

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему **«Удосконалення технологій борошняних кулінарних страв з
використанням художніх прийомів формування»**
на матеріалах ресторану «Bjork»

Студента 4 курсу, 410 групи,
спеціальності 181 «Харчові
технології»
освітньої програми
«Ресторанні технології та фуд-
дизайн»

_____ Гаврилюка Олександра Івановича

Науковий керівник
д.н.д.у., професор

_____ Корольок Юрій Григорович

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 «Ресторанні технології та фуд-дизайн»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Каріна ПАЛАМАРЕК

«09» жовтня 2025 р.

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу студенту**

Гаврилюка Олександра Івановича

1. Тема кваліфікаційної роботи:

Удосконалення технологій борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування на матеріалах ресторану «Bjork»

Затверджена наказом директора від «09» жовтня 2025 р. № 260.

2. Строк здачі здобувачем закінченої роботи: 01 червня 2026 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: удосконалення технологій борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування на базі ресторану «Bjork».

Об'єкт дослідження: технології борошняних кулінарних страв у закладах ресторанного господарства.

Предмет дослідження: удосконалення рецептурного складу, технологічних процесів та художніх прийомів формування борошняних кулінарних страв у ресторані «Bjork».

4. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯМ ХУДОЖНІХ ПРИЙОМІВ ФОРМУВАННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій борошняних кулінарних страв

1.2. Вивчення світових тенденцій розвитку асортименту борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування у закладах ресторанного господарства

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ СТРАВ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В РЕСТОРАНІ «BJORK»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Bjork» та особливості його виробничо-торговельної діяльності

2.2. Аналіз існуючого асортименту борошняних кулінарних страв та технологічних процесів їх приготування в ресторані «Bjork»

2.3. Оцінка рівня застосування елементів фуд дизайну борошняних кулінарних страв

РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯМ ХУДОЖНІХ ПРИЙОМІВ ФОРМУВАННЯ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У РЕСТОРАНІ «BJORK»

3.1. Удосконалення технологій борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування у ресторані «Bjork»

3.2. Оновлення концептуального меню з впровадженням рекомендацій борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування у ресторані «Bjork»

3.3. Організація роботи борошняного цеху для виробництва розроблених борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування у ресторані «Bjork»

ВИСНОВКИ

REFERENCES

ДОДАТКИ

5. Календарний план виконання роботи:

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		за планом	фактично
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи	01.10.2025 – 08.10.2025	08.10.2025
2	Оформлення і затвердження завдання на кваліфікаційну роботу	09.10.2025	09.10.2025
3	Збір та обробка інформаційних матеріалів для написання кваліфікаційної роботи	10.10.2025 – 15.05.2026	15.05.2026
4	Підготовка тез за результатами дослідження	01.05. – 11.05.2026	11.05.2026
5	Оформлення 1 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог	18.05.2026 – 23.05.2026	18.05.2026 – 23.05.2026
6	Оформлення 2 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог		
7	Оформлення 3 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог		
8	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру та перевірку плагіату	25.05.2026	___.2026
9	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	08.06.2026 – 20.06.2026	___.06.2026

6. Дата видачі завдання: 09 жовтня 2026 року

Керівник кваліфікаційної роботи

Юрій КОРОЛЮК

Завдання прийняв до виконання студент

Олександр ГАВРИЛЮК

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

У кваліфікаційній роботі студент Олександр Гаврилюк розглянув актуальну на сучасному етапі тему, яка стосується удосконалення технологій борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування у діяльність діючого ресторану «Vjork» 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 студента Олександра Гаврилюка може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

« ____ » _____ 2026 р.

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача Гаврилюка Олександра Івановича
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Ресторанні технології та фуд-дизайн»

Тема роботи: Удосконалення технологій борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування на матеріалах ресторану «Vjork»

Анотація

Кваліфікаційна робота написана згідно з темою та завданням: «Удосконалення технологій борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування на матеріалах ресторану «Vjork»» та складається трьох розділів: Розділ 1. Теоретичні аспекти технологій борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування та організація їх виробництва у закладах ресторанного господарства; Розділ 2. Дослідження технологій борошняних кулінарних страв та організації їх виробництва в ресторані «Vjork»; Розділ 3. Удосконалення борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування та впровадження у ресторані «Vjork».

У першому розділі досліджено сучасні технології борошняних кулінарних страв та особливості використання художніх прийомів формування у закладах ресторанного господарства. Вивчено світові тенденції розвитку асортименту борошняних кулінарних страв, зокрема застосування елементів фуд-дизайну, декоративного ліплення, текстурування поверхні, використання кольорового тіста та складних просторових форм.

У другому розділі досліджено виробничо-торговельну діяльність ресторану «Vjork», проаналізовано асортимент борошняних кулінарних страв та особливості їх приготування. Проведено оцінку рівня застосування елементів фуд-дизайну під час подавання страв. Визначено перспективність удосконалення пасти «Карбонара» шляхом використання альтернативних видів борошна, овочевої сировини та сучасних художніх прийомів формування.

У третьому розділі розроблено удосконалені технології пасти «Карбонара» на основі морквяно-цільнозернової, шпинатно-нутової та буряково-гречаної тістової основи. Проведено оцінку органолептичних показників розроблених виробів, обґрунтовано використання художніх прийомів формування та принципів фуд-дизайну під час подавання страв. Розроблено концептуальне меню та запропоновано організаційні рішення щодо виробництва удосконалених страв у ресторані «Vjork».

Кваліфікаційна робота викладена на 48 сторінках, містить 11 таблиць, 14 рисунків, 3 додатки.

Ключові слова: борошняні кулінарні страви, художніх прийомів формування, технологія food pairing, фуд-дизайн, ресторан.

The summary

The qualification work is written in accordance with the topic and task: “Improvement of technologies of flour culinary dishes using artistic techniques of formation on materials of the restaurant “Bjork”” and consists of three sections: Section 1. Theoretical aspects of technologies of flour culinary dishes using artistic techniques of formation and organization of their production in restaurant establishments; Section 2. Research of technologies of flour culinary dishes and organization of their production in the restaurant “Bjork”; Section 3. Improvement of flour culinary dishes using artistic techniques of formation and implementation in the restaurant “Bjork”.

The first section examines modern technologies of flour culinary dishes and features of the use of artistic techniques of formation in restaurant establishments. Global trends in the development of the range of flour culinary dishes are studied, in particular the use of elements of food design, decorative molding, surface texturing, the use of colored dough and complex spatial forms.

The second section examines the production and trade activities of the Bjork restaurant, analyzes the range of flour culinary dishes and the features of their preparation. The level of application of food design elements during the serving of dishes is assessed. The prospects for improving Carbonara pasta by using alternative types of flour, vegetable raw materials and modern artistic methods of formation are determined.

In the third section, improved technologies for Carbonara pasta based on carrot-whole grain, spinach-chickpea and beet-buckwheat dough bases are developed. The organoleptic indicators of the developed products are assessed, the use of artistic methods of formation and principles of food design during the serving of dishes is substantiated. A conceptual menu is developed and organizational solutions for the production of improved dishes in the Bjork restaurant are proposed.

The qualification work is presented on 48 pages, contains 11 tables, 14 figures, 3 appendices.

Keywords: flour culinary dishes, artistic forming techniques, food pairing technology, food design, restaurant

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯМ ХУДОЖНІХ ПРИЙОМІВ ФОРМУВАННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	7
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій борошняних кулінарних страв.....	7
1.2 Вивчення світових тенденцій розвитку асортименту борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування у закладах ресторанного господарства.....	15
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ СТРАВ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В РЕСТОРАНІ «VJORK».....	21
2.1. Загальна характеристика ресторану «Vjork» та особливості його виробничо-торговельної діяльності	21
2.2. Аналіз існуючого асортименту борошняних кулінарних страв та технологічних процесів їх приготування в ресторані «Vjork»	23
2.3. Оцінка рівня застосування елементів фуд дизайну борошняних кулінарних страв.....	25
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯМ ХУДОЖНІХ ПРИЙОМІВ ФОРМУВАННЯ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У РЕСТОРАНІ «VJORK».....	27
3.1. Удосконалення технологій борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування у ресторані «Vjork».....	27
3.2. Оновлення концептуального меню з впровадженням рекомендацій борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування у ресторані «Vjork».....	36

3.3. Організація роботи борошняного цеху для виробництва розроблених борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування у ресторані «Bjork».....	38
ВИСНОВКИ	41
REFERENCES	43
ДОДАТКИ	45

ВСТУП

Проблема раціонального харчування населення є одним із важливих завдань сучасного суспільства. Відповідно до рекомендацій Всесвітньої організації охорони здоров'я, харчування суттєво впливає на стан здоров'я людини, її працездатність та якість життя. Тому актуальним напрямом розвитку ресторанного господарства є створення страв, що поєднують високу харчову цінність, безпечність та привабливі органолептичні властивості.

Важливе місце в меню закладів ресторанного господарства займають борошняні кулінарні страви, які користуються стабільним попитом серед споживачів та мають значний потенціал для технологічного вдосконалення. Сучасні тенденції гастрономії передбачають не лише покращення смакових характеристик продукції, а й використання принципів фуд-дизайну, що сприяють підвищенню її естетичної привабливості та конкурентоспроможності.

Перспективним напрямом є удосконалення технологій борошняних кулінарних страв шляхом використання альтернативних видів борошна та натуральної рослинної сировини, що дозволяє підвищити харчову цінність продукції та урізноманітнити асортимент закладу.

Отже, удосконалення технологій борошняних кулінарних страв із використанням художніх прийомів формування є актуальним напрямом розвитку ресторанного господарства, що сприяє створенню якісної, конкурентоспроможної та привабливої для споживача продукції.

Мета кваліфікаційної роботи: удосконалення технологій борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування на базі ресторану «Bjork».

Відповідно до поставленої мети визначено такі завдання дослідження:

- провести аналітичний огляд наукової та фахової літератури щодо сучасних технологій виробництва борошняних кулінарних страв;

- дослідити світові тенденції розвитку асортименту борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування та елементів фуд-дизайну;
- надати загальну характеристику діяльності ресторану «Bjork» та визначити особливості його виробничо-торговельної діяльності;
- проаналізувати асортимент борошняних кулінарних страв, технологічні процеси їх приготування в ресторані «Bjork»;
- оцінити рівень використання художніх прийомів формування та елементів фуд-дизайну під час подавання борошняних кулінарних страв у закладі;
- обґрунтувати напрями удосконалення технологій борошняних кулінарних страв;
- розробити удосконалені рецептури та технології борошняних кулінарних страв із використанням рослинної сировини;
- провести органолептичну оцінку розробленої продукції та визначити оптимальні рецептурні композиції;
- обґрунтувати впровадження розроблених страв до меню ресторану «Bjork»;
- дослідити організацію роботи борошняного цеху для виробництва розроблених борошняних кулінарних страв.

Об'єктом дослідження: технології борошняних кулінарних страв у закладах ресторанного господарства.

Предметом дослідження: удосконалення рецептурного складу, технологічних процесів та художніх прийомів формування борошняних кулінарних страв у ресторані «Bjork».

Під час виконання кваліфікаційної роботи використовувалися такі методи дослідження: аналіз наукової та науково-технічної літератури, органолептичні, технологічні, розрахунково-аналітичні та статистичні методи.

Наукова новизна роботи полягає у теоретичному обґрунтуванні та практичному розробленні удосконалених технологій паст власного

виробництва на основі альтернативних видів борошна та рослинної сировини із застосуванням художніх прийомів формування. Встановлено вплив морквяно-цільнотростевої, шпинатно-нутової та буряково-гречаної борошняних композицій на органолептичні показники, харчову цінність та естетичне сприйняття готових страв. Доведено доцільність використання елементів фуд-дизайну для підвищення привабливості та конкурентоспроможності борошняних кулінарних страв у закладах ресторанного господарства.

Структура кваліфікаційної роботи побудована за традиційною структурою: вступ, три розділи, резюме та список джерел.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯМ ХУДОЖНІХ ПРИЙОМІВ ФОРМУВАННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій борошняних кулінарних страв

Борошняні кулінарні страви посідають одне з ключових місць як у щоденному раціоні людини, так і в структурі асортименту сучасних закладів ресторанного господарства. Особливо широкий асортимент борошняних кулінарних страв представлений в етнічних закладах ресторанного господарства, де вони виступають важливим елементом гастрономічної ідентичності певного народу. Такі страви не лише відображають кулінарні традиції різних країн, але й формують унікальну концепцію закладу, підвищуючи його привабливість для споживачів (рис. 1.1).

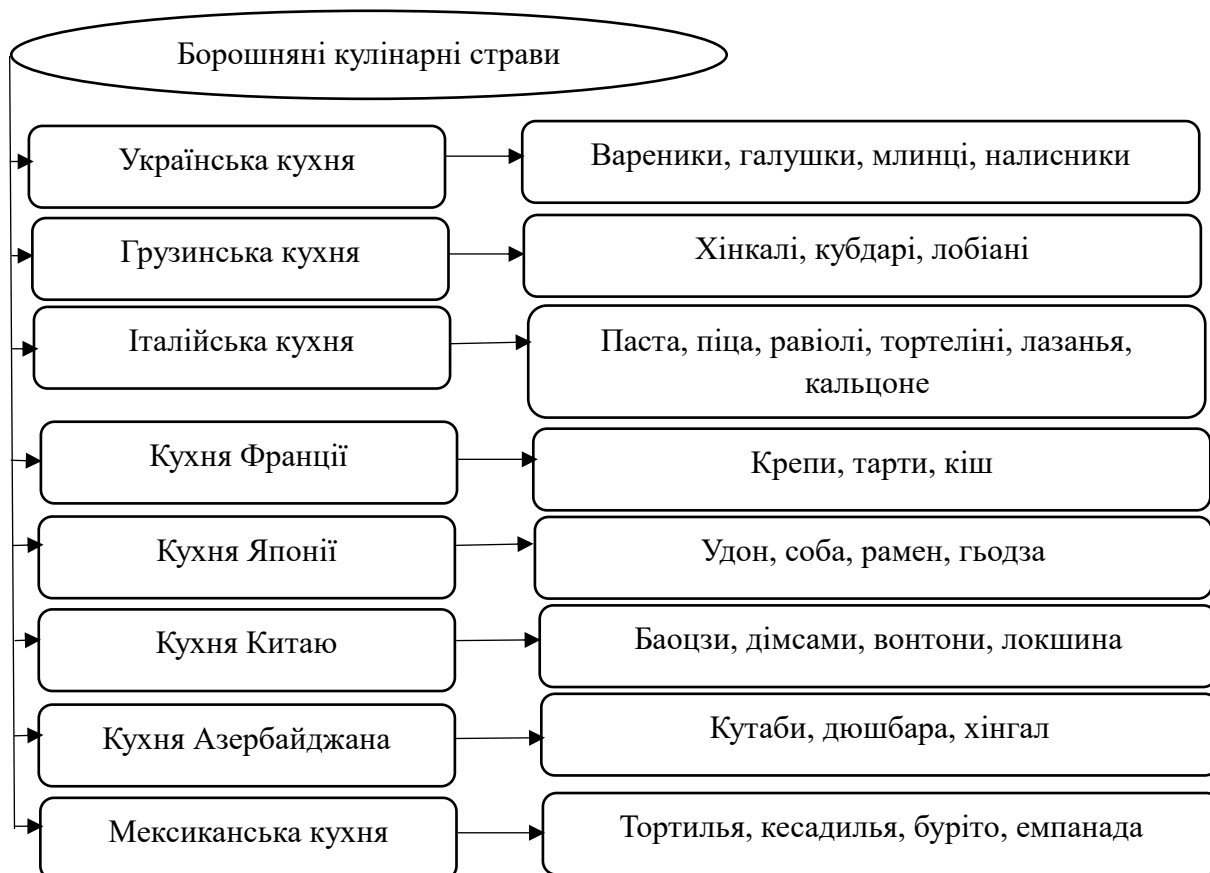


Рис. 1.1 Асортимент борошняних кулінарних страв у національних кухнях світу

Популярність борошняних кулінарних страв обумовлена широким різноманіттям рецептур, високими органолептичними властивостями, доступністю сировини та можливістю адаптації до різних форматів харчування. Значна частка меню спеціалізованих закладів ресторанного господарства ґрунтується саме на борошняних кулінарних стравах, зокрема у піцеріях, паста-кафе, пекарнях, закладах швидкого обслуговування та ресторанах національної кухні.

Однією з провідних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу у 2026 році є спеціалізація закладів ресторанного господарства. Сучасні споживачі дедалі частіше надають перевагу вузькопрофільним закладам, які зосереджуються на виробництві певної групи страв та досягають високого рівня майстерності в обраній спеціалізації. На зміну універсальним закладам із надмірно широким асортиментом, що поєднує різні концепції («суші – піца – страви-гриль»), приходять спеціалізовані піцерії, паста-бари, крафтові пекарні, вареничні, хінкальні та інші формати, орієнтовані на якість і автентичність продукції.

Такий підхід дозволяє підприємствам ресторанного господарства вдосконалювати технології виробництва, використовувати спеціалізоване обладнання, підвищувати кваліфікацію персоналу та формувати впізнаваний бренд. Саме тому борошняні кулінарні страви сьогодні стають основою концепції багатьох успішних закладів ресторанного господарства, а їх асортимент постійно розширюється за рахунок як традиційних національних виробів, так і сучасних авторських інтерпретацій.

Під борошнряними кулінарними стравами розуміють харчову продукцію, основною сировиною для виготовлення якої є борошно різних видів, а технологія виробництва передбачає приготування тіста з подальшим формуванням виробів та їх тепловою обробкою. Залежно від рецептури та технології виробництва борошняні кулінарні страви можуть подаватись як закуски, основні страви або навіть в якості солодких страв.

Для систематизації значного різноманіття борошняних кулінарних страв у науковій та виробничій практиці застосовують їх класифікацію за окремими ознаками: за видом тіста, способом теплової обробки тощо (рис. 1.2).

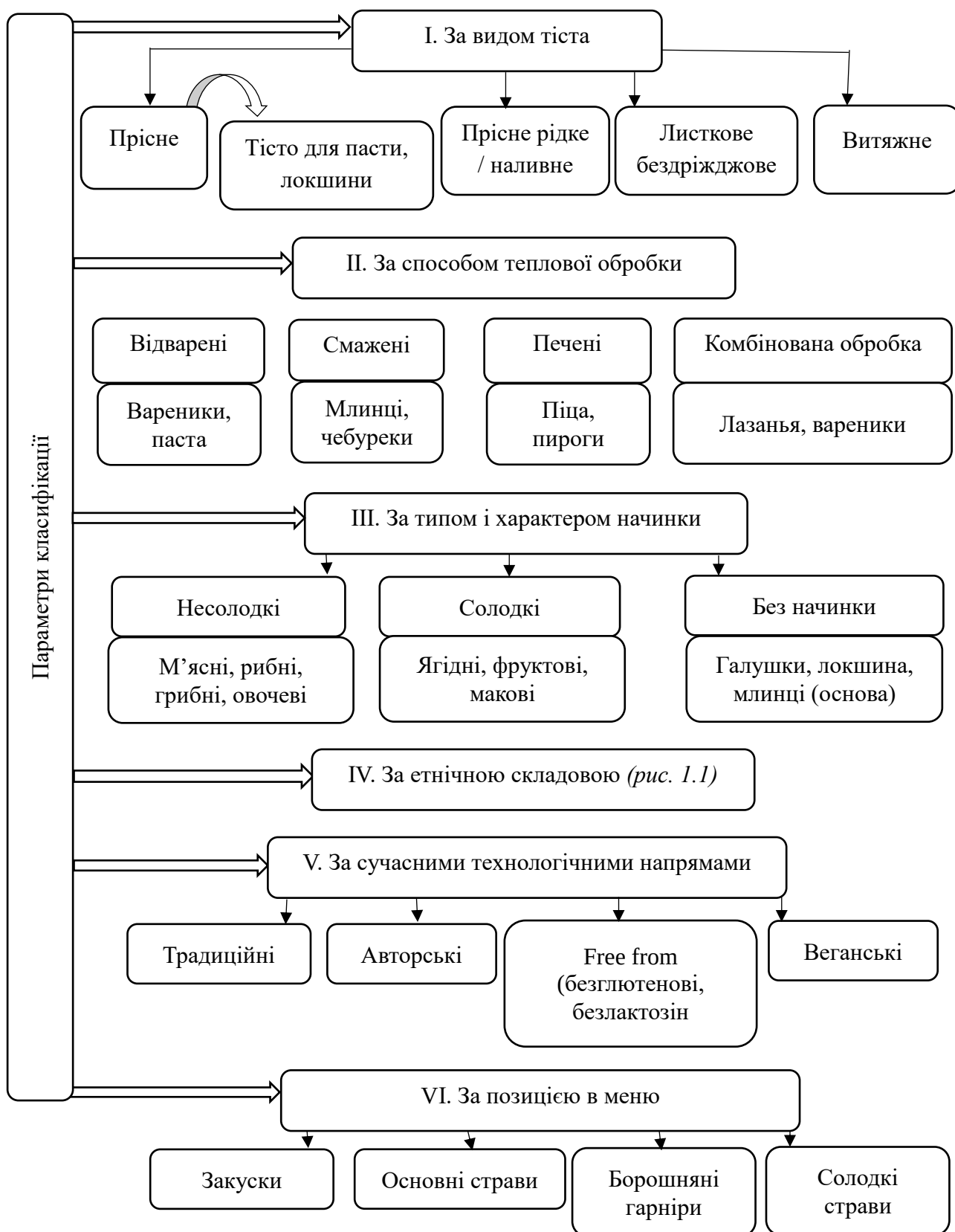


Рис. 1.2 Класифікація борошняних кулінарних страв

Серед населення України найбільшою популярністю користуються борошняні кулінарні страви, які поєднують традиційні національні рецептури та сучасні міжнародні гастрономічні тенденції. Значний попит зберігається на вареники, млинці, налисники, пироги та інші вироби української кухні, які залишаються важливою складовою гастрономічної культури країни. Одночасно спостерігається активне зростання популярності страв італійської та грузинської кухонь, насамперед піци, пасти, хачапури та хінкалі. Проведено аналіз меню закладів ресторанного господарства, що дозволило структурувати асортимент борошняних кулінарних страв, які користуються найбільшим попитом серед населення України (рис. 1.3).

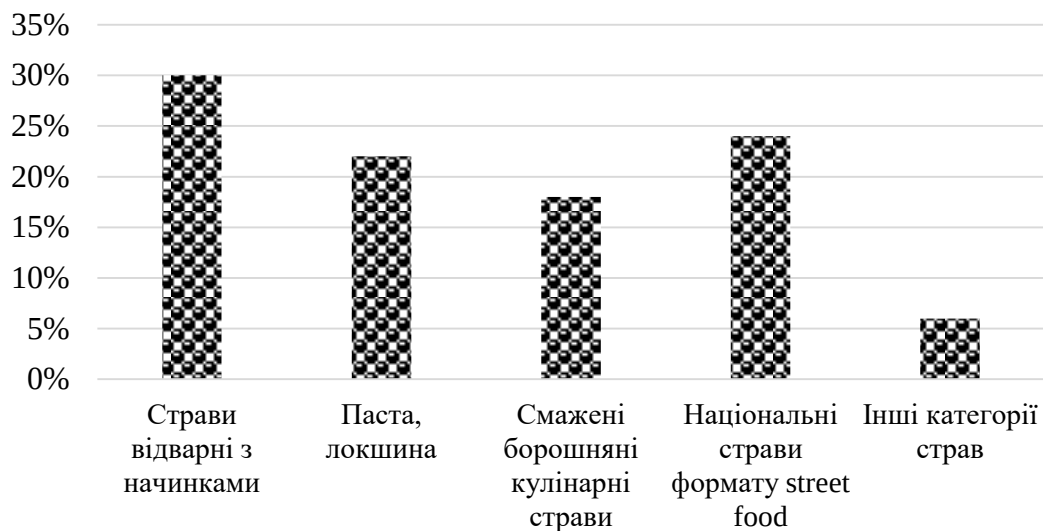


Рис. 1.3 - Авторське узагальнення асортименту борошняних кулінарних страв у закладах ресторанного господарства України

Детальний аналіз отриманих емпіричних даних свідчить про унікальну специфіку формування сучасного споживчого попиту на вітчизняному ринку ресторанних послуг. Отримані результати чітко констатують наявність двовекторної моделі гастрономічних уподобань українців, де гармонійно співіснують глибокі етнокультурні традиції та новітні світові тенденції.

З одного боку, основу споживчого вибору формують традиційні борошняні кулінарні страви, серед яких абсолютним лідером є вареники. Збереження стабільно високого рівня популярності цієї страви обґрунтовано її статусом як ключового елемента автентичної української кухні. Для сучасного

споживача вареники асоціюються з національною ідентичністю та гастрономічною спадщиною. У контексті ресторанного бізнесу це зумовлює високу комерційну життєздатність концептуальних етно-ресторанів та сучасних моноформатних закладів (вареничних), які здійснюють відродження та оновлення традиційних рецептур.

З іншого боку, результати анкетування фіксують інтенсивну трансформацію харчових звичок населення під впливом глобалізаційних процесів. Яскравим індикатором цього є стрімка інтеграція італійської пасти (зокрема свіжої пасти — *pasta fresca*) та її варіацій із різноманітними начинками (равіолі, тортеліні, канелоні) у щоденний та ресторанний раціон українців.

Статистичний розподіл частоти вживання пасти респондентами підтверджує її перехід із категорії «екзотичних або святкових страв» до базису регулярного харчування:

- 37,3% опитуваних зазначили, що вживають пасту щонайменше раз на тиждень, що свідчить про формування стійкої споживчої звички;
- 36,0% респондентів демонструють ще вищу лояльність до цього продукту, включаючи страви на основі пасти до свого раціону 2–3 рази на тиждень.

Така висока частота замовлень та споживання у закладах ресторанного господарства пояснюється феноменом універсальності та високої адаптивності пасти як кулінарної платформи. Тісто для пасти має здатність до синергетичного поєднання з широким спектром інгредієнтів: начинками (м'ясними, рибними, морепродуктами, сирами, овочами), а також складними соусами (на основі емульсій, вершків, томатів чи олій). Це дозволяє шеф-кухарям закладів ресторанного господарства легко адаптувати страву під локальні смакові уподобання регіону або створювати інноваційні ф'южн-позиції, поєднуючи, наприклад, італійські технології формування пасти з автентичними українськими начинками чи соусами.

Глобалізація ресторанного простору та відкритість українського ринку до європейських гастрономічних стандартів забезпечують пасті стабільні

лідуючі позиції у меню закладів різного типу - від класичних ресторанів до демократичних міських кафе.

Основною сировиною для виробництва борошняних кулінарних страв є борошно, яке виступає базовим компонентом для приготування різних видів тіста. У закладах ресторанного господарства найширше використовується пшеничне борошно, що характеризується високим вмістом клейковини та високими технологічними властивостями.

Особливе значення для виробництва борошняних кулінарних страв має якість борошна, насамперед вміст і властивості клейковини. Клейковина утворюється внаслідок взаємодії білків гліадину та глютеніну з водою під час замішування тіста. Саме вона забезпечує еластичність, пружність та здатність тіста утримувати форму в процесі формування і теплової обробки. Для виробів, що потребують складного художнього оформлення, зокрема фігурного ліплення вареників, декоративного защипування, створення об'ємних елементів або плетіння виробів із тіста, доцільно використовувати борошно з достатньо міцною та еластичною клейковиною. Таке тісто добре піддається механічній обробці, не розривається та зберігає чіткість декоративних елементів під час приготування.

Важливу роль у формуванні структури тіста відіграє рідина, яка використовується для його замішування. Найчастіше застосовують воду, молоко, кисломолочні продукти або молочну сироватку. Під впливом води відбувається набухання білків і крохмалю борошна, що сприяє утворенню клейковинного каркаса. Кількість рідини безпосередньо впливає на консистенцію тіста та його пластичність. Надмірна кількість вологи може призвести до втрати стійкості форми виробів, тоді як недостатня — ускладнює процес формування та погіршує зовнішній вигляд готової продукції. Важливим фактором є також температура рідини, яка впливає на швидкість перебігу біохімічних процесів, активність дріжджів та структуроутворення тіста.

Суттєве значення в технології борошняних кулінарних страв мають яйця та яєчні продукти. Білки яєць підвищують міцність структури тіста,

покращують його зв'язність та сприяють збереженню форми виробів під час теплової обробки. Жовток містить лецитин — природний емульгатор, який забезпечує рівномірний розподіл жирової фази та покращує пластичність тіста. Крім того, яйця надають виробам привабливого золотистого відтінку, покращують смак і сприяють формуванню характерної структури м'якушки.

Не менш важливими компонентами рецептур є жири, представлені вершковим маслом, рослинною олією, маргарином або іншими жировими продуктами. Жири виконують пластифікуючу функцію, обволікаючи частинки борошна та послаблюючи надмірний розвиток клейковини. У результаті тісто стає більш м'яким, еластичним і зручним для формування. Готові вироби набувають ніжної консистенції, розсипчастості та покращених смакових характеристик. Разом із тим надмірна кількість жиру може негативно впливати на здатність тіста утримувати складні декоративні форми, оскільки послаблюється клейковинний каркас і знижується механічна міцність виробів.

Таким чином, технологічні властивості тіста та його придатність до художнього формування визначаються не лише видом борошна, а й правильним співвідношенням усіх рецептурних компонентів. Раціональний підбір сировини дозволяє отримати тісто з оптимальними структурно-механічними характеристиками, необхідними для створення виробів складної форми та забезпечення їх високої якості після теплової обробки.

Сучасні дослідження у сфері борошняних кулінарних страв зосереджені на вдосконаленні рецептурного складу, підвищенні харчової цінності та використанні нетрадиційної сировини. Зокрема, у роботі Маренкової та Середи (2023) встановлено доцільність використання рослинних добавок природного походження, таких як імеретинський шафран, для покращення органолептичних та технологічних властивостей прісного тіста для вареників. Автори наголошують, що введення функціональних інгредієнтів дозволяє не лише урізноманітнити асортимент, а й підвищити біологічну цінність готової продукції.

Подібні підходи простежуються у дослідженні Кравченка, Піддубного та Романовської (2023), де доведено ефективність використання багатокомпонентних борошняних сумішей у технології тіста. Автори встановили, що такі суміші позитивно впливають на структурно-механічні властивості тіста, покращують його еластичність та стабільність під час термічної обробки, що є важливим для виробництва вареників, пельменів та інших виробів.

Окремий напрям досліджень стосується використання нетрадиційної сировини рослинного походження. У роботі Vokovets (2024) обґрунтовано доцільність застосування борошна зеленої гречки та льону для створення безглютенових вареників. Доведено, що такі заміни сприяють підвищенню харчової цінності та формуванню функціональних властивостей готової продукції, зокрема за рахунок збільшення вмісту харчових волокон і мінеральних речовин. У дослідженні Sviata (2021) акцентовано увагу на вдосконаленні технологічного процесу приготування прісного тіста для борошняних виробів підвищеної харчової цінності. Авторка доводить, що часткова заміна традиційного пшеничного борошна альтернативними інгредієнтами дозволяє оптимізувати структурні характеристики тіста та підвищити його харчову цінність без погіршення органолептичних показників.

У роботі Sheludko та Riashko (2021) зазначається, що борошняні кулінарні вироби залишаються одними з найбільш популярних у ресторанному господарстві, однак сучасні споживачі все частіше орієнтуються на якість сировини, збалансованість складу та функціональні властивості продуктів.

Проведений аналітичний огляд літературних джерел дозволив систематизувати сучасні теоретичні підходи до технологій борошняних кулінарних страв, а також оцінити стан організації їх виробництва в закладах ресторанного господарства. Отримані узагальнення свідчать про поступову трансформацію традиційних технологічних процесів під впливом інновацій, глобалізації гастрономічних трендів та зростання вимог споживачів до якості, різноманітності й функціональності готової продукції (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Переваги та недоліки існуючих технологій борошняних кулінарних страв

Переваги існуючих технологій	Недоліки існуючих технологій
Високий ступінь стандартизації завдяки наявності нормативно-технологічної документації (збірники рецептур, ТУ), що забезпечує стабільність органолептичних і фізико-хімічних показників страв	Візуальна монотонність та уніфікація виробів, що знижує їх індивідуальність в умовах конкурентного ринку
Технологічна стабільність процесів приготування завдяки глибокому розумінню колоїдних і фізико-хімічних процесів (клеїстеризація крохмалю, набухання клейковини, денатурація білків)	Порушення формостійкості виробів під час теплової обробки
Економічна ефективність виробництва за рахунок налагоджених механізованих і ручних процесів формування виробів	Обмежене використання інноваційних технологій фуд-дизайну та обладнання для моделювання форми
Оптимізовані витрати сировини та низька собівартість базових інгредієнтів	Недостатня адаптація до сучасних гастрономічних трендів (функціональність, естетика, персоналізація)
Науковцями розроблено борошняні кулінарні вироби з покращеним нутрієнтним складом	Недостатній розвиток художнього та дизайнерського потенціалу тіста як пластичного матеріалу

Сучасний ресторанний бізнес перейшов від концепції «задоволення потреби у харчових продуктах для насичення організму» до концепції «надання емоційного та естетичного досвіду». Споживач оцінює страву спочатку візуально, що робить презентацію та форму виробу важливим фактором комерційного успіху закладу. Тому виникає науково-практична необхідність у вивченні та розробленні технологій борошняних кулінарних страв із використанням художніх прийомів формування.

1.2 Вивчення світових тенденцій розвитку асортименту борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування у закладах ресторанного господарства

З метою впровадження художніх прийомів формування у вітчизняну ресторанну практику, першочергово проаналізовано досвід та напрями розвитку світової кулінарії. Світові тренди ресторанної індустрії формують стандарти візуального оформлення борошняних кулінарних страв, визначають

популярність геометричних форм та колористичних рішень. Сучасний гість сприймає відвідування закладу не лише як процес задоволення фізіологічних потреб, а як отримання комплексного емоційного та естетичного досвіду.

Світова практика ресторанного бізнесу доводить, що борошняні кулінарні страви, які історично вважалися масовими та повсякденними, сьогодні стають об'єктом високого кулінарного мистецтва (Haute Cuisine) та фуд-дизайну. Провідні європейські та азійські гастрономічні школи активно переосмислюють традиційні технології, перетворюючи роботу з тістом на скульптурне та живописне моделювання. Візуалізація страви стала її первинною комунікаційною платформою, адже в епоху цифрових технологій та соціальних мереж концепція «презентації страви» безпосередньо впливає на комерційний успіх та індекс впізнаваності ресторанного бренду. Національно-культурні традиції формоутворення та оздоблення борошняних кулінарних виробів є важливою складовою гастрономічної спадщини різних народів світу. Протягом століть форма, спосіб ліплення та декоративне оформлення виробів із тіста виконували не лише естетичну, а й символічну функцію, відображаючи культурні цінності, регіональні особливості та народні традиції. Наприклад, в українській кулінарній культурі поширеними є вареники з декоративними защипами у вигляді косички, які слугують не лише способом герметизації виробу, а й елементом його художнього оформлення. У кухнях інших народів аналогічну роль виконують різноманітні способи формування хінкалі, манти та інших виробів із начинкою (рис. 1.4).



Рис. 1.4 - Національне художнє оформлення борошняних кулінарних страв

Аналіз літературних джерел, практики ресторанного виробництва та національних кулінарних традицій дозволив систематизувати борошняні кулінарні вироби за способом художнього формування. Така класифікація враховує ступінь складності декоративного оформлення, використані технологічні прийоми та художньо-естетичні особливості виробів (рис. 1.5).



Рис. 1.5 - Види борошняних кулінарних страв за способом художнього оформлення

Найвищим рівнем творчого опрацювання характеризуються авторські дизайнерські вироби, які створюються з використанням індивідуальних художніх концепцій, сучасних прийомів фуд-дизайну, декоративних елементів і складних композиційних рішень.

Використання художнього ліплення, об'ємних елементів із тіста, національних орнаментальних мотивів та кольорових композицій здатне підвищити споживчу привабливість страв і сформувати їхню унікальну візуальну ідентичність. Особливе значення такі прийоми мають у національних кухнях, де художнє оформлення виробів із тіста є складовою культурної спадщини народу. В українській кулінарній традиції широко застосовуються декоративні елементи у вигляді квітів, листків, колосків, джгутів, косичок та інших рельєфних деталей, які формуються безпосередньо з тіста. Поряд із цим в оздобленні використовуються національні орнаментальні мотиви, що

відтворюють рослинні, геометричні та символічні візерунки українського народного мистецтва.

Такі елементи не лише покращують естетичне сприйняття виробів, а й підкреслюють їхню етнокультурну приналежність, сприяючи збереженню гастрономічних традицій та формуванню впізнаваного національного стилю оформлення борошняних кулінарних страв (рис. 1.6).



Рис. 1.6 - Національні українські художні мотиви

Також є класифікація виробів за їхньою просторово-геометричною формою. Саме форма виробу є базовою структурною основою, яка визначає подальші можливості художнього оформлення, рівень складності моделювання та загальне естетичне сприйняття готового продукту (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Класифікація борошняних виробів за формою та приклади їх реалізації

Класифікаційна група	Характеристика форми	Приклади
Прості геометричні форми	Страви з мінімальним рівнем художнього моделювання, базуються на простих геометричних конфігураціях (круг, квадрат, прямокутник). Мають переважно плоску або слабо об'ємну структуру.	Млинці круглі; пласти лазаньї; тонкі коржі для пирогів;
Традиційні об'ємні форми	Страви з чітко вираженою об'ємною структурою, сформовані на основі усталених кулінарних традицій. Мають відпрацьовану технологію ліплення.	Вареники (форма напівмісяця); равіолі (півсфера); хачапурі (човник); манти
Складні художньо-модельовані форми	Страви з високим рівнем декоративного та технологічного опрацювання. Виконують естетичну, символічну та святкову функцію. Можуть включати складні елементи моделювання, багатошаровість і комбінування кольорів тіста.	Плетені вироби (коси, колоски); мозаїчні борошняні кулінарні страви з кольорового тіста

Аналіз світового досвіду дозволяє виділити три ключові інноваційні напрями, що визначають еволюцію художнього формування борошняних кулінарних страв (рис. 1.7).



Рис. 1.7 - Сучасні художні прийоми формування борошняних кулінарних страв

Колористична інноваційність (мультиколоруювання) передбачає відхід від традиційного монохромного (білого або кремового) тіста шляхом використання натуральних висококонцентрованих барвників рослинного та тваринного походження. До таких інгредієнтів належать шпинат, хлорофіл, антоціани буряка, лікопін томатів, активоване вугілля, а також чорнила каракатиці, які забезпечують не лише інтенсивне забарвлення, але й зберігають природну харчову цінність продукту.

Сучасною світовою тенденцією є створення багатошарового, смугастого та мозаїчного тіста, що значно розширює художньо-декоративні можливості борошняних кулінарних страв. Реалізація таких технологічних рішень потребує спеціальних знань щодо фізико-хімічних властивостей тіста, зокрема адгезії між шарами та еластичності різних видів напівфабрикатів, оскільки саме ці параметри визначають стабільність форми та візуальну чіткість візерунка.

Скульптурно-геометрична модернізація передбачає трансформацію класичних ліній кулінарних виробів із переходом до складних просторових і архітектурних форм. Даний підхід ґрунтується на поєднанні традиційних

технологій формування тіста з сучасними методами кулінарного дизайну, включаючи використання мікро-насадок, елементів 3D-моделювання. У результаті створюються відкриті, об'ємні та структурно складні вироби, які поєднують естетичну виразність із технологічною інноваційністю.

Прикладом скульптурної модернізації є китайські димсами та грузинські хінкалі. Художня цінність цих страв полягає у кількості та чіткості складок (защипів). Італійська гастрономічна школа є світовим лідером у сфері художньої модернізації страв із прісного тіста. Сучасний італійський підхід базується на поєднанні традиційної рецептури з інноваційними методами колоруювання й геометричного моделювання.

Текстурування та фактурний карвінг тіста передбачає створення рельєфних декоративних елементів безпосередньо на поверхні тіста до його теплової обробки. Даний технологічно-художній прийом реалізується шляхом нанесення орнаментів, відбитків та гравіювання із використанням спеціалізованого інструментарію, зокрема текстурованих качалок, дизайнерських штампів та силіконових матриць.

Застосування таких методів дозволяє формувати складні фактурні поверхні, які підсилюють естетичне сприйняття виробів і розширюють можливості кулінарного декору. Фактурний карвінг також сприяє індивідуалізації продукції та створенню унікальних авторських рішень у сучасному фуд-дизайні.

Впровадження художніх прийомів формування у технологію борошняних кулінарних страв є важливим напрямом розвитку сучасного ресторанного господарства, оскільки дозволяє поєднати традиційні технологічні процеси з елементами гастрономічного дизайну. Використання декоративного моделювання, колористичних рішень, текстурування та складних просторових форм підвищує естетичну привабливість продукції та формує унікальний візуальний стиль страв.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ СТРАВ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В РЕСТОРАНІ «BJORK»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Bjork» та особливості його виробничо-торговельної діяльності

Ресторан «Bjork» розташований у центральній частині міста Чернівці за адресою: вул. Пилипа Орлика, 4. Вдале місце розташування забезпечує високий рівень доступності для місцевих жителів і туристів та сприяє формуванню стабільного потоку відвідувачів.

Ресторан розпочав свою діяльність у 2023 році та позиціонується як сучасний заклад ресторанного господарства з авторською кухнею. Концепція закладу базується на поєднанні європейських кулінарних традицій, сучасних технологій приготування страв та використанні обладнання для копчення продукції.

Ресторан працює щоденно, у будні дні заклад функціонує з 10:00 до 22:00, а у п'ятницю, суботу та неділю – з 10:00 до 23:00. Режим роботи дозволяє обслуговувати гостей протягом усього дня, починаючи зі сніданків та завершуючи вечірнім відпочинком.

Заклад розрахований на 100 посадкових місць, що забезпечує можливість одночасного обслуговування значної кількості гостей, проведення банкетів, сімейних святкувань та корпоративних заходів.

Ресторан виконаний у стилі скандинавського мінімалізму з елементами еко-дизайну, де головний акцент зроблено на природні матеріали, світло та простір. Інтер'єр закладу характеризується використанням світлої кольорової гами, великої кількості натурального дерева, лаконічних меблів і панорамного скління, яке забезпечує максимальне природне освітлення та візуальний зв'язок із зовнішнім середовищем. Простір організований відкрито, без перевантаження декоративними елементами, що створює відчуття легкості та комфорту. Фасад ресторану має сучасний стриманий вигляд із великими скляними поверхнями, що підкреслюють прозорість і відкритість концепції

закладу, а тераса оформлена просто й функціонально, з дерев'яними меблями та орієнтацією на природне оточення, що формує затишну атмосферу відпочинку в міському середовищі.

Виробничо-торговельна діяльність ресторану спрямована на виготовлення та реалізацію широкого асортименту кулінарної продукції. Заклад працює за принципом повного виробничого циклу, який охоплює приймання сировини, її зберігання, механічну та теплову обробку, приготування страв і реалізацію готової продукції споживачам.

Гастро-лавка ресторану «Vjork» оформлена у вигляді скляної вітрини з полицями, на яких акуратно розміщена продукція власного виробництва: соуси, джеми, консервовані вироби, випічка, напівфабрикати. Загалом вітрина має стриманий, охайний вигляд і виконує функцію демонстрації та продажу фірмової продукції ресторану.

Меню ресторану представлене стравами сучасної європейської та авторської кухні. До сніданків належать «Сніданок Vjork», «Бенедикт з хешбрауном» та «Шакшука з баклажанами та страчателлою». У групі закусок і салатів представлені «Тартар з яловичини», «Вітелло Тонато з грибним чімічурі» та «Салат з восьминогом гриль». Серед перших страв популярністю користуються «Борщ з м'ясом», «Сирний крем-суп з кедровими горіхами» та «Томатний суп з креветками».

До основних страв входять «Карбонара», «Лосось з артишоками та шпинатом» та «Качина ніжка з картопляним пюре та кавовим жу». Значну частину меню становлять страви, приготовані на грилі та у смокері, зокрема «Стейк Рібай Black Angus», «Копчені яловичі щічки» та «Свинні реберця BBQ». Асортимент піци представлений як класичними, так і авторськими позиціями, серед яких «Піца Капрічоза», «Піца з індичкою пастромі» та «Піца з яловичими щічками».

Структуру меню ресторану доцільно представити у вигляді діаграми (рис. 2.1).

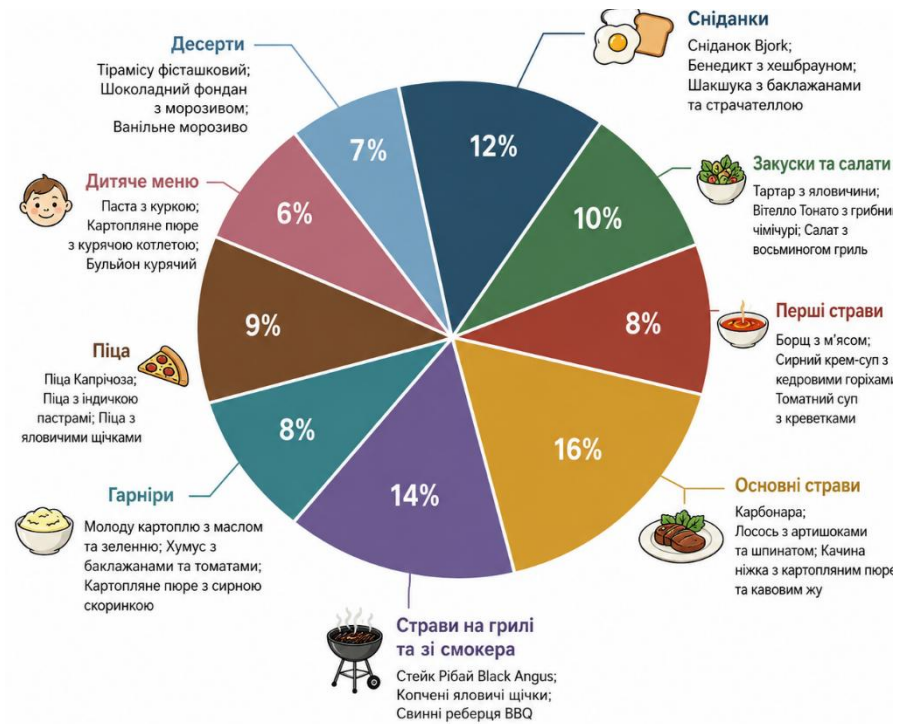


Рис. 2.1 – Структура асортименту меню ресторану «Bjork»

Для виробництва кулінарної продукції використовуються сучасні технології приготування, зокрема копчення, грилювання, запікання, су-від та ферментація. Особливістю закладу є використання смокера для тривалого копчення м'ясної сировини, що дозволяє отримувати продукцію з вираженими органолептичними характеристиками.

Таким чином, ресторан «Bjork» є сучасним закладом ресторанного господарства, який поєднує ефективну організацію виробничих процесів, широкий асортимент авторських страв, сучасні технології приготування та високий рівень обслуговування споживачів.

2.2. Аналіз існуючого асортименту борошняних кулінарних страв та технологічних процесів їх приготування в ресторані «Bjork»

Важливе місце в асортименті ресторану «Bjork» займають борошняні кулінарні страви, які представлені виробами італійської кухні на основі пасти та прісного тіста. Дані страви користуються стабільним попитом серед споживачів завдяки високим смаковим властивостям, різноманітності рецептур та можливості сучасного художнього оформлення.

Для визначення перспектив подальшого удосконалення було проведено аналіз асортименту борошняних кулінарних страв, представлених у меню закладу.

Таблиця 2.2

Аналіз борошняних кулінарних страв у меню ресторану «Bjork»

Назва страви	Основні інгредієнти	Технологічні операції
Карбонара	Тісто для пасти (борошно пшеничне вищого гатунку, яйця, оливкова олія, сіль), гуанчале, жовтки, сир Грано Падано, часник, чорний перець	Замішування тіста, витримування, розкачування, формування пасти, варіння, обсмажування гуанчале, приготування соусу, змішування компонентів, оформлення та подавання
Равіолі з куркою та грибами	Тісто для равіолі (борошно пшеничне вищого гатунку, яйця, оливкова олія, сіль), курячий фарш, гриби, зелень, пармезан, соус Жу	Замішування тіста, приготування начинки, формування равіолі, варіння, приготування соусу, оформлення та подавання
Mac&Cheese	Макаронні вироби з борошна пшеничного, сирний соус, моцарела, чорізо, підчеревина	Варіння макаронних виробів, приготування сирного соусу, обсмажування м'ясних компонентів, змішування, запікання, оформлення та подавання
Паста з куркою	Спагеті з борошна пшеничного, куряче філе, вершковий соус, жовток, сир пармезан	Варіння пасти, теплова обробка курячого філе, приготування соусу, змішування компонентів, оформлення та подавання

Проведений аналіз показав, що асортимент борошняних кулінарних страв ресторану «Bjork» є відносно обмеженим та представлений переважно виробами на основі традиційного пшеничного борошна. Основною сировиною для виготовлення пасти та равіолі виступає борошно пшеничне вищого гатунку, яке забезпечує необхідні структурно-механічні властивості тіста, проте характеризується недостатнім вмістом харчових волокон, мінеральних речовин та біологічно активних компонентів.

Серед представлених страв найбільший інтерес для подальшого удосконалення становить паста «Карбонара», яка є популярною серед відвідувачів закладу та виготовляється на основі пасти власного виробництва. Саме тістова основа даної страви має значний потенціал для модифікації шляхом використання нетрадиційних видів борошна та овочевої сировини з

метою підвищення харчової цінності та покращення естетичних характеристик готового виробу.

2.3. Оцінка рівня застосування елементів фуд дизайну борошняних кулінарних страв

У сучасному ресторанному господарстві зовнішній вигляд страви є одним із важливих чинників формування споживчого попиту. Саме тому поряд із технологічними та органолептичними показниками значної уваги набуває використання елементів фуд-дизайну, які дозволяють підвищити естетичну привабливість продукції та сформувати позитивне враження у споживача.

Для визначення рівня використання елементів фуд-дизайну було проведено оцінювання борошняних кулінарних страв ресторану «Vjork» за такими показниками: композиція, колірна гармонія, контраст текстур та декоративне оформлення. Оцінювання проводилося за п'ятибальною шкалою, де 1 бал – низький рівень використання елементів фуд-дизайну, 5 балів – високий рівень.

Таблиця 2.3

Оцінка рівня застосування елементів фуд-дизайну борошняних кулінарних страв ресторану «Vjork»

Страва	Композиція	Колірна гармонія	Контраст текстур	Декоративні елементи	Загальна оцінка, бал
Карбонара	4	3	4	3	3,5
Равіолі з куркою та грибами	4	4	4	4	4,0
Паста з куркою	3	3	3	2	2,8
Mac&Cheese	3	3	4	2	3,0

Аналіз фотографій страв показав, що в ресторані використовуються базові принципи сучасного фуд-дизайну, зокрема центральне розміщення основного продукту, використання професійного ресторанного посуду та стриманих декоративних елементів.

Найвищий рівень застосування елементів фуд-дизайну виявлено у страві «Равіолі з куркою та грибами», яка характеризується гармонійною композицією, поєднанням кольорових акцентів та використанням декоративних елементів під час подавання. Паста «Карбонара» також має достатньо високий рівень естетичної привабливості завдяки акуратному формуванню пасти та використанню контрасту текстур між соусом і гуанчале. Проте кольорова гама страви залишається переважно монохромною та обмежується кремово-жовтими відтінками.

Страви «Mac&Cheese» та «Паста з куркою» характеризуються традиційним способом подавання без виражених художніх прийомів формування, що знижує їхню візуальну привабливість порівняно з іншими позиціями меню.

Отримані результати свідчать, що борошняні кулінарні страви ресторану «Bjork» мають достатній рівень естетичного оформлення, однак потенціал використання елементів фуд-дизайну реалізований не повністю. Основними напрямками удосконалення можуть стати розширення кольорової палітри виробів за рахунок використання натуральної рослинної сировини, створення нових композиційних рішень та застосування сучасних художніх прийомів формування.

Таким чином, результати аналізу асортименту та оцінки рівня застосування елементів фуд-дизайну підтверджують доцільність вибору пасти «Карбонара» як об'єкта дослідження. Удосконалення її тістової основи шляхом використання морквяного пюре та альтернативних видів борошна дозволить не лише підвищити харчову цінність виробу, а й створити нові художньо-композиційні рішення, що відповідатимуть сучасним тенденціям фуд-дизайну та концепції ресторану «Bjork».

РОЗДІЛ 3. УДОСОКНАЛЕННЯ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯМ ХУДОЖНІХ ПРИЙОМІВ ФОРМУВАННЯ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У РЕСТОРАНІ «BJORK»

3.1. Удосконалення технологій борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування у ресторані «Bjork»

Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства характеризуються зростанням попиту споживачів на страви, які поєднують високу харчову цінність, оригінальні смакові властивості та естетично привабливе оформлення. Одним із перспективних напрямів удосконалення асортименту закладів ресторанного господарства є впровадження принципів фуд-дизайну, що передбачають використання художніх прийомів формування композиції страви, кольорових контрастів, текстурних поєднань та сучасних методів подавання. Дослідження свідчать, що зовнішній вигляд продукції безпосередньо впливає на її сприйняття споживачем та формує очікування щодо смаку і якості (Spence et al., 2014; Michel et al., 2014).

На основі аналізу асортименту борошняних кулінарних страв ресторану «Björk», сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства та принципів фуд-дизайну обґрунтовано доцільність удосконалення традиційної рецептури пасти «Карбонара». Здійснено аналіз базової рецептури тістової основи для пасти «Карбонара». Результати аналізу наведено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Аналіз базової рецептури тістової основи пасти «Карбонара»

Найменування компонентів	Вимоги до якості	Вміст, %	Механічна обробка
Борошно пшеничне	Сухе, без домішок, біле або кремове	62,9	Просіювання
Яйця курячі	Свіжі, без пошкоджень	30,0	Миття, дезінфекція
Оливкова олія	Прозора, без осаду	7,0	Дозування
Сіль	Кристалічна, без домішок	0,1	Дозування
Разом		100,0	

Першим кроком під час розроблення інноваційних видів пасти «Карбонара» для ресторану «Björk» є удосконалення компонентного складу тістової основи, спрямоване на підвищення її біологічної цінності, покращення реологічних властивостей та формування привабливого гастрономічного дизайну. На основі аналізу базової рецептури (табл. 3.1) встановлено, що традиційна тістова основа характеризується монотонною колористикою та обмеженим вмістом мікронутрієнтів, а також не забезпечує достатнього потенціалу для реалізації сучасних принципів фуд-дизайну.

Додатково слід зазначити, що базова рецептура не дозволяє ефективно застосовувати художні прийоми формування страви, зокрема колірний контраст, текстурне зонування та композиційну багаторівневість. У класичному варіанті подачі відсутні можливості для створення виражених візуальних акцентів, що обмежує естетичну виразність готової страви та її сприйняття споживачем.

Для реалізації принципів фуд-дизайну та підвищення нутрієнтного статусу страви розроблено три напрями удосконалення тістової основи: морквяно-цільнотерновий, шпинатно-нутовий та буряково-гречаний.

Удосконалення рецептурного складу здійснювали за принципом диференційованої заміни компонентів. Частину пшеничного борошна замінювали: цільнотернове, нутове, гречане, що є технологічно обґрунтованим рішенням для підвищення вмісту харчових волокон та рослинного білка і водночас створює основу для формування різних кольорових варіацій тіста.

Одночасно частина ясного меланжу заміщувалася овочевими пюре: морквяним, шпинатним, буряковим. Таке рішення є функціонально доцільним, оскільки овочеві пюре виконують роль джерела природних пігментів, що дозволяє реалізувати ключовий художній прийом фуд-дизайну — колористичне моделювання страви, формуючи яскраві візуальні акценти: помаранчевий, зелений, малиновий. Крім того, це дає можливість застосовувати такі художні прийоми, як кольоровий контраст, домінанта кольору та візуальна ієрархія елементів на тарілці.

Використання цільнозернового борошна дозволяє підвищити вміст у виробах вітамінів групи В, мінеральних речовин та харчових волокон, тоді як морквяне пюре, завдяки високому вмісту каротиноїдів, забезпечує формування інтенсивного золотисто-помаранчевого забарвлення готового продукту. Для визначення оптимального співвідношення компонентів сформовано модельні композиції з різним вмістом.

Таблиця 3.2

Модельні композиції удосконаленої морквяно-цільнозернової пасти,
%

Сировина	Контроль	МК №1	МК №2	МК №3
Борошно пшеничне	62,9	53,46	50,32	47,17
Борошно цільнозернове	0,0	9,44	12,58	15,73
Яйця курячі	30,0	25,50	22,50	19,50
Морквяне пюре	0,0	4,50	7,50	10,50
Оливкова олія	7,0	7,00	7,00	7,00
Сіль	0,1	0,10	0,10	0,10
Разом	100	100	100	100

Аналіз представлених рецептурних моделей дозволяє встановити закономірності впливу ступеня заміни традиційних компонентів на структурно-механічні властивості тіста. На основі експериментальних варіантів було проведено дегустаційну оцінку готових виробів за 10-бальною шкалою (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

Органолептична оцінка удосконаленої морквяно-цільнозернової
пасти

Показник	Контроль	МК №1	МК №2	МК №3
Зовнішній вигляд	8,2	8,8	9,8	9,0
Колір	8,0	9,0	10,0	9,5
Аромат	8,3	8,9	9,7	9,0
Смак	8,4	9,1	9,8	8,8
Еластичність після варіння	8,5	9,0	9,7	8,4
Збереження форми	8,4	9,1	9,8	8,3
Загальна оцінка	8,3	9,0	9,8	8,8

Результати органолептичної оцінки показали, що модельна композиція №2 є оптимальним варіантом, оскільки забезпечує найкращий баланс між

технологічними властивостями тіста та вимогами сучасного фуд-дизайну. Зразок МК №1 характеризувався задовільними структурно-механічними показниками, однак мав менш виражене забарвлення, що знижувало його естетичну привабливість у контексті фуд-дизайну. У зразку МК №3 надмірна кількість морквяного пюре та значне зменшення частки пшеничного борошна, що погіршує еластичності тіста.

На рис. 3.1 наведено технологічну схему приготування морквяно-цільнозернової пасту .

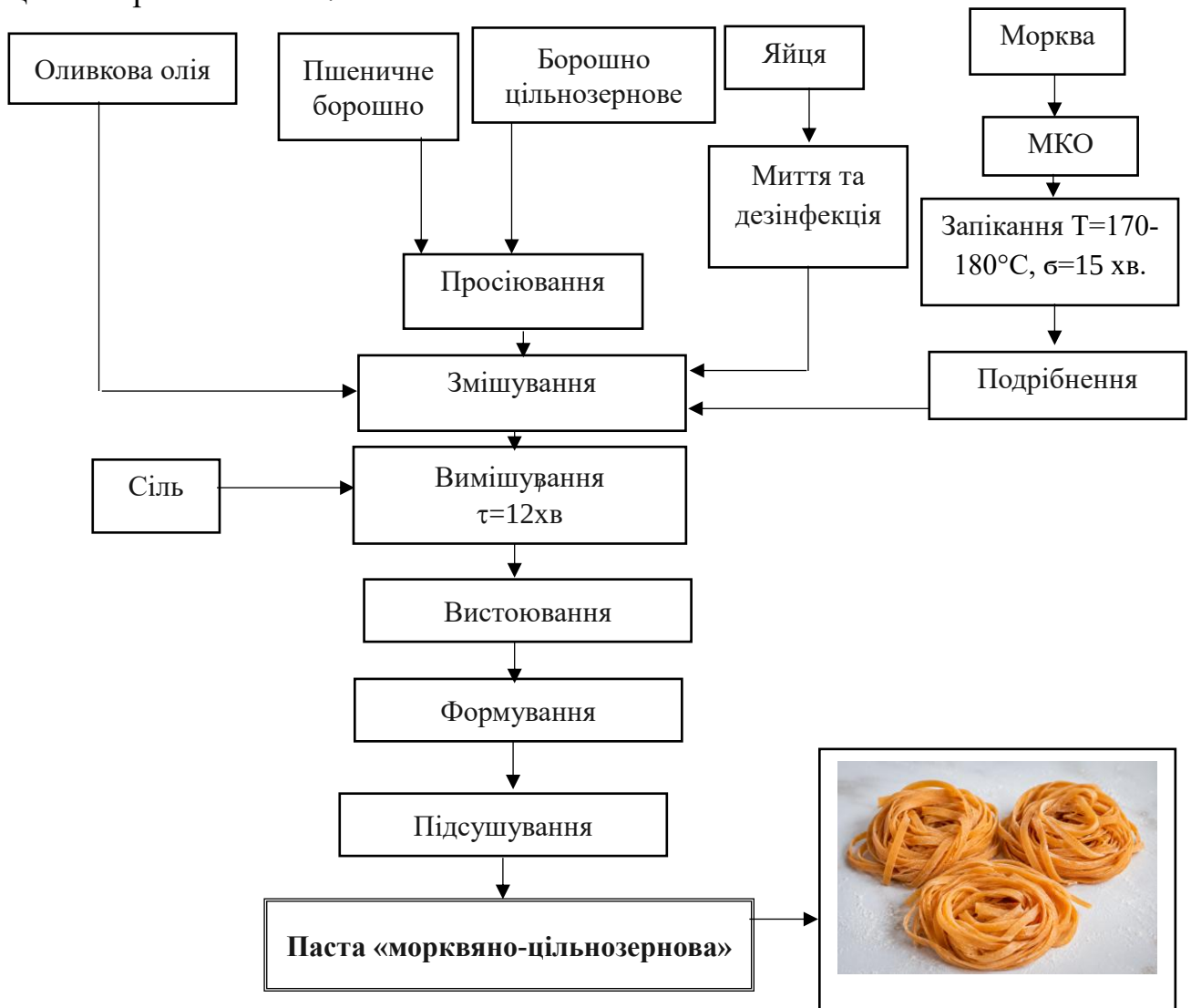


Рис. 3.1. Технологічна схема приготування морквяно-цільнозернової пасту

Для підвищення вмісту рослинного білка та амінокислотного складу частину пшеничного борошна замінювали нуттовим. Для формування інтенсивного смарагдово-зеленого кольору використовували шпинатне пюре, яке частково заміщувало яєчний меланж.

Таблиця 3.4

Модельні композиції удосконаленої шпинатно-нутової пасти, %

Сировина	Контроль	МК №1	МК №2	МК №3
Борошно пшеничне	62,9	56,61	53,47	50,32
Борошно нутове	0,0	6,29	9,43	12,58
Яйця курячі	30,0	25,50	22,50	19,50
Пюре шпинату	0,0	4,50	7,50	10,50
Оливкова олія	7,0	7,00	7,00	7,00
Сіль	0,1	0,10	0,10	0,10
Разом	100	100	100	100

Варіювання часток нутового борошна та шпинатного пюре безпосередньо вплинуло на структурно-механічні та сенсорні характеристики готових виробів.

Таблиця 3.5

Органолептична оцінка удосконаленої шпинатно-нутової пасти

Показник	Контроль	МК №1	МК №2	МК №3
Зовнішній вигляд	8,2	8,9	9,9	9,1
Колір	8,0	9,3	10,0	9,6
Аромат	8,3	8,8	9,7	9,0
Смак	8,4	8,9	9,8	8,9
Еластичність після варіння	8,5	8,9	9,7	8,5
Збереження форми	8,4	9,0	9,8	8,4
Загальна оцінка	8,3	9,0	9,8	8,9

Дегустаційний аналіз підтвердив, що раціональним є використання модельної композиції №2 (9,8 бала). Введення 9,43 % нутового борошна надало виробу легкого горіхового присмаку, а 7,50 % шпинатного пюре забезпечили насичений зелений колір (10,0 бала), який формує виразний візуальний акцент страви.

Зразок МК №1 мав менш насичене забарвлення, що знижувало його естетичну цінність. У зразку МК №3 підвищений вміст нутового борошна, яке не містить достатньої кількості клейковини, призвів до ослаблення структури тіста, зниження еластичності та появи бобового присмаку, що частково дисбалансує смаковий профіль.

На рис. 3.2 наведено технологічну схему приготування шпинатно-нутової пасти.

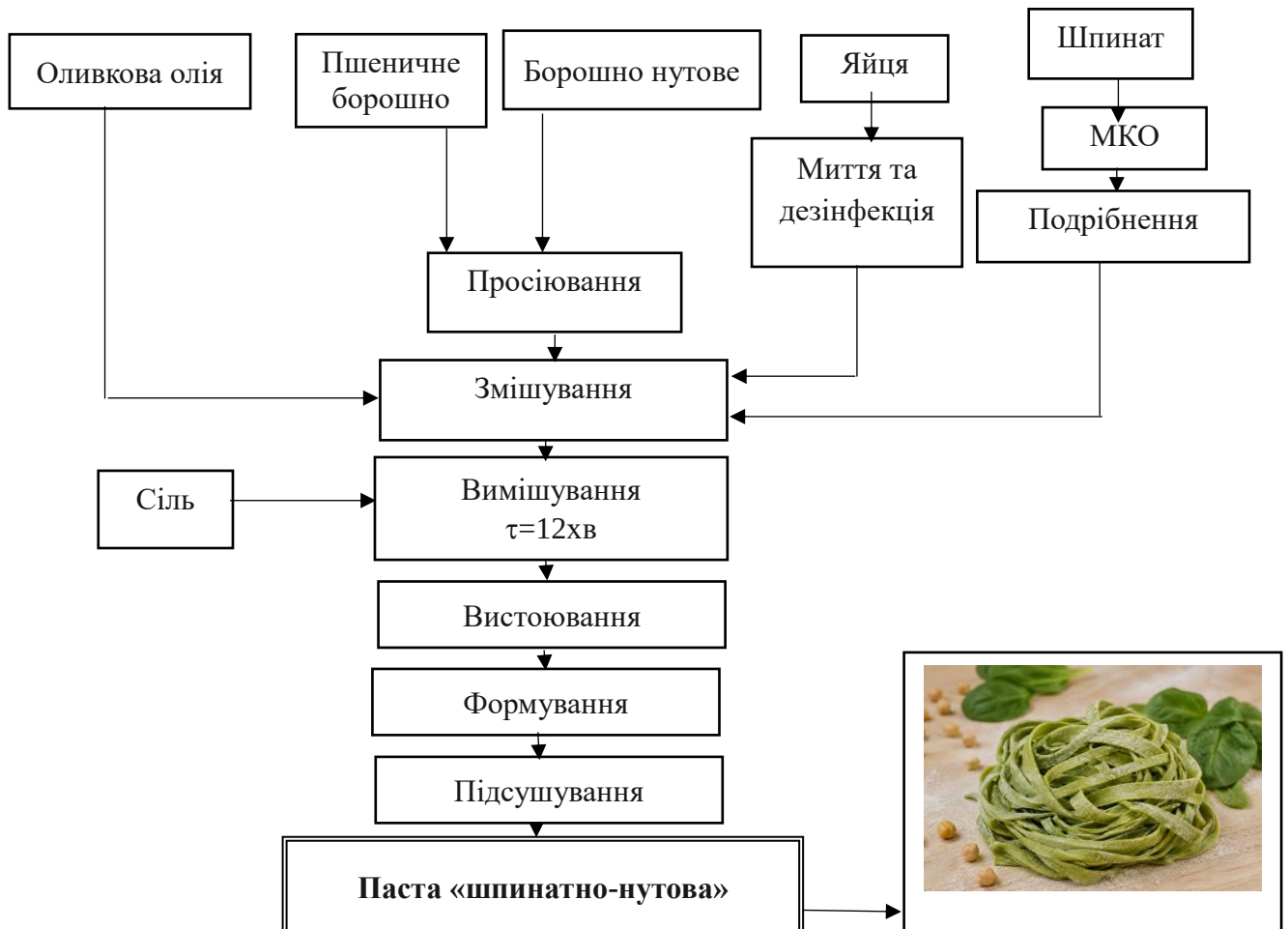


Рис. 3.2. Технологічна схема приготування шпинатно-нutowої пасты

Для створення авангардного варіанту пасты частину пшеничного борошна замінювали гречаним, а для формування насиченого рожево-малинового кольору використовували бурякове пюре, яке частково заміщувало яєчну фракцію.

Таблиця 3.6

Модельні композиції удосконаленої буряково-гречаної пасты, %

Сировина	Контроль	МК №1	МК №2	МК №3
Борошно пшеничне	62,9	56,61	53,47	50,32
Борошно гречане	0,0	6,29	9,43	12,58
Яйця курячі	30,0	25,50	22,50	19,50
Бурякове пюре	0,0	4,50	7,50	10,50
Оливкова олія	7,0	7,00	7,00	7,00
Сіль	0,1	0,10	0,10	0,10
Разом	100	100	100	100

Оцінювання готових виробів дозволило встановити вплив гречаного борошна та бурякового пюре на органолептичні властивості пасты.

Таблиця 3.7

Органолептична оцінка удосконаленої буряково-гречаної паст

Показник	Контроль	МК №1	МК №2	МК №3
Зовнішній вигляд	8,2	9,0	9,8	9,0
Колір	8,0	9,4	10,0	9,5
Аромат	8,3	8,8	9,7	8,9
Смак	8,4	9,0	9,8	8,7
Еластичність після варіння	8,5	8,9	9,7	8,3
Збереження форми	8,4	9,1	9,8	8,2
Загальна оцінка	8,3	9,0	9,8	8,7

Згідно з результатами дослідження, найкращі показники також отримано для МК №2. Завдяки оптимальному дозуванню бурякового пюре 7,50 % паста набула насиченого рубінового кольору, який зберігається після термічної обробки.

На рис. 3.3 наведено технологічну схему буряково-гречаної паст.

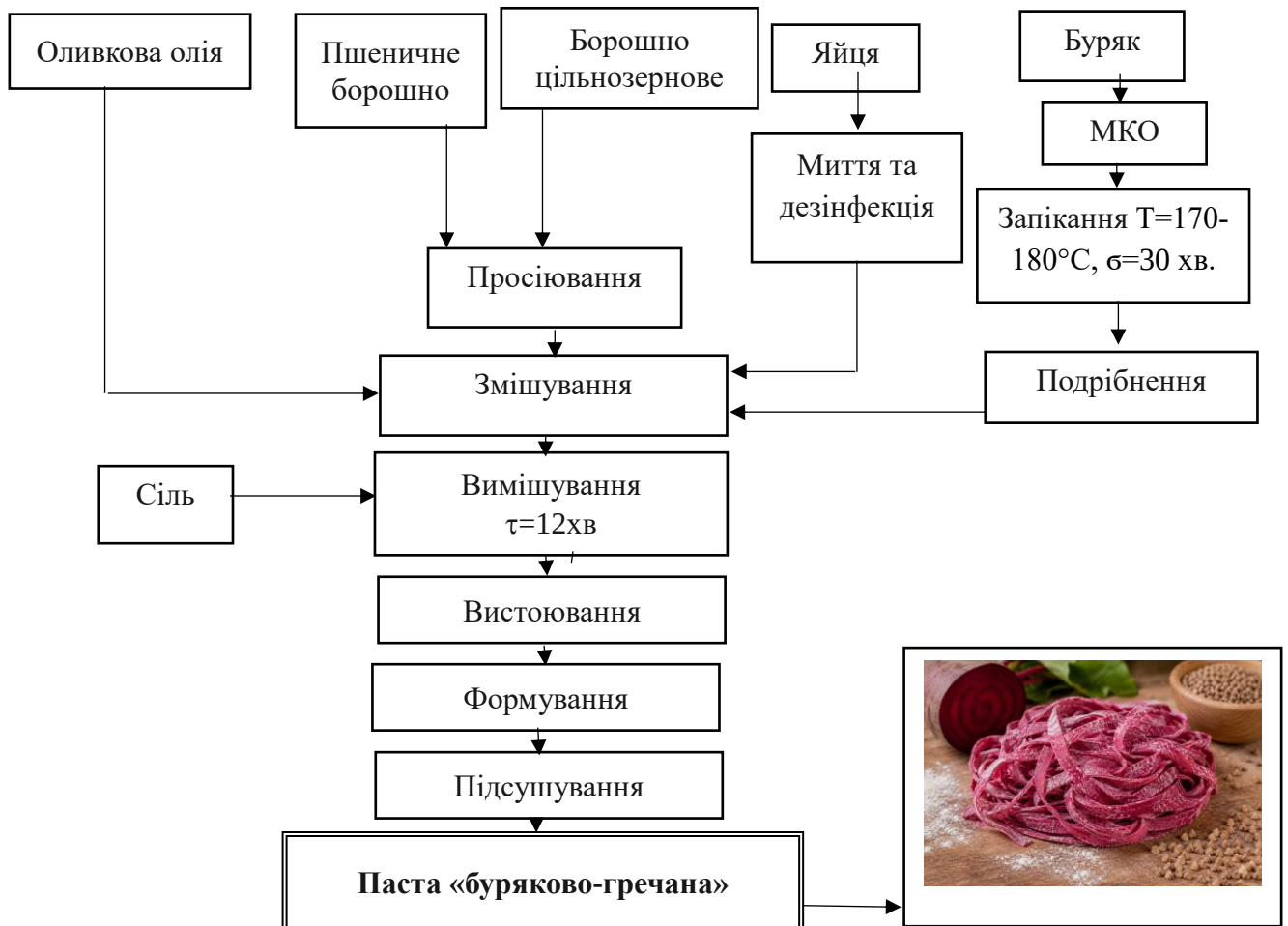


Рис. 3.3. Технологічна схема приготування буряково-гречаної паст

Після впровадження принципів фуд-дизайну та удосконалення рецептурного складу тістової основи відбулося суттєве вдосконалення композиційного та візуального оформлення страви. Використання натуральних кольорових інгредієнтів у складі пасти дозволило створити основу для застосування сучасних художніх прийомів формування. Кожен із розроблених видів пасти отримав індивідуальне композиційне рішення, побудоване на принципах гармонії кольору, контрасту текстур, композиційного балансу та візуального акцентування. Такий підхід забезпечив формування цілісного гастрономічного образу страви та підвищив її естетичну привабливість для споживачів. Схему використання художніх прийомів формування під час подавання удосконалених видів пасти «Карбонара» наведено на рис. 3.4.

Для морквяно-цільнозернової пасти основним художнім прийомом формування обрано вертикальну композицію. Центральним елементом оформлення виступає дегідрований морквяний чипс, який створює висотний акцент та виконує функцію композиційної домінанти. Золотисто-помаранчевий колір пасти гармонійно поєднується з кремовими відтінками соусу, формуючи теплу кольорову гаму страви.

Для шпинатно-нутової пасти застосовано принцип текстурного контрасту. Поєднання гладкої поверхні соусу карбонара, пружної структури пасти, хрусткого сирного крамблю та свіжої мікрозелені забезпечує багаторівневе сенсорне сприйняття страви. Насичений зелений колір пасти створює виразний контраст зі світлим соусом і підсилює естетичну привабливість подачі.

Для буряково-гречаної пасти використано асиметричну композицію та кольоровий контраст. Насичений рожево-малиновий колір пасти виступає головним візуальним акцентом композиції, а асиметричне розташування декоративних елементів створює динамічність і сучасний гастрономічний вигляд страви. Додаткові темні акценти у вигляді гречаного крамблю або бурякових чипсів підсилюють глибину композиції та забезпечують виразний художній ефект.

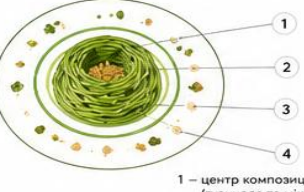
РЕЦЕПТУРА	художній прийом	ФОРМУВАННЯ ПАСТИ (ПОЕТАПНО)		СХЕМА КОМПОЗИЦІЇ НА ТАРИЛЦІ	КЛЮЧОВІ ЕЛЕМЕНТИ ДЕКОРУ	ВІЗУАЛЬНИЙ ЕФЕКТ
Карбонара на морквяно-цільнозерновій пасті 	Вертикальна композиція  Створення висоти та об'єму, акцент на центрі	1  2  3  Накрутити пасту на кулінарний пінцет або виделку. Встановити у центрі тарілки, формуючи високе гніздо. Додати соус та елементи декору на вершину.	 1 – центр композиції (морквяний чипс) 2 – паста-гніздо 3 – краплі морквяного крему 4 – мікрозелень	 Морквяний чипс  Мікрозелень  Краплі морквяного крему  Гуанчале	Візуальна висота, об'ємність, яскравий акцент на центральному елементі. Тепла кольорова гама стимулює апетит і створює відчуття затишку. 	
Карбонара на шпинатно-нутовій пасті 	Симетрична композиція та текстурний контраст  Гармонія елементів, поєднання кремової текстури та хрусткоти	1  2  3  Згорнути пасту вільним кільцем за допомогою щипців. Сформувати гніздо в центрі тарілки. Додати соус, крамбл та мікрогрін навколо та зверху.	 1 – центр композиції (гуанчале та мікрогрін) 2 – паста-гніздо 3 – сирий крамбл 4 – олія петрушки	 Мікрогрін гороху  Сирий крамбл  Олія петрушки  Гуанчале	Текстурний контраст (ніжна паста + хрусткий крамбл), свіжий зелений колір створює асоціацію з легкістю та натуральністю. 	
Карбонара на буряково-гречаній пасті 	Асиметрична композиція та колірний контраст  Динаміка, рух, виразний колірний акцент	1  2  3  Розмістити пасту зміщено від центру тарілки. Встановити буряковий чипс-мереживо позаду пасті. Декорувати краплями соусу, пудрою та мікрозеленню.	 1 – центр композиції (буряковий чипс-мереживо) 2 – паста 3 – краплі бурякового соусу та пудра 4 – мікрозелень	 Буряковий чипс-мереживо  Бурякова пудра  Краплі бурякового соусу  Мікрозелень	Яскравий контраст кольорів та асиметрія створюють сучасний динамічний образ і викликають візуальний інтерес. 	
ЗАГАЛЬНІ ХУДОЖНІ ПРИНЦИПИ  Контраст кольорів  Гра текстур  Акцентність  Ритм та повторення  Негативний простір (чистота тарілки)			СПІЛЬНІ ЕЛЕМЕНТИ ДЛЯ ВСІХ РЕЦЕПТУР  Гуанчале  Жовток курячий  Пармезан (Грано Падано)  Часник  Оливкова олія  Чорний перець свіжомелений			ПЕРЕВАГИ ✓ Використання натуральних інгредієнтів ✓ Підвищення поживної цінності пасты ✓ Сучасний фуд-дизайн та естетика подачі

Рис. 3.4 Схема використання художніх прийомів формування у пасты «Карбонара»

Приклад подачі удосконалених борошняних кулінарних страв наведено на рис. 3.5

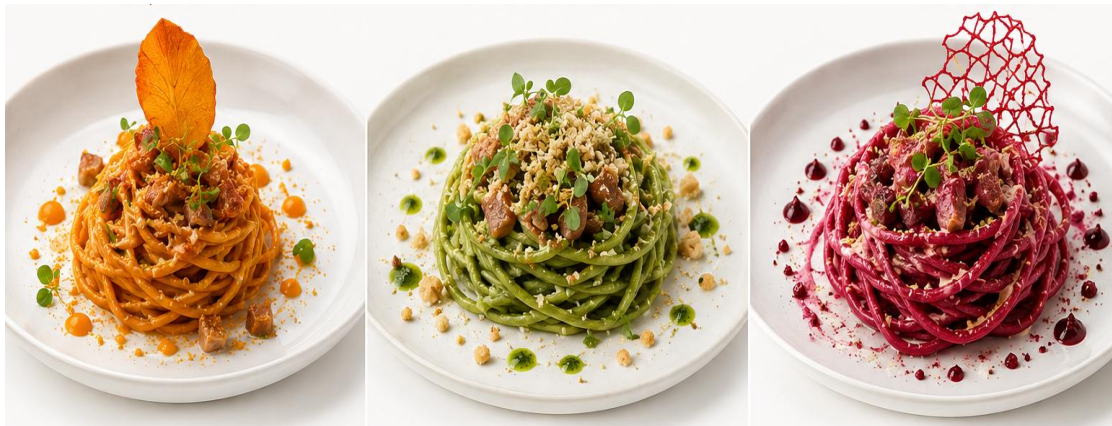


Рис. 3.5 Подача борошняних кулінарних страв

Таким чином, використання художніх прийомів формування під час подавання удосконалених видів пасти «Карбонара» дозволило реалізувати основні принципи фуд-дизайну: створення композиційного центру, використання кольорових контрастів, поєднання різноманітних текстур та забезпечення візуального балансу елементів. Це сприяло підвищенню естетичної цінності страв, формуванню позитивного споживчого сприйняття та створенню конкурентних переваг ресторану «Bjork».

3.2. Оновлення концептуального меню з впровадженням рекомендацій борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування у ресторані «Bjork»

Для візуалізації результатів удосконалення технології пасти «Карбонара» та демонстрації можливостей використання принципів фуд-дизайну було розроблено концептуальне меню ресторану «Bjork». До меню включено три авторські різновиди пасти, створені на основі борошняних композицій із додаванням натуральної овочевої сировини: морквяно-цільнозернову, шпинатно-нутову та буряково-гречану пасти. Під час оформлення меню використано сучасні дизайнерські рішення, що підкреслюють натуральність інгредієнтів, кольорову виразність виробів та їх гастрономічну унікальність.



МЕНЮ

НОВІ ПАСТИ • НОВІ ВРАЖЕННЯ

смакуй
по-новому!



NEW

МОРКВЯНО-ЦІЛЬНОЗЕРНОВА Карбонара

Яскрава паста з ніжним морквяним відтинком у вершковому соусі з гуаччале, жовтком та Грано Падано.

295 ₴


НАТУРАЛЬНІ ІНГРЕДІЄНТИ


БАГАТА НА КЛІТКОВИНУ


КОРИСТЬ У КОЖНІЙ ПОРЦІЇ

NEW

ШПИНАТНО-НУТОВА Карбонара

Зелена паста зі шпинатом і нутовим борошном у класичному соусі карбонара з гуаччале та сиром Грано Падано.

295 ₴





NEW

БУРЯКОВО-ГРЕЧАНА Карбонара

Паста бурякового кольору з гречаним борошном у поєднанні з гуаччале, жовтком і Грано Падано.

295 ₴


ПРИРОДНИЙ КОЛІР


АНТИОКСИДАНТИ ТА МІКРОЕЛЕМЕНТИ


ВИШУКАНИЙ СМАК

СТВОРЕНО ПРИРОДОЮ. ПОДАНО З ЛЮБОВ'Ю.

bjørk

Рис. 3.6 Оновлене концептуальне меню

Представлене меню демонструє практичне впровадження розроблених рецептур у діяльність ресторану «Bjork». Візуальна концепція побудована на поєднанні натуральних кольорів пасти та декоративних елементів, які відображають використану сировину. Для морквяно-цільнозернової пасти застосовано теплу помаранчеву кольорову гаму, що асоціюється з морквою та цільнозерновими продуктами. Шпинатно-нутова паста представлена у зелених відтінках, які підкреслюють використання шпинату та натуральне походження інгредієнтів. Буряково-гречана паста оформлена у насиченій малиново-рожевій кольоровій гамі, що акцентує увагу на використанні бурякового пюре.

Під час оформлення страв реалізовано принципи фуд-дизайну, зокрема кольоровий та текстурний контраст, композиційну рівновагу, використання натуральних декоративних елементів і створення візуальних акцентів. Додатково застосовано художні прийоми формування у вигляді вертикальної композиції, текстурного контрасту та асиметричного розміщення елементів. Це дозволило підвищити естетичну привабливість страв і сформувати сучасний ресторанний стиль подачі.

Таким чином, розроблене меню підтверджує можливість впровадження удосконалених паст власного виробництва у закладах ресторанного господарства та демонструє ефективність поєднання технологічних інновацій із принципами фуд-дизайну для створення конкурентоспроможної гастрономічної продукції.

3.3. Організація роботи борошняного цеху для виробництва розроблених борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування у ресторані «Bjork»

Впровадження розроблених видів пасти «Карбонара» на морквяно-цільнозерновій, шпинатно-нутовій та буряково-гречаній тістовій основі потребує раціональної організації роботи борошняного цеху ресторану «Bjork». Аналіз виробничої діяльності закладу показав, що підприємство вже

спеціалізується на виготовленні борошняних кулінарних страв, зокрема пасти та піци, тому наявне технологічне обладнання забезпечує виконання основних операцій з виробництва тістових напівфабрикатів.

Технологічний процес виробництва розроблених паст розпочинається з приймання та зберігання сировини. Борошно, яйця, овочева сировина та інші компоненти проходять вхідний контроль якості та розміщуються у відповідних умовах зберігання. Далі здійснюється підготовка сировини: просіювання борошна, миття та очищення овочів, приготування морквяного, шпинатного та бурякового пюре.

Підготовлені компоненти направляють на замішування тіста. Залежно від рецептури до складу тіста вводять цільнозернове або гречане борошно, нутове борошно та овочеві пюре. Після замішування тісто витримують для дозрівання, розкачують до необхідної товщини та формують пасту за допомогою пастамашини. Сформовані напівфабрикати підсушують, порціонують і передають до гарячого цеху для подальшого приготування страв.

Для виконання зазначених технологічних операцій у борошняному цеху ресторану «Vjork» використовується комплекс сучасного обладнання, що забезпечує виробництво паст власного виробництва відповідно до вимог технологічного процесу.

Аналіз оснащення цеху показав, що наявні тістомісильна машина, тісторозкатувальна машина та машина для виробництва пасти забезпечують виробництво розроблених напівфабрикатів без необхідності суттєвої модернізації виробництва. Водночас особливістю запропонованих рецептур є використання овочевих пюре як натуральних барвників та функціональних інгредієнтів, а також застосування елементів фуд-дизайну під час оформлення готових страв.

Для підвищення ефективності виробництва та забезпечення стабільної якості декоративних елементів доцільно додатково використовувати професійний блендер для приготування овочевих пюре, дегідратор для виготовлення морквяних і бурякових чипсів, стелаж для короткочасного

сушіння пасти та вакууматор для зберігання напівфабрикатів і декоративних елементів оформлення.

Особливу увагу під час організації роботи цеху необхідно приділяти виготовленню елементів художнього оформлення страв. Для морквяно-цільнозернової карбонари використовуються морквяні чипси та мікрозелень, які формують вертикальну композицію. Для шпинатно-нутової карбонари застосовуються сирний крамбл і мікрогрін гороху, що забезпечують текстурний контраст. Для буряково-гречаної карбонари використовуються бурякові чипси та мікрозелень, які створюють виражений колірний контраст і асиметричну композицію.

Таким чином, організація роботи борошняного цеху ресторану «Vjork» відповідає вимогам виробництва розроблених борошняних кулінарних страв. Наявне технологічне обладнання забезпечує виготовлення паст власного виробництва, а додаткове використання обладнання для підготовки овочевої сировини та виготовлення декоративних елементів сприятиме ефективному впровадженню принципів фуд-дизайну, підвищенню естетичної привабливості страв та конкурентоспроможності закладу.

ВИСНОВКИ

У першому розділі кваліфікаційної роботи на основі аналізу наукової та фахової літератури встановлено, що борошняні кулінарні страви займають важливе місце в асортименті сучасних закладів ресторанного господарства та залишаються однією з найбільш популярних категорій продукції серед споживачів. Узагальнено сучасні технології їх виробництва, визначено вплив основних видів сировини на якість готових виробів та досліджено сучасні тенденції розвитку асортименту. Встановлено, що перспективним напрямом удосконалення борошняних страв є впровадження елементів фуд-дизайну та художніх прийомів формування, які підвищують естетичну привабливість продукції та конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства.

У другому розділі роботи проаналізовано виробничо-торговельну діяльність ресторану «Vjork», досліджено асортимент борошняних кулінарних страв та особливості технологій їх приготування. Встановлено, що заклад працює за принципом повного виробничого циклу та пропонує широкий асортимент авторських страв сучасної європейської кухні. Аналіз меню показав, що борошняні кулінарні страви представлені переважно виробами на основі традиційного пшеничного борошна, серед яких найбільшою популярністю користується паста «Карбонара», що й обумовило вибір об'єкта подальшого дослідження.

Проведена оцінка рівня застосування елементів фуд-дизайну дозволила встановити, що під час оформлення страв у ресторані використовуються базові принципи сучасного гастрономічного дизайну, зокрема композиційна впорядкованість, використання професійного посуду та окремих декоративних елементів. Разом із тим виявлено значний потенціал для подальшого розвитку художнього оформлення страв за рахунок використання кольорових контрастів, природних барвників, багаторівневих композицій, сучасних способів сервірування та текстурного різноманіття.

У третьому розділі розроблено технології удосконалених видів пасти «Карбонара» на основі морквяно-цільозернової, шпинатно-нутової та

буряково-гречаної тістової основи. Використання альтернативних видів борошна та овочевих пюре дозволило не лише підвищити харчову цінність продукції, а й створити нові візуальні характеристики виробів, що стали основою для реалізації принципів фуд-дизайну. Встановлено, що оптимальними є модельні композиції №2, які отримали найвищі органолептичні оцінки та забезпечили найкраще поєднання смакових, структурно-механічних і естетичних показників.

Особливу увагу в роботі приділено використанню художніх прийомів формування як складової сучасного фуд-дизайну. Розроблені страви базуються на принципах кольорової гармонії, композиційної рівноваги, візуальної домінанти, контрасту текстур та створення акцентів за допомогою декоративних елементів. Морквяно-цільнозернова паста реалізує принцип вертикальної композиції та теплих кольорових поєднань; шпинатно-нутова паста демонструє ефективність використання текстурного контрасту та природної зеленої колористики; буряково-гречана паста побудована на принципах асиметричної композиції та вираженого кольорового контрасту. Завдяки використанню натуральних овочевих пігментів сформовано яскравий візуальний образ страв без застосування штучних барвників.

Встановлено, що використання елементів фуд-дизайну позитивно впливає на сприйняття страв споживачами, підвищує їх емоційну привабливість та сприяє формуванню цілісного гастрономічного враження. Поєднання кольору, форми, текстури та декоративного оформлення дозволяє не лише покращити зовнішній вигляд продукції, а й підкреслити концепцію закладу, створити впізнаваний стиль подачі та підвищити конкурентоспроможність ресторану.

Практичним результатом роботи стало розроблення концептуального меню ресторану «Vjork» із впровадженням авторських різновидів пасти та обґрунтування організації роботи борошняного цеху для їх виробництва. Встановлено, що наявне технологічне оснащення ресторану дозволяє впровадити запропоновані технології без суттєвих змін виробничого процесу.

REFERENCES

- Bjork. (n.d.). Instagram. Retrieved June 4, 2026, from <https://www.instagram.com/bjork.restaurant/>
- Bjork. (n.d.). Menu. *Mister.Am*. Retrieved June 4, 2026, from <https://misteram.com.ua/chernivtsi/bjork>
- Bokovets, S. P. (2024). *Use of non-traditional plant raw materials in gluten-free dumpling dough technology*. Scientific Bulletin of TSTU. <https://doi.org/10.32782/2220-8674-2024-24-2-20>
- Brykova, T. (2024). HACCP system in the production of semi-finished products. *Commodity Science. Technologies. Engineering*, 50(2), 93–109. [https://doi.org/10.31617/2.2024\(50\)07](https://doi.org/10.31617/2.2024(50)07)
- Kravchenko, M., Piddubnyi, V., & Romanovska, O. (2023). *Functional and technological properties of flour mixtures for dough*. *Commodities and Markets*, 47(3), 125–134. [https://doi.org/10.31617/2.2023\(47\)09](https://doi.org/10.31617/2.2023(47)09)
- List.in.ua. (n.d.). Bjork.restaurant. Retrieved June 4, 2026, from <https://list.in.ua/399802/bjork.restaurant>
- Marenkova, T., & Sereda, O. (2023). *Quality indicators of dumpling dough using Imeretian saffron*. *Technical Sciences and Technologies*, 4(34), 174–181. [https://doi.org/10.25140/2411-5363-2023-4\(34\)-174-181](https://doi.org/10.25140/2411-5363-2023-4(34)-174-181)
- Michel, C., Velasco, C., Gatti, E., & Spence, C. (2014). A taste of Kandinsky: Assessing the influence of the artistic visual presentation of food on the dining experience. *Flavour*, 3(7), 1–11. <https://doi.org/10.1186/2044-7248-3-7>
- Restaurant Guru. (2026). *Bjork restaurant*, Chernivtsi. Retrieved June 4, 2026, from <https://restaurantguru.com/Bjork-Chernivtsi>
- Sheludko, V., & Riashko, H. (2021). *Improvement of technological lines of confectionery workshop in restaurant establishments*. *Restaurant and Hotel Consulting Innovations*, 4(1), 105–120. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.4.1.2021.234833>

- Spence, C., Velasco, C., & Knoeferle, K. (2014). A large sample study on the influence of the multisensory environment on the wine drinking experience. *Flavour*, 3(8), 1–12. <https://doi.org/10.1186/2044-7248-3-8>
- Sviata, H. L. (2021). *Improvement of the technological process of preparing unleavened dough for flour culinary products*. Interdisciplinary Research Journal. <https://ir.vtei.edu.ua/card.php?id=26809>

ДОДАТКИ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/
_____ / власне ім'я, прізвище /
« ____ » _____ 2026 р.

М.П. _____ (підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА
КАРБОНАРА НА МОРКВЯНО-ЦІЛЬНОЗЕРНОВІЙ ПАСТІ

№ пор.	Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до якості сировини
1	Борошно пшеничне вищого гатунку	55	55	Сухе, без сторонніх домішок
2	Борошно цільнозернове	20	20	Однорідне, без ознак псування
3	Морква свіжа	35	25	Свіжа, без механічних пошкоджень
4	Яйце куряче	50	50	Доброякісне, категорія С1
5	Сіль кухонна	1	1	Біла, суха
6	Гуанчале	70	70	Характерний аромат, без стороннього запаху
7	Жовток курячий	40	40	Свіжий, однорідний
8	Сир Грано Падано	35	35	Твердий витриманий сир
9	Часник	5	4	Свіжий, без проростання
10	Перець чорний мелений	1	1	Ароматний, дрібного помелу
11	Морква для чипса	10	5	Свіжа, рівномірного забарвлення
12	Мікрозелень	4	4	Свіжа, без ознак в'янення
	Вихід		340	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Моркву миють, очищують, нарізають та піддають бланшуванню протягом 5–7 хв. Після охолодження подрібнюють до однорідного пюреподібного стану.

Пшеничне та цільнозернове борошно просіюють, з'єднують із сіллю. Додають яйце та морквяну сировину. Замішують еластичне тісто протягом 8–10 хв до утворення однорідної структури. Тісто витримують 30 хв при температурі 18–20 °С. Після дозрівання тісто розкачують до товщини 1–1,5 мм та формують спагеті. Пасту відварюють у підсоленій воді 2–3 хв до стану al dente.

Гуанчале нарізають соломкою та обсмажують на сухій пательні до утворення золотистої скоринки. Додають розчавлений часник для ароматизації жиру, після чого його видаляють.

Жовтки змішують із дрібно натертим сиром Грано Падано та чорним перцем до однорідної кремової консистенції.

Відварену пасту з'єднують із гуанчале, додають невелику кількість води після варіння пасти та вводять жовтково-сирну суміш. Ретельно перемішують до утворення однорідного соусу.

Для декорування моркву нарізають тонкими слайсами та висушують до утворення чипсів. Страву викладають методом вертикальної композиції, декорують морквяним чипсом та мікрозеленню.

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СТРАВИ

Зовнішній вигляд	Паста рівномірно вкрита кремовим соусом, оформлена вертикально
Колір	Кремово-жовтий із помаранчевим відтінком
Консистенція	Ніжна, пружна, соковита
Смак	Гармонійний, сирний із легким овочевим післясмаком
Запах	Властивий гуанчале, сиру та моркві

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ ДЛЯ ДАНОГО ВИДУ СТРАВИ

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 103

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається

ПОЖИВНА ЦІННІСТЬ НА 100 Г/ПРОДУКТУ:

Показник	Вміст
Білки	13,4 г
Жири	15,1 г
Вуглеводи	23,8 г
Енергетична цінність	279 ккал

НАЯВНІСТЬ ПРОДУКТІВ, ЯКІ МОЖУТЬ ВИКЛИКАТИ АЛЕРГІЮ:

Глютен, яйця, молочні продукти.

Автор фірмового виробу: _____ Олександр ГАВРИЛЮК

Карту склав: _____ Олександр ГАВРИЛЮК

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/_____ / власне ім'я, прізвище /
« _____ » _____ 2026 р.

М.П.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

КАРБОНАРА НА ШПИНАТНО-НУТОВІЙ ПАСТІ

№ пор.	Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до якості сировини
1	Борошно пшеничне	60	60	Вищого гатунку
2	Борошно нутове	15	15	Сухе, без сторонніх запахів
3	Шпинат свіжий	35	25	Свіжий, насиченого зеленого кольору
4	Яйце куряче	50	50	Доброякісне
5	Сіль	1	1	Відповідно до стандарту
6	Гуанчале	70	70	Якісне, без стороннього запаху
7	Жовток курячий	40	40	Свіжий
8	Сир Грано Падано	35	35	Витриманий сир
9	Часник	5	4	Свіжий
10	Перець чорний	1	1	Свіжомелений
11	Сирний крамбл	5	5	Хрусткий, сухий
12	Мікрогрін гороху	4	4	Свіжий
	Вихід		340	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Шпинат сортують, миють, бланшують 30 секунд, охолоджують та подрібнюють до однорідної маси.

Просіяне пшеничне та нутове борошно змішують із сіллю. Додають яйце та шпинатну сировину. Змішують тісто протягом 8–10 хв. Після вистоювання протягом 30 хв розкачують і формують спагеті.

Пасту відварюють до стану al dente. Гуанчале обсмажують до золотистого кольору. Окремо готують соус із жовтків, Грано Падано та чорного перцю.

Пасту змішують із гуанчале та соусом до утворення кремової консистенції.

При подачі використовують художній прийом текстурного контрасту: поверх страви розміщують сирний крамбл та мікрогрін гороху.

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СТРАВИ

Зовнішній вигляд	Паста зелено-золотистого кольору з елементами декору
Колір	Світло-зелений
Консистенція	Пружна, ніжна
Смак	Насичений сирний із легкими горіховими нотами нуту

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ ДЛЯ ДАНОГО ВИДУ СТРАВИ

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше
103

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається

ПОЖИВНА ЦІННІСТЬ НА 100 Г/ПРОДУКТУ:

Показник	Вміст
Білки	14,2 г
Жири	15,0 г
Вуглеводи	22,9 г
Енергетична цінність	281 ккал

НАЯВНІСТЬ ПРОДУКТІВ, ЯКІ МОЖУТЬ ВИКЛИКАТИ АЛЕРГІЮ:

Глютен, яйця, молочні продукти, нут

Автор фірмового виробу: _____ Олександр ГАВРИЛЮК

Карту склав: _____ Олександр ГАВРИЛЮК

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

_____ / власне ім'я, прізвище /
« _____ » _____ 2026 р.

М.П. _____ (підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА
КАРБОНАРА НА БУРЯКОВО-ГРЕЧАНІЙ ПАСТІ

№ пор.	Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до якості сировини
1	Борошно пшеничне	60	60	Вищого гатунку
2	Борошно гречане	15	15	Однорідне, без сторонніх домішок
3	Буряк столовий	35	25	Свіжий, насиченого кольору
4	Яйце куряче	50	50	Доброякісне
5	Сіль	1	1	Біла, суха
6	Гуанчале	70	70	Якісне
7	Жовток курячий	40	40	Свіжий
8	Сир Грано Падано	35	35	Твердий сир
9	Часник	5	4	Свіжий
10	Перець чорний	1	1	Свіжомелений
11	Буряк для чипса	10	5	Свіжий
12	Мікрозелень	4	4	Свіжа
	Вихід		340	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Буряк миють, запікають при температурі 180 °С протягом 40–50 хв, очищують та подрібнюють до однорідної маси.

Пшеничне та гречане борошно просіюють, додають сіль, яйце та бурякову сировину. Замішують тісто до еластичної консистенції та витримують 30 хв. Після дозрівання тісто розкачують та формують спагеті. Відварюють до стану al dente.

Гуанчале обсмажують до утворення хрусткої скоринки. Готують соус із жовтків, сиру Грано Падано та чорного перцю.

Пасту з'єднують із гуанчале та соусом, ретельно перемішують до кремової консистенції.

Для оформлення готують бурякові чипси шляхом висушування тонких слайсів буряка. Подачу здійснюють із використанням принципу асиметричної композиції та контрасту кольорів. Страву декорують буряковим чипсом і мікрозеленню.

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СТРАВИ

Зовнішній вигляд	Паста рівномірно вкрита соусом, оригінально декорована
Колір	Рожево-кремовий
Консистенція	Ніжна, еластична
Смак	Насичений, із легким буряково-гречаним відтінком
Запах	Властивий сиру, гуанчале та буряку

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ ДЛЯ ДАНОГО ВИДУ СТРАВИ

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше
103

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається

ПОЖИВНА ЦІННІСТЬ НА 100 Г/ПРОДУКТУ:

Показник	Вміст
Білки	13,6 г
Жири	15,2 г
Вуглеводи	23,5 г
Енергетична цінність 283 ккал	

НАЯВНІСТЬ ПРОДУКТІВ, ЯКІ МОЖУТЬ ВИКЛИКАТИ АЛЕРГІЮ:

Глютен, яйця, молочні продукти.

Автор фірмового виробу: _____ Олександр ГАВРИЛЮК

Карту склав: _____ Олександр ГАВРИЛЮК

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету

ПОГОДЖЕНО
Директор ресторану «Bjork»

_____ Іван ІВАНЧУК
«17» травня 2026 р.

**АКТ
ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ**

Замовник ресторан «Bjork»
(найменування організації)

Іванчук Іван Васильович
(П.І.Б. керівника організації)

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему:

«Удосконалення технологій борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування» на матеріалах ресторану «Bjork»

яку виконано на кафедрі харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ яка виконувалася з «18» травня 2026 р. по «27» травня 2026 р. впроваджено у ресторані «Bjork»

- 1. Вид впровадження результатів:** нормативно-технічна документація на розроблення та впровадження технологій борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування.
- 2. Форма впровадження:** виробництво та реалізація продукції за запропонованими рецептурами та технологіями:
 - карбонара на морквяно-цільнозерновій пасті, карбонара на шпинатно-нутовій пасті, карбонара на буряково-гречаній пасті;
 - реалізація асортименту борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування через ресторан «Bjork».
- 3. Новизна результатів науково-дослідних робіт:** вперше запропоновано технології борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування.
- 4. Дослідно-промислова перевірка:** в ресторані «Bjork» з 18.05.2026 по 27.05.2026
- 5. Впроваджено у проєктні роботи ресторану «Bjork» у виробництво борошняного цеху.**
- 6. Соціальний та науково-технічний ефект:** розширення асортименту борошняних кулінарних страв з використанням художніх прийомів формування.

Від ЧТЕІ ДТЕУ

Від підприємства

Керівник кваліфікаційної роботи

Директор ресторану «Bjork»

_____ Корольок Ю. Г.
(підпис) (ПІБ)
Студент

_____ Іванчук І. В.
(підпис) (ПІБ)

_____ Гаврилюк О. І.
(підпис) (ПІБ)

**Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного
університету**

58002, м. Чернівці
Центральна площа, 7

тел.: (0372) 52-21-22
naukv@chtei-knteu.cv.ua

Відділ науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків

ДОВІДКА

Підтверджуємо, що тези **Олександра Гаврилюка** на тему: *«Фуд-дизайн як інструмент удосконалення асортименту пасти»* (наук. керівник – Корольок Ю.Г.) опубліковані у Збірнику тез доповідей IX Студентської наукової інтернет-конференції «Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства» з нагоди 60-річчя з часу заснування ЧТЕІ ДТЕУ та 80-річчя з часу заснування ДТЕУ, ЧТЕІ ДТЕУ, м. Чернівці, 30 травня 2026 р.

Начальник відділу науково-методичної
роботи та міжнародних зв'язків



Алла ШИМКО

30.06.2026