення стабільності їх якості.

Меню ресторану «Гопачок» сформоване відповідно до концепції закладу та відображає традиції української національної кухні з урахуванням сучасних гастрономічних тенденцій і споживчих очікувань (Додаток А). Асортимент страв є достатньо різноманітним та охоплює основні групи ресторанної продукції, що забезпечує можливість задоволення потреб різних категорій відвідувачів.

Структура меню включає холодні закуски, перші та другі страви, борошняні та бенкетні вироби, страви з м’яса, птиці та риби, гарніри, салати, десерти та напої. Значна частка асортименту представлена традиційними українськими стравами, приготованими за класичними рецептурами або з незначною авторською інтерпретацією, що підкреслює автентичність закладу.

Особливе місце в меню займають страви з м’яса та риби, які користуються стабільним попитом серед відвідувачів. Рибні страви представлені у вигляді смажених, запечених і тушкованих виробів, що дозволяє урізноманітнити асортимент та задовольнити різні смакові уподобання споживачів. При цьому використовуються традиційні методи теплової обробки, характерні для української кухні.

Меню ресторану «Гопачок» також характеризується сезонністю та гнучкістю. У певні періоди року асортимент доповнюється сезонними стравами або спеціальними пропозиціями, що сприяє оновленню меню та підтриманню

інтересу постійних клієнтів. Такий підхід дозволяє ефективно використовувати локальну сировину та знижувати витрати на закупівлю продуктів.

З точки зору технологічної доцільності, меню узгоджене з виробничими можливостями ресторану та наявним устаткуванням. Страви, включені до меню, не потребують надмірно складних технологічних процесів, що забезпечує оперативність приготування та стабільну якість готової продукції.

Разом з тим, аналіз меню свідчить про потенціал його подальшого вдосконалення шляхом розширення асортименту страв, зокрема з локальної сировини, що відповідають сучасним тенденціям та можуть підвищити конкурентоспроможність ресторану.

Отже, меню ресторану «Гопачок» є збалансованим, концептуально обґрунтованим і відповідає очікуванням цільової аудиторії, водночас створюючи передумови для впровадження технологічних рішень і розширення асортиментної політики закладу.

Рибні страви в меню ресторану «Гопачок» займають важливе місце та формують окрему групу ресторaної продукції, орієнтовану на споживачів, які надають перевагу збалансованому та раціональному харчуванню. Асортимент рибних страв сформований з урахуванням традицій української кухні, гастрономічних уподобань відвідувачів і технологічних можливостей закладу.

У меню ресторану використовуються переважно локальні види риб для Чернівецького регіону, які є також характерні для української кулінарної спадщини та доступні на вітчизняному ринку, зокрема короп, судак, щука, форель, оселедець. Це забезпечує стабільність постачання сировини, контроль якості та економічну доцільність виробництва рибних страв.

За способами кулінарної обробки рибні страви представлені смаженими: «Короп смажений з мамалигою»; запеченими – «Струмова форель запечена з травами», «Короп фарширований» та тушкованими «Судак тушкований з овочами» виробами (рис. 2.3). Найбільш поширеними є страви, приготовані шляхом смаження та запікання, що зумовлено їх популярністю серед споживачів

і відносною простотою технологічного процесу. При цьому використовуються традиційні українські спеції, соуси та гарніри, що підкреслює національний характер страв.

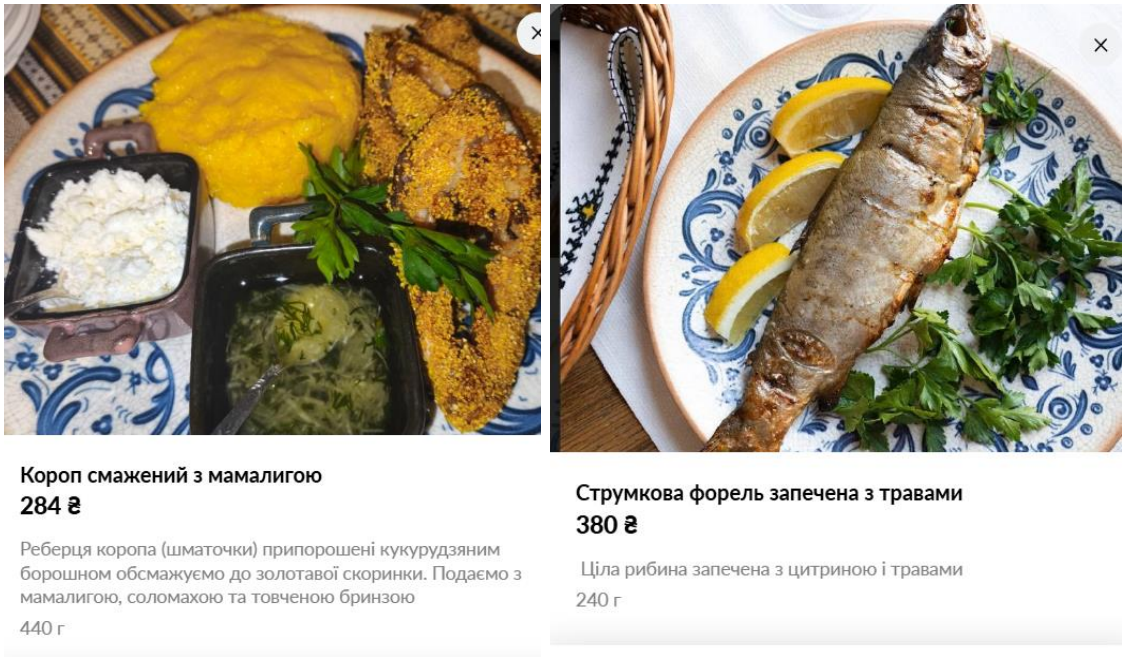


Рис. 2.3. Асортимент рибних страв в меню ресторану «Гопачок» [30]

Технологічні процеси приготування рибних страв у ресторані «Гопачок» ґрунтуються на класичних технологічних схемах і відповідають вимогам чинних нормативних документів у сфері ресторанного господарства. Особлива увага приділяється первинній обробці риби, дотриманню санітарно-гігієнічних вимог та температурних режимів теплової обробки, що гарантує безпечність і високу якість готової продукції.

Первинна обробка рибної сировини проводиться на лінії приготування м’ясо-рибних напівфабрикатів, що обладнана відповідно до санітарно-гігієнічних вимог. Тут здійснюють розморожування, очищення, патрання, оброблення та порціонування риби з дотриманням температурних режимів і правил товарного сусідства. Отримані напівфабрикати направляються на подальшу кулінарну обробку або зберігаються у холодильних камерах протягом нормативного часу.

Приготування рибних страв здійснюється переважно у гарячому цеху, де застосовують традиційні для української кухні методи теплової обробки, зокрема варіння, тушкування, смаження та запікання. Для забезпечення високої якості готових страв використовують теплове устаткування, що дозволяє контролювати температурні режими та мінімізувати втрати поживних речовин (табл. 2.2).

Таблиця 2.2

Аналіз наявного устаткування для приготування рибних страв у ресторані «Гопачок»

№ з/п	Найменування устаткування	Призначення та функції	Особливості використання
1	Плита газова	Термічна обробка риби (смаження, тушкування)	Використовується для приготування основних гарячих страв
2	Пароконвектомат	Запікання риби, збереження біологічної цінності	Забезпечує рівномірну готовність м’якушки та скоринки
3	Сковорода з антипригарним покриттям	Смаження риби з мінімальною кількістю жиру	Для швидкого приготування порційних страв
4	Сотейник	Тушкування та варіння риби	Використовується для приготування тушкованої риби та овочів
5	Кухонний комбайн	Подрібнення, приготування рибних пюре та соусів	Використовується для заповнення та фарширування рибних страв
6	Холодильне устаткування	Зберігання риби та напівфабрикатів перед обробкою	Забезпечує свіжість та безпеку продукту
7	Ваги	Точне дозування інгредієнтів	Використовується для дотримання рецептур та стандартів

У процесі виробництва рибних страв велика увага приділяється дотриманню технологічних карт, які регламентують склад страв, вихід готової продукції, послідовність технологічних операцій і режими обробки. Це забезпечує стабільність асортименту, повторюваність смако-ароматичних характеристик та раціональне використання сировини.

Контроль якості та безпечності рибних страв здійснюється на всіх етапах технологічного процесу відповідно до принципів системи HACCP. Особливу увагу приділяють критичним контрольним точкам, зокрема температурі зберігання рибної сировини, термічній обробці та санітарному стану обладнання і робочих поверхонь.

Разом з тим, аналіз асортименту рибних страв свідчить про доцільність його подальшого розвитку шляхом упровадження технологій приготування, зокрема низькотемпературної обробки, приготування на парі або з використанням сучасного теплового устаткування. Це дозволить зберегти біологічну цінність сировини, розширити асортимент та підвищити конкурентоспроможність ресторану.

Отже, рибні страви в ресторані «Гопачок» характеризуються традиційною спрямованістю, технологічною обґрунтованістю та відповідністю споживчим очікуванням, а також мають потенціал для подальшого вдосконалення з урахуванням сучасних тенденцій ресторанних технологій.

РОЗДІЛ 3. ОСНОВНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ СПРЯМОВАНІ НА ОРГАНІЗАЦІЮ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ РИБНИХ СТРАВ У РЕСТОРАНІ «ГОПАЧОК»

3.1. Удосконалення технологій рибних страв в ресторані «Гопачок»

Аналіз асортименту та технологічних процесів приготування рибних страв у ресторані «Гопачок» показав, що більшість виробів готується за традиційними методами: смаженням, запіканням та тушкуванням. Хоча ці методи забезпечують привабливий смак і зовнішній вигляд страв, вони мають певні обмеження щодо збереження біологічної цінності риби, текстури м’якушки та енергетичних характеристик готових страв.

Для підвищення якості рибних страв та розширення асортименту доцільно впровадити наступні удосконалення та технології (табл. 3.1).

Таблиця 3.1

Напрями удосконалення технологій рибних страв у ресторані «Гопачок»

Напрям удосконалення	Суть удосконалення, методика	Очікуваний ефект та переваги	Найменування удосконаленої технології
Низькотемпературна обробка з використанні режиму пара у пароконвектоматі	Приготування риби при точному контрольованому температурному режимі та на парі	Збереження білків, жирних кислот, мінералів; оптимальна текстура м’якушки; покращення смаку	Стейк форелі на парі (технологічна карта 1)
Вакуумне маринування	Введення маринадів та прянощів у вакуумі для інтенсивного просочення та скорочення часу теплової обробки	Підвищення соковитості, аромату, харчової цінності, економія часу приготування	Товстолоб запечений з сезонними овочами (технологічна карта 2)
Використання сучасного устаткування	Конвекційні духовки, пароконвектомати, вакууматори для приготування та зберігання риби	Рівномірна термообробка, покращена безпека, стабільна якість, ефективність виробництва	Судак запечений з пряними травами (технологічна карта 3)

[Розроблено автором]

Технологічна карта № 1 на гарячу рибну страву

«Стейк форелі на парі»

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Форель	300	195
Сіль кухонна	1,8	1,8
Лимон (сік) для маринування	6	6
Олія оливкова	6	6
Зелень	5	3
Перець чорний мелений	0,06	0,06
Разом	-	*170*
Зелень свіжа для подачі	7	5
Лимон для подачі	12	10
Помідори чері	18	15
Вихід		**200**

Технологія приготування

Підготовка сировини. Свіжу охолоджену форель патрають, видаляють луску, зябра та нутрощі, після чого ретельно промивають у проточній холодній воді. Рибу обсушують паперовими серветками та розрізають поперек на порційні стейки товщиною 3,0–5,0 см. За необхідності видаляють залишки дрібних кісток. Підготовлені стейки перевіряють на відповідність санітарно-гігієнічним вимогам та якісним показникам сировини.

Порційні стейки злегка солять, додають мелений чорний перець. Для покращення смакових властивостей і збереження соковитості поверхню стейків збризкують лимонним соком та оливковою олією. Маринування проводять протягом 10-15 хв при температурі +4…+6 °С.

Підготовлені стейки форелі викладають у гастроємність одним шаром. Теплову обробку здійснюють у пароконвектоматі при використанні режиму пара та температури пари 80–85 °С протягом 12–15 хв до досягнення кулінарної готовності. Готовність визначають за зміною кольору м’якушки та її здатністю легко розшаровуватися при натисканні. Готові стейки обережно виймають, викладають на підігріту тарілку, декорують свіжою зеленню, часточками лимона та помідорами чері. Страву подають гарячою як основну.

Характеристика готової страви:

Органолептичні показники:

Зовнішній вигляд: стейки рівномірно рожеві, без сухих ділянок (рис. 3.1)

Аромат: легкий рибний, з ароматом трав та лимона

Консистенція: м’яка, соковита, ніжна

Смак: збалансований, приємний, без сторонніх присмаків

Рис. 3.1. Загальний вигляд подачі рибної страви «Стейк форелі на парі» [Згенеровано за допомогою ChatGPT]

Харчова та біологічна цінність (на 100 г готової страви):

Білки: 18–20 г

Жири: 5–6 г (переважно ненасичені)

Вуглеводи: 0–1 г

Калорійність: 120–130 ккал

Технологічна схема наведена у додатку Б. У запропонованій удосконаленій технології рибної страви використано низькотемпературне приготування за допомогою режиму «Пара» в параконвектоматі, що дозволяє зберегти максимальну кількість білків, поліненасичених жирних кислот, мінералів та вітамінів у рибі. Забезпечує рівномірну готовність продукту та оптимальну текстуру м’якушки.

Застосування вакуумного маринування дозволить підвищити соковитість та аромат рибних страв. Дозволить скоротити час теплової обробки та знизити втрати поживних речовин.

Технологічна карта № 2 на гарячу рибну страву

«Товстолоб запечений з сезонними овочами»

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Товстолоб свіжий	230	150
Кабачок свіжий	60	50
Перець солодкий	50	40
Помідори свіжі	45	35
Цибуля ріпчаста	35	30
Оливкова олія	10	10
Сіль кухонна	2,0	2,0
Перець чорний мелений	0,05	0,05
Суміш сухих трав (чебрець, орегано)	0,2	0,2
Лимон (для маринування)	10	5
Зелень свіжа (для подачі)	3	3
Разом	–	**250**

Технологія приготування

Свіжого товстолоба очищають від луски, патрають, видаляють голову, плавці та нутрощі. Рибу ретельно промивають у холодній проточній воді, обсушують та нарізають порційним шматком масою 150 г. За потреби видаляють дрібні кістки.

Овочі миють, очищають та нарізають: кабачок і перець – кружальцями, помідори – часточками, цибулю – півкільцями.

Порційні шматки товстолоба солять, додають чорний перець, сухі трави, збризкують лимонним соком та частиною оливкової олії. Маринують в маринаторах 15-20 хв при температурі +4…+6 °С.

У порційну сковорідку для запікання викладають овочеву суміш, збризкують оливковою олією, рівномірно розподіляють. Зверху розміщують мариновані шматки риби. Запікання здійснюють у пароконвектоматі при температурі 180-190 °С протягом 25-30 хв до досягнення кулінарної готовності.

Готову страву подають гарячою у порційній сковорідці на дерев’яній підставці, посипають свіжою зеленню.

Показники якості готової страви

Органолептичні показники

Зовнішній вигляд: порційний шматок риби з підрум'яненою поверхнею, овочі м'які, збереженої форми (рис. 3.3);

Колір: риба світло-біла, соковита; овочі природного кольору;

Консистенція: риба ніжна, соковита, легко розшаровується; овочі м'які;

Смак і аромат: властиві запеченій рибі та овочам, без сторонніх присмаків.

Фізико-хімічні показники (орієнтовно)

масова частка вологи – 65–70 %;

вміст солі – 1,2–1,5 %;

температура подачі – не нижче 65 °С.

Рис. 3.3. Загальний вигляд подачі рибної страви «Товстолоб запечений з сезонними овочами» [Згенеровано за допомогою ChatGPT]

Харчова та енергетична цінність (на 1 порцію, орієнтовно)

білки – 28-30 г

жири – 14-16 г

вуглеводи – 8-10 г

енергетична цінність – 260-290 ккал

Вимоги до безпеки та зберігання

Страву реалізують одразу після приготування. Допустимий час зберігання при температурі +65 °С – не більше 3 год.

Технологічна схема наведена у додатку В.

В технологічній карті 3 пропонуємо удосконалену гарячу рибну страву «Судак sous-vide з пряними травами». Судак – нежирна риба з ніжним білим м'ясом, добре засвоюється, має високу харчову та біологічну цінність.

Технологія приготування методом низькотемпературної теплової обробки sous-vide забезпечує максимальне збереження соковитості, поживних речовин і натурального смаку судака, а також стабільну якість готової продукції.

Технологічна карта № 3 на гарячу рибну страву
«Судак sous-vide з пряними травами»

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Судак (філе зі шкірою)	200	160
Олія оливкова	10	10
Лимон	20	10
Часник	5	4
Сіль кухонна	2	2
Перець чорний мелений	0,2	0,2
Пряні трави (чебрець, розмарин)	1	1
Разом	–	**150**

Технологія приготування

Філе судака зачищають від кісток, промивають холодною водою та ретельно обсушують. Часник очищають і злегка подрібнюють. Лимон миють, віджимають сік.

Філе судака натирають сіллю та перцем, збризкують лимонним соком, додають часник і гілочку пряних трав. Поміщають у вакуумний пакет, додають оливкову олію. Пакет вакуумують (ступінь вакууму – 95–98 %).

Вакуумований продукт занурюють у водяну ванну. Режим приготування: температура: 54-56 °С; тривалість: 35-45 хвилин. Такий режим забезпечує ніжну текстуру та повну кулінарну готовність риби.

Для формування зовнішнього вигляду філе після sous-vide короткочасно обсмажують на добре розігрітій сковороді (10–15 с з кожного боку) або обпалюють газовим пальником.

Готову страву «Судак sous-vide з пряними травами» подають гарячою, поливають лимонною олією з пакета, прикрашають свіжими травами. Рекомендована подача – порційна тарілка з натуральних матеріалів.

Показники якості готової страви

Органолептичні показники

Зовнішній вигляд: філе правильної форми, без розшарувань (рис. 3.4)

Колір: рівномірний, перламутрово-білий

Консистенція: надзвичайно ніжна, соковита

Смак і аромат: чистий рибний смак з легкими цитрусовими нотами

Температура подавання: 60–65 °C

Рис. 3.4. Загальний вигляд подачі рибної страви «Судак sous-vide з пряними травами» [Згенеровано за допомогою ChatGPT]

Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки – 19,5 г

Жири –3,2 г

Вуглеводи – 0,5 г

Енергетична цінність –105 ккал

Перевагами використання технології sous-vide для ресторану «Гопачок» є:

- стабільна якість кожної порції;
- мінімальні втрати маси (до 5–7 %);
- можливість підготовки напівфабрикатів;
- відповідність принципам HACCP;
- зниження ризику пересушування продукту.

Запропонована технологія гарячої рибної страви для ресторану «Гопачок» «Судак sous-vide з пряними травами» може бути реалізована, як самостійна страва або ж подана з гарнірами чи соусами. Рекомендації наведено в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Рекомендовані соуси та гарніри до удосконаленої страви «Судак запечений з пряними травами»

Найменування	Основні складові	Технологічна та смакова доцільність
Соуси		
Лимонно-масляний соус	Вершкове масло, лимонний сік, біле вино, петрушка	Підкреслює ніжний смак судака, надає страві свіжості та соковитості
Соус на основі білого вина з травами	Біле сухе вино, цибуля-шалот, тим'ян, вершки	Гармонійно поєднується з ароматом запечених пряних трав
Сметанно-часниковий соус	Сметана, часник, кріп, лимонна цедра	Надає м'якості смаку, підвищує поживну цінність
Йогуртовий соус з зеленню	Натуральний йогурт, кріп, петрушка, лимонний сік	Легкий, дієтичний варіант, рекомендований для здорового харчування
Гарніри		
Картопля печена з розмарином	Картопля, оливкова олія, розмарин	Класичне поєднання з рибними стравами, забезпечує ситність
Овочі гриль	Цукіні, болгарський перець, баклажан, морква	Підсилює харчову та біологічну цінність страви
Пюре з селери або пастернаку	Коренеплоди, вершкове масло, молоко	Надає ніжної текстури, добре поєднується з білою рибою
Рис з зеленню	Рис, зелена цибуля, кріп, оливкова олія	Легкий нейтральний гарнір, не перевантажує смак основної страви
Тушкований шпинат з часником	Шпинат, часник, вершкове масло	Підвищує вміст мікроелементів та антиоксидантів

Запропоновані соуси та гарніри сприяють розкриттю смакових властивостей судака, зберігають баланс між ніжною текстурою риби та ароматом пряних трав, а також дозволяють варіювати подачу страви відповідно до концепції ресторану та вимог споживачів.

Розроблені удосконалені технології приготування рибних страв у ресторані «Гопачок» спрямовані на підвищення якості, збереження харчової цінності та покращення органолептичних показників готових рибних страв. Впровадження сучасних методів приготування, таких як парова обробка та sous-vide, використання функціональних інгредієнтів і оптимізація рецептур дозволяють зберегти смакові властивості риби, забезпечити однорідну структуру м'якушки та привабливий зовнішній вигляд страв. Завдяки цьому ресторан «Гопачок» може підвищити рівень сервісу, задовольнити запити відвідувачів

щодо якісної та здорової їжі, а також зміцнити власну конкурентоспроможність на ринку закладів харчування.

3.2. Оновлення концептуального меню і виробничої програми в ресторані «Гопачок»

Ресторація «Гопачок» у 2022 році провела масштабний ребрендінг, що передбачав оновлення інтер'єру, розширення площі залів та створення додаткового простору на другому поверсі. Це сприяло необхідності модернізувати виробничу програму та переглянути концептуальне меню, орієнтуючись на сучасні гастрономічні тенденції та очікування відвідувачів.

Враховуючи запропоновані рішення щодо удосконалення технологій рибних страв оновлене меню закладу передбачає баланс між традиційними українськими стравами та авторськими стравами, зокрема:

✓ введення нових категорій страв, таких як рибні страви, приготовані за методами парової обробки та sous-vide;

✓ розробка порційних та функціональних страв із підвищеною харчовою цінністю;

✓ включення сезонних овочів та локальних продуктів для збереження свіжості та екологічності (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

Оновлене концептуальне меню ресторану «Гопачок»

Категорія страви	Назва страви	Основні інгредієнти	Технологічні особливості	Примітки
Рибні страви	Судак запечений з пряними травами	Судак, оливкова олія, лимон, чебрець, розмарин	Sous-vide, запікання, використання пряних трав для аромату	Подача з рекомендованими соусами та гарнірами
Рибні страви	Стейк форелі на парі	Форель, лимон, петрушка, спеції	Парова обробка (steaming) для збереження вологи та м'якушки	Здоровий та дієтичний варіант
Рибні страви	Товстолоб запечений з сезонними овочами	Товстолоб, кабачки, морква, помідори, оливкова олія	Запікання у порційних сковорідках на дерев'яній підставці	Подача з овочевим гарніром

Використання таких видів риб, як судак, форель та товстолоб в оновленому концептуально меню ресторану «Гопачок» є технологічно та економічно обґрунтованим, оскільки вони характеризуються високою харчовою та біологічною цінністю, доброю засвоюваністю, а також стабільною доступністю на вітчизняному ринку. Окрім того, зазначені види риби гармонійно поєднуються з концепцією ресторану «Гопачок», яка базується на інтерпретації українських кулінарних традицій у сучасному виконанні.

Запровадження до оновленого концептуального меню таких позицій, як «Стейк форелі на парі», «Товстолоб запечений з сезонними овочами» та «Судак sous-vide з пряними травами», забезпечує динамічність асортименту, розширює вибір гарячих рибних страв та сприяє формуванню збалансованої пропозиції для різних категорій споживачів. Застосування щадних та інноваційних способів теплової обробки (приготування на парі, запікання, технологія sous-vide) дозволяє зберегти природний смак риби, її соковитість та поживні речовини, що відповідає тенденціям здорового харчування.

Оновлені страви також відзначаються високими органолептичними показниками, привабливою подачею та можливістю варіативного поєднання із соусами й гарнірами, що підвищує їхню конкурентоспроможність. Використання сезонних овочів у складі страв сприяє оптимізації собівартості, оновленню меню відповідно до пори року та підкреслює локальний характер сировини.

Таким чином, оновлення концептуального меню за рахунок впровадження сучасних рибних страв із судака, форелі та товстолоба дозволяє підвищити привабливість ресторану «Гопачок», зміцнити його імідж як закладу з якісною та різноманітною кухнею, а також сприяє підвищенню рівня задоволеності споживачів і ефективності виробничої програми закладу.

Враховуючи проведені дослідження щодо технологічної і проєктної діяльності ресторану «Гопачок» виробнича програма ресторану адаптована до нових технологій та обсягів реалізації, забезпечуючи раціональне використання

сировини, оптимізацію виробничих процесів та дотримання принципів HACCP. Оновлення меню та виробничої програми дозволяє ресторану ефективно відповідати на потреби клієнтів, підвищувати якість обслуговування та конкурентоспроможність на ринку закладів ресторанного господарства.

3.3. Організація роботи гарячого цеху та підбір технологічного устаткування в ресторані «Гопачок»

Гарячий цех ресторану «Гопачок» є ключовим структурним підрозділом виробництва, у якому здійснюється приготування основного асортименту гарячих страв, зокрема м’ясних і рибних страв, гарнірів, соусів та напівфабрикатів високого ступеня готовності. Організація роботи гарячого цеху побудована з урахуванням виробничої програми закладу, оновленого концептуального меню та принципів раціональної організації праці.

Робота гарячого цеху здійснюється у тісній взаємодії з холодним цехом, мийним відділенням та роздатковою, що забезпечує безперервність технологічного процесу та своєчасну подачу готових страв споживачам. Планування приміщення гарячого цеху відповідає вимогам санітарно-гігієнічних норм і передбачає чітке зонування робочих місць за видами технологічних операцій: теплової обробки, приготування соусів і гарнірів, завершального оформлення страв.

З урахуванням удосконалення технологій рибних страв у гарячому цеху ресторану «Гопачок» потрібне до оснащення сучасним тепловим і механічним устаткуванням, що дозволить реалізувати різні способи теплової обробки: варіння на парі, запікання, смаження та приготування за технологією sous-vide. Для цього необхідно використовувати пароконвектомат, вакуумний пакувальник і термостат (водяна баня) для sous-vide та маринатор. Таке устаткування забезпечує стабільність температурних режимів, зниження втрат маси сировини та підвищення якості готових страв.

З урахуванням нестабільності електропостачання та можливих тривалих відключень електроенергії доцільним є додаткове оснащення гарячого цеху газовою плитою, яка може використовуватися як альтернативне або резервне джерело теплової обробки. Наявність газового устаткування забезпечує безперервність виробничого процесу, дотримання технологічних режимів приготування страв та стабільну роботу закладу в умовах енергетичних обмежень.

Газова плита з духовою шафою дозволяє виконувати основні технологічні операції, зокрема смаження, припускання, тушкування та запікання рибних страв, без залежності від електропостачання. Це є особливо важливим для гарячого цеху ресторану «Гопачок», де технологічний процес повинен бути безперервним і оперативним.

З метою забезпечення стабільної якості рибних страв, дотримання сучасних технологій приготування та оптимізації виробничих потоків в ресторані «Гопачок» доцільним є використання комплексу спеціалізованого устаткування, наведеного в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Устаткування гарячого цеху ресторану «Гопачок» для приготування рибних страв

Найменування устаткування	**Призначення**	**Обґрунтування доцільності використання**
Газова плита професійна (4 конфоркова) з газовою духовкою (рис. 3.4 а)	Смаження, тушкування, припускання, доготування рибних страв Запікання рибних страв	Забезпечує автономність роботи гарячого цеху під час відключень електроенергії, підвищує надійність виробничого процесу Альтернатива електричній плиті та духовій шафі, дозволяє підтримувати асортимент гарячих страв
Пароконвектомат (рис. 3.4 б)	Варіння на парі, запікання, комбінована теплова обробка	Забезпечує рівномірну теплову обробку риби, збереження соковитості, поживної та біологічної цінності
Вакуумний пакувальник (рис. 3.4 в)	Вакуумування риби та напівфабрикатів	Необхідний для технології sous-vide, зменшує окислення та втрати вологи
Термостат (водяна баня) sous-vide (рис. 3.4 г)	Низькотемпературна теплова обробка	Забезпечує точний температурний контроль, покращує текстуру та органолептичні показники рибних страв

Закінчення табл. 3.4

Маринатор (рис. 3.4 д)	Маринування риби та овочів	Скорочує час маринування, покращує проникнення спецій і ароматичних компонентів
Холодильна шафа (рис. 3.4 е)	Зберігання рибної сировини та напівфабрикатів	Забезпечує дотримання температурних режимів і вимог HACCP
Виробничі столи з нержавіючої сталі (рис. 3.4 є)	Підготовка та порціонування сировини	Відповідають санітарно-гігієнічним вимогам, зручні в експлуатації

а *б* *в* *г*

д *е* *є*

Рис. 3.4. Устаткування гарячого цеху ресторану «Гопачок» для приготування рибних страв

При впровадженні газового устаткування у гарячому цеху ресторану «Гопачок» необхідно:

- забезпечити дотримання вимог техніки безпеки, санітарно-гігієнічних норм;
- передбачити ефективну вентиляційну систему для відведення продуктів згоряння;
- провести інструктаж персоналу щодо безпечної експлуатації устаткування;
- використовувати газове устаткування як резервне або комбіноване рішення разом з електричними тепловими апаратами.

Таким чином, комбіноване використання електричного та газового устаткування дозволить підвищити технологічну гнучкість гарячого цеху, знизити ризики простою виробництва та забезпечити стабільну якість рибних страв незалежно від зовнішніх енергетичних факторів.

Для подальшого удосконалення організації роботи гарячого цеху ресторану «Гопачок» доцільно:

- ✓ віддавати перевагу енергоощадному устаткуванню, що дозволяє виконувати декілька технологічних операцій одночасно;
- ✓ забезпечити раціональне розміщення обладнання відповідно до послідовності технологічного процесу з метою мінімізації перехресних потоків сировини та готової продукції;
- ✓ передбачити резерв потужностей для впровадження нових страв і технологій, зокрема низькотемпературного приготування риби;
- ✓ оснастити робочі місця контрольно-вимірювальними приладами для дотримання критичних параметрів теплової обробки.

Запропоноване оснащення гарячого цеху дозволить забезпечити високу якість рибних страв, підвищити культуру виробництва, відповідність сучасним вимогам ресторанного господарства та принципам HACCP, а також створить передумови для подальшого розвитку й оновлення меню ресторану «Гопачок».

Раціональний підбір технологічного устаткування сприятиме оптимізації виробничих процесів, підвищенню продуктивності праці кухарів та зниженню енерговитрат. Крім того, використання багатофункціонального устаткування та газового дозволить гнучко реагувати на зміни асортименту, сезонні оновлення меню та індивідуальні замовлення споживачів.

Таким чином, запропоновані рішення з організації роботи гарячого цеху та підбору технологічного устаткування в ресторані «Гопачок» відповідатимуть сучасним вимогам ресторанного господарства, забезпечуватимуть високу якість рибних страв, ефективність виробничої діяльності та творять умови для подальшого удосконалення ресторанної продукції.

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

У процесі виконання кваліфікаційної роботи було комплексно досліджено теоретичні та практичні аспекти технологій рибних страв, а також розроблено обґрунтовані рекомендації щодо їх удосконалення в умовах діяльності ресторану «Гопачок». За результатами проведеного дослідження сформульовано такі висновки та пропозиції.

На основі аналітичного огляду наукових, навчально-методичних і фахових джерел встановлено, що сучасні світові тенденції у технологіях рибних страв закладів ресторанного господарства орієнтовані на впровадження щадних методів теплової обробки, збереження харчової та біологічної цінності рибної сировини, а також підвищення органолептичної привабливості страв. Обґрунтовано доцільність використання сучасних технологій як інструменту підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства.

У ході дослідження діяльності ресторану «Гопачок» визначено, що заклад має сформовану концепцію, стабільний попит серед споживачів та потенціал для розвитку асортименту рибних страв. Проведений аналіз технологічної та проєктної діяльності показав, що організація виробництва в цілому відповідає вимогам чинних нормативних документів, однак асортимент рибних страв потребує оновлення з урахуванням сучасних гастрономічних трендів і очікувань споживачів.

Встановлено, що існуючі технології приготування рибних страв у ресторані «Гопачок» можуть бути оптимізовані шляхом впровадження нових способів теплової обробки та раціонального поєднання традиційних і сучасних підходів. Це дозволяє покращити якісні показники готової продукції, знизити втрати маси сировини та підвищити стабільність органолептичних властивостей страв.

Обґрунтовано доцільність удосконалення технологій рибних страв шляхом впровадження до меню таких позицій, як «Стейк форелі на парі», «Товстолоб запечений з сезонними овочами» та «Судак sous-vide з пряними травами».

Запропоновані страви характеризуються високою харчовою цінністю, сучасною технологією приготування та відповідають концепції закладу, поєднуючи автентичність та інноваційність.

Доведено, що оновлення концептуального меню та виробничої програми ресторану «Гопачок» з використанням різних видів риб (форель, товстолоб, судак) сприятиме розширенню асортименту, підвищенню привабливості закладу для різних груп споживачів та формуванню позитивного іміджу ресторану як сучасного закладу з якісною українською кухнею.

У межах роботи розроблено рекомендації щодо організації роботи гарячого цеху та підбору технологічного устаткування з урахуванням удосконалених технологій рибних страв. Обґрунтовано доцільність використання пароконвектомата, вакуумного пакувальника, термостата для sous-vide, маринатора, а також газової плити з духовою шафою як резервного джерела теплової обробки в умовах нестабільного електропостачання.

Запропоноване поєднання електричного та газового устаткування забезпечує безперервність виробничого процесу, підвищує технологічну гнучкість гарячого цеху та дозволяє дотримуватися оптимальних температурних режимів приготування рибних страв, що позитивно впливає на якість готової продукції.

Пропозиції:

- впровадити в практику роботи ресторану «Гопачок» оновлене концептуальне меню з акцентом на сучасні технології приготування рибних страв;
- використовувати технологію sous-vide як один із пріоритетних напрямів удосконалення гарячих рибних страв;
- забезпечити комбіноване оснащення гарячого цеху електричним і газовим устаткуванням з метою мінімізації виробничих ризиків;
- здійснювати подальший моніторинг споживчих уподобань і коригування асортименту рибних страв відповідно до сезонності та попиту.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник / за ред. Н. М. Зубар. – Київ : Центр учбової літератури, 2010. – 336 с.

2. Технології ресторанної продукції. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини : навч. посіб. / І. П. Данилюк, Л. Т. Струтинська, О. С. Адамович. – Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. – 196 с.

3. Біологічно активні речовини у харчових технологіях : підручник / за ред. Г. О. Сімахіна. – Київ : НУХТ, 2016. – 455 с.

4. Риба та морепродукти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://surl.lt/wrmdmn (дата звернення: 21.12.2025).

5. Поживна цінність та глікемічний індекс продуктів: риба та морепродукти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://surl.li/lvqlvy (дата звернення: 21–22.12.2025).

6. Продукти з високим вмістом омега-3 та омега-6 жирних кислот [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://surl.li/kthbpr (дата звернення: 25.12.2025).

7. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. – Київ : Центр учбової літератури, 2007. – 382 с.

8. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. – Київ : Кондор, 2003. – 506 с.

9. Дорохіна М. О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посіб. – Київ : Кондор, 2008. – 280 с.

10. Дітріх І., Сильчук Т., Туз Т. Розроблення технології зраз рибних січених для закладів ресторанного господарства // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – 2021. – Т. 4, № 1. – С. 87–104.

11. Півоваров О. А., Ковальова О. С., Кошулько В. С. Інноваційні технології переробки риби, рибних відходів, нерибних і морських продуктів : навч. посіб. – Дніпро : ДДАЕУ, 2024. – 334 с.

12. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матеріали X Всеукр. наук.-практ. конф. (23 листопада 2021 р.). – Київ : НУХТ, 2021. – 269 с.

13. Брикова Т. Готельно-ресторанний бізнес: тенденції галузі в умовах кризових явищ та перспективи повоєнного розвитку // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. – 2023. – № 1(89). – С. 53–67. – DOI: http://doi.org/10.34025/2310-8185-2023-1.89.04

14. Собін О. В. Адаптація закладів ресторанного господарства до умов сьогодення // Наукові записки Львівського університету бізнесу та права. – 2023. – Вип. 37. – С. 127–131.

15. Ayer N., Côté R. P., Tyedmers P. H., Willison J. H. Sustainability of seafood production and consumption: an introduction to the special issue // Journal of Cleaner Production. – 2009. – Vol. 17, Issue 3. – P. 321–324.

16. Голембовська Н. Інноваційні технології переробки рибної сировини для потреб HoReCa: перспективи застосування сушених рибних снеків // Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп. V Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнар. участю (15–16 трав. 2025 р., Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2025. – С. 296–298.

17. Лялик А., Добровольська С. Інноваційні технології приготування страв у сучасному ресторані // Стан і перспективи харчової науки та промисловості : зб. тез доп. V міжнар. наук.-техн. конф. (10–11 жовт. 2019 р.). – Тернопіль : ТНТУ, 2019. – С. 76–77.

18. Дорожко В. Технології рибної продукції в Україні: сучасні досягнення та перспективи // Innovations and Technologies in the Service Sphere and Food Industry. – 2025. – № 3(17). – С. 34–39.

19. Yuan X., Li D., Shi P., Wu J. Effect of sous vide cooking technology on the quality, protein structure, microstructure, and flavor of yellowfin tuna (Thunnus albacares) // Food Chemistry. – 2025. – Vol. 484.

20. Віннов О. С., Бандуренко Г. М. Технологія виготовлення рибного борошна : навч. посіб. – Київ, 2011. – 148 с.

21. Марценюк Н. О., Марценюк В. П. Моніторинг технологій та інноваційний потенціал виробництва рибної продукції в Україні : монографія. – Київ : Компринт, 2016. – 193 с.

22. Інноваційні технології переробки риби : монографія / А. А. Мазаракі та ін. – Київ : КНТЕУ, 2014. – 431 с.

23. Як вибрати посуд для подавання риби: особливості форми та розміру [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://surl.li/dmorkf (дата звернення: 10.01.2026).

24. Маркетингові дослідження та аналітика ринку HoReCa в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://horeca-ukraine.com/ (дата звернення: 14.01.2026).

25. Ресурсозберігаючі технології в харчових і переробних виробництвах : підручник / Ю. Г. Сухенко та ін. ; за ред. О. О. Серьогіна. – Київ : Компринт, 2016. – 338 с.

26. Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новікова О. В. Технологія приготування їжі. Українська кухня : навч. посіб. – Харків : Світ книги, 2012. – 537 с.

27. Мелько М.В. Збірник технологічної документації / М. В. Мелько, О.С.Ступін. – Львів : СПОЛОМ, 2016. – 226 с

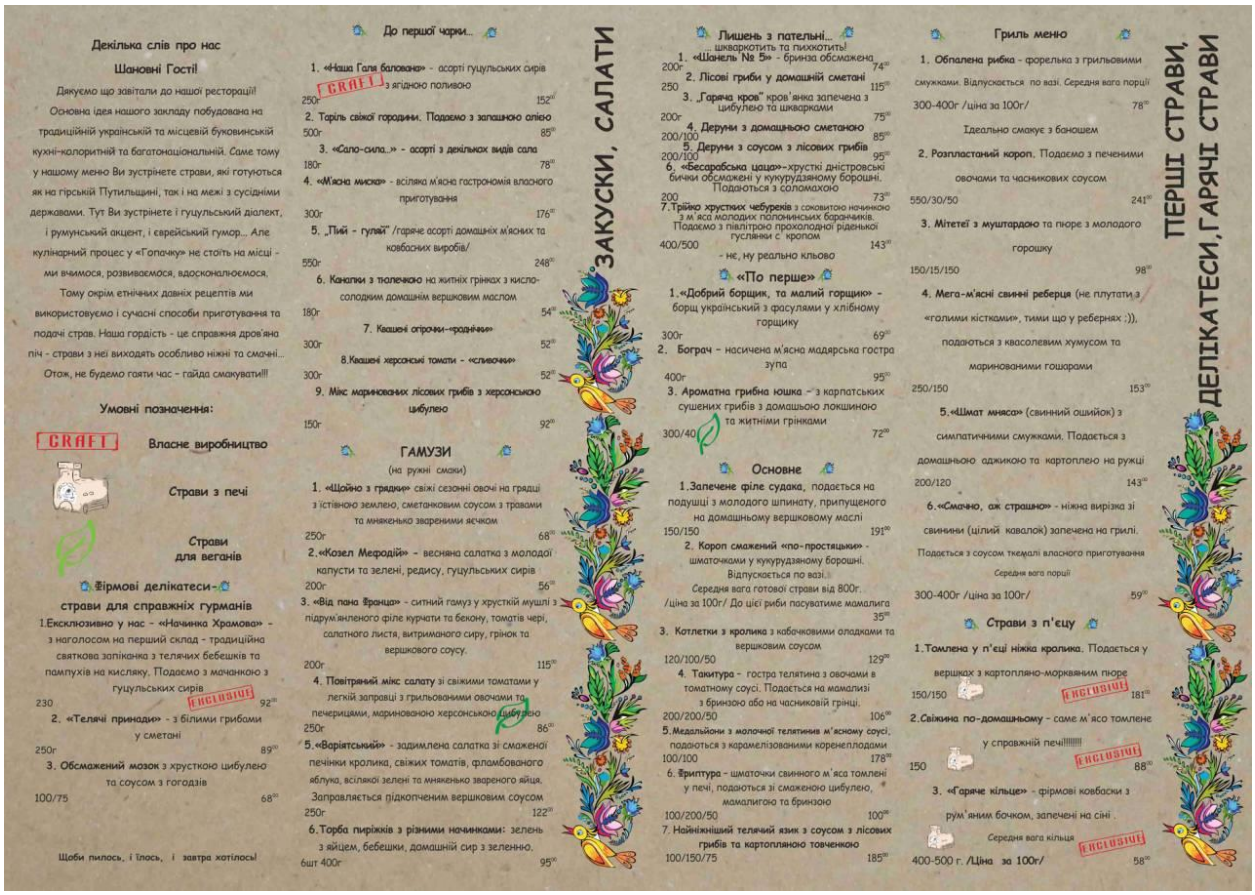
28. Офіційний сайт ресторану «Гопачок» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.facebook.com/gopachok/ (дата звернення: 18.01.2026).

29. Ресторан «Гопачок» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://surl.li/igssmh (дата звернення: 18.01.2026).

30. Меню ресторану «Гопачок» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://surli.cc/yllbew (дата звернення: 18.01.2026).

ДОДАТКИ

Додатки А



Декілька слів про нас

Шановні Гості!

Дякуємо що завітали до нашої ресторації!

Основна ідея нашого закладу побудована на традиційній українській та місцевій буковинській кухні-колоритній та багатонаціональній. Саме тому у нашому меню Ви зустрінете страви, які готуються як на гірській Путильщині, так і на межі з сусідніми державами. Тут Ви зустрінете і гуцульський діалект, і румунський акцент, і єврейський гумор... Але кулінарний процес у «Гопачку» не стоїть на місці - ми вчимося, розвиваємося, вдосконалюємося.

Тому окрім етнічних давніх рецептів ми використовуємо і сучасні способи приготування та подачі страв. Наша гордість - це справжня дров'яна піч - страви з неї виходять особливо ніжні та смачні...

Отож, не будемо гаяти час - гайда смакувати!!!

Умовні позначення:

GRAFT — Власне виробництво

Страви з печі

Страви для веганів

Фірмові делікатеси - страви для справжніх гурманів

1.Ексклюзивно у нас - «Начинка Храмова» - з наголосом на перший склад - традиційна святкова запіканка з телячих бебешків та пампухів на кисляку. Подаємо з мачанкою з гуцульських сирів
230 — EXCLUSIVE — 92⁰⁰

2. «Телячі принади» - з білими грибами у сметані
250г — 89⁰⁰

3. Обсмажений мозок з хрусткою цибулею та соусом з гогодзів
100/75 — 68⁰⁰

Щоби пилось, і їлось, і завтра хотілось!

До першої чарки...

1. «Наша Галя балована» - асорті гуцульських сирів з ягідною поливою
GRAFT
250г — 152⁰⁰

2. Таріль свіжої городини. Подаємо з запашною олією
500г — 85⁰⁰

3. «Сало-сила...» - асорті з декількох видів сала
180г — 78⁰⁰

4. «М'ясна миска» - всіляка м'ясна гастрономія власного приготування
300г — 176⁰⁰

5. „Пий - гуляй" /гаряче асорті домашніх м'ясних та ковбасних виробів/
550г — 248⁰⁰

6. Каналки з тюлечкою на житніх грінках з кисло-солодким домашнім вершковим маслом
180г — 54⁰⁰

7. Квашені огірочки-«раднічки»
300г — 52⁰⁰

8.Квашені херсонські томати - «сливочки»
300г — 52⁰⁰

9. Мікс маринованих лісових грибів з херсонською цибулею
150г — 92⁰⁰

ГАМУЗИ

(на ружні смаки)

1. «Щойно з грядки» свіжі сезонні овочі на грядці з їстівною землею, сметанковим соусом з травами та мняненько звареними яєчком
250г — 68⁰⁰

2.«Козел Мефодій» - весняна салатка з молодої капусти та зелені, редису, гуцульських сирів
200г — 56⁰⁰

3. «Від пана Франца» - ситний гамуз у хрусткій мушлі з підрум'янленого філе курчати та бекону, томатів чері, салатного листя, витриманого сиру, грінок та вершкового соусу.
200г — 115⁰⁰

4. Повітряний мікс салату зі свіжими томатами у легкій заправці з грильованими овочами та печерицями, маринованою херсонською цибулею
250г — 86⁰⁰

5.«Варіятський» - задимлена салатка зі смаженої печінки кролика, свіжих томатів, фламбованого яблука, всілякої зелені та мняненько звареного яйця. Заправляється підкопченим вершковим соусом
250г — 122⁰⁰

6.Торба пиріжків з різними начинками: зелень з яйцем, бебешки, домашній сир з зеленню.
6шт 400г — 95⁰⁰

ЗАКУСКИ, САЛАТИ

Лишень з пательні...

... шкваркотить та пихкотить!

1. «Шанель № 5» - бринза обсмажена
200г — 74⁰⁰

2. Лісові гриби у домашній сметані
250 — 115⁰⁰

3. „Гаряча кров" кров'янка запечена з цибулею та шкварками
200г — 75⁰⁰

4. Деруни з домашньою сметаною
200/100 — 85⁰⁰

5. Деруни з соусом з лісових грибів
200/100 — 95⁰⁰

6. «Бесарабська цаца»-хрусткі дністровські бички обсмажені у кукурудзяному борошні. Подаються з соломахою
200 — 73⁰⁰

7.Трійко хрустких чебуреків з соковитою начинкою з м'яса молодих полонинських баранчиків. Подаємо з півлітрою прохолодної ріденької гуслянки с кропом
400/500 — 143⁰⁰

- нє, ну реально кльово

«По перше»

1.«Добрий борщик, та малий горщик» - борщ український з фасулями у хлібному горщику
300г — 69⁰⁰

2. Бограч - насичена м'ясна мадярська гостра зупа
400г — 95⁰⁰

3. Ароматна грибна юшка - з карпатських сушених грибів з домашньою локшиною та житніми грінками
300/40 — 72⁰⁰

Основне

1.Запечене філе судака, подається на подушці з молодого шпинату, припущеного на домашньому вершковому маслі
150/150 — 191⁰⁰

2. Короп смажений «по-простяцьки» - шматочками у кукурудзяному борошні. Відпускається по вазі.
Середня вага готової страви від 800г.
/ціна за 100г/ До цієї риби пасуватиме мамалига
35⁰⁰

3. Котлетки з кролика з кабачковими оладками та вершковим соусом
120/100/50 — 129⁰⁰

4. Такитура - гостра телятина з овочами в томатному соусі. Подається на мамализі з бринзою або на часниковій грінці.
200/200/50 — 106⁰⁰

5.Медальйони з молочної телятинив м'ясному соусі, подаються з карамелізованими коренеплодами
100/100 — 178⁰⁰

6. Фриптура - шматочки свинного м'яса томлені у печі, подаються зі смаженою цибулею, мамалигою та бринзою
100/200/50 — 100⁰⁰

7. Найніжніший телячий язик з соусом з лісових грибів та картопляною товченкою
100/150/75 — 185⁰⁰

Гриль меню

1. Обпалена рибка - форелька з грильовими смужками. Відпускається по вазі. Середня вага порції
300-400г /ціна за 100г/ — 78⁰⁰

Ідеально смакує з баношем

2. Розпластаний короп. Подаємо з печеними овочами та часниковим соусом
550/30/50 — 241⁰⁰

3. Мітетеї з муштардою та пюре з молодого горошку
150/15/150 — 98⁰⁰

4. Мега-м'ясні свинні реберця (не плутати з «голими кістками», тими що у ребернях ;)), подаються з квасолевим хумусом та маринованими гошарами
250/150 — 153⁰⁰

5.«Шмат мняса» (свинний ошийок) з симпатичними смужками. Подається з домашньою аджикою та картоплею на ружці
200/120 — 143⁰⁰

6.«Смачно, аж страшно» - ніжна вирізка зі свинини (цілий кавалок) запечена на грилі. Подається з соусом ткемалі власного приготування
Середня вага порції
300-400г /ціна за 100г/ — 59⁰⁰

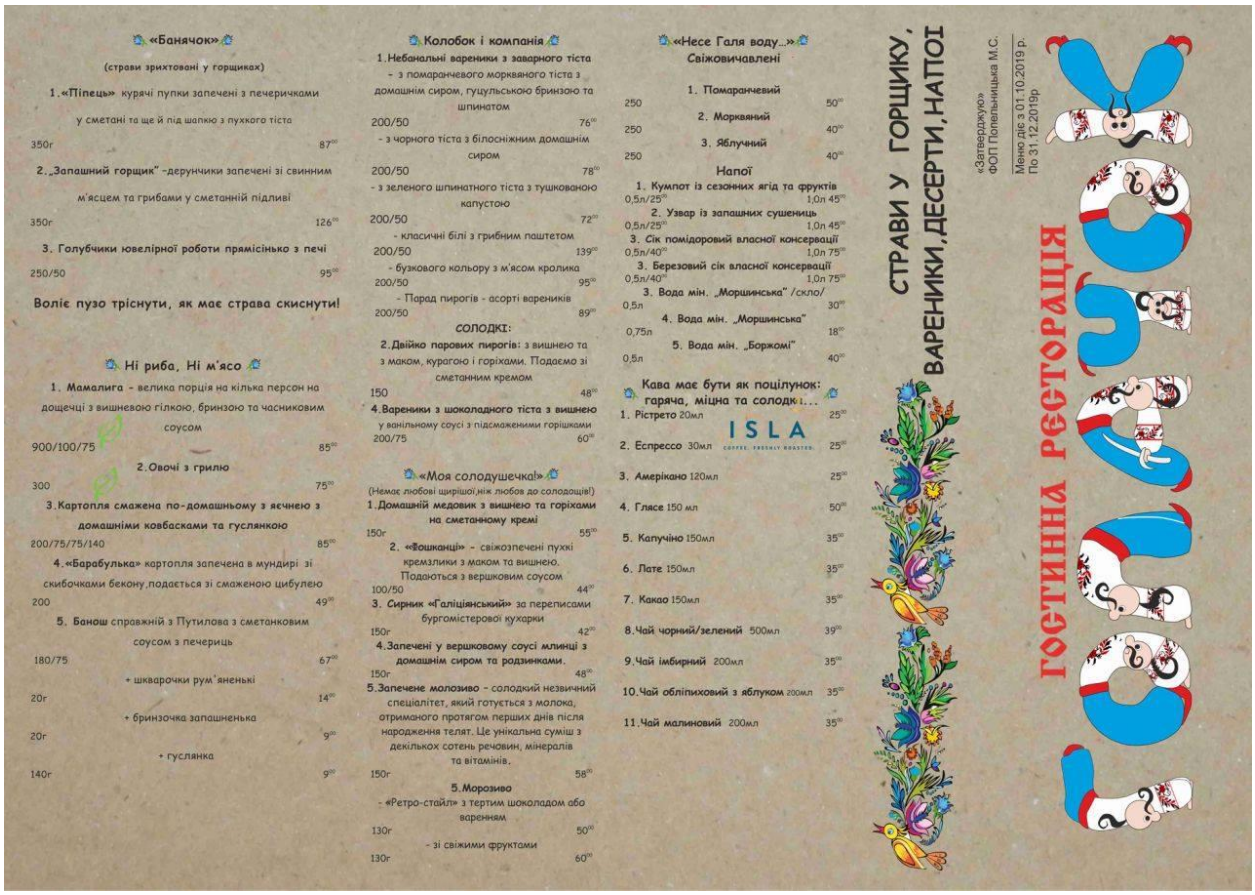
Страви з п'єцу

1.Томлена у п'єці ніжка кролика. Подається у вершках з картопляно-морквяним пюре
150/150 — EXCLUSIVE — 181⁰⁰

2.Свіжина по-домашньому - саме м'ясо томлене у справжній печі!!!!!!!!
150 — EXCLUSIVE — 88⁰⁰

3. «Гаряче кільце» - фірмові ковбаски з рум'яним бочком, запечені на сіні .
Середня вага кільця
400-500 г. /Ціна за 100г/ — EXCLUSIVE — 58⁰⁰

ПЕРШІ СТРАВИ, ДЕЛІКАТЕСИ, ГАРЯЧІ СТРАВИ



«Банячок»

(страви зрихтовані у горщиках)

1.«Піпець» курячі пупки запечені з печеричками у сметані та ще й під шапкю з пухкого тіста
350г — 87⁰⁰

2.„Запашний горщик" -дерунчики запечені зі свинним м'ясцем та грибами у сметанній підливі
350г — 126⁰⁰

3. Голубчики ювелірної роботи прямісінько з печі
250/50 — 95⁰⁰

Воліє пузо тріснути, як має страва скиснути!

Ні риба, Ні м'ясо

1. Мамалига - велика порція на кілька персон на дощечці з вишневою гілкою, бринзою та часниковим соусом
900/100/75 — 85⁰⁰

2.Овочі з грилю
300 — 75⁰⁰

3.Картопля смажена по-домашньому з яєчнею з домашніми ковбасками та гуслянкою
200/75/75/140 — 85⁰⁰

4.«Барабулька» картопля запечена в мундирі зі скибочками бекону,подається зі смаженою цибулею
200 — 49⁰⁰

5. Банош справжній з Путилова з сметанковим соусом з печериць
180/75 — 67⁰⁰

+ шкварочки рум'яненькі
20г — 14⁰⁰

+ бринзочка запашненька
20г — 9⁰⁰

+ гуслянка
140г — 9⁰⁰

Колобок і компанія

1.Небанальні вареники з заварного тіста - з помаранчевого морквяного тіста з домашнім сиром, гуцульською бринзою та шпинатом
200/50 — 76⁰⁰

- з чорного тіста з білосніжним домашнім сиром
200/50 — 78⁰⁰

- з зеленого шпинатного тіста з тушкованою капустою
200/50 — 72⁰⁰

- класичні білі з грибним паштетом
200/50 — 139⁰⁰

- бузкового кольору з м'ясом кролика
200/50 — 95⁰⁰

- Парад пирогів - асорті вареників
200/50 — 89⁰⁰

СОЛОДКІ:

2.Двійко парових пирогів: з вишнею та з маком, курагою і горіхами. Подаємо зі сметанним кремом
150 — 48⁰⁰

4.Вареники з шоколадного тіста з вишнею у ванільному соусі з підсмаженими горішками
200/75 — 60⁰⁰

«Моя солодушечка!»

(Немає любові щирішої,ніж любов до солодощів!)

1.Домашній медовик з вишнею та горіхами на сметанному кремі
150г — 55⁰⁰

2. «Фошканці» - свіжозпечені пухкі кремзлики з маком та вишнею. Подаються з вершковим соусом
100/50 — 44⁰⁰

3. Сирник «Галіціянський» за переписами бургомістерової кухарки
150г — 42⁰⁰

4.Запечені у вершковому соусі млинці з домашнім сиром та родзинками.
150г — 48⁰⁰

5.Запечене молозиво - солодкий незвичний спеціалітет, який готується з молока, отриманого протягом перших днів після народження телят. Це унікальна суміш з декількох сотень речовин, мінералів та вітамінів.
150г — 58⁰⁰

5.Морозиво
- «Ретро-стайл» з тертим шоколадом або варенням
130г — 50⁰⁰

- зі свіжими фруктами
130г — 60⁰⁰

«Несе Галя воду...»

Свіжовичавлені

1. Помаранчевий
250 — 50⁰⁰

2. Морквяний
250 — 40⁰⁰

3. Яблучний
250 — 40⁰⁰

Напої

1. Кумпот із сезонних ягід та фруктів
0,5л/25⁰⁰ — 1,0л 45⁰⁰

2. Узвар із запашних сушениць
0,5л/25⁰⁰ — 1,0л 45⁰⁰

3. Сік помідоровий власної консервації
0,5л/40⁰⁰ — 1,0л 75⁰⁰

3. Березовий сік власної консервації
0,5л/40⁰⁰ — 1,0л 75⁰⁰

3. Вода мін. „Моршинська" /скло/
0,5л — 30⁰⁰

4. Вода мін. „Моршинська"
0,75л — 18⁰⁰

5. Вода мін. „Боржомі"
0,5л — 40⁰⁰

Кава має бути як поцілунок: гаряча, міцна та солодка...

ISLA COFFEE. FRESHLY ROASTED.

1. Рістрето 20мл — 25⁰⁰
2. Еспрессо 30мл — 25⁰⁰
3. Амерікано 120мл — 25⁰⁰
4. Глясе 150 мл — 50⁰⁰
5. Капучіно 150мл — 35⁰⁰
6. Лате 150мл — 35⁰⁰
7. Какао 150мл — 35⁰⁰
8.Чай чорний/зелений 500мл — 39⁰⁰
9.Чай імбирний 200мл — 35⁰⁰
10.Чай обліпиховий з яблуком 200мл — 35⁰⁰
11.Чай малиновий 200мл — 35⁰⁰

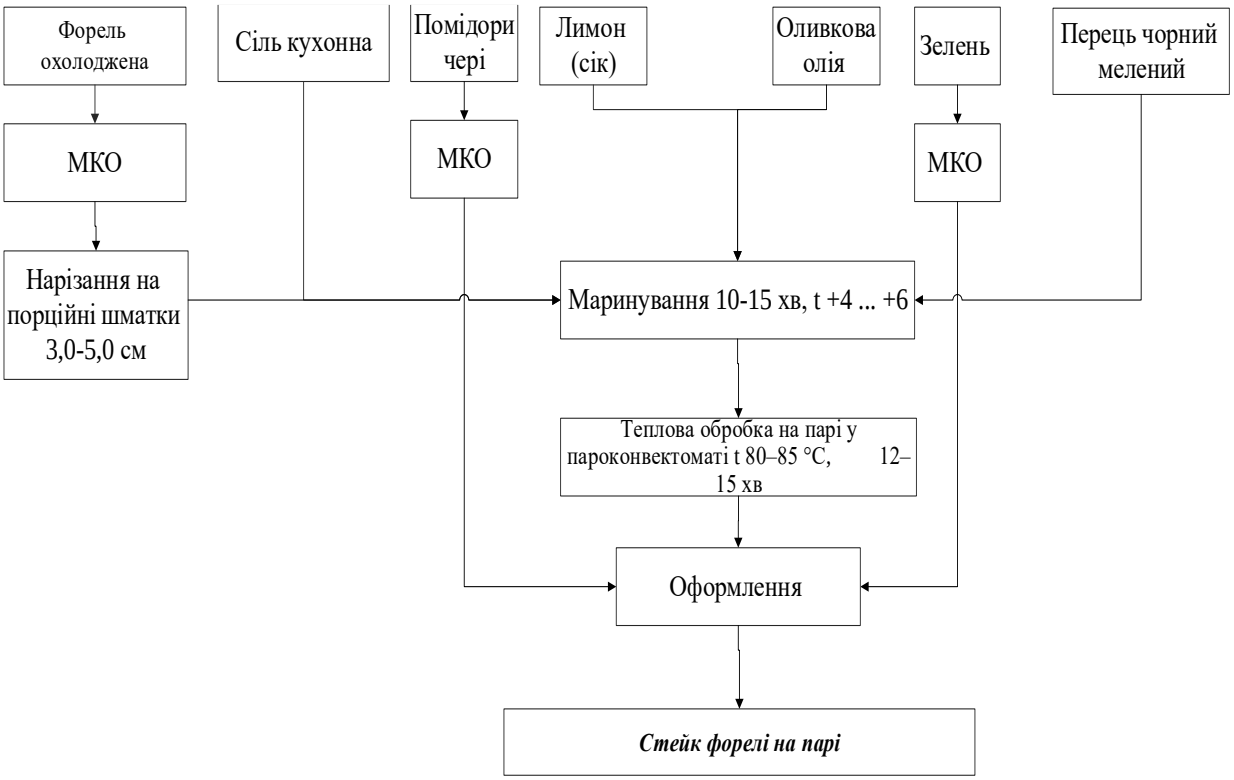
СТРАВИ У ГОРЩИКУ, ВАРЕНИКИ, ДЕСЕРТИ, НАПОЇ

«Затверджую»
ФОП Попельницька М.С.
Меню діє з 01.10.2019 р.
По 31.12.2019р

ГОСТИННА РЕСТОРАЦІЯ

Додатки Б

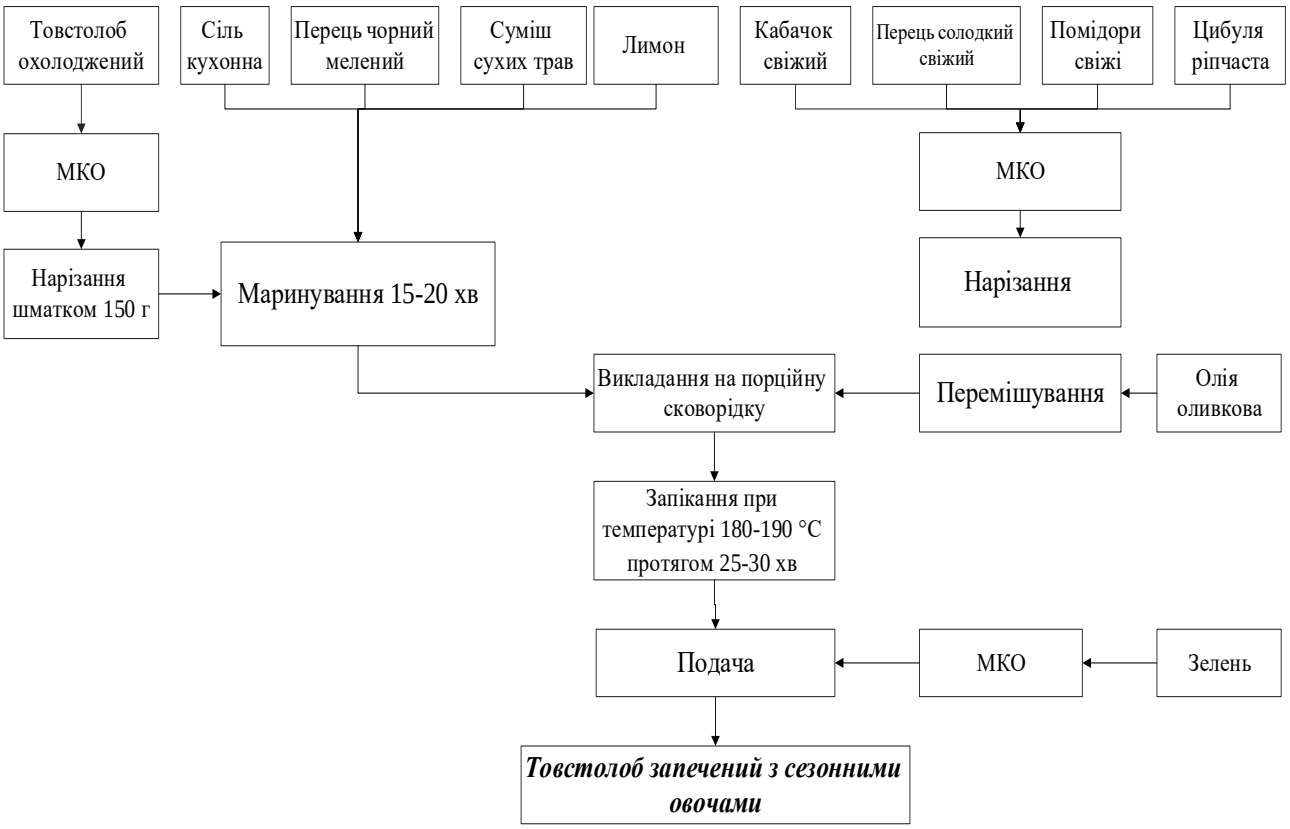
Технологічна схема виробництва рибної страви «Стейк форелі на парі»



Додатки В

Технологічна схема виробництва рибної страви

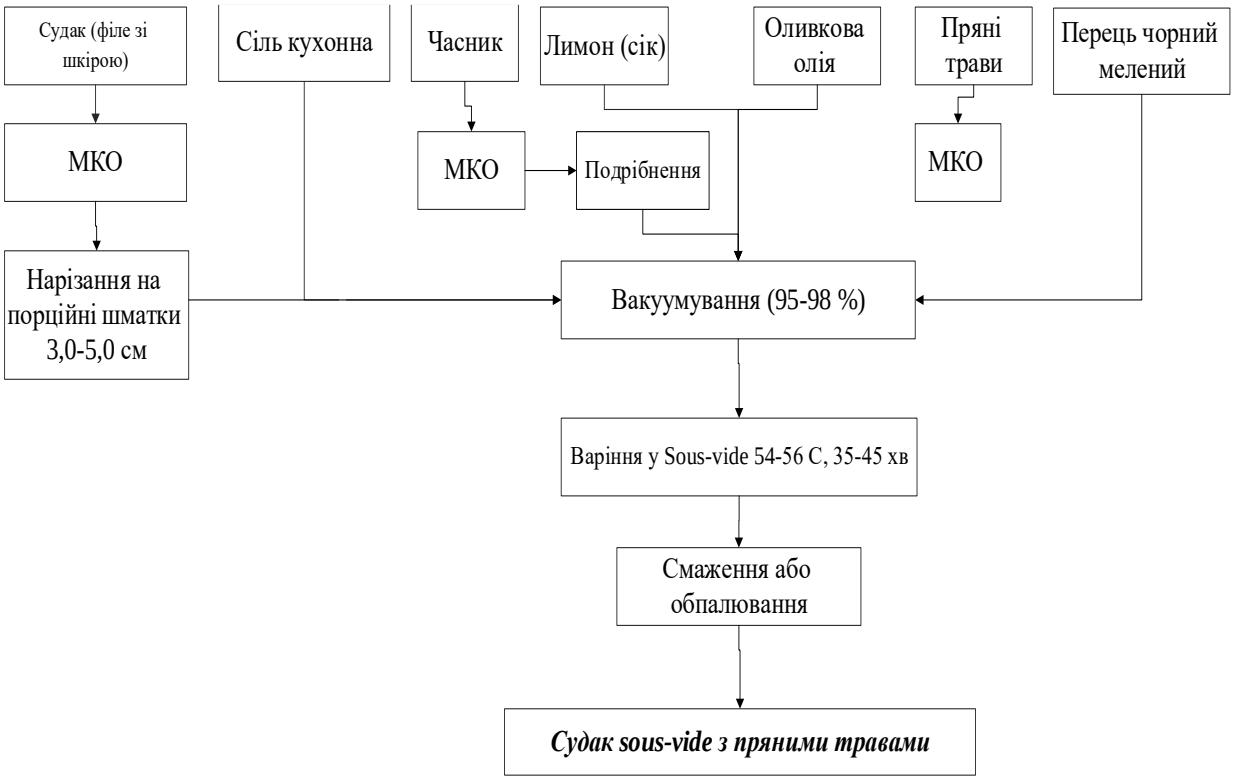
«Товстолоб запечений з сезонними овочами»



Додатки В

Технологічна схема виробництва рибної страви

«Судак sous-vide з пряними травами»



ISU
INTERNATIONAL SCIENTIFIC UNITY

CERTIFICATE

of conference participant

it is hereby certified, that

МИКОЛА КАРДИНАЛ

took part in the 3rd International Scientific and Practical Conference
«PROGRESSIVE APPROACHES IN SCIENCE AND ENGINEERING»

February 4-6, 2026, Copenhagen, Denmark
24 Hours of Participation
(0,8 ECTS credits)

Head of the
organizing committee

Viktoriia Tsiundyk

ISU-26/0204-148

Чернівецький торговельно-економічний інституту
Державного торговельно-економічного університету

ПОГОДЖЕНО
Директор ресторану «Гопачок»
_____К. О. Долиняк
« » _____ 2026 р.

АКТ
ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ

Замовник _____Ресторан «Гопачок»_____
(найменування організації)
_____директор К. О. Долиняк_____
(П.І.Б. керівника організації)

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему: «Впровадження удосконалених технологій рибних страв та організації їх виробництва»
яку виконано на кафедрі харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ
яка виконувалася з _____по_____
впроваджено у ресторан «Гопачок»_____
(найменування підприємства, де здійснювалось впровадження)

1. **Вид впроваджених результатів**: Впроваджено удосконалені рецептури рибних страв, оновлено меню, підібрано устаткування та розроблено технологічні схеми виробництва рибних страв.
2. **Форма впровадження:** розроблення та апробації удосконалених технологій приготування рибних страв, оновлення технологічних карт і впровадження рекомендацій щодо організації виробничого процесу.
3. **Новизна результатів науково-дослідних робіт:** полягає в удосконаленні технологій приготування рибних страв із урахуванням сучасних вимог до якості та безпечності продукції. Оптимізовано технологічні режими теплової обробки рибної сировини з метою збереження її харчової та біологічної цінності. Обґрунтовано раціональний рецептурний склад і запропоновано рекомендації щодо організації виробництва рибних страв.
4. **Дослідно-промислова перевірка:** у ресторані «Гопачок» з «__»____20__ р. по «__»____20__ р.
5. **Впроваджено:** Нові технологічні карти та схеми, оновлено меню, підібрано устаткування.
6. **Соціальний та науково-технічний ефект:** Соціальний – розширенні асортименту рибних страв, науково-технічний – модернізація технологій.

Від ЧТЕІ ДТЕУ

Керівник кваліфікаційної роботи
_____І. П. Данилюк
(підпис)

Здобувач
_____ М. С. Кардинал
(підпис)

Від підприємства

Директор ресторану «Гопачок»
_____ К. О. Долиняк
(підпис)