ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему **«Удосконалення технологій та дослідження якості страв із кисломолочного сиру»**
на матеріалах ресторану **«Дім 18»**

Студенки 3 курсу, 320 групи,
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
спеціальності 181 «Харчові технології»
Освітньої програми «Харчові технології» _____ Савченко Мар'яни Олександрівни

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент _____ Брикова Тетяна Миколаївна

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 здобувачці

Савченко Мар'яни Олександрівни
(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи:
Удосконалення технологій та дослідження якості страв із кисломолочного сиру на матеріалах ресторану «Дім 18»

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 технології та дослідження якості страв із кисломолочного сиру у ресторану «Дім 18».
Об'єкт дослідження: дослідження якості та вдосконалення технології страв із кисломолочного сиру у роботу ресторану «Дім 18».
Предмет дослідження: страви із кисломолочного сиру, ліниві вареники, ресторан «Дім 18».
4. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)
Вступ
Розділ 1. Теоретичні аспекти технологій страв із кисломолочного сиру у закладах ресторанного господарства
1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв із кисломолочного сиру
1.2. Обґрунтування параметрів виробництва страв із кисломолочного сиру

Розділ 2. Дослідження технологій страв із кисломолочного сиру та організація їх виробництва у ресторані «Дім 18»
2.1. Загальна характеристика ресторану «Дім 18»
2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «Дім 18»
2.3. Організація виробництва технологій страв із кисломолочного сиру
Розділ 3. Удосконалення технологій страв із кисломолочного сиру
3.1. Обгрунтування вибору сировини, необхідної для приготування страв із кисломолочного сиру
3.2. Розроблення схеми технологічного процесу
3.3. Розрахунок поживної цінності нових страв
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	16.02.2026	16.02.2026

6. Дата видачі завдання: 04 листопада 2025 року

Керівник кваліфікаційної роботи _____ *Тетяна БРИКОВА*

Завдання прийняв до виконання
здобувач _____ *Мар'яна САВЧЕНКО*

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

У кваліфікаційній роботі здобувачка Мар'яна САВЧЕНКО розглянула актуальну на сучасному етапі тему, яка стосується удосконалення технологій мтрав із кисломолочного сиру у діяльність діючого ресторану «Дім 18» у м. Чернівці. Зміст роботи відповідає обраній темі. За результатами роботи зроблені відповідні висновки та наведені конкретні рекомендації і пропозиції. Позитивними рисами роботи є системність та послідовність викладання матеріалу. Завдання, що були поставлені в кваліфікаційній роботі, здобувачем вирішені в повному обсязі, тема розкрита досить глибоко. В цілому кваліфікаційна робота містить всі необхідні матеріали, відповідає вимогам вищої школи, допускається до захисту в екзаменаційній комісії і заслуговує на позитивну оцінку.

Керівник кваліфікаційної роботи _____
(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувачки Мар'яни САВЧЕНКО може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри _____ *Каріна ПАЛАМАРЕК*

«____» _____ 20___ р.

ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТА ТА АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Студента (ки) Савченко Мар'яни Олександрівни
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема роботи: «УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ СТРАВ ІЗ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ» НА МАТЕРІАЛАХ РЕСТОРАНУ «ДІМ 18»

Керівник роботи: Брикова Тетяна Миколаївна
Термін захисту «___» _____ 20_____ р.
Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Кваліфікаційну роботу виконано відповідно до теми та завдання: «Удосконалення технологій та дослідження якості страв із кисломолочного сиру» на матеріалах ресторану «Дім 18», яка містить три розділи: Розділ 1. Теоретичні аспекти технологій страв із кисломолочного сиру у закладах ресторанного господарства; Розділ 2. Дослідження технологій страв із кисломолочного сиру та організація їх виробництва у ресторані «Дім 18»; Розділ 3. Удосконалення технологій страв із кисломолочного сиру.

В розділі 1 проведено дослідження асортименту страв із кисломолочного сиру, обґрунтовано його високу біологічну цінність та технологічні переваги у виробництві кулінарної продукції. Визначено вплив фізико-хімічних показників сировини на формування структури, органолептичних властивостей та поживної цінності готових виробів..

В розділі 2 надано загальну характеристику діяльності ресторану «Дім 18» м. Чернівці, проаналізовано його локацію, конкурентне середовище, концепцію, організацію виробництва та обслуговування. Окрему увагу приділено аналізу меню та технології приготування страв із кисломолочного сиру.

У третьому розділі обґрунтовано вибір сировини та розроблено удосконалені рецептури лінивих вареників із використанням натурального підсолоджувача монофрукту, ягідних пюре (вишневого, малинового, чорничного) та меленого насіння чіа. Проведено органолептичну оцінку та розрахунок поживної цінності розроблених виробів. Встановлено підвищення вмісту білків, поліненасичених жирних кислот, харчових волокон, мінеральних речовин і вітамінів при одночасному зниженні вмісту вуглеводів та енергетичної цінності.

Кваліфікаційна робота викладена на 49 сторінках та містить 13 таблиць, 18 рисунків, 4 додатки.

Ключові слова: страви із кисломолочного сиру, ліниві вареники, технологія, ресторан.

The summary

The qualification work was carried out in accordance with the topic and task: “Improvement of technologies and research on the quality of fermented milk cheese dishes” based on the materials of the restaurant “House 18”, which contains three sections: Section 1. Theoretical aspects of technologies of fermented milk cheese dishes in restaurant establishments; Section 2. Research on technologies of fermented milk cheese dishes and the organization of their production in the restaurant “House 18”; Section 3. Improvement of technologies of fermented milk cheese dishes.

In section 1, a study of the range of fermented milk cheese dishes was conducted, its high biological value and technological advantages in the production of culinary products were substantiated. The influence of physicochemical indicators of raw materials on the formation of the structure, organoleptic properties and nutritional value of finished products was determined.

In section 2, a general characteristic of the activities of the restaurant “House 18” in Chernivtsi is provided, its location, competitive environment, concept, organization of production and service are analyzed. Special attention is paid to the analysis of the menu and the technology of cooking dishes from fermented milk cheese.

In the third section, the choice of raw materials is justified and improved recipes for lazy dumplings are developed using a natural sweetener monofruit, berry purees (cherry, raspberry, blueberry) and ground chia seeds. An organoleptic assessment and calculation of the nutritional value of the developed products were carried out. An increase in the content of proteins, polyunsaturated fatty acids, dietary fiber, minerals and vitamins was established while simultaneously reducing the content of carbohydrates and energy value.

The qualification work is presented on 49 pages and contains 13 tables, 18 figures, 4 appendice.

Keywords: fermented milk cheese dishes, lazy dumplings, technology, restaurant.

ЗМІСТ

ВСТУП **8**

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ІЗ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА **10**

1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв із кисломолочного сиру 10

1.2. Обґрунтування параметрів виробництва страв із кисломолочного сиру 24

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ІЗ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «ДІМ 18» **28**

2.1. Загальна характеристика ресторану «Дім 18» 28

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «Дім 18» 32

2.3. Організація виробництва технологій страв із кисломолочного сиру 34

РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ІЗ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ **37**

3.1. Обгрунтування вибору сировини, необхідної для приготування страв із кисломолочного сиру 37

3.2. Розроблення схеми технологічного процесу 44

3.3. Розрахунок поживної цінності нових страв 47

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ **50**

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ **52**

ДОДАТКИ……..…..**54**

ВСТУП

На сучасному етапі розвитку суспільства проблема забезпечення населення якісними та безпечними продуктами харчування займає провідне місце серед глобальних соціально-економічних викликів. Її ефективне вирішення вимагає комплексної координації діяльності науковців у галузях медицини, біології та харчових технологій як на національному, так і на регіональному рівнях. Сучасні підходи нутриціології підкреслюють, що підтримка гомеостазу організму забезпечується не лише споживанням окремих нутрієнтів, а дотриманням принципів комплексного, збалансованого харчування. В українській кулінарній традиції сирні страви займають значну частку раціону населення завдяки високій біологічній цінності та доступності сировини. Водночас зміна споживчих пріоритетів та підвищення вимог до функціональної цінності продуктів харчування обумовлюють необхідність модернізації класичних рецептур. Одним із перспективних напрямів є інтеграція рослинної сировини, зокрема фітодобавок, вторинних продуктів переробки овочів і фруктів, а також суперфудів, у технологію сирних страв. Це дозволяє не лише розширити асортимент продукції, а й поліпшити її мікронутрієнтний склад, збагачуючи страви клітковиною, мінералами та антиоксидантами. Таким чином, дослідження інноваційних технологій обробки та розробка удосконалених методів приготування сирних страв набуває особливої актуальності.

Мета кваліфікаційної роботи: удосконалення технології та дослідження якості страв із кисломолочного сиру у ресторану «Дім 18».

Виходячи з мети поставлено наступні **завдання кваліфікаційної роботи:**

- аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв із кисломолочного сиру;
- обґрунтування параметрів виробництва страв із кисломолочного сиру у закладах ресторанного господарства України;
- загальна характеристика ресторану «Дім 18»;

- аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «Дім 18»;
- організація виробництва технологій страв із кисломолочного сиру у ресторану «Дім 18»;
- обгрунтування вибору сировини, необхідної для приготування страв із кисломолочного сиру;
- вимоги до оформлення та відпуску готової продукції;
- розроблення схеми технологічного процесу;
- розрахунок поживної цінності нових страв.

Об'єкт дослідження: дослідження якості та вдосконалення технології страв із кисломолочного сиру у роботу ресторану «Дім 18».

Предмет дослідження: страви із кисломолочного сиру, ліниві вареники, ресторан «Дім 18».

Інформаційна база дослідження. Теоретичну базу кваліфікаційної роботи складають ключові дослідження вітчизняних і зарубіжних фахівців у сфері технології харчування та кондитерського виробництва. У ході роботи використано чинні законодавчі та нормативні документи України (ДСТУ, ТУ, збірники рецептур), які регламентують якість і безпечність кондитерських виробів. Значущим джерелом інформації стали публікації наукових журналів, статистичні дані ресторанної галузі, а також результати аналізу внутрішньої документації та асортиментного переліку закладу «Дім 18».

Практичне значення одержаних результатів. Розроблені рекомендації спрямовані на вдосконалення існуючих та впровадження нових технологій приготування страв із кисломолочного сиру у ресторані «Дім 18». Практична цінність роботи полягає у: розширенні асортименту страв із кисломолочного сиру із врахуванням сучасних споживчих уподобань; підвищенні їхньої поживної цінності за рахунок оптимізації складу; покращенні органолептичних характеристик та забезпеченні стабільної якості готової продукції в умовах ресторанного виробництва.

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

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ІЗ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв із кисломолочного сиру

Кисломолочний сир є традиційним продуктом харчування населення України. За результатами опитувань споживачів, 48 % респондентів включають сир до раціону один раз на тиждень, ще 28 % - 2–3 рази на місяць [1]. Кисломолочний сир належить до найбільш споживаних молочних продуктів після питного молока, при цьому значна частка попиту припадає саме на кисломолочну групу товарів (кефір, йогурт, сир). Загальний обсяг споживання молочної продукції становить у середньому близько 215 кг на одну особу на рік у перерахунку на молоко, серед яких кисломолочний сир займає провідні позиції (рис. 1.1).

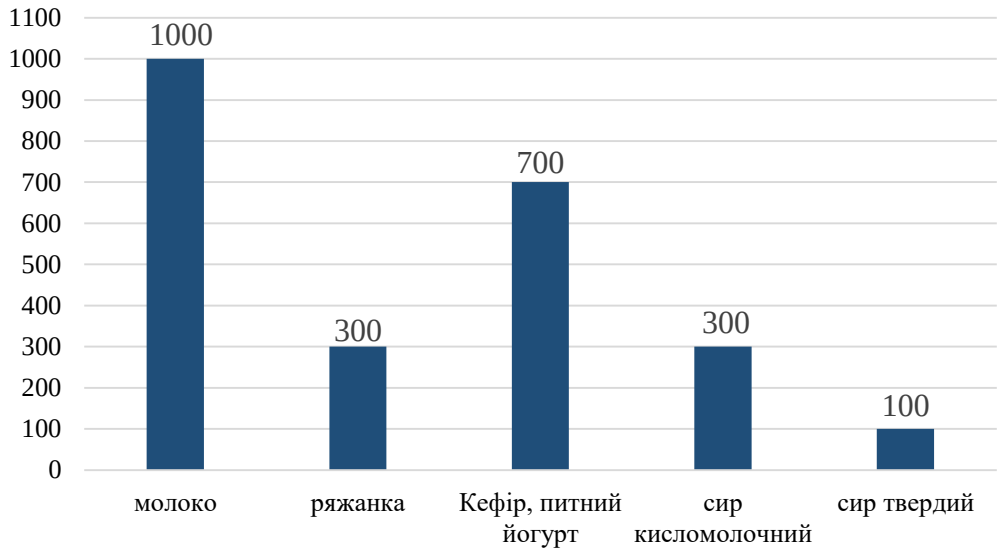

Рис. 1.1 Споживання молочних продуктів населенням України, г на тиждень

Популярність споживання кисломолочного сиру зумовлена його високою поживною цінністю. Продукт є важливим джерелом повноцінного білка, має значний вміст кальцію, фосфору та вітамінів групи В.

Кисломолочний сир є концентрованим джерелом білків, що відображається на значній кількості як незамінних, так і замінних амінокислот у його складі порівняно з молоком (рис. 1.2).

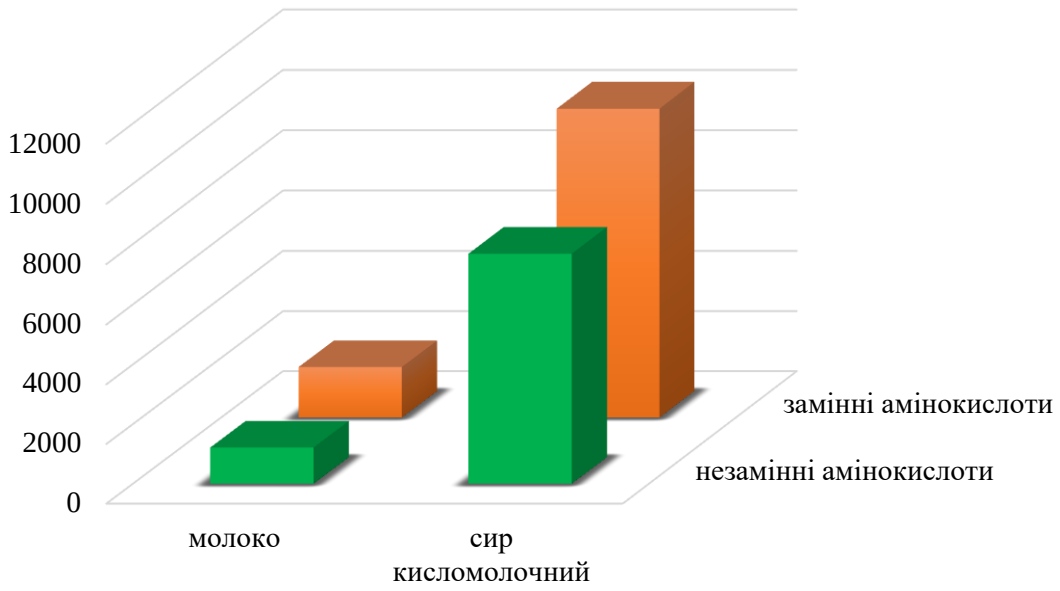

Рис. 1.2 Порівняльна характеристика амінокислотного профілю молока та сиру кисломолочного

На ринку України асортимент кисломолочного сиру традиційно класифікується за масовою часткою жиру, що безпосередньо корелює з його хімічним складом та біологічною цінністю. Основними товарними категоріями, представленими в торговельній мережі та закладах ресторанного господарства, є сир нежирний (знежирений), 5% (селянський, напівжирний) та 9% (жирний, класичний) (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Порівняльна характеристика хімічного складу кисломолочного сиру різної жирності

Вид сиру за вмістом жиру	Вміст білка, г/100г	Характеристика амінокислотного профілю	Технологічні особливості та використання
Нежирний 0%	17,0…18,0	Максимальний вміст незамінних та замінних амінокислот; пікова концентрація сухого молочного залишку	Висока здатність до вологоутримання; використовується для дієтичних страв

Продовження таблиці 1.1

Вид сиру за вмістом жиру	**Вміст білка, г/100г**	**Характеристика амінокислотного профілю**	**Технологічні особливості та використання**
Напівжирний 5%	16,0…17,2	Посідає проміжне місце за кількістю амінокислот	Оптимальний баланс між поживністю та текстурою; забезпечує краще засвоєння жиророзчинних вітамінів.
Сир 9% жирності	14,0…16,0	Характеризується найменшим вмістом амінокислот через вищу частку жиру.	Найкращі органолептичні показники; ідеальний для запікання та смаження (формує ніжну структуру).

Білок сиру (казеїн) містить усі незамінні амінокислоти; наявність метіоніну та холіну зумовлює його ліпотропні властивості, що сприяють нормалізації жирового обміну. З огляду на це кисломолочний сир широко використовують у дієтичному та лікувально-профілактичному харчуванні. Найбільшу концентрацію білка, що обумовлює максимально високий вміст як незамінних, так і замінних амінокислот містить сир нежирний (рис. 1.3).

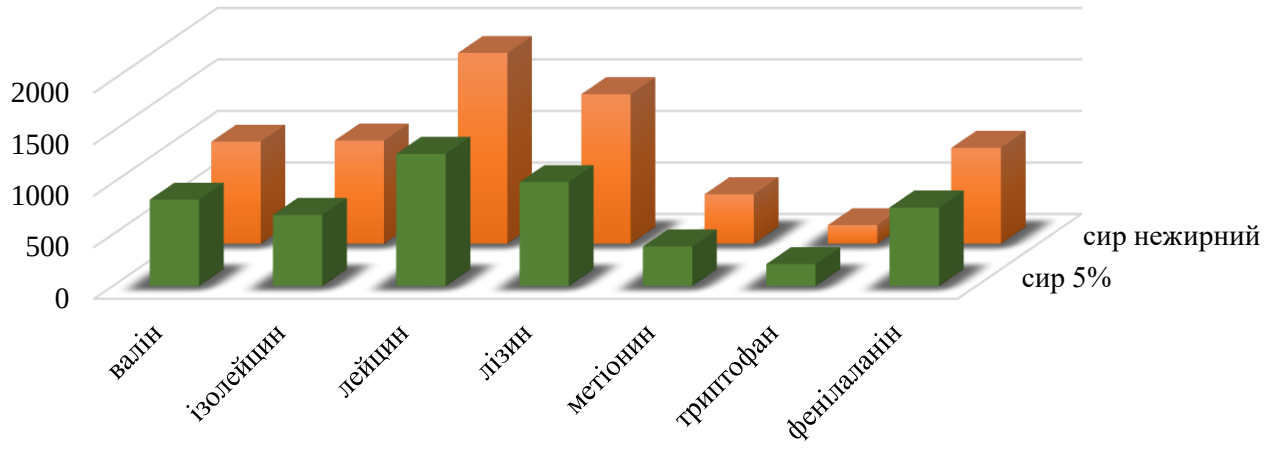

Рис. 1.3 Вміст незамінних амінокислоти в сирі кисломолочному

Сир 9% жирності характеризується найменшим вмістом білка серед вказаних видів кисломолочних сирів. Проте такий сир має найвищу енергетичну цінність та забезпечує оптимальні органолептичні показники запечених і смажених страв (рис. 1.4).

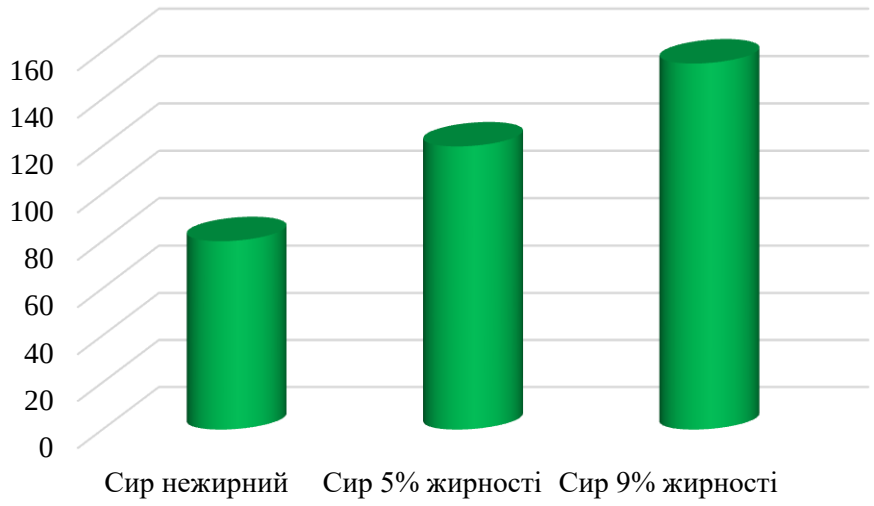

Рис. 1.4 Енергетична цінність кисломолочного сиру різної жирності, ккал

Висока поживна цінність кисломолочного сиру зумовлена його збалансованим нутрієнтним складом, який визначається не лише амінокислотним профілем білків, а й значним вмістом мінеральних речовин і вітамінів. Співвідношення кальцію (Ca) та фосфору (P) у продукті є близьким до фізіологічно оптимального (1:1,5), що забезпечує ефективне їх засвоєння організмом людини та сприяє формуванню і підтриманню кісткової тканини. Проте рівень біодоступності безпосередньо залежить від присутності ліпідів: оптимальне засвоєння кальцію відбувається лише за наявності достатньої кількості жирів, що природно збалансовані у складі кисломолочного сиру. З технологічної точки зору, кальцій сприяє утворенню міцного білкового каркаса, що дозволяє виробам (наприклад, сирникам) краще зберігати форму.

Під час надмірного нагрівання частина мінеральних сполук може переходити у важкодоступні для засвоєння форми, тому обґрунтування температурних режимів теплової обробки є важливим чинником збереження харчової цінності продукту. Раціонально підібрані режими приготування дозволяють мінімізувати втрати біологічно активних речовин і зберегти структурні властивості сиру.

Кисломолочний сир також є джерелом жиророзчинних вітамінів (A, E) і водорозчинних вітамінів (PP, групи B), які беруть участь у процесах обміну

речовин, функціонуванні нервової системи та підтриманні імунологічної резистентності організму. Завдяки цьому страви з кисломолочного сиру мають не лише високу харчову, а й значну біологічну цінність.

Таблиця 1.1

Вміст мінеральних речовин і вітамінів в кисломолочному сирі

Показники	Вміст	Показники	Вміст
Мінеральні речовини, мг		Вітаміни, мг (мкг)	
Кальцій	120…164	Тіамін В1	0,4
Фосфор	189…220	Рибофлавін В2	0,25…0,26
Натрій	41…44	Піридоксин В6	0,11…0,19
Калій	112…117	Ціанокобаламін В12	1,0…1,32
Магній	22…24	Фолієва кислота В9	35,0…40,0
Залізо	0,3…0,4	Ніацин РР	0,4

Позитивний вплив кисломолочних продуктів на організм людини відомий з давніх часів. Молочна кислота, що утворюється під час молочнокислого бродіння, пригнічує розвиток гнилісної мікрофлори у кишечнику та сприяє нормалізації процесів травлення. Завдяки приємним смаковим і ароматичним властивостям страви з кисломолочного сиру підвищують апетит і стимулюють секрецію шлункового соку.

Кисломолочний сир використовують у лікувально-профілактичному харчуванні, зокрема при атеросклерозі, гіпертонічній хворобі та порушеннях обміну речовин. Сир і страви на його основі рекомендують також особам із діабетичною гастро- або ентеропатією завдяки їх легкій засвоюваності та помірному впливу на рівень глюкози крові.

Кисломолочний сир є одним із традиційних продуктів харчування, що широко використовується у кулінарній практиці. Технологічні властивості продукту — ніжна консистенція, здатність до формування однорідної маси, поєднання з різними смако-ароматичними компонентами — зумовлюють його широке застосування у виробництві кулінарної продукції. Для зручності складання меню у закладах ресторанного господарства сир класифікують за органолептичними показниками (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Класифікація сиру кисломолочного за технологічним призначенням

Вид сиру кисломолочного	Характеристика текстури	Рекомендовані технологічні методи
М’який/Кремоподібний	Гомогенна, мазеподібна	Приготування холодних закусок, начинок, паст
Зернистий	Чітко виражені білкові зерна	Використання у свіжому вигляді, приготування салатів
Традиційний (розсипчастий)	Неоднорідна з дрібними зернами	Смаження (сирники), запікання, варка

Кисломолочний сир є важливим компонентом харчування населення багатьох країн світу. У країнах Центральної та Північної Європи поширене споживання м’якого гомогенізованого сиру типу Quark. Технології його виробництва орієнтовані на отримання кремоподібної консистенції, що зумовлює використання продукту переважно у закусках і кондитерських виробах.

У країнах Північної Америки (США, Канада) розповсюджений зернистий кисломолочний сир у вершках типу cottage cheese, який часто застосовують у складі салатів та холодних закусок.

В Ізраїлі та країнах Близького Сходу широко споживається сир типу labneh, що є традиційним елементом сніданків. Його характерною особливістю є поєднання з прянощами та оливковою олією, а також використання разом з овочами при приготуванні закусок і холодних страв (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Характеристика традиційних страв та виробів світової кухні з використанням кисломолочного сиру

Назва	Характеристика	Презентація страви
Штрудель із сиром (Topfenstrudel)	Класика австрійської кухні. На відміну від яблучного, сирний штрудель має ніжнішу, кремоподібну начинку, куди часто додають родзинки та цедру лимона.	

Продовження таблиці 1.3

Назва	Характеристика	Презентація страви
Сирні кнедлі (Topfenknödel)	Популярна страва в Австрії та Чехії. Це кульки з сирного тіста, які відварюють, а потім обкачують у підсмажених на вершковому маслі сухарях із цукром та корицею.	
Грецький пиріг Тіропіта (Tyropita)	традиційна випічка з витяжного тіста філо, де начинкою слугує суміш фети та зернистого кисломолочного сиру з яйцями	
Фламмкухен (Flammkuchen)	традиційний відкритий пиріг, характерний для Німеччини та ельзаського регіону Франції. У цій страві кисломолочний сир використовується як основа для начинки разом із беконом та цибулею	
Сирні пончики (Papanași)	Традиційний румунський десерт. Це смажені у фритюрі пончики з сирного тіста, які подаються зі сметаною та кислуватим варенням (зазвичай із чорниці або вишні).	
Döpperkooche	Німецька запіканка, де кисломолочний сир поєднується з картоплею та сосисками, що створює ситну основну страву	
Чизкейк (Käsekuchen, Cheesecake)	Популярний десерт у Європі та США. Технологія передбачає використання кисломолочного, вершкового сиру або рікоти з додаванням цукру, яєць, вершків та фруктів.	
Лазанья	В італійській кухні існують варіації цієї страви, де як начинку використовують поєднання шпинату, кисломолочного сиру та бринзи	

Аналіз світового кулінарного досвіду приготування страв із використанням кисломолочного сиру має важливе практичне значення для підприємств закладів ресторанного господарства України. Вивчення традиційних технологій різних країн дає можливість розширити асортимент продукції, підвищити її харчову цінність та урізноманітнити способи кулінарної обробки.

Одним із перспективних напрямів є поєднання різних видів сирів. Використання кисломолочного сиру разом із розсільними сирами (бринзою, фетою), як це характерно для страв середземноморської кухні (лазання, тіропіта), дозволяє покращити смак, аромат і консистенцію виробів, а також збалансувати їх білковий та жировий склад.

Важливим є також застосування різних методів теплової обробки. У світовій практиці використовують смаження у фритюрі (наприклад, румунські папанаші), запікання разом з овочами (німецькі картопляно-сирні запіканки типу Döpperkooche), варіння та припускання. Різноманітність технологічних прийомів дає змогу формувати вироби з різними структурно-механічними властивостями — від ніжної пастоподібної до щільної формостійкої консистенції.

Крім того, поєднання кисломолочного сиру з овочами (шпинат, картопля, цибуля та ін.) сприяє підвищенню біологічної цінності страв. Така комбінаторика забезпечує доповнення вітамінного складу сиру (вітаміни групи В і РР) харчовими волокнами, мінеральними речовинами та антиоксидантами рослинної сировини, що позитивно впливає на збалансованість раціону.

Найбільш поширеним використання кисломолочного сиру у кулінарії є у країнах Східної Європи (Україна, Польща, Литва). У цих регіонах кисломолочний сир давно став невід’ємною частиною раціону, завдяки своїм харчовим властивостям: високому вмісту білка, кальцію та вітамінів групи В. Його універсальність дозволяє застосовувати сир як у солодких, так і у солоних стравах, а також у випічці та десертах.

В Україні кисломолочний сир користується особливою популярністю у приготуванні борошняних страв. Серед найвідоміших — вареники з сиром, ліниві вареники, запіканки та сирні бабки. Вареники з кисломолочним сиром — це класичний приклад національної кухні, де поєднуються ніжна текстура сирної начинки та м'яке тісто. Ліниві вареники, або галушки з сиром, є більш швидким варіантом, який часто готують на сніданок. Сирники займають майже половину асортименту страв з сиру кисломолочного у закладах ресторанного господарства. Це пояснюється швидкістю приготування та високими органолептичними показниками при використанні напівжирного сиру (5-9%), який забезпечує баланс білків та жирів для смаження (рис. 1.5).

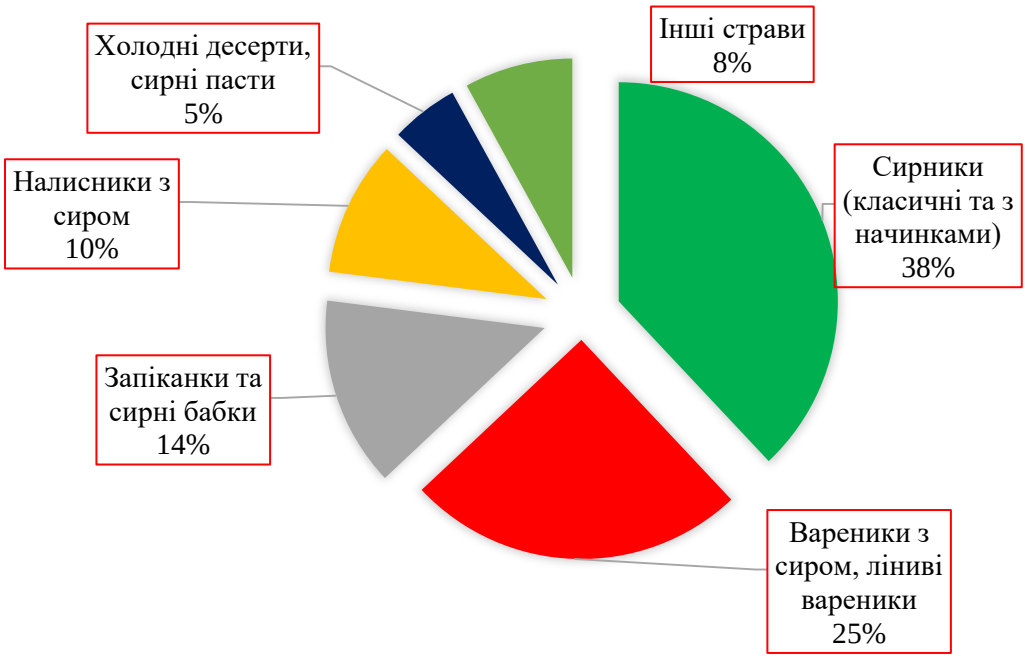

Рис. 1.5 Популярність страв зі кисломолочного сиру в Україні

Сучасний асортимент продукції на основі кисломолочного сиру в закладах ресторанного господарства характеризується значною різноманітністю: від холодних закусок і десертних мас до складних борошняних кулінарних виробів та запечених страв (рис. 1.6).Сир кисломолочний однаково ефективно використовується як у солодких, так і у солоних стравах, що зумовлено його відносно нейтральним смаком, ніжною консистенцією та високою технологічною пластичністю. Завдяки цим властивостям він добре поєднується з широким спектром компонентів:

фруктами і ягодами, овочами, зеленню, медом, цукром, горіхами, а також прянощами та ароматичними добавками. Кисломолочний сир легко сприймає сторонні смаки й аромати, виступаючи одночасно як основа страви та як структуроутворюючий компонент, що формує необхідну консистенцію виробів — від щільної до кремоподібної.

Рис. 1.6 Класифікація страв з сиру кисломолочного

Залежно від масової частки жиру у сирі кисломолочному страви поділяють на дієтичні та страви загального призначення. До останніх відносять вироби, виготовлені переважно із сиру жирністю 5–9%, які характеризуються підвищеною енергетичною цінністю, більш вираженим вершковим смаком і кращими органолептичними показниками (ніжність, соковитість, пластичність маси). Дієтичні страви готують на основі нежирного або знежиреного кисломолочного сиру. Вони відзначаються зниженою калорійністю та підвищеною біологічною цінністю білка. Крім того, зниження вмісту жиру супроводжується зменшенням енергетичної цінності виробів, але при цьому зберігається високий вміст кальцію та фосфору у легкозасвоюваній формі, що робить кисломолочний сир важливим компонентом харчування для підтримання кісткової тканини та нормального перебігу обмінних процесів. В Україні сформувалася окрема група традиційних борошняних сирних виробів, яка відрізняється особливими технологічними прийомами: замішуванням тіста з мінімальною кількістю води, використанням кисломолочного сиру різної жирності, запіканням або обсмажуванням на сковороді. Ці страви відображають регіональні кулінарні традиції та мають значну культурну цінність, будучи частиною святкового та повсякденного меню. Зростає частка лінивих вареників та нежирних запіканок, оскільки вони містять максимальну кількість амінокислот і мінімальну енергетичну цінність (рис. 1.7).

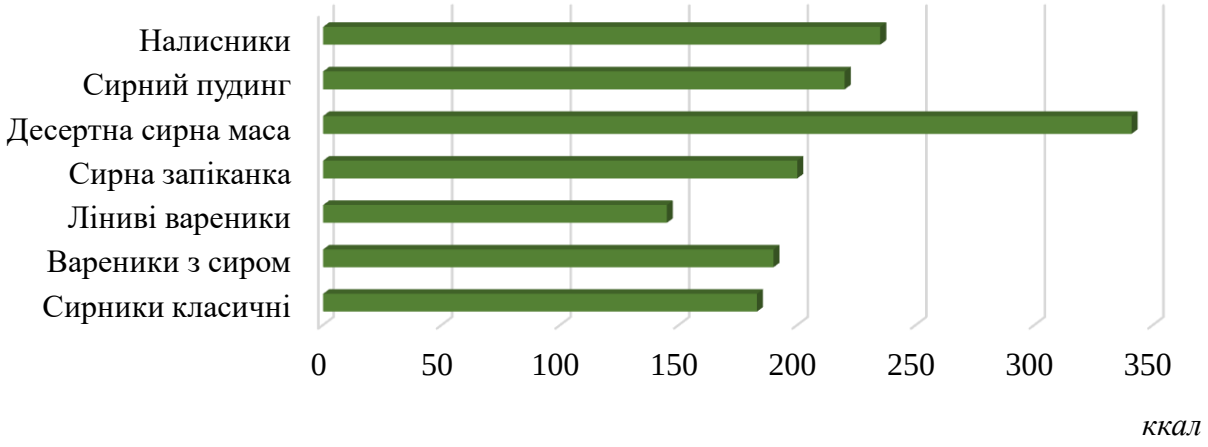

Рис. 1.7 Енергетична цінність страв із кисломолочного сиру, ккал

Регіональна кухня України демонструє глибоку інтеграцію кисломолочного сиру в обрядову та повсякденну культуру. Особливе значення сирні страви мають у період Колодія (Масниці), де вони виступають центральним елементом трапези. Технологія приготування варіюється від складних десертних форм до простих поєднань із зерновими та овочами (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Регіональні особливості та гастрономічна спадщина страв із кисломолочного сиру в Україні

Страва	Характеристика
Галичина (Львівщина, Тернопільщина)	
Львівський сирник	Кулінарний бренд регіону, що за технологією наближений до європейських чизкейків. Характеризується використанням жирного домашнього сиру (9% і вище), великої кількості яєць та вершкового масла, що забезпечує щільну, але ніжну текстуру. Обов'язковими компонентами є родзинки та шоколадна глазур.
Запіканка з сиру кисломолочного з крупами	Характерною рисою регіону є поєднання кисломолочного сиру з манною крупою або пшеничною крупою. Такі вироби запікають у глибоких формах, що надає їм рівномірної пористої структури. Часто додають цукати, сушені яблука або груші.
Галушки з сиром	У галицькій кухні поширені відварені шматочки тіста, змішаного із сиром, які після варіння додатково обсмажують на вершковому маслі.
Карпатський регіон (Гуцульщина, Буковина, Закарпаття)	
Мамалига з сиром та сметаною	Кукурудзяну кашу подають шарами з розсипчастим кисломолочним сиром і сметаною, що підвищує поживну цінність страви
Полісся та Чернігівщина	
Локшина з сиром	Домашню локшину або «плескані» макаронні вироби перемішують із розсипчастим кисломолочним сиром і поливають топленим маслом
Картопля із сиром	Відварену або товчену картоплю змішують із сиром і сметаною. Таке поєднання підвищує біологічну цінність білка та покращує амінокислотний склад страви
Сир із конопляним насінням	У поліських селах сир часто змішували з товченим підсмаженим насінням конопель, що надавало страві характерного горіхового присмаку та збільшувало енергетичну цінність
Поділля	
Штурханці	Картопляні пиріжки, начинені добре відтиснутим сиром із зеленню та сіллю. Назва походить від способу формування — начинку «вштовхують» усередину тіста. Вироби обсмажують або запікають
Книші з сиром	Випічка з тонкого тіста з начинкою із сиру, інколи з додаванням картоплі або підсмаженої цибулі. Поєднання крохмалистої та білкової сировини формує збалансований нутрієнтний склад
Перепічки з сиром	Невеликі відкриті коржі з сирною начинкою

Продовження таблиці 1.4

Страва	Характеристика
Центральна та Східна Україна (Київщина, Полтавщина, Слобожанщина)	
Вареники з сиром	У солоному варіанті сир змішують із зеленню та сіллю, у солодкому — із цукром, родзинками та сметаною
Налисники з сиром	Тонкі млинці, начинені солодким сиром, запечені зі сметаною або вершковим маслом
Мантули	Сирні коржики, що випікалися в печі або на сковороді, іноді з домішкою кукурудзяного борошна, мають щільну, злегка крихку структуру
Південь України (Одещина, Причорномор'я)	
Запечені налисники «під сметаною»	Характерна риса південної кухні — повторне запікання налисників із сирною начинкою у сметанному соусі
Сирні вертути	Тонке витяжне тісто скручують у рулет із сирною начинкою і запікають. Страва поєднує українські та балканські кулінарні традиції.

Трансформація традиційних регіональних рецептур у сучасні ресторанні страви вимагає не лише збереження автентичного смаку та амінокислотного профілю сировини, а й адаптації до високих стандартів сервісу. У закладах ресторанного господарства (ЗРГ) особлива увага приділяється формам подачі та естетичному оформленню, оскільки візуальне сприйняття страви є невід'ємною частиною гастрономічного досвіду споживача. Сучасна подача страв із кисломолочного сиру варіюється від класичних домашніх презентацій до вишуканих ресторанних рішень. Виділяють кілька основних стилів та форм презентації страв з кисломолочного сиру: класична подача (традиційна), ресторанна (Fine Dining), подача в стилі «Street Food» та «To Go» та банкетна (фуршетна) подача. Класична подача характерна передусім для страв національної кухні - вареників, сирників, налисників та запіканок. Такі вироби зазвичай подають у керамічному посуді, горщиках або макітрах, що підкреслює етнічне походження страви. Сметану, мед, варення, ягідні соуси подають окремо в соусниках (рис. 1.8).

Ресторанна подача (Fine Dining) застосовується для чизкейків, мусових десертів, авторських запіканок і кремових сирних виробів. Основним принципом є візуальна композиція страви: її розміщують у центрі великої плаской тарілки, залишаючи вільний простір для декоративних елементів. Для створення текстурного контрасту додають крамбл (пісочну крихту), фруктові

або ягідні гелі, карамельні елементи, їстівні квіти та мікрозелень (особливо у солоних закусках.

Класична подача

Ресторанна (Fine Dining) подача

Подача в стилі «Street Food» та «To Go»

Банкетна (фуршетна) подача

Рис. 1.8 Форми подачі страв з кисломолочного сиру

Подача у форматі «Street Food» та «To Go» орієнтована на швидке споживання. Вона характерна для сирних пончиків, гофрів, сирників-байтів, кульок або міні-запіканок. Для сервірування використовують екологічне паперове пакування: крафт-бокси, конуси, стакани або пакети. Страви формують невеликими порціями, що дозволяє споживати їх без столових приборів.

Банкетна (фуршетна) подача передбачає мініатюризацію виробів і підвищену декоративність. Сирні десерти оформлюють у вигляді верринів (десертів у келихах), міні-сирників на шпажках, профітролів або тарталеток із сирним кремом. Особлива увага приділяється багатошаровості та контрасту текстур — поєднанню ніжного сирного крему, хрусткої основи та фруктових прошарків.

Аналіз науково-технічної літератури, асортименту страв в закладах ресторанного господарства показав, що кисломолочний сир є універсальною

харчовою сировиною з високою біологічною цінністю, що обумовлено значним вмістом повноцінного білка та збалансованим амінокислотним складом. Його технологічні властивості дають можливість використовувати різні способи обробки — відварювання, смаження та запікання — і формувати широкий асортимент страв. Встановлено, що традиції української кухні зберегли значну різноманітність страв, які нині адаптуються до сучасних форматів ресторанного обслуговування.

1.2. Обґрунтування параметрів виробництва страв із кисломолочного сиру

У технології приготування страв із кисломолочного сиру важливе значення мають його фізико-хімічні показники, зокрема масова частка жиру, вологість і консистенція. Для отримання однорідної та пластичної маси використовують сир без великих згустків, який перед введенням у рецептуру протирають або подрібнюють. Така підготовка забезпечує рівномірну структуру виробів і сприяє збереженню їх форми під час теплової обробки. Використання зернистого сиру може призводити до наявності відчутних частинок у готовому продукті, що погіршує текстуру та знижує органолептичні показники страви. Ефективність технологічного процесу приготування страв із кисломолочного сиру визначається основними чинниками, які наведено на рис. 1.9.

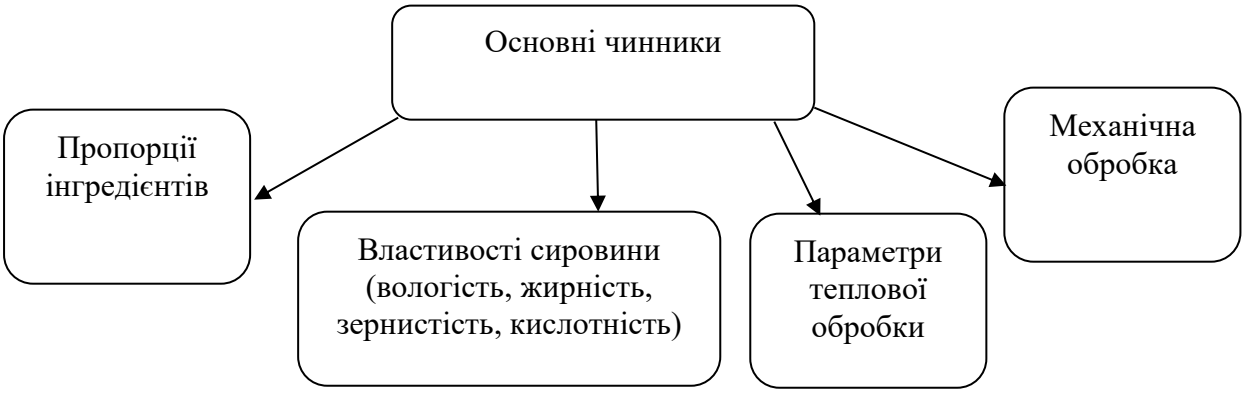

Рис. 1.9 Складові елементи приготування якісних та безпечних страв з кисломолочного сиру

Подрібнення сиру (протирання крізь сито з отворами 1–1,5 мм) підвищує питому поверхню білків, що сприяє більш ефективному їхньому зв'язуванню з іншими компонентами рецептури, зокрема з борошном або манною крупою. Це, у свою чергу, дозволяє знизити вміст борошна в рецептурі на 10–15%. Оптимальний ступінь подрібнення забезпечує однорідну структуру напівфабрикату та полегшує формування маси при подальшій обробці. На стадії підготовки сировини протирання кисломолочного сиру доцільно проводити при температурі близько 12–15°C. За таких умов зберігається пластичність маси, не відбувається передчасне виділення жиру, що особливо важливо для формування однорідної структури напівфабрикату. Підвищення температури на цьому етапі призводить до розм'якшення жирової фази і погіршення формостійкості виробів.

Кислотність кисломолочного сиру є важливим фактором, що визначає органолептичні та структурні властивості кінцевого виробу. Оптимальна кислотність сиру, що становить 140–150°T, забезпечує формування ніжної та еластичної текстури. При таких умовах білки сиру ефективно зв'язують воду та інші компоненти рецептури, зокрема цукор та жири, що сприяє однорідній структурі десерту та стабільності виробу при запіканні.

У разі надмірної кислотності (>150°T) білкова структура частково денатурується, що призводить до більш щільної та крихкої текстури. Для компенсації цього ефекту технологи вводять більшу кількість цукру або нейтралізуючих компонентів, що впливає на тривалість термічної обробки та кінцеву щільність виробу. Недостатня корекція кислотності може стати причиною надмірної сухості, розшарування або крихкості десерту.

Якість страв із кисломолочного сиру (сирники, запіканки, налисники з начинкою, пудинги, мусові вироби, вареники) значною мірою визначається процесами, що відбуваються з білково-водною системою продукту під час нагрівання. Основними структуроутворюючими компонентами є молочні білки — казеїн та сироваткові білки (альбуміни і глобуліни), які разом із вологою формують просторову структуру виробу.

Кисломолочний сир являє собою білковий гель, утворений казеїновими міцелами, що утримують значну кількість зв'язаної води. Під час теплової обробки відбуваються такі послідовні зміни:

- 40–50°C - маса розм'якшується, жир частково плавиться, зменшується в'язкість, суміш стає пластичною та придатною до формування;
- 60–70°C - починається денатурація сироваткових білків і ущільнення казеїнової структури; формується первинний білковий каркас виробу;
- 70–80°C - коагуляція білків завершується, структура стабілізується, виріб набуває здатності зберігати форму;
- понад 90°C - надмірне ущільнення білкової матриці, що погіршує ніжність консистенції.

Саме температурний інтервал 65–75°C у центрі виробу є оптимальним для більшості страв з кисломолочного сиру, оскільки забезпечує стабільну структуру без надмірного ущільнення.

Білки кисломолочного сиру мають високу гідратаційну здатність — вони зв'язують воду в капілярно-колоїдній системі. Під час нагрівання відбувається її поступове зменшення. При температурі вище 80°C посилюється явище синерезису - виділення сироватки. Це пояснюється ущільненням білкової сітки: білкові молекули скорочуються, витісняючи воду із міжміцелярного простору. Наслідками є сухість і крихкість виробу; поява тріщин на поверхні; відділення рідини; зниження соковитості та споживчих властивостей. Особливо інтенсивно синерезис проявляється при використанні знежиреного або дуже вологого сиру, тривалому запіканні, перегріванні під час смаження.

Перебіг фізико-хімічних процесів під час теплової обробки страв із кисломолочного сиру значною мірою залежить від складу рецептури та наявності допоміжних інгредієнтів. Додавання яєць сприяє зміцненню структури виробу, оскільки білки яйця коагулюють у температурному інтервалі 62–68°C і формують додатковий білковий каркас. Цукор, у свою чергу, зв'язує частину вільної вологи, уповільнює коагуляцію білків і забезпечує більш ніжну

консистенцію готової страви. Борошно або манна крупа виконують стабілізуючу функцію: крохмаль клейстеризується при 58–65°C, утримує воду в структурі та зменшує виділення сироватки. Жирові компоненти (вершкове масло, сметана, вершки) підвищують пластичність сирної маси, знижують ризик пересушування та покращують органолептичні показники виробів. Поєднання білкових, вуглеводних і жирових компонентів забезпечує формування стабільної, ніжної структури страв із кисломолочного сиру.

Таким чином, формування текстури страв із кисломолочного сиру є результатом одночасної коагуляції білків і клейстеризації крохмалю.

Для отримання виробів із ніжною, рівномірною консистенцією необхідно дотримуватися помірних режимів нагрівання:

- при смаженні важливу роль відіграє температура поверхні — приблизно 150–160°C. За таких умов відбувається реакція Майяра між амінокислотами та редукуючими цукрами, що зумовлює утворення рум’яної кірочки, характерного аромату та приємного смаку. Перевищення цієї температури спричиняє надмірне потемніння, пересушування поверхні та часткове руйнування поживних речовин;
- запікання — 160–180°C у духовці;
- доведення готовності — до внутрішньої температури приблизно 72–75°C.

Перегрівання призводить до інтенсивного зневоднення, а недостатня теплова обробка — до нестійкої, пастоподібної структури.

Використання комбінованих методів термічної обробки (попереднє обсмажування з подальшим доведенням до готовності в пароконвектоматі) забезпечує оптимальну соковитість виробу та мінімізує втрати маси, одночасно сприяючи рівномірній обробці та збереженню структурних і органолептичних властивостей продукту.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ІЗ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «ДІМ 18»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Дім 18»

Ресторан «Дім 18» розташований у центрі м. Чернівці на вулиці Ольги Кобилянської — одній із найпопулярніших пішохідних зон міста. Така локація забезпечує: високий пішохідний потік туристів і місцевих жителів, зручний доступ до закладу з центральних районів міста, можливість залучати відвідувачів, які прийшли до культурних, адміністративних чи туристичних об’єктів поруч.

Центральне розташування робить заклад видимим для широкої аудиторії та створює переваги для проведення банкетів, святкувань і корпоративних заходів.

Ринок ресторанів у центрі Чернівців насичений, і «Дім 18» конкурує з різними закладами, що пропонують українську, європейську та італійську кухню. Основні конкуренти наведено в у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Конкуренти ресторану «Дім 18»

Назва закладу	Кухня	Особливості	Рейтинг
Траторія Gorno	Європейська	Затишна атмосфера, поєднання української та європейської кухні	4,8
LaPasta	Італійська	Паста та піца, популярна серед туристів	4,5
Pans′ka Hural′nya	Європейська, українська	Відомий ресторан, стабільний потік гостей	4,6
Rita Steinberg	Європейська	Високий рейтинг серед туристів і місцевих	4,7
Nonna Macarona	Італійська	Високий рівень сервісу та популярність	4,9
Ресторація Хата	Українська	Традиційна українська кухня	4,7

Конкурентні переваги ресторану «Дім 18»: наявність дитячої кімнати та майстер-класів, що рідко зустрічається у конкурентів, сімейний та дружній до дітей формат, поєднання української та європейської кухні.

Ресторан працює щодня орієнтовно з 09:00 до 23:00, що дозволяє обслуговувати різні категорії гостей: ранкові сніданки та бізнес-ланчі, обідні та вечірні відвідини, спеціальні заходи та майстер-класи у позаробочий час. Гнучкий графік роботи створює умови для максимального залучення клієнтів і ефективного планування роботи персоналу.

На графіку рис. 2.1 наведено графік завантаження торгівельної зали ресторану «Дім 18» на тиждень.

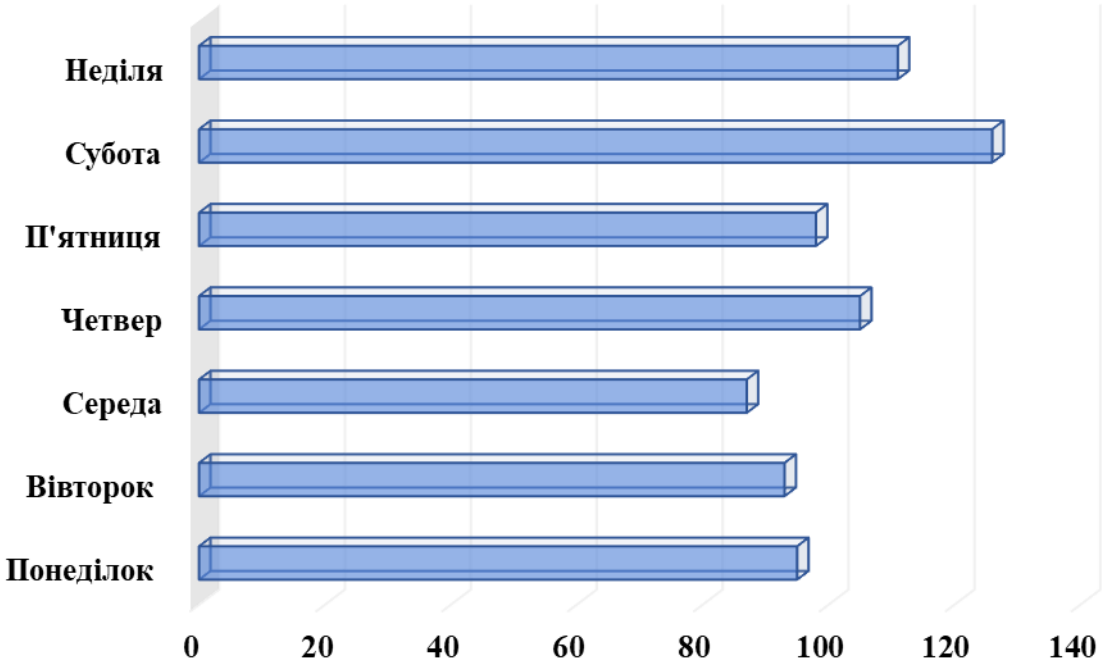

Рис. 2.1. Попит відвідувачів ресторану «Дім 18»

Дизайн ресторану «Дім 18» поєднує сучасний стиль із затишною та гостинною атмосферою, орієнтованою на різні категорії гостей, включно з дорослими, сім’ями та дітьми. Простір закладу розроблений з урахуванням функціональності, естетики та ергономіки, що забезпечує комфортне перебування та зручність пересування як відвідувачів, так і персоналу. Ресторан має чітке зонування: основну залу для щоденного обслуговування гостей, бенкетну залу для урочистих подій і корпоративів, літню терасу з природним освітленням та озелененням, а також дитячу кімнату, облаштовану безпечно та яскраво для розваг і творчих майстер-класів дітей.

В інтер’єрі використані натуральні матеріали, спокійні кольори та декоративні елементи, що створюють атмосферу тепла і затишку, а комбіноване освітлення, музичний супровід та ароматизація доповнюють загальний емоційний фон закладу. Особлива увага приділена сімейним акцентам: дитячі зони безпечні та інтерактивні, регулярно проводяться кулінарні та творчі майстер-класи, що дозволяє батькам комфортно відпочивати. Усе це спрямоване на створення комфортного, функціонального та естетично привабливого простору, який задовольняє потреби дорослих і дітей, підтримує високий рівень сервісу та формує позитивний емоційний досвід гостей, виділяючи ресторан «Дім 18» серед конкурентів на ринку Чернівців.

Меню ресторану «Дім 18» поєднує українську та європейську кухню, пропонуючи гостям широкий вибір страв на будь-який смак. У закладі представлені сніданки, салати, гарячі страви, піца, десерти та авторські позиції, що відображають індивідуальний стиль кухарів і дозволяють створювати неповторний гастрономічний досвід. Серед найбільш популярних страв — пательня з куркою, курячий стейк із картопляним пюре, свинний ошийок із запеченою картоплею, піца «4 сири» та «Пепероні», салати «Цезар» і «Грецький», а також десерти, зокрема чізкейк і традиційний «Наполеон».

Велика увага приділяється використанню свіжої локальної сировини, що гарантує високу якість та смакові властивості страв. Для гостей із харчовими обмеженнями передбачена можливість індивідуальних замовлень, а дитяче меню та інтерактивні майстер-класи дозволяють поєднати відпочинок сім’ї із творчістю та навчанням дітей. Меню також включає широкий вибір алкогольних і безалкогольних напоїв, серед яких авторські коктейлі, класичні та спеціальні позиції, чай і кавові напої, що гармонійно доповнюють гастрономічний досвід. Меню ресторану адаптоване під різні формати обслуговування — від швидкого обіду та ділових зустрічей до святкових банкетів і вечірніх заходів, забезпечуючи комфорт та задоволення потреб усіх відвідувачів.

Для обслуговування гостей у ресторані «Дім 18» передбачено комплекс приміщень, що забезпечує комфортне перебування відвідувачів та ефективну організацію сервісу. До приміщень для споживачів належать гардероб, санітарні вузли для відвідувачів, основна зала, бенкетна зала для проведення урочистих подій, корпоративних заходів і сімейних свят, а також літня тераса, що функціонує у теплу пору року та створює додаткову привабливість закладу.

Окремою перевагою ресторану є наявність дитячої кімнати, облаштованої з урахуванням безпеки та вікових особливостей дітей. У цій зоні створено умови для ігор, творчості та відпочинку наймолодших відвідувачів, що дозволяє батькам комфортно проводити час у закладі.

Крім того, у ресторані «Дім 18» регулярно організовуються дитячі кулінарні майстер-класи та творчі заходи, під час яких діти під керівництвом персоналу або запрошених аніматорів навчаються готувати прості страви, декорувати десерти та розвивати кулінарні навички, рис. 2.2.

Рис. 2.2 Дитячі майстер класи

Проведення таких заходів сприяє формуванню сімейної атмосфери, підвищує лояльність постійних гостей і розширює цільову аудиторію закладу.

Серед допоміжних приміщень виділено кімнату офіціантів, мийну столового посуду та сервізну, які забезпечують безперебійну та якісну роботу персоналу.

У ресторані «Дім 18» впроваджено повне обслуговування офіціантами, яке здійснюється за встановленою поетапністю: зустріч гостей, розміщення за столами, подача меню, приймання та виконання замовлення, розрахунок із відвідувачами, прибирання та повторне сервірування столів.

Застосування індивідуального способу обслуговування із закріпленням столів за конкретними офіціантами дозволяє забезпечити персоналізований підхід, уважне ставлення до гостей та стабільно високий рівень сервісу в ресторані «Дім 18».

2.2. Аналіз технологічної і проєктної діяльності ресторану «Дім 18»

Технологічний процес ресторану «Дім 18» являє собою цілісну, логічно вибудувану систему взаємопов’язаних операцій, що охоплює етапи постачання, приймання, зберігання, виробництва та реалізації кулінарної продукції. Організація процесу здійснюється з урахуванням принципів раціонального використання ресурсів, дотримання санітарно-гігієнічних норм, вимог системи НАССР та сучасних підходів до управління якістю.

На стадії постачання сировини забезпечується співпраця з перевіреними постачальниками, які гарантують відповідність продукції чинним стандартам якості та безпечності. Приймання сировини супроводжується ретельним вхідним контролем, що передбачає перевірку супровідної документації, термінів придатності, умов транспортування, а також оцінку органолептичних показників (зовнішній вигляд, колір, запах, консистенція). У разі виявлення невідповідностей продукція не допускається до використання у виробництві.

Складське господарство ресторану організоване відповідно до вимог товарного сусідства, роздільного зберігання сирої та готової продукції, а також дотримання встановлених температурних режимів. Для різних груп товарів передбачено спеціалізовані холодильні та морозильні камери, сухі складські

приміщення з контрольованим рівнем вологості та вентиляції. Облік руху сировини здійснюється за принципом FIFO, що дозволяє мінімізувати втрати та попередити псування продуктів.

Виробнича логістика напівфабрикатів базується на принципі поточності технологічного процесу, що забезпечує послідовну механічну, холодну та теплову обробку продуктів без перетину зустрічних потоків. Просторове зонування виробничих приміщень (заготівельні, гарячий та холодний цехи, мийні відділення) сприяє підвищенню санітарної безпеки та оптимізації робочих процесів. Використання сучасного обладнання для механічної обробки сировини, вакуумування, шокового охолодження та виготовлення напівфабрикатів високого ступеня готовності дозволяє скоротити тривалість виробничого циклу, зберегти поживну цінність продуктів і забезпечити стабільність якості страв.

Етап безпосереднього виготовлення готової продукції передбачає чітке дотримання технологічних карт, у яких регламентуються норми закладки сировини, режими теплової обробки, вихід готової продукції та вимоги до оформлення. Застосування сучасного теплового обладнання (пароконвекційні печі, індукційні плити, вакуумні апарати) сприяє точному контролю температурних параметрів і мінімізації виробничих втрат. Контроль якості здійснюється на кожному етапі приготування — від перевірки напівфабрикатів до дегустаційної оцінки готових страв.

Заключна стадія технологічного процесу охоплює реалізацію продукції через зал ресторану, а також додаткові канали збуту (замовлення на виніс, кейтеринг, доставка). Особлива увага приділяється стандартам подачі, естетичному оформленню страв, правильному порціонуванню та підтриманню оптимальної температури подачі. Професійний сервіс передбачає консультування гостей щодо складу страв, можливих алергенів та рекомендацій щодо поєднання з напоями.

Таким чином, технологічний процес ресторану «Дім 18» характеризується комплексністю, системністю та орієнтацією на забезпечення

високої якості й безпечності продукції, ефективність виробничих операцій та задоволення потреб споживачів відповідно до сучасних стандартів ресторанного господарства.

2.3. Організація виробництва технологій страв із кисломолочного сиру

У меню ресторану «Дім 18» страви із кисломолочного сиру орієнтовані на сніданки та десертну лінійку. Вони відрізняються різноманіттям смакових комбінацій, використанням свіжої локальної сировини та високою якістю приготування. До складу цих страв входять класичні компоненти — кисломолочний сир, яйця, пшеничне борошно, цукор, сіль та вершкове масло, а для підсилення смаку та візуальної привабливості використовуються різні добавки: ягоди, кокосовий соус, шоколад, сметана та м’ята. Технологічний процес передбачає ретельну обробку сировини, замішування тіста, формування виробів та основний спосіб термічної обробки — варіння або обсмаження. Нижче представлено детальний аналіз асортименту страв із кисломолочного сиру, їхнього складу, способів обробки та виходу порцій.

Таблиця 2.2

Аналіз страв із кисломолочного сиру у ресторані «Дім 18»

Назва страви	**Склад компонентів**	**Способи обробляння сировини**	**Вихід, г**	**Відсоток реалізації продукції від загального обсягу**	**Фото страви**
Ліниві вареники	Кисломолочний сир, яйця, пшеничне борошно, цукор, сіль, вершкове масло, ягідний соус, сметана	Протирання сиру, замішування тіста, формування, варіння	320	42	
Сирники з кокосовим соусом	Кисломолочний сир, яйця, пшеничне борошно, цукор, сіль, вершкове масло, кокосовий соус, ягоди, м’ята	Протирання сиру, замішування, формування, обсмаження, подача	220	24	

Продовження таблиці 2.2

Назва страви	**Склад компонентів**	**Способи обробляння сировини**	**Вихід, г**	**Відсоток реалізації продукції від загального обсягу**	**Фото страви**
Сирники з вишнею та полуницею	Кисломолочний сир, яйця, пшеничне борошно, цукор, сіль, вершкове масло, свіжі або заморожені вишня та полуниця, сметана	Протирання сиру, замішування, формування, обсмаження, подача	280	16	
Сирники зі сметаною	Кисломолочний сир, яйця, пшеничне борошно, цукор, сіль, вершкове масло, лохина, сметана	Протирання сиру, замішування, формування, обсмаження, подача	220	10	
Налисники з сиром та шоколадом	Пшеничне борошно, яйця, молоко, цукор, кисломолочний сир, шоколад, вершкове масло, сіль	Протирання сиру, замішування, формування, обсмаження, подача	270	8	

Аналіз показує, що меню ресторану «Дім 18» містить різноманітні страви з кисломолочного сиру, які орієнтовані на сніданки та десертну лінійку. Основними інгредієнтами є свіжий кисломолочний сир, яйця, пшеничне борошно, цукор, сіль і вершкове масло, що забезпечує ніжну текстуру і класичний смак. Для подачі та смакової різноманітності використовуються різні добавки: ягоди, кокосовий соус, шоколад, сметана та м’ята, що робить кожну страву унікальною та привабливою для гостей.

Технологічний процес цих страв подібний: сировину (кисломолочний сир) протирають або збивають до однорідності, замішують тісто, формують

вироби та готують основним способом — варіння або обсмаження. Наприклад, ліниві вареники варять у киплячій воді, а сирники та налисники обсмажують до золотистої скоринки, після чого подають із соусами та додатковими компонентами. Така технологія забезпечує високу якість, ніжну структуру та приємний зовнішній вигляд страв.

Щодо виходу страв, можна виділити, що найбільший об’єм у лінивих вареників — 320 г, що робить їх ситним варіантом для сніданку або десерту. Дещо менший вихід у сирників з кокосовим соусом і зі сметаною (по 220 г), а сирники з вишнею та полуницею та налисники з сиром і шоколадом мають середній вихід — 270–280 г, що відповідає стандартним порціям для десертів та солодких страв.

Хоча точні дані про відсоток реалізації не зазначені, можна припустити, що популярність страв варіюється залежно від сезонності, віку та уподобань гостей: класичні сирники та ліниві вареники зазвичай користуються стабільним попитом, а авторські варіанти із кокосовим соусом, шоколадом або ягодами приваблюють відвідувачів, які віддають перевагу нестандартним і більш вишуканим десертам.

Таким чином, асортимент страв із кисломолочного сиру в ресторані «Дім 18» відзначається різноманіттям смаків, універсальністю подачі, високою якістю сировини та класичною технологією приготування, що дозволяє закладу задовольнити широкий спектр гастрономічних уподобань гостей і підтримує конкурентоспроможність на ринку. Страви з кисломолочного сиру займають помітне місце в меню і формують частину фірмового гастрономічного образу ресторану

РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ІЗ КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ

3.1. Обгрунтування вибору сировини, необхідної для приготування страв із кисломолочного сиру

На основі результатів аналізу даних, наведених у таблиці 2.2, для подальших технологічних досліджень обрано страву «Ліниві вареники», що користується стабільним попитом серед гостей закладу. Популярність цієї страви зумовлена поєднанням традиційного смаку, високої поживної цінності, доступності сировини та відносної простоти приготування. Крім того, ліниві вареники мають потенціал для удосконалення рецептури з метою підвищення біологічної цінності, покращення органолептичних показників та адаптації до сучасних тенденцій здорового харчування.

Обрана страва є технологічно зручною для впровадження інноваційних підходів, зокрема оптимізації співвідношення основних інгредієнтів, використання альтернативних видів борошна, зниження вмісту цукру або збагачення рецептури функціональними добавками. Це дозволяє розширити асортимент продукції закладу та підвищити її конкурентоспроможність.

З метою детального вивчення складу та визначення можливостей удосконалення рецептури в таблиці 3.1 наведено аналіз традиційної рецептури лінивих вареників із зазначенням складу сировини, її кількісних показників та технологічних особливостей приготування.

Таблиця 3.1

Аналіз рецептури лінивих вареників

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Механічна кулінарна обробка
	Сирна маса	
Кисломолочний сир	Маса має м’яку, ніжну та розсипчасту консистенцію. Допускається легка зернистість і незначне відокремлення сироватки. Смак і аромат — типовий кисломолочний, чистий, без сторонніх запахів і присмаків. Забарвлення — біле з легким кремовим відтінком, однорідне по всій мас	Перетирання

Продовження таблиці 3.1

Найменування рецептурних компонентів	**Вимоги до рецептурних компонентів**	**Механічна кулінарна обробка**
Яйця	Шкаралупа чиста, неушкоджена, без тріщин і зовнішніх дефектів, без слідів крові чи забруднень. Білок прозорий, щільної консистенції, без сторонніх включень. Жовток однорідний, без кров'яних плям і смуг	Миття та дезінфекція
Пшеничне борошно	Сировина відповідає чинним національним стандартам якості та безпечності. Масова частка вологи — не більше 15%. Не містить генетично модифікованих організмів. Колір — білий, без жовтуватих відтінків. Смак і запах — чисті, без сторонніх домішок	Просіювання
Цукор	Продукт має відповідати вимогам чинних стандартів якості та безпечності. Забарвлення — біле. Аромат — нейтральний, без сторонніх запахів. Смак — солодкий. Масова частка вологи — не більше 0,14 %	Просіювання
Сіль	Відповідає вимогам чинних стандартів якості та безпечності. Кристали — білі, однорідні, без сторонніх механічних домішок. Смак — характерний солоний, без гіркоти чи сторонніх присмаків. Запах відсутній. Масова частка вологи — в межах встановлених нормативів	Просіювання
	Оформлення	
Вершкове масло	Вершкове масло повинно відповідати вимогам чинних стандартів якості та безпечності. Консистенція — однорідна, пластична, щільна, без крихкості та розшарування. Колір — від світло-жовтого до жовтого, рівномірний по всій масі. Смак і аромат — чисті, характерні для вершкового масла, без сторонніх присмаків і запахів. Масова частка жиру — відповідно до нормативних вимог (не менше 72,5 % для селянського масла та не менше 82,5 % для вершкового)	
Ягідний соус	Соус має однорідну, в'язку консистенцію без ознак бродіння, плісняви чи розшарування. Аромат — виражений фруктово-ягідний, властивий використаній сировині. Колір — характерний для натуральних ягід, з яких виготовлено соус, рівномірний по всій масі	
Сметана	Відповідає вимогам чинних стандартів якості та безпечності. Консистенція — однорідна, густа, кремоподібна, без грудочок і розшарування; допускається незначне виділення сироватки. Колір — білий або з легким кремовим відтінком, рівномірний по всій масі. Смак і запах — чисті, кисломолочні, без сторонніх присмаків і ароматів. Масова частка жиру — відповідно до маркування та нормативних вимо	

Сучасний розвиток ресторанного господарства, зростання конкуренції на ринку та підвищення вимог споживачів до якості й безпечності продукції зумовлюють необхідність удосконалення технологій виробництва страв із кисломолочного сиру. Перед фахівцями галузі постає завдання створення конкурентоспроможних виробів, які поєднують високі органолептичні показники, стабільну якість, підвищену поживну цінність і відповідність принципам раціонального харчування. Аналітичний огляд сучасних інновацій у виробництві виробів із кисломолочного сиру охоплює низку важливих напрямів, рис. 3.1.

Рис. 3.1 Інновації у технології страв із сиру кисломолочного

Аналіз сучасних наукових джерел щодо харчових звичок населення свідчить про те, що раціон характеризується надмірним споживанням цукру та одночасним недостатнім вживанням харчових волокон, що негативно впливає на обмін речовин та функціональний стан травної системи. У зв'язку з цим у рецептурі лініних вареників передбачено повну заміну цукру на натуральний підсолоджувач монофрукт, що дозволяє знизити енергетичну цінність виробу, обмежити швидкі вуглеводи та зберегти солодкий смак без використання «порожніх калорій». Для підвищення харчової та поживної цінності частину пшеничного борошна буде замінено на мелене насіння чіа, яке є джерелом харчових волокон, кальцію, магнію та омега-3 жирних кислот, а частину кисломолочного сиру замінено на ягідні пюре (вишня, малина, чорниця), що дозволяє збільшити вміст водорозчинних харчових волокон, вітаміну С та антиоксидантів.

В результаті технологічних проробок сформовано рецептурний склад лінивих вареників із моно-фруктом, вишневим пюре та насінням чіа (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

Рецептурний склад сирної маси для лінивих вареників із моно-фруктом, вишневим пюре та насінням чіа

Найменування сировини	Брутто	Нетто
Кисломолочний сир	55	50
Вишневе пюре	11	10
Яйця	15	15
Пшеничне борошно	9	8
Мелене насіння чіа	5	4
Монк фрут	3	3
Сіль	0,5	0,5
Ванілін	0,5	0,5
Маса сирної маси		100

Органолептичні показники розроблених страв з кисломолочного сиру з використанням лінивих вареників із моно-фруктом, вишневим пюре та насінням чіа наведено в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Органолептична оцінка лінивих вареників із моно-фруктом, вишневим пюре та насінням чіа

Показник	Контрольний зразок	Дослідний зразок
Зовнішній вигляд	Правильна овальна форми, поверхня рівна, без тріщин, вироби не злипаються із рівномірними вкрапленнями насіння чіа	
Запах	Приємний кисломолочний із легкою солодкою нотою	Кисломолочний із вишневими нотами
Колір	кремовий відтінок, однорідний	Світло-рожевий відтінок, рівномірний,
Консистенція	Ніжна, м’яка, однорідна, помірно щільна, добре тримає форму, без грудочок	
Смак	Приємний, помірно солодкий, характерний сирний, без сторонніх присмаків	Гармонійний, помірно солодкий без «цукрової» різкості; виражена легка кислинка вишні

У результаті проведених технологічних досліджень та експериментальних відпрацювань було обґрунтовано та сформовано рецептурний склад лінивих вареників із використанням натурального підсолоджувача монофрукту, малинового пюре та меленого насіння чіа (табл. 3.4).

Таблиця 3.4

Рецептурний склад сирної маси для лінивих вареників із моно-фруктом, малиновим пюре та насінням чіа

Найменування сировини	Брутто	Нетто
Кисломолочний сир	55	50
Малинове пюре	11	10
Яйця	15	15
Пшеничне борошно	9	8
Мелене насіння чіа	5	4
Монк фрут	3	3
Сіль	0,5	0,5
Ванілін	0,5	0,5
Маса сирної маси		100

Органолептичні показники розроблених виробів із кисломолочного сиру, виготовлених із використанням натурального підсолоджувача монофрукту, малинового пюре та меленого насіння чіа, визначено за комплексом основних

критеріїв якості — зовнішній вигляд, колір, консистенція, смак та аромат. Отримані результати дегустаційної оцінки, що характеризують споживчі властивості та відповідність виробів традиційним вимогам до лінивих вареників, узагальнено та наведено в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Органолептична оцінка лінивих вареників із моно-фруктом, малиновим пюре та насінням чіа

Показник	Контрольний зразок	Дослідний зразок
Зовнішній вигляд	Правильна овальна форми, поверхня рівна, без тріщин, вироби не злипаються із рівномірними вкрапленнями насіння чіа	
Запах	Приємний кисломолочний із легкою солодкою нотою	Кисломолочний із вираженими малиновими нотами
Колір	Кремовий відтінок, однорідний	Світло-рожевий, однорідний
Консистенція	Ніжна, м’яка, однорідна, помірно щільна, добре тримає форму без грудочок	
Смак	Приємний, помірно солодкий, характерний сирний, без сторонніх присмаків	Гармонійний, помірно солодкий, із приємною малиновою кислинкою

У результаті проведених технологічних відпрацювань, було сформовано оптимізований рецептурний склад сирної маси для приготування лінивих вареників із використанням натурального підсолоджувача монофрукту, чорничного пюре та меленого насіння чіа (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Рецептурний склад сирної маси для лінивих вареників із моно-фруктом, чорничний пюре та насінням чіа

Найменування сировини	Брутто	Нетто
Кисломолочний сир	55	50
Чорничне пюре	11	10
Яйця	15	15
Пшеничне борошно	9	8
Мелене насіння чіа	5	4
Монк фрут	3	3
Сіль	0,5	0,5
Ванілін	0,5	0,5
Маса сирної маси		100

Характеристику органолептичних показників розроблених страв із кисломолочного сиру з додаванням моно-фрукту, чорничного пюре та насіння чіа представлено в таблиці 3.7, де систематизовано результати оцінювання за основними показниками якості.

Таблиця 3.7

Органолептична оцінка лінивих вареників із моно-фруктом, чорничний пюре та насінням чіа

Показник	Контрольний зразок	Дослідний зразок
Зовнішній вигляд	Правильна овальна форми, поверхня рівна, без тріщин, вироби не злипаються із рівномірними вкрапленнями насіння чіа	
Запах	Приємний кисломолочний із легкою солодкою нотою	Кисломолочний із вираженими чорничними нотами
Колір	Кремовий відтінок, однорідний	Світло-фіолетовий, однорідний
Консистенція	Ніжна, м’яка, однорідна, помірно щільна, добре тримає форму без грудочок	
Смак	Приємний, помірно солодкий, характерний сирний, без сторонніх присмаків	Гармонійний, помірно солодкий, із приємною чорничною ноткою

Отже, порівняльний аналіз із контрольним зразком показав, що запропоновані модифікації рецептури не погіршують традиційних органолептичних показників. Усі варіанти зберігають характерну форму, ніжну консистенцію та достатню формостійкість після теплової обробки. Додавання ягідних пюре забезпечує привабливий природний колір (рожевий або ліловий відтінок), виражений фруктово-ягідний аромат та гармонійний смаковий профіль із легкою кислинкою.

Використання монофрукту замість цукру дозволяє підтримати необхідний рівень солодкості без різкого післясмаку. Мелене насіння чіа сприяє підтримці структури та однорідності маси, а ягідні пюре додають виразності смаку та аромату.

Таким чином, усі розроблені варіанти лінивих вареників характеризуються покращеними органолептичними властивостями,

привабливим зовнішнім виглядом, збалансованим смаком та ароматом, що робить їх придатними для споживання та конкурентоспроможними на сучасному ринку.

3.2. Розроблення схеми технологічного процесу

Розроблено технологію приготування лінивих вареників із моно-фруктом, вишневим пюре та насінням чіа (рис. 3.2).

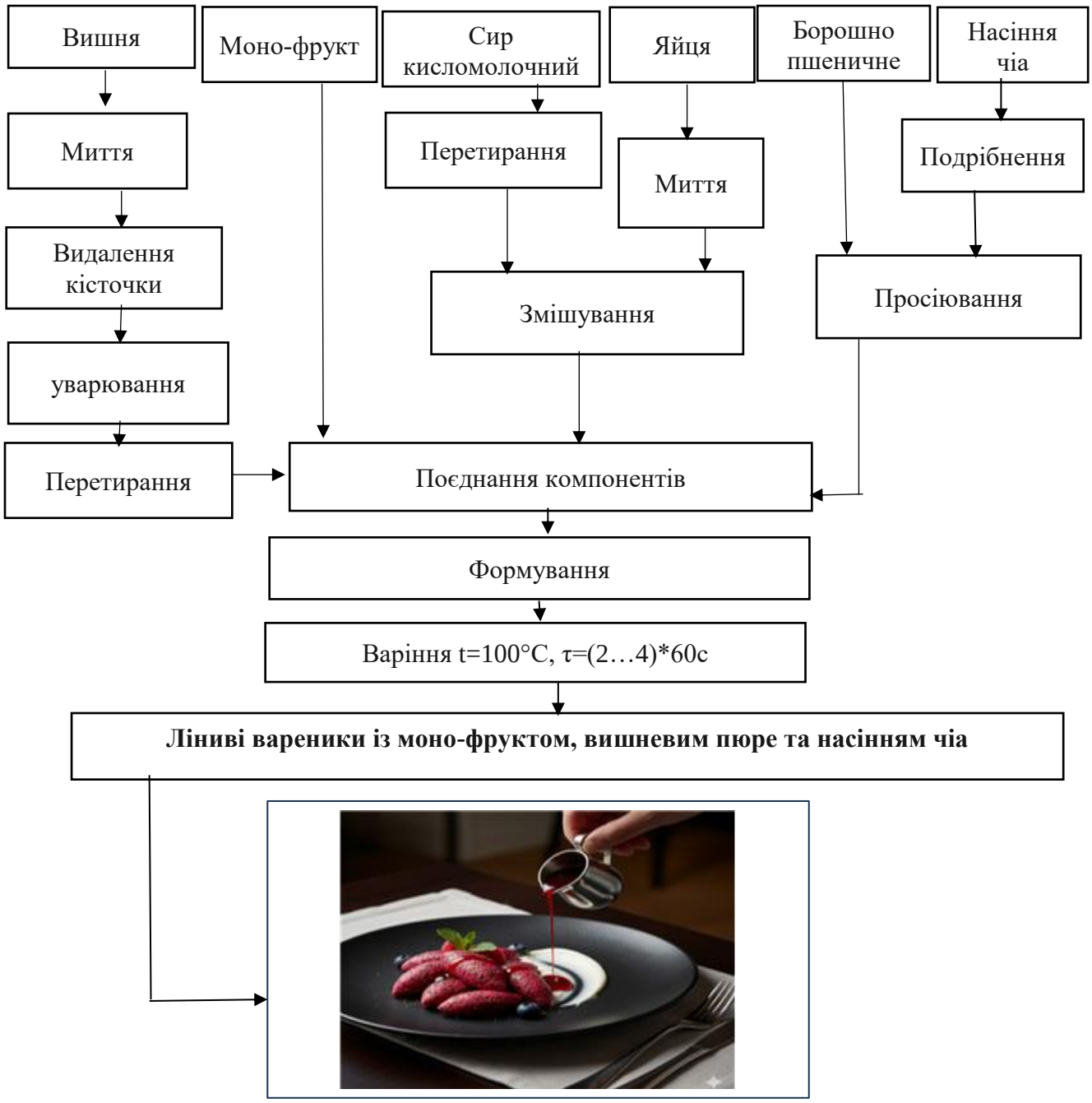

Рис. 3.2 Технологія лінивих вареників із моно-фруктом, вишневим пюре та насінням чіа

Розроблено технологію приготування лінивих вареників із моно-фруктом, використовуючи чорничне пюре, яке надає виробу яскравий аромат і насичений смак. Додавання насіння чіа забезпечує корисну текстуру. Готові вареники подаються гарячими з ягідним соусом та сметаною, що створює привабливу презентацію та вдосконалює смакові відчуття (рис. 3.3).

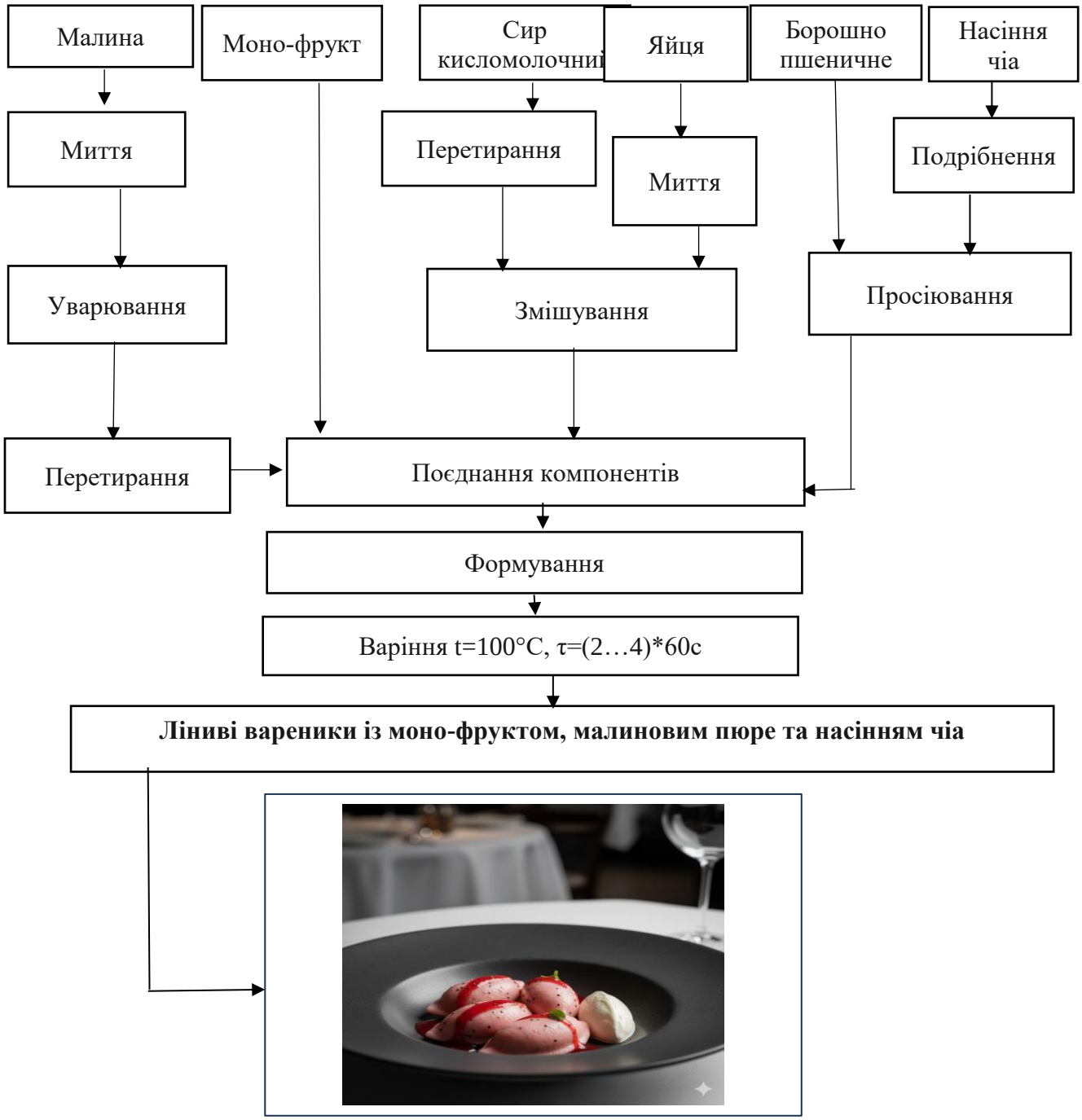

Рис. 3.3 Технологія лінивих вареників із моно-фруктом, малиновим пюре та насінням чіа

Розроблено технологію приготування лінивих вареників із моно-фруктовим чорничним пюре, яке надає страві насичений смак та приємний аромат. Насіння чіа додає виробу корисну текстуру та поживність. Подавати вареники рекомендується гарячими з ягідним соусом і сметаною, (рис. 3.4).

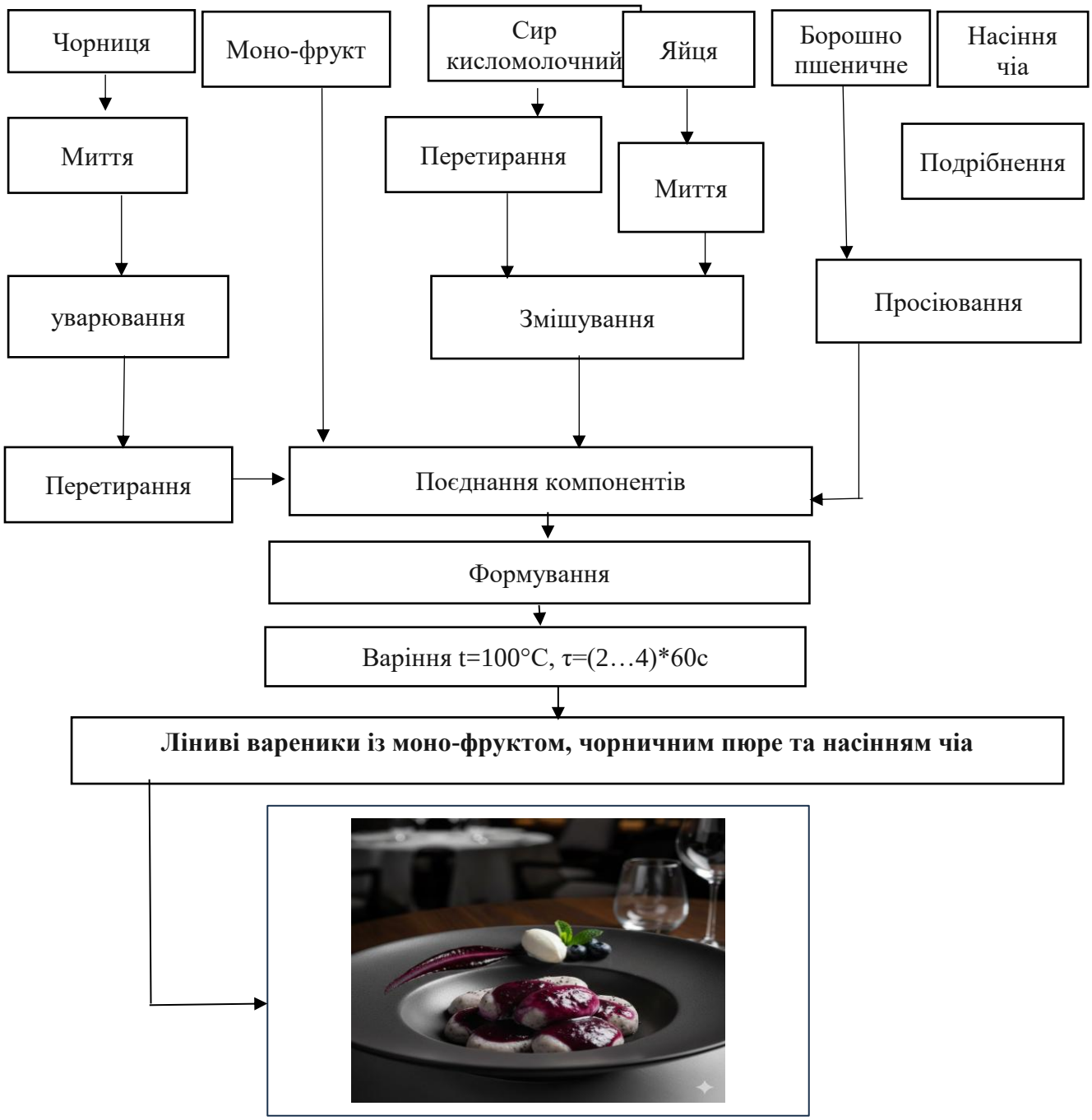

Рис. 3.4 Технологія лінивих вареників із моно-фруктом, чорничнем пюре та насінням чіа

Для удосконалених лінивих вареників розроблено технологічні карти, що відображають усі етапи виробничого процесу — від підготовки сировини до кінцевої реалізації готового продукту. Технологічні карти містять детальні дані

щодо складу та норм витрат інгредієнтів, послідовності технологічних операцій, режимів теплової обробки, а також показників органолептичної оцінки, які наведено в додатках А, Б та В.

3.3. Розрахунок поживної цінності нових страв

Розраховано хімічний склад лінивих вареників із використанням монофруктового вишневого пюре та насіння чіа. У модифікованому зразку спостерігається збільшення вмісту білків на 6 % та зростання вмісту жирів на 36 % за рахунок поліненасичених жирних кислот, що містяться в насінні чіа. Одночасно вміст вуглеводів зменшився на 40 % через заміну цукру на натуральні підсолоджувачі з монофрукту та ягідного пюре, що зумовлює зниження глікемічного індексу продукту. Крім того, у розробленому варіанті з'явилися харчові волокна в кількості 1,9 г на 100 г продукту, що підвищує функціональну цінність виробу (рис. 3.5). Енергетична цінність = 151,96 ккал на 100 г., що 8,8 % менше порівняно з контрольним зразком.

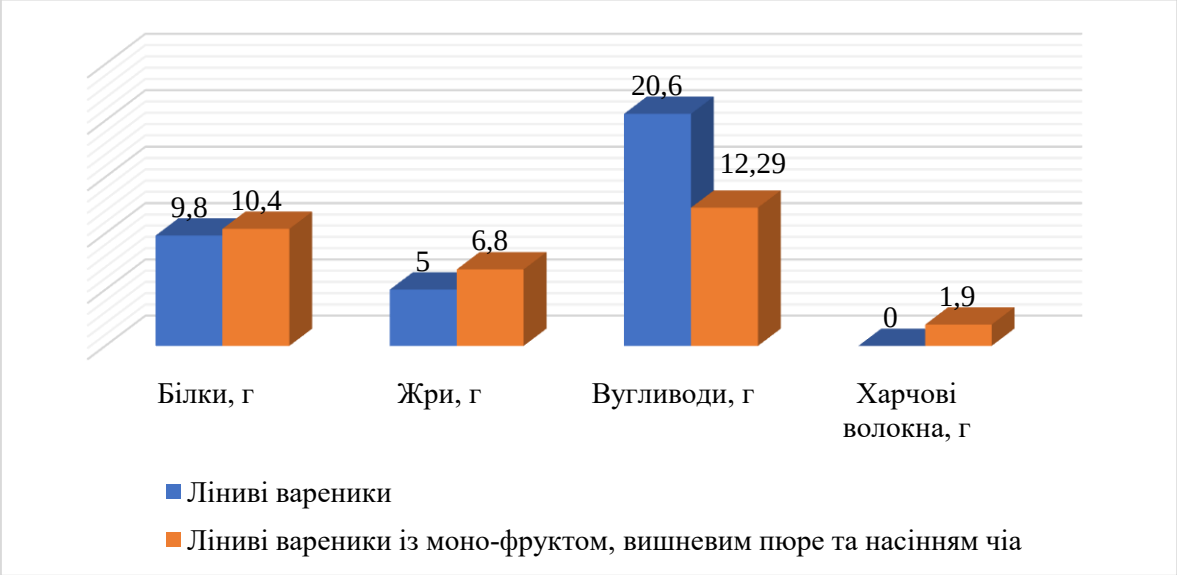

Рис. 3.5 Поживна цінність лінивих вареників із моно-фруктом, вишневим пюре та насінням чіа

Також, порівняно зі контрольним зразком, у досліді вміст магнію зріс майже на 66,7 %, а заліза – на 133 %, калію збільшився на 14,3 % завдяки насінню чіа, яке є багатим джерелом цих мікроелементів та вишневого пюре.

Порівняльний аналіз харчової цінності традиційних лінивих вареників та вареників із моно-фруктом малиновим пюре і меленим насінням чіа показав суттєві зміни у складі основних нутрієнтів. У дослідному зразку спостерігається зростання вмісту білка на 3 % та жирів на 18 % , вуглеводи зменшились на 35 % Харчові волокна, які відсутні у контрольному зразку, досягли 2 г, що зумовлює підвищення функціональної цінності продукту. Енергетична цінність дослідного зразку знизилась на 12 % (рис. 3.6).

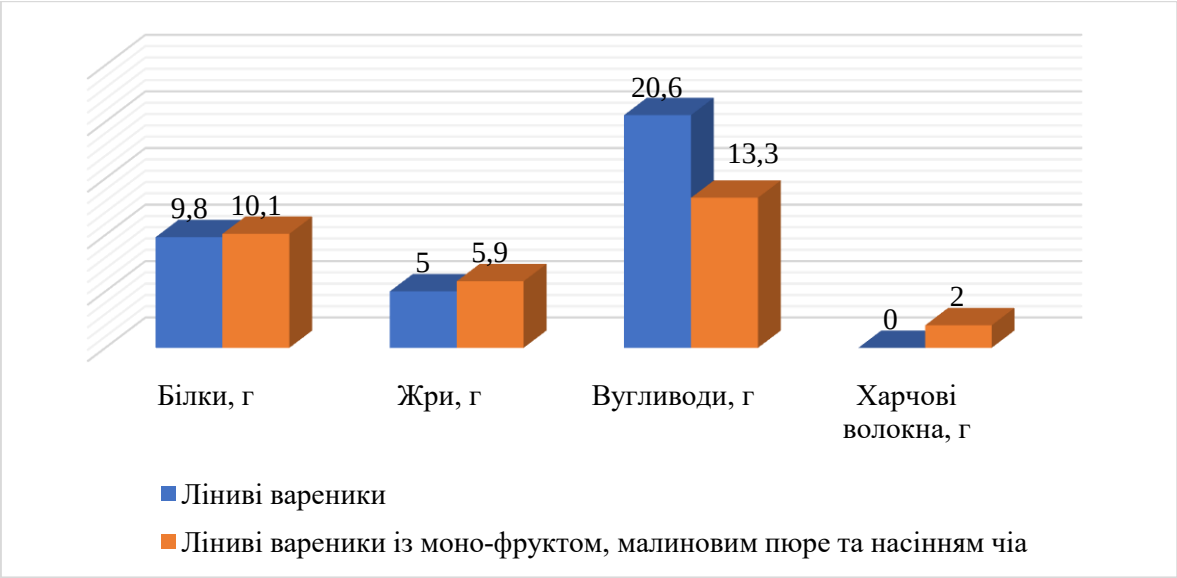

Рис. 3.6 Поживна цінність лінивих вареників із моно-фруктом, малиновим пюре та насінням чіа

У дослідному зразку спостерігається значне збагачення мінерального та вітамінного складу. Магній зріс приблизно на 80–100 %, а залізо — на 90–110 % завдяки додаванню меленого насіння чіа. Крім того, відмічається підвищення вмісту калію на 12–18 % через використання малинового пюре та чіа. У вітамінному складі з’явився вітамін С, який практично був відсутній у контрольному зразку, а вітамін Е підвищився на 40–60 % через насіння чіа.

Розраховано поживну цінність сирників лінивих вареників із моно-фруктом, малиновим пюре та насінням чіа. Вміст жирів зменшився на 18%, вміст вуглеводів зменшився на 34 %. При цьому вміст харчових волокон в розробленому зразку збільшився в 1,8 грами (рис. 3.7).

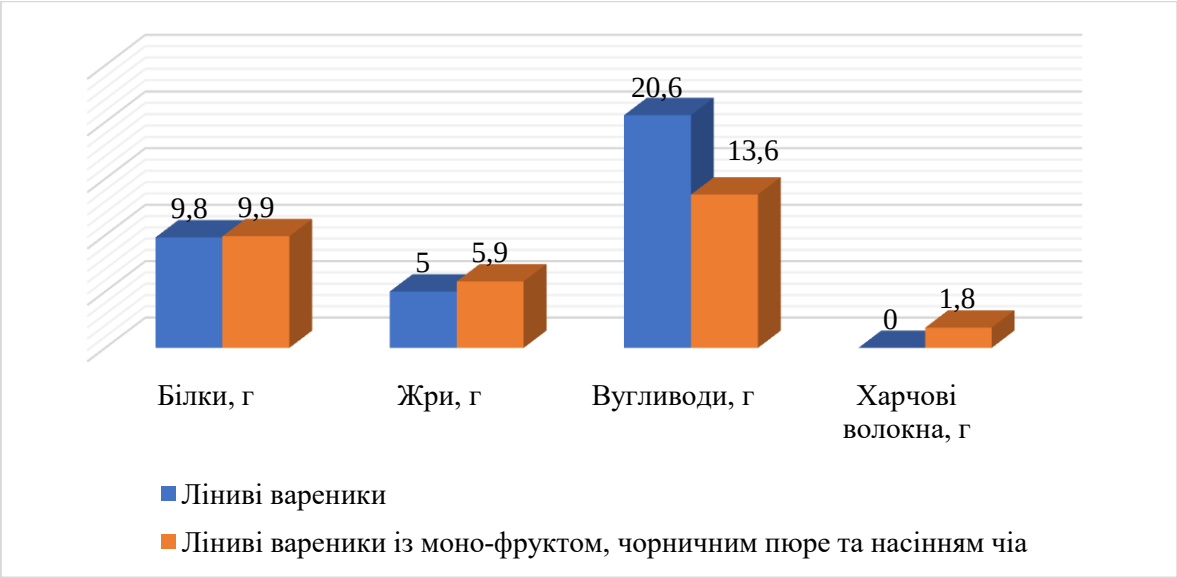

Рис. 3.7 Поживна цінність лінивих вареників із моно-фруктом, малиновим пюре та насінням чіа

Порівняльний аналіз мінерального та вітамінного складу показав, що у дослідному зразку суттєво підвищився вміст окремих мікронутрієнтів. Зокрема, кількість магнію зросла приблизно на 80 %, а заліза — на 95 % завдяки додаванню насіння чіа. Також відмічається збільшення вмісту калію на 18 %. У вітамінному складі з’явився вітамін С завдяки використанню чорничного пюре, а вміст вітаміну Е підвищився на 40 %.

Таким чином, розроблені дослідні варіанти характеризується збагаченням мінеральним та антиоксидантним складом.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У першому розділі досліджено асортимент страв із кисломолочного сиру , на основі проведеного аналізу можна зробити висновок, що кисломолочний сир є цінним харчовим продуктом з високою біологічною цінністю, який завдяки збалансованому амінокислотному складу, значному вмісту кальцію, фосфору та вітамінів групи В сприяє нормалізації обміну речовин, підтриманню кісткової тканини та зміцненню імунної системи. Різноманітність жирності сиру (0%, 5%, 9%) дозволяє ефективно використовувати його як у дієтичному, так і в загальному харчуванні, забезпечуючи оптимальний баланс між енергетичною цінністю та органолептичними властивостями страв. Особливості структури та технологічні характеристики сиру визначають його застосування у різних кулінарних продуктах — від вареників і сирників до десертів і запіканок.

Технологічний процес приготування страв із кисломолочного сиру вимагає дотримання оптимальних фізико-хімічних параметрів продукту, таких як масова частка жиру, кислотність, вологість та ступінь подрібнення. Правильне поєднання компонентів рецептури та контроль температурних режимів під час смаження, запікання або комбінованої теплової обробки забезпечують формування стабільної, ніжної структури виробів, мінімізують втрати біологічно активних речовин та зберігають органолептичні якості продукту. Такий підхід дозволяє адаптувати традиційні рецептури до сучасних стандартів ресторанного обслуговування та забезпечити широкий асортимент високоякісних страв із кисломолочного сиру.

У рамках кваліфікаційної роботи проведене дослідження ресторану «Дім 18», що дозволило комплексно оцінити його діяльність та організацію роботи. Було проаналізовано локацію закладу, яка розташована в центрі Чернівців на пішохідній вулиці Ольги Кобилянської, що забезпечує високий потік відвідувачів і зручний доступ як для місцевих жителів, так і для туристів. Досліджено конкурентне середовище та виділено особливості ресторану: поєднання української та європейської кухні, сімейний формат обслуговування,

наявність дитячої кімнати та проведення майстер-класів, що формує додаткову цінність для гостей.

В межах роботи проаналізовано організацію простору та дизайн закладу, зокрема зонування основної та бенкетної зал, літньої тераси та дитячої кімнати, а також застосування натуральних матеріалів, спокійної колірної гами, комбінованого освітлення та атмосферних елементів: музика, ароматизація. Досліджено меню та технологію приготування продукції, зокрема страв із кисломолочного сиру — лінивих вареників, сирників та налисників, які відзначаються високою якістю, різноманітністю смакових варіантів та естетичною подачею. Вивчено процес обслуговування гостей та організацію виробництва в цехах, що дало змогу оцінити взаємозв’язок усіх елементів роботи ресторану.

У результаті проведених досліджень і технологічних експериментів було обґрунтовано та розроблено удосконалені рецептури лінивих вареників із кисломолочного сиру з використанням натурального підсолоджувача монофрукту та ягідних пюре (вишневого, малинового, чорничного) у поєднанні з меленим насінням чіа. Запропоновані модифікації дозволили зберегти традиційні органолептичні характеристики виробу — форму, ніжну консистенцію та смакові особливості сирної маси — та водночас покращити колір, аромат і гармонійність смаку за рахунок додавання натуральних ягідних компонентів.

Розрахунок поживної цінності показав, що удосконалені варіанти лінивих вареників мають підвищений вміст білків, жирів за рахунок поліненасичених жирних кислот та харчових волокон, одночасно знижено вміст вуглеводів та енергетичну цінність, зросла концентрація мікроелементів та вітамінів. Отримані результати свідчать про доцільність впровадження запропонованих технологічних рішень.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Молочні смаки: які молокопродукти популярні в різних куточках України URL: https://avm-ua.org/uk/post/molocni-smaki-aki-molokoprodukti-popularni-v-riznih-kutockah-ukraini?milkua=1

2. ДСТУ 4554:2006. Сир кисломолочний Технічні умови. К.: Держспоживстандарт України, 2006.

3. Statista: статистичні дані URL: https://www.statista.com/

4. Державна служба статистики України URL: https://www.ukrstat.gov.ua/

5. Міністерство охорони здоров’я України URL: https://moz.gov.ua/uk

6. Брикова Т. Використання кефіру та масла для виробництва інноваційного кисломолочного сиру. Таврійський науковий вісник. 2022. № 3. С. 110–116.

7. How To Make Quark Cheese URL: https://www.daringgourmet.com/how-to-make-quark/

8. Кисломолочна паста з композиціями прянощів: пат. 95375 Україна : МПК А23С 9/13. № u 2014 06523 ; заявл. 11.06.2014 ; опубл.25.12.2014, Бюл. № 24

9. Дослідження ринків URL: https://pro-consulting.ua/ua

10. Скорченко Т.А., Грек О.В. Технологія сиру кисломолочного та сиркових виробів: Навч. Посібник. Київ :НУХТ, 2009. 235 с

11. Збірник рецептур страв української кухні К.: Техніка, 1992. – 256с.

12. Антонюк І., Медведєва А. 2023. Чизкейки підвищеної біологічної цінності /Міжнародний науково-практичний журнал Товарі та Ринки . 46, 2 2023 с.148–162. Doi: https://doi.org/10.31617/2.2023(46)12.

13. Юдіна Т. І., Серенко А. А. Формування вітчизняного ринку безлактозних та низьколактозних молочних продуктів. Міжнар. наук.-практ. журн. "Товари і ринки". 2021. No 2 (38). С. 33-43. https://doi.org/10.31617/tr.knute.2021(38)03Мазаракі А. А. Ресторанна справа: магістерський курс: підручник. Київ: КНТЕУ, 2021. 456 с.

14. Невесела О. В. Хімічний склад та біологічна цінність сировини рослинного походження: довідник. Одеса: ОНАХТ, 2020. 192 с.

15. Ніколаєнко С. М. Безпека харчових продуктів та система НАССР у закладах ресторанного господарства. Київ: Ліра-К, 2023. 240 с.

16. Брикова Т. М. Система НАССР при виробництві напівфабрикатів = HACCP system in the production of semi-finished products // Товарознавство. Технології. Управління якістю (Commodities and Markets). – 2024. – Т. 50, № 2. – С. 93–109.

17. Пятницька Г. Т. Ресторанне господарство: сучасні тренди та перспективи розвитку. Київ: Кондор, 2020. 272 с.

18. Сирохман І. В. Якість та безпечність харчових продуктів і продовольчої сировини: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2022. 584 с.

19. Українець А. І. Технологія харчових продуктів: підручник. Київ: НУХТ, 2020. 608 с.

20. Цюрупа О. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Київ: Ліра-К, 2021. 350 с.

21. Заклади ресторанного господарства міста Чернівці URL: https://tomato.ua/chernovtsy

22. Ресторан «Дім 18» URL: https://expz.menu/delivery/7d74f2ae-acb6-4823-b39d-79d4e8e8829d?utm_source=ig&utm_medium=social&utm_content=link_in_bio

23. Інстаграм сторінка ресторану «Дім 18» URL: https://www.instagram.com/dim.18.che/

ДОДАТКИ

Додаток А

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
(найменування суб'єкта господарювання у ресторанному господарстві)

_____
(власне ім'я, прізвище керівника)

"___" _____ 2026 р.

М. П. _____
(підпис)

Технологічна карта №1

Лінивих вареників із моно-фруктом, вишневим пюре та насінням чіа

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до якості сировини
Кисломолочний сир	55	50	Відповідно до вимог нормативної документації
Вишні	11	10	
Яйця	15	15	
Пшеничне борошно	9	8	
Мелене насіння чіа	5	4	
Монк фрут	3	3	
Сіль	0,5	0,5	
Ванілін	0,5	0,5	
Маса сирної маси		100	

Технологія приготування

Сир кисломолочний перетирають крізь сито для отримання однорідної консистенції. Проводять санітарну обробку яєць. Для приготування вишневого пюре, вишню промивають видаляють кісточку, уварюють та перетирають до однорідності. Насіння чіа подрібнюють та просіюють із пшеничним борошном.

У протертий сир кисломолочний додають, моно-фрукт, яйця, борошно пшеничне, подрібнене насіння чіа та вишневе пюре і перемішують до однорідності. Одержаній масі надають овальну форму і запікають відварюють до готовності.

Подають ліниві вареники із ягідним соусом та сметаною.

Вимоги до якості виробів та оформлення

Зовнішній вигляд — правильна овальна форми, поверхня рівна, без тріщин, вироби не злипаються із рівномірними вкрапленнями насіння чіа.

Смак - гармонійний, помірно солодкий без «цукрової» різкості; виражена легка кислинка вишні.

Аромат — кисломолочний із вишневими нотами.

Колір — світло-рожевий відтінок, рівномірний.

Консистенція — ніжна, м'яка, однорідна, помірно щільна, добре тримає форму, без грудочок.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г - не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білки, г	10,4
Жири, г	6,8
Вуглеводи, г	12,29
Енергетична цінність, ккал	155,76

Автор страви (виробу): _____
(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: _____ _____ _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по-батькові)

Додаток Б

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

(найменування суб'єкта господарювання у ресторанному господарстві)

_____

(власне ім'я, прізвище керівника)

"___" _____ 2026 р.

М. П. _____

(підпис)

Технологічна карта №2

Лінивих вареників із моно-фруктом, малиновим пюре та насінням чіа

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до якості сировини
Кисломолочний сир	55	50	Відповідно до вимог нормативної документації
Малина	11	10	
Яйця	15	15	
Пшеничне борошно	9	8	
Мелене насіння чіа	5	4	
Монк фрут	3	3	
Сіль	0,5	0,5	
Ванілін	0,5	0,5	
Маса сирної маси		100	

Технологія приготування

Сир кисломолочний перетирають крізь сито для отримання однорідної консистенції. Проводять санітарну обробку яєць. Для приготування малинового пюре, малину промивають, уварюють та перетирають до однорідності. Насіння чіа подрібнюють та просіюють із пшеничним борошном.

У протертий сир кисломолочний додають, моно-фрукт, яйця, борошно пшеничне, подрібнене насіння чіа та малинове пюре і перемішують до однорідності. Одержаній масі надають овальну форму і запікають відварюють до готовності.

Подають ліниві вареники із ягідним соусом та сметаною.

Вимоги до якості виробів та оформлення

Зовнішній вигляд — правильна овальна форми, поверхня рівна, без тріщин, вироби не злипаються із рівномірними вкрапленнями насіння чіа.

Смак - гармонійний, помірно солодкий, із приємною малиновою кислинкою.

Аромат — кисломолочний із малиновими нотами.

Колір — світло-рожевий, однорідний.

Консистенція — ніжна, м'яка, однорідна, помірно щільна, добре тримає форму, без грудочок.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г - не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білки, г	10,1
Жири, г	5,9
Вуглеводи, г	13,3
Енергетична цінність, ккал	150,7

Автор страви (виробу): _____
(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: _____ _____ _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по-батькові)

Додаток В

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
(найменування суб'єкта господарювання
у ресторанному господарстві)
_____
(власне ім'я, прізвище керівника)
"___" _____ 2026 р.

М. П. _____
(підпис)

Технологічна карта №3

Лінивих вареників із моно-фрукт чорничним пюре та насінням чіа

Найменування сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до якості сировини
Кисломолочний сир	55	50	Відповідно до вимог нормативної документації
Чорниця	11	10	
Яйця	15	15	
Пшеничне борошно	9	8	
Мелене насіння чіа	5	4	
Монк фрут	3	3	
Сіль	0,5	0,5	
Ванілін	0,5	0,5	
Маса сирної маси		100	

Технологія приготування

Сир кисломолочний перетирають крізь сито для отримання однорідної консистенції. Проводять санітарну обробку яєць. Для приготування чорничного пюре, чорницю промивають, уварюють та перетирають до однорідності. Насіння чіа подрібнюють та просіюють із пшеничним борошном.

У протертий сир кисломолочний додають, моно-фрукт, яйця, борошно пшеничне, подрібнене насіння чіа та чорничне пюре і перемішують до однорідності. Одержаній масі надають овальну форму і запікають відварюють до готовності.

Подають ліниві вареники із ягідним соусом та сметаною.

Вимоги до якості виробів та оформлення

Зовнішній вигляд — правильна овальна форми, поверхня рівна, без тріщин, вироби не злипаються із рівномірними вкрапленнями насіння чіа.

Смак - гармонійний, помірно солодкий, із приємною чорничною ноткою.

Аромат — кисломолочний із чорничними нотами.

Колір — світло-фіолетовий, однорідний.

Консистенція — ніжна, м'яка, однорідна, помірно щільна, добре тримає форму, без грудочок.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г - не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білки, г	9,9
Жири, г	5,9
Вуглеводи, г	13,6
Енергетична цінність, ккал	147,1

Автор страви (виробу): _____
(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: _____ _____ _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по-батькові)