

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему **«Розширення виробництва з впровадженням технологій
тушкованих страв з м'яса свинини»**

на матеріалах **ресторації «Гопачок»**

Студента 4 курсу, 408 групи,

спеціальності

181 «Харчові технології»

Освітньої програми

«Харчові технології»

Боровця Андрія Валерійович

Науковий керівник

д.с.-г.н., професор

Кривохижа Євген Михайлови

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

«09» жовтня 2025 р.

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувачу
Боровцю Андрію Валерійовичу**

1. Тема кваліфікаційної роботи:

«Розширення виробництва з впровадженням технологій тушкованих страв з
м'яса свинини»
на матеріалах ресторації «Гопачок»

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:

Метою роботи є розробка та наукове обґрунтування технологій тушкованих страв з м'яса свинини з подальшим їх впровадженням у виробничу діяльність ресторації «Гопачок» з метою розширення асортименту продукції та підвищення якості страв.

Об'єктом дослідження є технологічні процеси виробництва тушкованих страв з м'яса свинини у ресторації «Гопачок».

Предметом дослідження є м'ясо свинини, процес тушкування, технології виробництва, рецептурний склад, особливості впровадження тушкованих страв з м'яса свинини у виробничу діяльність ресторації «Гопачок».

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

ВСТУП.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ТУШКОВАНИХ СТРАВ З М'ЯСА СВИНИНИ.

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій тушкованих страв з м'яса свинини.

1.2. Обґрунтування світових технологій тушкованих страв з м'яса свинини.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА ТУШКОВАНИХ СТРАВ З М'ЯСА СВИНИНИ У РЕСТОРАЦІЇ «ГОПАЧОК».

2.1. Загальна характеристика ресторації «Гопачок».

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва тушкованих страв з м'яса свинини у ресторації «Гопачок».

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ТУШКОВАНИХ СТРАВ З М'ЯСА СВИНИНИ У РЕСТОРАЦІЇ «ГОПАЧОК».

3.1. Обґрунтування та розробка технологій тушкованих страв з м'яса свинини.

3.2. Дослідження якості розроблених тушкованих страв з м'яса свинини та впровадження їх у ресторацію «Гопачок».

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	29.05.2026
9	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	08.06.2026 – 20.06.2026	12.06.2026

6. Дата видачі завдання: «09» жовтня 2025 р.

Керівник кваліфікаційної роботи _____ *Євген КРИВОХИЖА*

**Завдання прийняв до виконання
здобувач** _____ *Андрій БОРОВЕЦЬ*

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота Боровця Андрія Валерійовича на тему «Розширення виробництва з впровадженням технологій тушкованих страв з м'яса свинини» на матеріалах ресторації «Гопачок» виконана відповідно до поставленої мети та завдань. У роботі здійснено аналіз сучасних технологій виробництва тушкованих страв зі свинини, розглянуто світові тенденції їх використання, наведено характеристику діяльності ресторації «Гопачок», досліджено його асортимент та технологічні процеси. Автором розроблено нові рецептури тушкованих страв зі свинини, технологічну документацію та обґрунтовано можливість їх впровадження у виробництво.

Окремі зауваження стосуються переважно оформлення роботи: необхідно більш чітко уніфікувати таблиці та рисунки, а також привести посилання на літературні джерела й список використаних матеріалів у відповідність до встановлених вимог.

Загалом кваліфікаційна робота виконана на високому науково-методичному рівні, відповідає поставленій меті та завданням, містить елементи наукової новизни та має практичне значення для підприємств ресторанного господарства.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Боровця Андрія може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

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

Тема роботи: «Розширення виробництва з впровадженням технологій тушкованих страв з м'яса свинини» на матеріалах ресторану «Гопачок»

Анотація

Кваліфікаційну роботу присвячено розробленню та удосконаленню технологій тушкованих страв з м'яса свинини, а також дослідженню їх якості та обґрунтуванню впровадження у виробничу діяльність ресторації «Гопачок». Актуальність дослідження зумовлена сучасними тенденціями розвитку ресторанного господарства, які передбачають розширення асортименту м'ясних страв, підвищення їх харчової та біологічної цінності, а також впровадження технологічних рішень, спрямованих на покращення органолептичних показників та конкурентоспроможності продукції.

Метою роботи є розроблення та науково-технологічне обґрунтування рецептур і технологій тушкованих страв з м'яса свинини, дослідження їх якісних характеристик та визначення доцільності впровадження у меню ресторації «Гопачок». Об'єктом дослідження є технологічні процеси виробництва тушкованих м'ясних страв у закладах ресторанного господарства, а предметом – технології приготування тушкованих страв із використанням м'яса свинини та рослинної сировини, їх асортимент, харчова та органолептична якість.

У процесі виконання роботи застосовано загальнонаукові та спеціальні методи дослідження, зокрема: аналіз і узагальнення науково-технічної літератури, органолептичний метод оцінювання якості готової продукції, розрахункові методи визначення хімічного складу та енергетичної цінності страв, а також методи технологічного моделювання виробничих процесів у закладах ресторанного господарства.

У результаті дослідження проаналізовано сучасні підходи до технології приготування тушкованих страв із м'яса свинини та виробничу діяльність ресторації «Гопачок», визначено напрями удосконалення асортименту м'ясних страв. Розроблено нові рецептури тушкованих страв «Свинина, томлена з квашеною капустою та чорносливом у печі», «Буковинський бануш-гуляш зі свинини», складено технологічні карти, проведено розрахунок їх харчової та енергетичної цінності, виконано аналіз фізико-хімічних та органолептичних показників. За результатами дегустаційної оцінки встановлено високий рівень якості розроблених страв. Обґрунтовано доцільність їх впровадження у виробничий процес ресторану з урахуванням технологічних та економічних аспектів.

Практичне значення роботи полягає у можливості використання отриманих результатів для розширення асортименту тушкованих страв у ресторації «Гопачок», підвищення їх якості, впровадження інноваційних підходів до технології виробництва та формування конкурентоспроможної пропозиції закладу.

Кваліфікаційна робота викладена на 48 сторінках та містить 13 таблиць, 5 рисунків, 5 формул і 5 додатків.

Ключові слова: тушковані страви, свинина, технологія виробництва, органолептична оцінка, харчова цінність, ресторанне господарство, рецептура, якість продукції.

The summary

The qualification work is devoted to the development and improvement of technologies for stewed pork dishes, as well as the study of their quality and the justification of their implementation in the production activities of the restaurant “Hopachok”. The relevance of the research is determined by current trends in the development of the restaurant industry, which include the expansion of the assortment of meat dishes, increasing their nutritional and biological value, as well as the introduction of technological solutions aimed at improving organoleptic characteristics and product competitiveness.

The aim of the work is to develop and scientifically and technologically substantiate recipes and technologies for stewed pork dishes, to study their quality characteristics, and to determine the feasibility of their introduction into the menu of the restaurant “Hopachok”. The object of the research is the technological processes of producing stewed meat dishes in restaurant establishments, while the subject is the technologies of preparing stewed dishes using pork and plant-based raw materials, their assortment, nutritional value, and organoleptic quality.

During the research, general scientific and special methods were used, including analysis and synthesis of scientific and technical literature, organoleptic methods for evaluating the quality of finished products, calculation methods for determining the chemical composition and energy value of dishes, as well as methods of technological modeling of production processes in restaurant establishments.

As a result of the research, modern approaches to the technology of preparing stewed pork dishes and the production activities of the restaurant “Hopachok” were analyzed, and directions for improving the assortment of meat dishes were identified. New recipes for stewed dishes (“Pork stewed with sauerkraut and prunes in an oven”, “Bukovynian banush-goulash with pork”) were developed, technological cards were prepared, and their nutritional and energy value was calculated. An analysis of physicochemical and organoleptic indicators was carried out. According to the results of sensory evaluation, a high quality level of the developed dishes was established. The feasibility of their implementation in the restaurant’s production process was substantiated, taking into account technological and economic aspects.

The practical significance of the work lies in the possibility of using the obtained results to expand the assortment of stewed dishes in the restaurant “Hopachok”, improve their quality, introduce innovative technological approaches, and form a competitive product offering for the establishment.

The qualification work is presented on 48 pages and contains 13 tables, 5 figures, 5 formulas, and 5 appendices.

Keywords: stewed dishes, pork, production technology, organoleptic evaluation, nutritional value, restaurant industry, recipe, product quality.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ТУШКОВАНИХ СТРАВ З М'ЯСА СВИНИНИ.....	5
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій тушкованих страв з м'яса свинини.....	5
1.2. Обґрунтування світових технологій тушкованих страв з м'яса свинини.....	14
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА ТУШКОВАНИХ СТРАВ З М'ЯСА СВИНИНИ У РЕСТОРАЦІЇ «ГОПАЧОК».....	20
2.1. Загальна характеристика ресторації «Гопачок».....	20
2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва тушкованих страв з м'яса свинини у ресторації «Гопачок».....	25
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ТУШКОВАНИХ СТРАВ З М'ЯСА СВИНИНИ У РЕСТОРАЦІЇ «ГОПАЧОК».....	30
3.1. Обґрунтування та розробка технологій тушкованих страв з м'яса свинини.	30
3.2. Дослідження якості розроблених тушкованих страв з м'яса свинини та впровадження їх у ресторацію «Гопачок».....	35
ВИСНОВКИ.....	43
REFERENCES.....	45
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується зростанням конкуренції, підвищенням вимог споживачів до якості продукції та необхідністю постійного оновлення асортименту страв. Особливої актуальності набуває впровадження інноваційних технологій приготування традиційних продуктів, зокрема страв із м'яса свинини, які користуються стабільним попитом серед населення. Тушковані страви вирізняються високими смаковими властивостями, поживною цінністю та можливістю використання різноманітної сировини і технологічних прийомів, що робить їх перспективним напрямом для розширення виробництва у закладах ресторанного господарства.

Актуальність обраної теми полягає у необхідності вдосконалення існуючих технологій тушкованих страв з м'яса свинини, розширення їх асортименту та підвищення якості готової продукції в умовах конкретного підприємства. Практична значущість роботи зумовлена можливістю впровадження розроблених технологій у діяльність ресторації «Гопачок», що сприятиме підвищенню конкурентоспроможності закладу, задоволенню попиту споживачів та оптимізації виробничих процесів.

Питання технологій приготування м'ясних страв, зокрема тушкованих, широко висвітлені у працях вітчизняних і зарубіжних науковців, які досліджують особливості теплової обробки, вплив технологічних режимів на якість продукції, удосконалення рецептур та впровадження сучасного обладнання. Разом із тим, недостатньо уваги приділяється адаптації світових технологій до умов конкретних підприємств ресторанного господарства, що обумовлює необхідність проведення прикладних досліджень у цьому напрямі.

До дослідження технологій приготування м'ясних страв, зокрема тушкованих страв зі свинини, зверталися як вітчизняні, так і зарубіжні науковці. Серед яких вагомий внесок у розвиток технологій м'яса та м'ясних продуктів зробили: Іллючок А. Ю., Шаран Л. О., Вознюк М. В., Маслійчук О. Б., Майкова С. В., Wang, Z., Cao, J., Wang, J., Zhang, Y., Teng, W. та інші.

Метою роботи є розробка та наукове обґрунтування технологій тушкованих страв з м'яса свинини з подальшим їх впровадженням у виробничу діяльність ресторації «Гопачок» з метою розширення асортименту продукції та підвищення якості страв.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- здійснити аналітичний огляд літературних джерел щодо існуючих технологій тушкованих страв з м'яса свинини;
- обґрунтувати використання сучасних світових технологій приготування тушкованих страв;
- надати загальну характеристику ресторації «Гопачок»;
- проаналізувати асортимент і технологічні процеси виробництва тушкованих страв з м'яса свинини у закладі;
- розробити нові технології тушкованих страв з м'яса свинини;
- дослідити показники якості розробленої продукції та обґрунтувати можливість її впровадження у виробництво.

Об'єктом дослідження є технологічні процеси виробництва тушкованих страв з м'яса свинини у ресторації «Гопачок».

Предметом дослідження є м'ясо свинини, спосіб тушкування, технології виробництва, рецептурний склад, особливості впровадження тушкованих страв з м'яса свинини у виробничу діяльність ресторації «Гопачок».

У роботі використано комплекс загальнонаукових і спеціальних методів дослідження, зокрема: аналіз і узагальнення літературних джерел, порівняльний аналіз, органолептичні методи оцінки якості продукції, технологічний аналіз виробничих процесів, а також експериментальні методи дослідження.

Таким чином, виконане дослідження спрямоване на вирішення актуального завдання удосконалення технологій тушкованих страв з м'яса свинини та їх практичного впровадження у діяльність закладу ресторанного господарства.

Результати досліджень опубліковано у матеріалах ІХ студентської наукової інтернет-конференції «Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства» 14 травня 2026 року м. Чернівці, ЧТЕІ ДТЕУ.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ТУШКОВАНИХ СТРАВ З М'ЯСА СВИНИНИ

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій тушкованих страв з м'яса свинини

Тушкування є одним із базових способів теплової кулінарної обробки м'яса, який поєднує процеси обсмажування та варіння у невеликій кількості рідини при обмеженому доступі повітря. Згідно з сучасними науковими та навчальними джерелами, цей метод забезпечує оптимальне збереження смакових, ароматичних і поживних властивостей м'ясної сировини, що зумовлює його широке використання у закладах ресторанного господарства (*Тушковані м'ясні страви*. (n.d.)).

Аналіз літературних джерел дозволяє виділити основні класифікаційні ознаки тушкованих страв зі свинини. Узагальнено подаємо у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Класифікація тушкованих страв зі свинини

Класифікаційна ознака	Група страв	Характеристика	Приклади страв
<i>За розміром напівфабрикату</i>	великошматкові	готуються з великих шматків м'яса (0,5–1,5 кг), тушкуються тривалий час	Свинина тушкована шматком, буженина тушкована
	порціонні	шматки масою 100–150 г, зберігають форму порції	Свинина тушкована в соусі, ескалоп тушкований
	дрібношматкові	нарізання кубиками або брусочками, швидше тушкування	Гуляш зі свинини, рагу зі свинини
<i>За способом теплової обробки</i>	класичне тушкування	попереднє обсмажування + тушкування у бульйоні або соусі	Свинина тушкована з підливою
	тушкування у соусі	приготування з використанням соусів (томатного, сметанного)	Свинина в томатному соусі, свинина в сметані

Закінчення таблиці 1.1

	комбіновані технології	поєднання тушкування з запіканням або обсмажуванням	Крученики свинячі тушковані
<i>За рецептурним складом</i>	без гарніру	самостійні м'ясні страви	Свинина тушкована натуральна
	з овочами	додаються овочі, що формують смак і консистенцію	Свинина тушкована з картоплею, капустою
	з крупами/бобовими	використання гарнірів як складової страви	Свинина тушкована з квасолею
<i>Етнічні</i>	українські традиційні	характерні для української кухні	Печення по-домашньому, шпундра
	страви інших кухонь	запозичені або адаптовані рецептури	Гуляш, рагу
<i>За способом подавання</i>	основні гарячі страви	подаються як основна страва	Рагу зі свинини
	страви з соусом	подаються разом із підливою або соусом	Свинина тушкована в соусі

Розроблено автором за Тушковані м'ясні страви. (n.d.).

Аналіз класифікаційних ознак тушкованих страв зі свинини свідчить про багатогранність цього способу кулінарної обробки та його значення для ресторанного виробництва. Поєднання традиційних прийомів (обсмажування, тушкування у вологому середовищі, томлення) із сучасними технологічними рішеннями дозволяє отримати продукцію з високими органолептичними показниками та стабільною якістю.

Таким чином, класифікація тушкованих страв зі свинини є важливим інструментом для систематизації технологічних процесів, оптимізації виробництва та розробки нових рецептур. Її застосування у практиці закладів ресторанного господарства сприяє розширенню асортименту, підвищенню конкурентоспроможності та формуванню сучасної кулінарної культури.

Асортимент тушкованих страв зі свинини в українській кухні є надзвичайно широким. Згідно з автором книги «Українська кухня» В. С. Доцяком, асортимент тушкованих страв зі свинини характеризується використанням різних частин туші (переважно лопаткової, шийної частини або грудинки), поєднанням м'яса з овочами, соусами та традиційними спеціями.

Технологічні особливості обґрунтовані у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Асортимент та технологічні особливості тушкованих страв зі свинини

Назва страви	Особливості нарізання м'яса	Додаткові інгредієнти та соуси	Технологічні особливості
<i>Свинина тушкована з капустою</i>	Шматочки масою 20–30 г (кубики)	Квашена або свіжа капуста, цибуля, томатне пюре, спеції	М'ясо обсмажують, з'єднують із тушеною капустою і тушкують разом до готовності.
<i>Печеня по-домашньому</i>	Кубики масою 30–40 г	Картопля, цибуля, томатне пюре, часник	М'ясо та картоплю обсмажують окремо, заливають соусом і тушкують у горщиках або сотейнику.
<i>М'ясо шпиговане, тушковане з овочами</i>	Великі шматки (до 2 кг)	Морква, петрушка (корінь), шпик, цибуля	М'ясо шпигують овочами та салом, обсмажують, а потім тушкують у бульйоні з додаванням овочів.
<i>Душенина зі свинини</i>	Кубики масою 30–40 г	Картопля, коріння, цибуля, сметана (іноді)	М'ясо панірують у борошні, обсмажують, викладають шарами з овочами та тушкують у власному соку або з додаванням соусу.
<i>Свинина, тушкована з чорносливом</i>	Шматочки масою 25–30 г	Чорнослив, цибуля, томатне пюре, кориця	Завдяки чорносливу страва набуває специфічного кисло-солодкого смаку та темного кольору соусу.
<i>Гуляш</i>	Кубики масою 20–30 г	Томатне пюре, цибуля, борошно (для згущення соусу)	Свинину обсмажують, заливають гарячим бульйоном або водою, додають пасероване томатне пюре та тушкують.

Розроблено автором за 2. Shaliminov, O. V. (Ed.), (2016).

Сучасні тенденції розвитку харчових технологій передбачають Tushkovane miaso i m'iasni produkty. (n.d.), Masliychuk, O., & Maikova, S. V. (2024):

– використання низькотемпературних режимів обробки (slow cooking, sous-vide);

- застосування маринадів, ферментативної обробки та функціональних інгредієнтів;
- поєднання тушкування з іншими технологічними процесами (попереднє обсмажування, вакуумування);
- орієнтацію на здорове харчування та збереження біологічної цінності продукту.

Ці підходи спрямовані на підвищення якості готової продукції, зокрема соковитості, ніжності та засвоюваності м'яса.

Основною сировиною для досліджуваних технологій є м'ясо свинини, яке характеризується високим вмістом повноцінних білків, жирів, вітамінів групи В та мінеральних речовин. Для тушкування використовують частини туші, що містять підвищену кількість сполучної тканини (лопаткова, шийна частини, грудинка), оскільки тривала теплова обробка сприяє гідролізу колагену і переходу його у желатин, що забезпечує м'якість готового продукту (Dotsenko, V. F., et al. (2025), Arkhipov, V. V. (2019)). Для розуміння анатомії частин туші свинини ми проаналізували технологічну схему розбирання туші свинини та характеристику отриманих при розбирання частин.

Така схема є важливою для обґрунтування вибору сировини при розробці технологій тушкованих страв, оскільки різні частини туші мають відмінні фізико-хімічні властивості та кулінарну цінність.

Туша свинини поділяється на 7 основних частин (Додаток А). Кожна частина характеризується різним співвідношенням м'язової, жирової та сполучної тканин, що визначає доцільний спосіб кулінарної обробки.

З технологічної точки зору, для тушкування найбільш придатні частини з підвищеним вмістом сполучної тканини (колагену), яка під час тривалої теплової обробки переходить у желатин і забезпечує м'якість продукту. Найбільш доцільними для тушкування є лопатка, грудинка, рулька та шия. Лопатка містить значну кількість сполучної тканини, що робить її оптимальною для приготування рагу, гуляшів та фаршевих виробів. Грудинка характеризується високим вмістом жиру та колагену, завдяки чому забезпечує соковитість і насичений смак готових

страв. Рулька відзначається значним вмістом колагену, тому використовується для тривалого тушкування та приготування холодцю. Шия має рівномірне жирове прошарування, що позитивно впливає на ніжність і соковитість страв.

До обмежено придатних для тушкування відноситься окіст, який є більш пісним м'ясом і потребує додаткового використання жиру або соусів для запобігання надмірному висиханню під час тривалої теплової обробки.

Найменш придатними для тушкування є корейка та вирізка, оскільки це ніжні частини з низьким вмістом сполучної тканини. При тривалому тушкуванні вони можуть втрачати соковитість, набувати сухої консистенції та втрачати свої органолептичні властивості, тому їх доцільніше використовувати для швидких способів теплової обробки.

Технологічні висновки:

1. Схема чітко демонструє залежність між анатомічною частиною туші та способом кулінарної обробки.

2. Для технологій тушкованих страв доцільно використовувати менш ніжні, але більш колагеновмісні частини, що забезпечує економічну ефективність і високу якість готової продукції.

3. Використання «дорогих» частин (вирізка, корейка) для тушкування є технологічно недоцільним, що відповідає принципам раціонального використання сировини.

4. Сучасні технології (наприклад, низькотемпературне тушкування) дозволяють розширити використання різних частин туші, однак базові принципи вибору сировини залишаються незмінними.

Отже, наведена схема є важливим інструментом для обґрунтування вибору м'ясної сировини у технологіях тушкованих страв. Вона підтверджує, що ефективність технологічного процесу значною мірою залежить від правильного підбору анатомічної частини туші з урахуванням її морфологічних і фізико-хімічних характеристик.

До допоміжної сировини, що використовується у технологіях тушкованих страв із м'яса свинини, належать різні групи харчових інгредієнтів, які

виконують технологічні, смако-ароматичні та структуроутворювальні функції. Їх застосування є важливим чинником формування органолептичних показників, харчової цінності та стабільності готової продукції (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Характеристика допоміжної сировини у технології тушкованих страв із м'яса свинини

Група сировини	Представники	Технологічна роль у процесі тушкування	Вплив на якість готової продукції
Овочі	цибуля, морква, коренеплоди	Є джерелом природних цукрів, органічних кислот, пектинових речовин та біологічно активних сполук; беруть участь у формуванні смако-ароматичної основи страви та частково загущують соусну основу	Формують характерний смак і аромат, підвищують харчову цінність, покращують консистенцію соусу
Жири	свинячий жир, рослинні олії	Виконують функцію теплопередавального середовища; сприяють рівномірному прогріванню сировини; забезпечують екстракцію ароматичних речовин	Підвищують соковитість і ніжність м'яса, посилюють смакову насиченість, формують приємну текстуру
Рідини	бульйон, вода, вино	Створюють гідротермічне середовище для процесу тушкування; забезпечують контрольований перебіг денатурації білків і гідролізу колагену	Підвищують екстрактивність, формують ароматичний профіль, забезпечують ніжність і соковитість
Спеції та прянощі	лавровий лист, перець, кмин та інші	Виконують функцію смако- та ароматоформувальних компонентів; містять ефірні олії та фенольні сполуки	Формують виражений смак і аромат, можуть проявляти антиоксидантні та антимікробні властивості, підвищують стабільність якості

Додатково слід зазначити, що застосування овочів, спецій та ароматичних добавок сприяє формуванню багатокомпонентного смакового профілю, який відповідає сучасним гастрономічним тенденціям. Використання таких інгредієнтів також дозволяє оптимізувати процеси теплової обробки, зменшити втрати поживних речовин та забезпечити більш високу кулінарну привабливість страви.

Таким чином, комплексне використання допоміжної сировини у технологіях тушкованих страв зі свинини забезпечує гармонійне формування органолептичних властивостей, підвищення харчової цінності та технологічної стабільності готової продукції.

Важливим технологічним етапом у виробництві тушкованих страв із м'яса свинини є попереднє обсмажування сировини, яке виконує низку фізико-хімічних і структурних функцій. У процесі обсмажування на поверхні м'яса відбувається реакція меланоїдиноутворення (реакція Майяра) між амінокислотами білків та відновними цукрами, що призводить до формування рум'яної кірочки, інтенсивного смако-ароматичного комплексу та часткової гідрофобізації поверхневого шару продукту. Це, у свою чергу, зменшує втрати екстрактивних речовин під час подальшого тушкування та сприяє формуванню більш насиченого смаку готової страви. Подібні процеси термічного впливу на білково-ліпідну систему м'яса детально описані у сучасних дослідженнях харчових технологій, де підкреслюється значення температурного режиму для формування органолептичних властивостей продукту (Vinnikova, L., Synytsia, O., & Kyshenia, A. (2019)).

З наукової точки зору тушкування м'яса є складним багатофакторним фізико-хімічним процесом, що включає взаємопов'язані термічні, дифузійні та гідролітичні реакції, які відбуваються у білково-колагеновій матриці м'язової тканини.

1. Денатурація білків. Під дією температури (зазвичай 90–100 °C у вологому середовищі) відбувається руйнування просторової структури міофібрилярних білків (актин, міозин), що призводить до коагуляції білкових молекул, зміни текстури та поступового розм'якшення м'яса. Цей процес є ключовим для формування ніжної консистенції готового продукту та супроводжується зміною водозв'язувальної здатності м'ясної системи (*Shchovidbuvaietsia z m'iasom pid chas pryhotuvannia?* (n.d.)).

2. Гідроліз колагену до желатину. Колаген сполучної тканини при тривалому нагріванні у присутності води зазнає гідротермічного розпаду з

утворенням желатину. Саме цей процес забезпечує формування ніжної, соковитої текстури тушкованих страв. Встановлено, що ступінь перетворення колагену прямо залежить від тривалості теплової обробки та температурного режиму, що підтверджується сучасними дослідженнями м'ясної сировини (Garmash, D., & Pasichnyi, V. (2021)).

3. Дифузія екстрактивних речовин. Під час тушкування відбувається перерозподіл низькомолекулярних сполук (амінокислот, пептидів, нуклеотидів, мінеральних речовин) між м'ясною тканиною та рідким середовищем (бульйон, соус). Цей процес забезпечує формування насиченого смаку та підвищення харчової цінності готової страви. Дифузійні процеси тісно пов'язані з температурою та градієнтом концентрацій у системі «м'ясо – рідина».

4. Утворення ароматичних сполук. У процесі теплової обробки відбувається формування летких ароматичних компонентів, зокрема продуктів реакції Майяра, термічного розкладу жирів та амінокислот. Вони формують характерний «м'ясний аромат» і значною мірою визначають споживчі властивості готової продукції. Сучасні дослідження підтверджують, що саме комплекс цих реакцій є визначальним для смако-ароматичного профілю тушкованих страв (*Shcho vidbuvaietsia z m'iasom pid chas pryhotuvannia?* (n.d.)).

Технологічна модель процесу тушкування страв зі свинини подано у Додатку Б.

Отже, тушкування м'яса свинини є складним інтегрованим фізико-хімічним процесом, у якому поєднуються явища білкової денатурації, гідролізу колагену, дифузії екстрактивних речовин та утворення ароматичних сполук. Саме їх взаємодія визначає структурно-механічні та органолептичні властивості готових тушкованих страв, що підтверджується сучасними науковими дослідженнями у галузі харчових технологій.

Теплова обробка у вологому середовищі при помірних температурах (90–100 °C) сприяє збереженню поживних речовин та формуванню оптимальної текстури продукту. При цьому надмірне кипіння негативно впливає на якість

страви, викликаючи втрату аромату та поживних компонентів (Garmash, D., & Pasichnyi, V. (2021)).

Характеристику харчової цінності та хімічного складу м'яса свинини подано на рис. 1.1.

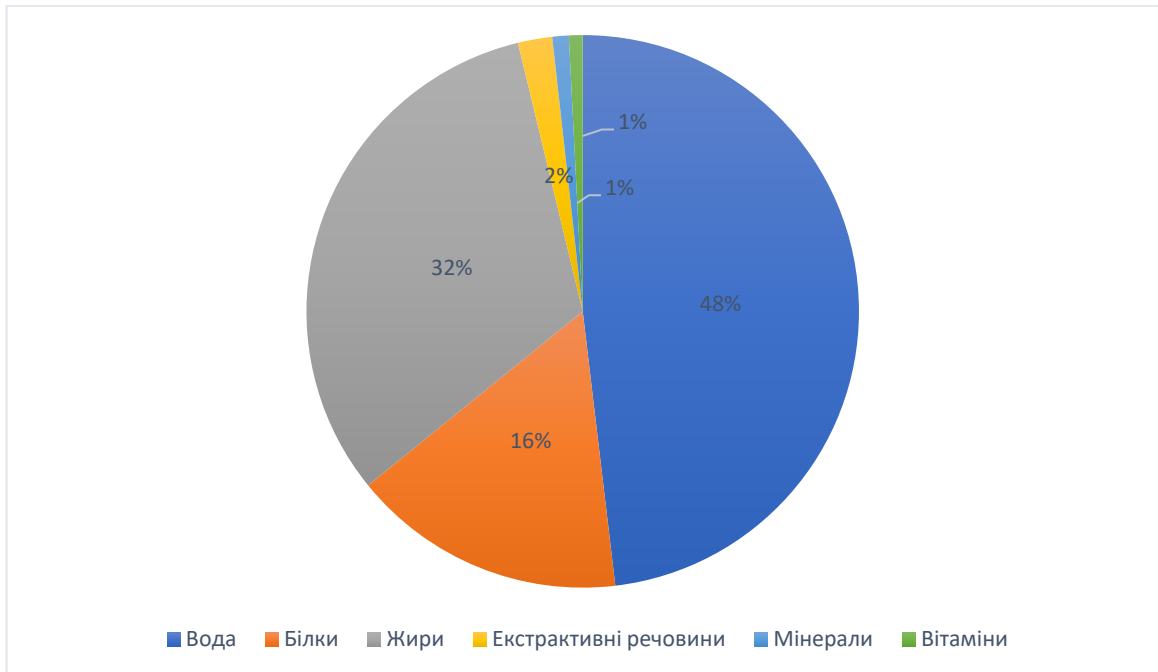


Рис. 1.1. Діаграма харчової цінності м'яса свинини (розрахункові значення, розроблено автором)

Харчова цінність свинини визначається її високим вмістом повноцінного білка, значною енергетичною цінністю та наявністю біологічно активних речовин. У середньому енергетична цінність свинини становить від 250 до 500 ккал на 100 г, залежно від жирності.

Основні характеристики харчової цінності:

- висока засвоюваність білків (до 95%);
- значний вміст незамінних амінокислот;
- наявність біодоступного заліза та вітамінів групи В;
- висока енергетична щільність (особливо у жирних частинах туші).

З технологічної точки зору, хімічний склад свинини безпосередньо впливає на вибір способу кулінарної обробки. Частини з високим вмістом сполучної тканини потребують тривалого тушкування для гідролізу колагену, тоді як пісні частини використовуються для швидких методів теплової обробки. Жирова

фракція забезпечує формування смаку та соковитості готових страв, а екстрактивні речовини – їх ароматичну насиченість.

Таким чином, свинина є цінною харчовою сировиною з високим вмістом повноцінного білка, жирів, вітамінів і мінеральних речовин. Її хімічний склад зумовлює широкі технологічні можливості використання, зокрема у виробництві тушкованих страв, де важливу роль відіграють процеси термічної трансформації білково-жирової системи.

Порівняльний аналіз літературних джерел свідчить, що більшість авторів сходяться у визначенні тушкування як комбінованого способу теплової обробки, який забезпечує високу якість готової продукції. Водночас існують відмінності у підходах до:

- ✓ температурних режимів (традиційне тушкування vs низькотемпературні технології);
- ✓ використання допоміжної сировини (класичні рецептури vs функціональні інгредієнти);
- ✓ тривалості процесу (інтенсивні vs щадні режими).

Сучасні дослідження підтверджують доцільність інтеграції традиційних технологій із інноваційними методами, що дозволяє підвищити якість, безпечність і конкурентоспроможність продукції.

Отже, технології тушкованих страв з м'яса свинини базуються на поєднанні традиційних кулінарних прийомів і сучасних інноваційних підходів. Вони характеризуються різноманітністю асортименту, високою харчовою цінністю та широкими можливостями для удосконалення, що робить їх перспективним напрямом розвитку ресторанного господарства.

1.2. Обґрунтування світових технологій тушкованих страв з м'яса свинини

Технологія тушкування м'яса свинини є однією з найбільш поширених у світовій кулінарній практиці та харчовій промисловості. Вона базується на

поєднанні теплової обробки у вологому середовищі (вода, бульйон, соуси) з тривалим впливом помірних температур, що забезпечує глибокі фізико-хімічні перетворення структури м'яса, формування смаку та підвищення харчової цінності продукту (Vozniuk, M. V. (2019)).

Згідно з сучасними дослідженнями іноземних авторів, тушкування належить до методів теплової обробки, де основним середовищем передачі тепла є вода або водяна пара, що визначає специфіку формування якості продукту. У процесі тушкування відбувається комплекс взаємопов'язаних змін: денатурація білків і зміна структури м'язових волокон; гідроліз колагену до желатину, що забезпечує м'якість і соковитість; ліпідна оксидація, яка сприяє утворенню ароматичних сполук; реакції Майяра між амінокислотами і редукуючими цукрами, що формують колір і смак продукту.

Дослідження Wang et al. (2026) показали, що під час тушкування свинини відбувається динамічна зміна текстури: початкове підвищення жорсткості змінюється її зниженням при тривалому приготуванні, що пояснюється руйнуванням сполучної тканини та накопиченням желатину (Wang, Z., Cao, J., Wang, J., et al. (2026)).

Смак тушкованої свинини формується внаслідок складної взаємодії летких і нелетких сполук. У процесі приготування ідентифіковано понад 200 ароматичних компонентів, включаючи альдегіди, кетони, спирти та сірковмісні сполуки.

Особливу роль відіграють: продукти окиснення жирів; нуклеотиди (інозинмонофосфат), що підсилюють смак «умами»; амінокислоти, які утворюються внаслідок гідролізу білків.

Таким чином, тривале тушкування сприяє накопиченню смакових прекурсорів і їх перетворенню у складний ароматичний профіль.

У міжнародній практиці виділяють декілька основних технологічних напрямів:

1. Традиційне тушкування (braising). Передбачає попереднє обсмажування м'яса з подальшим довготривалим приготуванням у рідині. Такий підхід

забезпечує поєднання реакцій Майяра (на стадії обсмаження) і гідротермічних процесів (на стадії тушкування).

2. Низькотемпературне тушкування (low-temperature cooking, sous-vide). Характеризується точним контролем температури, що дозволяє мінімізувати втрати вологи та зберегти поживні речовини. Дослідження показують, що такі методи забезпечують кращу текстуру та соковитість м'яса (Vicente, F., & Pereira, P. (2024), Wang, Z., Cao, J., Wang, J., et al. (2026)).

3. Інноваційні технології (ультразвук, магнітні поля, вакуум) Сучасні дослідження демонструють ефективність використання ультразвуку, який:

- покращує масоперенесення маринадів;
- підвищує водоутримуючу здатність;
- прискорює формування текстури та смаку .

Крім того, застосування статичних магнітних полів під час охолодження дозволяє зменшити втрати вологи та зберегти структуру м'язових волокон (Wang, X., Huang, M., Yao, Y., et al. (2024), Zhang, Y., et al. (2025)).

4. Національні кулінарні технології. У різних країнах сформувалися власні варіанти тушкування свинини:

- китайська технологія «red braising» (з використанням соєвого соусу, цукру, спецій);
- європейські рагу та гуляші;
- американські повільні тушковані страви (slow cooking).

Ці підходи відрізняються складом рідини, температурними режимами та тривалістю процесу, але базуються на однакових фізико-хімічних принципах.

Тушкування свинини є обґрунтованим з точки зору харчової науки, оскільки:

- забезпечує високу засвоюваність білків;
- сприяє збереженню мікроелементів;
- дозволяє використовувати менш ніжні частини туші, підвищуючи економічну ефективність виробництва;

- формує високі органолептичні показники (смак, аромат, текстура).

Крім того, сучасні тенденції спрямовані на оптимізацію процесу з урахуванням енергоефективності та збереження якості продукції (LeMaster, M. N., Ha, M., & Dunshea, F. R. (2024)).

З метою узагальнення міжнародного досвіду приготування тушкованих страв зі свинини доцільно розглянути найбільш поширені технології, що застосовуються в різних країнах світу. Аналіз літературних джерел свідчить, що, незважаючи на національні особливості рецептури, всі технології тушкування базуються на єдиних фізико-хімічних принципах, зокрема тривалій тепловій обробці у вологому середовищі, що забезпечує гідроліз колагену, формування ніжної текстури та розвиток характерного смаку і аромату продукції.

Водночас відмінності у способах приготування визначаються складом рідкого середовища (вода, бульйон, соуси, оцет, кокосова вода), температурними режимами, тривалістю процесу, а також використанням додаткових технологічних операцій, таких як обсмажування, маринування чи карамелізація. Це дозволяє цілеспрямовано впливати на органолептичні та фізико-хімічні показники готової продукції.

Особливості світових технологій тушкованих страв зі свинини узагальнено у вигляді таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Світові технології тушкованих страв зі свинини				
Країна / регіон	Назва страви	Технологія приготування	Особливості технології	Технологічне обґрунтування
<i>Китай</i> 	Hong Shao Rou (червона тушкована свинина)	Обсмажування → тушкування у соєвому соусі, цукрі, спеціях	Використання карамелізації та спецій	Реакції Майяра + гідроліз колагену формують колір, аромат і ніжність
<i>Тайвань</i> 	Lu Rou Fan	Тушкування подрібненої свинини у соєвому соусі	Утворення густого концентрованого соусу	Перехід екстрактивних речовин у соус, формування смаку «умамі»

Закінчення таблиці 1.4

<i>Японія</i> 	Kakuni	Попереднє відварювання → тривале тушкування	Дуже повільне приготування	Максимальний гідроліз колагену до желатину
<i>Філіппіни</i> 	Pork Adobo	Тушкування у оцті, соєвому соусі та спеціях	Кисле середовище	Пригнічення мікрофлори, подовження терміну зберігання
<i>Угорщина / Європа</i> 	Гуляш зі свинини	Обсмажування → тушкування з овочами та бульйоном	Використання паприки, овочів	Природне загущення соусу за рахунок желатину
<i>Франція / Італія</i> 	Ragout (ragu)	Тушкування у вині, бульйоні з овочами	Комбіноване середовище (вода + жир)	Формування складного смако-ароматичного профілю
<i>Мексика / Лат. Америка</i> 	Carnitas (тушкована свинина)	Тушкування у жирі → обсмажування	Комбінована обробка	Поєднання соковитості та хрусткої текстури
<i>США / Європа</i> 	Pulled pork (slow cooking)	Тривале тушкування при низьких температурах	Використання жорстких частин туші	Руйнування сполучної тканини, формування волокнистої структури

Розроблено автором на основі аналізу літературних джерел 100 Best Pork Dishes in the World. (n.d.), Top 13 Delicious Braised Pork Dishes. (n.d.)

Світові технології тушкованих страв зі свинини характеризуються значною різноманітністю, проте базуються на єдиному принципі – тривалій тепловій обробці у вологому середовищі, що забезпечує гідроліз колагену та формування

високих органолептичних показників. Відмінності між національними технологіями визначаються складом середовища тушкування, температурними режимами та використанням додаткових операцій (обсмажування, маринування), що дозволяє цілеспрямовано регулювати текстуру, смак і харчову цінність продукту.

Отже, світові технології тушкованих страв зі свинини базуються на поєднанні традиційних кулінарних принципів і сучасних наукових підходів. Результати досліджень іноземних авторів підтверджують, що контроль температури, часу, складу середовища та використання інноваційних методів обробки дозволяють цілеспрямовано формувати текстуру, смак і поживну цінність продукту, що є ключовим для підвищення якості страв і ефективності виробництва.

Зокрема, температурний фактор визначає інтенсивність денатурації білків і швидкість гідролізу колагену, що безпосередньо впливає на формування ніжності та соковитості м'яса. Оптимальна тривалість тушкування сприяє переходу сполучної тканини у желатин, водночас надмірна обробка може призводити до втрати структури м'язових волокон і зниження органолептичних показників. Важливим є також склад середовища тушкування, який може включати воду, бульйони, соуси, органічні кислоти або цукри. Саме він визначає напрямок фізико-хімічних процесів, зокрема інтенсивність екстракції розчинних речовин, розвиток смаку «умамі» та стабільність білкових структур.

Сучасні наукові дослідження підтверджують доцільність використання інноваційних методів обробки, таких як низькотемпературне приготування, вакуумне середовище, ультразвукова обробка та інші технології інтенсифікації процесів масоперенесення. Їх застосування дозволяє зменшити втрати маси, підвищити водоутримуючу здатність м'яса, зберегти біологічно активні речовини та покращити текстурні характеристики продукту.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА ТУШКОВАНИХ СТРАВ З М'ЯСА СВИНИНИ У РЕСТОРАЦІЇ «ГОПАЧОК»

2.1. Загальна характеристика ресторації «Гопачок»

Ресторація «Гопачок» функціонує у м. Чернівці по вулиці Героїв Майдану 36а-38 (Додаток В). Ресторанція належить до закладів ресторанного господарства концептуального типу з національно-автентичною спрямованістю. Заклад позиціонує себе як простір української кухні та культури, що поєднує традиційні гастрономічні практики з сучасними підходами до сервісу та організації харчування. Основною концепцією діяльності є популяризація буковинської та української кухні через страви, що відображають регіональну ідентичність, зокрема м'ясні зі свинини, страви з печі та традиційні гарячі закуски.

Логотип закладу зображено на рисунку 2.1.



Рис.2.1. Логотип ресторації «Гопачок». *Взято з Gopachok. (n.d.).*

Цільовою аудиторією закладу є як мешканці міста Чернівці, так і туристи, які відвідують регіон з метою культурного та гастрономічного туризму. Заклад орієнтований на споживачів середнього та вище середнього рівня доходу, які цінують національну кухню, атмосферність інтер'єру та автентичність подачі страв.

Архітектурно-дизайнерське рішення ресторації «Гопачок» базується на використанні елементів українського етнічного стилю (Додаток Г). Інтер'єр закладу характеризується застосуванням натуральних матеріалів (дерево, текстиль), декоративних елементів народного мистецтва, традиційних орнаментів та тематичного декору (Додаток Д). Просторове планування відповідає функціональним вимогам ресторанного господарства і передбачає чітке зонування на такі основні групи приміщень: зал для відвідувачів, барна зона, крафтова крамниця, виробничі приміщення, складські приміщення та адміністративно-побутові зони, літня тераса по сезону (Додаток Д).

Виробнича структура закладу сформована за цеховим принципом і включає заготівельні та доготівельні цехи. До основних виробничих підрозділів належать робочі місця для обробляння м'яса, риби, виробництво холодних закусок і десертів та гарячий цехи. Гарячий цех є ключовим структурним елементом, де здійснюється теплова обробка продуктів, зокрема приготування запечених у печі страв, які є важливою складовою меню закладу. Взаємозв'язок між цехами побудований за принципом послідовності технологічного процесу: від первинної обробки сировини до фінального приготування та подачі страв.

Матеріально-технічна база ресторації характеризується наявністю сучасного технологічного обладнання, яке забезпечує стабільність виробничих процесів. У виробничих цехах використовуються теплові апарати (плита, жарова шафа, піч кам'яна, пароконвектомат, термоміксер), холодильне обладнання, механічне устаткування для обробки сировини, а також допоміжне інвентарне оснащення. Загальний стан обладнання можна охарактеризувати як задовільний та достатній для забезпечення безперервного технологічного процесу.

Меню закладу має структуровану побудову та відповідає його концепції [34]. У ньому представлені традиційні страви української кухні, зокрема перші страви, гарячі закуски, основні м'ясні страви, страви з риби, гарніри та десерти. Особливе місце займають страви зі свинини, у тому числі тушковані, які готуються за класичними технологіями з елементами сучасної кулінарії. Асортимент меню відображає концепцію закладу та забезпечує його конкурентоспроможність на ринку ресторанних послуг. Для зручності відвідувачів та в результаті необхідності адаптувати гостинність та способи обслуговування під потреби сучасності у досліджуваному закладі є паперове меню, меню за QR-кодом та онлайн-меню у профілі сторінки в соціальних мережах Instagram.

Система управління закладом побудована за лінійно-функціональним принципом. Керівництво здійснює директор, якому підпорядковані адміністративні та виробничі посади. Виробничу діяльність організовує шеф-кухар, який координує роботу кухні, контролює дотримання технологічних процесів і якість готової продукції. Обслуговуючий персонал поділяється на офіціантів, барменів та адміністративних працівників залу. Розподіл функціональних обов'язків забезпечує ефективну взаємодію всіх структурних елементів закладу. Схематично зображено на рисунку 2.2.

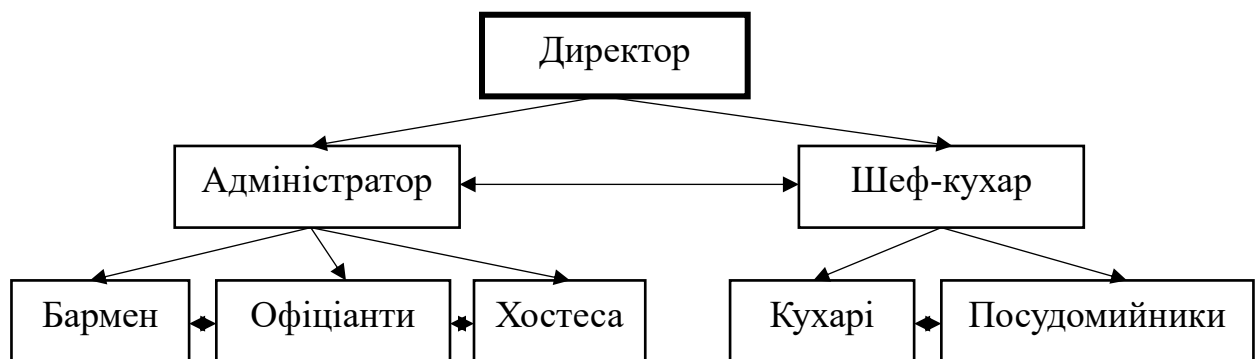


Рис. 2.2. Схема ієрархії у ресторації «Гопачок». Розроблено автором на основі досліджень

Умови функціонування ресторації «Гопачок» слід розглядати в контексті VUCA-світу, який характеризується високим рівнем мінливості, невизначеності,

складності та неоднозначності зовнішнього середовища. У період повномасштабної війни в Україні діяльність ресторану також зазнала впливу зовнішніх факторів, що вимагало оперативного прийняття управлінських рішень, адаптації логістичних ланцюгів постачання та коригування меню відповідно до доступності сировини.

Загалом ресторація «Гопачок» демонструє достатній рівень адаптивності до змін зовнішнього середовища, ефективну організацію виробничих процесів та стабільну функціональну структуру, що забезпечує її конкурентоспроможність на ринку ресторанних послуг м. Чернівці.

Конкурентне середовище закладів ресторанного господарства у центральній частині м. Чернівці є насиченим та характеризується високою концентрацією ресторанів української, європейської та змішаної кухні.

Для аналізу було обрано заклади, розташовані в межах приблизно 3 км від досліджуваного підприємства, які мають подібний цільовий сегмент або частково конкурують за ту саму аудиторію.

Основні конкуренти у зоні 3 км:

- Ресторан «Панська Гуральня».
- Ресторація «Хата».
- Ресторан «Чічері».
- Ресторан «Gorno».
- Ресторан «Файно».
- Ресторація відновленої рецептури «Rita Steinberg».

Більшість конкурентних закладів у визначеній зоні належать до сегменту середнього цінового рівня та працюють у форматі ресторанів національної або європейської кухні. Значна частина з них, зокрема ресторан «Панська Гуральня» та ресторація «Хата», також спеціалізується на українській кухні, що створює пряму конкуренцію за цільову аудиторію, орієнтовану на традиційні страви. Характеристика закладів-конкурентів описана у таблиці 2.1.

Порівняльна характеристика ресторації «Гопачок» та закладів-конкурентів

Заклад	Тип кухні	Концепція	Рівень цін	Сильні сторони	Слабкі сторони
Ресторація «Гопачок»	Українська, буковинська	Автентична українська ресторація	Середній	Традиційні технології (тушкування, піч), автентичність, туристична привабливість	Обмежена міжнародна кухня
<i>Ресторан «Панська Гуральня»</i>	Українська	Етнічний ресторан з елементами шоу	Середній / вище середнього	Атмосферність, популярність серед туристів	Менше фокус на класичних технологіях тушкування
<i>Ресторація «Хата»</i>	Українська	Сільський етно- стиль	Середній	Великий асортимент традиційних страв	Менш виражена преміальність подачі
<i>Ресторан «Чічері»</i>	Українська / європейська	Сучасна інтерпретація традицій	Середній	Сучасна подача, маркетинг	Часткова втрата автентичності
<i>Ресторан «Gorno»</i>	Європейська	Сучасний ресторан	Вище середнього	Дизайн, сервіс, сучасна кухня	Відсутність національної автентики
<i>Ресторан «Файно»</i>	Європейська / змішана	По домашньому	Середній	Широке меню, швидкий сервіс	Немає акценту на тушкованих стравах
<i>Ресторація відновленої рецептури «Rita Steinberg»</i>	Авторська / європейська	Преміум-ресторан	Високий	Авторська кухня, сервіс	Високі ціни, інша цільова аудиторія

Розроблено автором за джерелами Panska Huralnia. (n.d.), Hata. (n.d.), Chicheri. (n.d.), Gorno. (n.d.), Fayno. (n.d.), Rita Steinberg. (n.d.).)

Аналіз конкурентного середовища свідчить, що ресторація «Гопачок» функціонує у сегменті високої конкуренції серед закладів української кухні, де основними конкурентами виступають ресторан «Панська Гуральня», ресторація «Хата» та ресторан «Файно». Водночас заклади європейського та авторського спрямування формують непряму конкуренцію, впливаючи на розподіл туристичного та місцевого споживчого попиту. Унікальною конкурентною перевагою ресторації «Гопачок» є поєднання автентичних технологій приготування та регіональної гастрономічної ідентичності.

Отже, конкурентне середовище ресторації «Гопачок» у радіусі 3 км є насиченим і різнопрофільним. Основну конкуренцію складають заклади української кухні, які працюють у подібному сегменті, а також ресторани європейського типу, що конкурують за ширшу аудиторію.

Позиціонування «Гопачка» як автентичної української ресторації дозволяє йому утримувати унікальну ринкову нішу, однак вимагає постійного вдосконалення меню, сервісу та маркетингових інструментів для збереження конкурентоспроможності в умовах високої насиченості ресторанного ринку Чернівців.

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва тушкованих страв з м'яса свинини у ресторації «Гопачок»

Меню ресторації «Гопачок» характеризується структурованістю та орієнтацією на традиційну українську й буковинську кухню з акцентом на автентичні технології приготування, зокрема використання дров'яної печі, томлення та тушкування. Відповідно до концепції закладу, меню сформоване таким чином, щоб відображати національні кулінарні традиції та забезпечувати різноманітність страв за технологічними групами, кулінарним призначенням і видом сировини.

У структурі меню чітко виділяються такі основні групи: холодні страви, гарячі закуски, перші страви, салати, основні страви, вареники, страви з п'єцу (печі), десерти та напої. Особливе місце займає категорія «основні страви» та

«страви з п'єцу (печі)», оскільки саме в них зосереджені вироби з тривалою тепловою обробкою, включаючи тушковані страви зі свинини.

Аналіз фактичного меню закладу дозволяє виділити групу страв зі свинини, приготованих із застосуванням технології тушкування та томлення, зокрема у печі (таблиця 2.2)

Таблиця 2.2

Характеристика страв зі свинини в меню ресторації «Гопачок»

Назва страви	Склад та подача	Технологія приготування	Особливості
<i>Свіжина по-домашньому зі смаженою картоплею</i>	Шматочки свинини, цибуля, смажена картопля, гусянка	Томлення у печі (тушкування у сокові з овочів та власному соці)	Традиційна українська технологія; тривала тепла обробка забезпечує ніжність м'яса та насичений смак
<i>Томлена свинина з запеченою капустою та соусом</i>	Свинина, капуста, соус	Тушкування та запікання	Поєднання тушкування і запікання; формування соковитості та гармонійного смаку
<i>«Шмат м'яса»</i>	Свинячий ошийок, запечена або молода картопля, аджика	Запікання у власному соці (тушкування)	Використання цільного шматка м'яса; акцент на природному смаку та соковитості

Розроблено автором за результатами досліджень

Особливістю зазначених страв є використання технології повільного приготування (slow cooking) або томлення у печі, що поєднує елементи тушкування та запікання. Такий підхід дозволяє досягти високого ступеня розм'якшення сполучної тканини свинини, зокрема за рахунок гідролізу колагену до желатину, що формує ніжну текстуру готового продукту.

З технологічної точки зору, тушковані страви зі свинини в ресторації «Гопачок» характеризуються використанням комбінованих середовищ теплової обробки – м'ясного соку, овочевих компонентів, соусів та природної вологи продукту. Це забезпечує інтенсивне екстрагування смако-ароматичних речовин і формування насиченого органолептичного профілю страв.

Важливою особливістю є також те, що зазначена група страв представлена у категорії «страви з п'єцу (печі)», що відповідає концепції закладу та підкреслює автентичність технологічних процесів. Використання печі як теплового апарату забезпечує рівномірний розподіл температури, м'який тепловий вплив та стабільні умови томлення, що позитивно впливає на якість м'ясної сировини.

Заклад ресторанного господарства у виробництві страв зі свинини використовує великошматкові та порційні напівфабрикати від місцевих постачальників. Такий підхід значно спрощує технологічний процес, зменшує трудомісткість виробництва та забезпечує стабільність якості готової продукції. Використання стандартизованої сировини дозволяє оптимізувати робочий час кухарів, скоротити кількість операцій первинної обробки та підвищити ефективність організації виробничого цеху.

З позиції організації виробництва, тушковані страви зі свинини належать до складних у технологічному виконанні позицій меню, оскільки потребують тривалого циклу приготування, попередньої підготовки сировини та чіткого дотримання температурно-часових режимів. Це вимагає ретельного планування виробничих процесів у гарячому відділенні та координації роботи кухарів.

Аналіз меню ресторації «Гопачок» свідчить про наявність сформованої групи тушкованих страв зі свинини, які є важливою складовою основного меню закладу. Вони відповідають концепції національної кухні, забезпечують високу органолептичну якість продукції та відображають традиційні технології українського кулінарного мистецтва у поєднанні з сучасними підходами до теплової обробки.

Водночас використання великошматкових і порційних напівфабрикатів створює передумови для розширення асортименту страв, що готуються у печі. Запікання як технологічний процес має низку переваг: воно дозволяє зберегти соковитість м'яса, сформувати виразні смакові та ароматичні характеристики, а також урізноманітнити подачу страв завдяки поєднанню з овочами, соусами та спеціями. Розширення групи печених страв у меню не лише збалансує технологічне навантаження між різними видами теплової обробки, але й

відповідатиме сучасним тенденціям ресторанної кулінарії та очікуванням споживачів, які прагнуть більшої різноманітності та здорових способів приготування.

Опис меню свідчить про логічність і добре вписується в концепцію закладу: є акцент на томленні, печі та традиційних технологіях, але асортимент тушкованих страв зі свинини все ж обмежений. Для ресторації з вираженою етнічною концепцією це слабе місце – можна підсилити автентичність і глибину кухні за рахунок старовинних буковинських страв.

Пропонуємо дві обґрунтовані пропозиції для розширення асортименту, які відповідають концепції досліджуваного закладу. «Свинина, томлена з квашеною капустою та чорносливом у печі» – традиційна буковинська інтерпретація тушкованого м'яса, де поєднуються кислі, солодкі та м'ясні смаки. Страва готується у глиняному горщику. І ще одна страва – «Буковинський бануш-гуляш зі свинини» (томлена свинина з грибами у печі) – старовинна страва, що поєднує м'ясну та карпатську традиції: тушкова свинина з грибами. Ця страва може подаватися з «Банушем путильським» (який є в меню) або окремо як густа страва.

У результаті проведеного дослідження технологічних процесів виробництва тушкованих страв з м'яса свинини у ресторації «Гопачок» встановлено, що заклад функціонує як концептуальний ресторан української та буковинської кухні з чітко вираженою орієнтацією на автентичність та використання традиційних кулінарних технологій. Організаційна структура, матеріально-технічна база та рівень оснащення виробничих підрозділів забезпечують належні умови для здійснення повного циклу технологічних процесів приготування страв, зокрема із застосуванням тривалих методів теплової обробки.

Аналіз меню показав, що асортимент закладу є достатньо різноманітним і відповідає обраній концепції, однак група тушкованих страв зі свинини представлена обмеженою кількістю позицій. Основу цієї групи становлять страви, приготовані із застосуванням технологій томлення та комбінованої теплової обробки, зокрема з використанням печі. Це забезпечує високі

органолептичні показники продукції, зокрема ніжність, соковитість і насичений смак, що досягається завдяки гідролізу колагену та накопиченню смако-ароматичних речовин.

Встановлено, що у виробництві тушкованих страв використовуються переважно традиційні технологічні підходи, які передбачають тривалу теплову обробку у вологому або комбінованому середовищі. Разом із тим спостерігається недостатній рівень використання потенціалу даної технологічної групи страв з точки зору розширення асортименту та впровадження нових позицій на основі регіональних кулінарних традицій.

З огляду на результати дослідження, можна зробити висновок, що ресторація «Гопачок» має достатні передумови для подальшого вдосконалення асортиментної політики шляхом розширення групи тушкованих страв зі свинини. Це дозволить не лише підвищити конкурентоспроможність закладу, але й більш повно реалізувати його концепцію як автентичного представника буковинської гастрономічної культури.

Таким чином, результати аналізу підтверджують доцільність подальшої розробки та впровадження нових страв на основі технології тушкування, що стане предметом дослідження у наступних розділах роботи.

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ТУШКОВАНИХ СТРАВ З М'ЯСА СВИНИНИ У РЕСТОРАЦІЇ «ГОПАЧОК»

3.1. Обґрунтування та розробка технологій тушкованих страв з м'яса свинини

На основі проведеного аналізу діяльності ресторації «Гопачок» та дослідження асортименту встановлено, що, незважаючи на відповідність меню концепції закладу, група тушкованих страв зі свинини представлена обмежено. Це зумовлює доцільність розроблення нових або удосконалених технологій страв даної категорії з метою розширення асортименту, підвищення конкурентоспроможності та більш повної реалізації концепції автентичної буковинської кухні.

Планується розроблення двох нових страв «Свинина, томлена з квашеною капустою та чорносливом у печі» і «Буковинський бануш-гуляш зі свинини». Обґрунтування розробки нових технологій базується на поєднанні традиційних кулінарних підходів із сучасними технологічними рішеннями, що дозволяє оптимізувати виробничі процеси, підвищити якість продукції та забезпечити стабільність органолептичних показників. Особливу увагу приділено використанню технологій тушкування та томлення у печі, які є характерними для національної кухні та відповідають виробничим можливостям досліджуваного закладу.

Основною сировиною для розробки нових страв є м'ясо свинини, зокрема такі анатомічні частини, як лопатка, грудинка та ошийок. Вибір обумовлений високим вмістом сполучної тканини, що робить ці частини найбільш придатними для тушкування, оскільки під час тривалої теплової обробки відбувається гідроліз колагену до желатину, що забезпечує ніжну консистенцію готового продукту.

До додаткової сировини належать: овочі (капуста, цибуля, морква), гриби, молочні продукти (сметана), сухофрукти (чорнослив), спеції та прянощі.

Вибір додаткової сировини обумовлений її харчовою та біологічною цінністю, здатністю формувати смако-ароматичний профіль страв, а також відповідністю традиціям буковинської кухні. Всі види сировини повинні відповідати вимогам якості та безпечності згідно з чинними нормативними документами.

Таблиця 3.1

Технологічні прийоми, стадії процесу та напрями удосконалення технологій розроблених страв зі свинини

Група елементів	Найменування	Характеристика
Технологічні прийоми	Попереднє обсмажування м'яса	Забезпечує інтенсифікацію реакцій Майяра, формування рум'яної скоринки та насиченого аромату
	Тушкування у вологому середовищі	Приготування у бульйоні або соусах, що сприяє збереженню соковитості та переходу екстрактивних речовин
	Томлення у печі	Повільна теплова обробка при помірних температурах, що забезпечує рівномірне приготування та ніжну текстуру
	Використання закритого середовища (горщики)	Збереження вологості, аромату та смакових речовин у процесі приготування
Стадії технологічного процесу	Підготовка сировини	Первинна обробка, нарізання, маринування компонентів
	Попередня теплова обробка	Обсмажування м'яса для покращення смаку та кольору
	Основна теплова обробка	Тушкування або томлення до досягнення кулінарної готовності
	Доведення до готовності	Регулювання консистенції, смаку та аромату страви
	Оформлення та подача	Декорування та подача відповідно до концепції закладу
Напрями удосконалення технологій	Оптимізація температурно-часових режимів	Зниження температури та збільшення тривалості обробки для покращення текстури
	Використання печі	Формування автентичного смаку та рівномірного теплового впливу
	Застосування комбінованих середовищ	Поєднання кислого, солодкого та вершкового середовищ для підсилення органолептичних властивостей
	Рациональне використання сировини	Зменшення втрат маси та підвищення ефективності виробництва

Розроблено автором на основі результатів дослідження.

Аналіз представлених у таблиці технологічних прийомів, стадій виробничого процесу та напрямів удосконалення свідчить про комплексний підхід до формування технологій тушкованих страв зі свинини. Використання поєднання традиційних методів, таких як обсмажування, тушкування та томлення у печі, із сучасними підходами до оптимізації температурно-часових режимів забезпечує високі органолептичні показники готової продукції.

Чітка структуризація технологічного процесу на окремі стадії дозволяє забезпечити стабільність якості страв, раціональну організацію виробництва та контроль на кожному етапі приготування. Водночас запропоновані напрями удосконалення спрямовані на підвищення ефективності використання сировини, зменшення технологічних втрат та формування більш вираженого смако-ароматичного профілю.

Таким чином, узагальнені в таблиці підходи створюють науково обґрунтовану основу для розробки нових та вдосконалення існуючих технологій тушкованих страв зі свинини з урахуванням сучасних вимог ресторанного господарства та концепції досліджуваного закладу.

У таблицях 3.2 і 3.3 подано технологічні картку на розроблені страви «Свинина, томлена з квашеною капустою та чорносливом у печі» і «Буковинський бануш-гуляш зі свинини» відповідно.

Таблиця 3.2

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1

на страву

«Свинина, томлена з квашеною капустою та чорносливом у печі»

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Набір на 1 порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Свинина (грудинка/лопатка)	220	200	Свіже охолоджене м'ясо, без стороннього запаху
2	Капуста квашена	180	150	Чиста, без сторонніх домішок, приємний кислуватий запах
3	Чорнослив	40	35	Без кісточок, м'який, без ознак псування
4	Цибуля ріпчаста	60	50	Свіжа, без гнилі
5	Морква	50	40	Свіжа, чиста

Закінчення табл. 3.2

6	Олія рослинна	20	20	Рафінована, без запаху
7	Бульйон або вода	100	100	Прозорий, без сторонніх домішок
8	Спеції (лавровий лист, перець)	2	2	Відповідають стандартам якості
9	Сіль	3	3	Харчова, без домішок
	Вихід	-	350	

Технологія виробництва

Свинину нарізають порційними шматками, обсмажують до утворення рум'яної скоринки. Цибулю та моркву нарізають і пасерують. У глиняний горщик шарами укладають м'ясо, квашену капусту, овочі та чорнослив, додають спеції та невелику кількість бульйону. Горщик накривають кришкою і поміщають у піч. Страву томлять при температурі 160–180°C протягом 2–3 годин до повної готовності.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса з капустою, соковиті, злегка підрум'янені, з наявністю соусу (рис.3.1).

Консистенція: м'яка, ніжна, м'ясо легко розділяється на волокна.

Запах та смак: насичений, гармонійне поєднання кислуватого, солодкуватого та м'ясного смаку, характерний аромат тушкованої страви.



Рис.3.1. Рекомендації щодо презентації (розроблено за допомогою ШІ)

Таблиця 3.3

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2
на страву
«Буковинський бануш-гуляш зі свинини (томлена свинина з грибами у печі)»

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Набір на 1 порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Свинина (ошийок/лопатка)	220	200	Свіже охолоджене м'ясо, без стороннього запаху
2	Гриби білі	120	100	Свіжі, чисті, без ознак псування
3	Цибуля ріпчаста	60	50	Свіжа, без гнилі
4	Сметана	80	80	Свіжа, однорідна, без розшарування
5	Олія рослинна	20	20	Рафінована, без запаху
6	Вода	100	100	
8	Сіль	3	3	
9	Спеції (перець, лавровий лист)	2	2	Відповідають стандартам
	Вихід		250	

Технологія приготування

Свинину нарізають шматками та обсмажують до утворення рум'яної скоринки. Гриби та цибулю нарізають і пасерують. М'ясо з'єднують із грибами, додають бульйон, спеції та тушкують. Після цього вводять сметану, перемішують і доводять до готовності у печі при температурі 160–180°C протягом 40–60 хвилин. Подають гуляш разом із банушем або як самостійну страву.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: шматочки м'яса з грибами у густому соусі, однорідна консистенція, подається з гарніром (рис.3.2).

Консистенція: м'яса - м'яка, соковита, соус – густий, кремоподібний.

Запах та смак: виражений м'ясо-грибний аромат, ніжний вершковий смак із насиченими нотами «умами».



Рис. 3.2. Рекомендації щодо презентації (розроблено за допомогою ШІ)

Таким чином, обґрунтовано доцільність розроблення нових технологій тушкованих страв зі свинини з урахуванням концепції закладу, особливостей сировини та сучасних технологічних підходів. Запропоновані рішення спрямовані на підвищення якості продукції, розширення асортименту та забезпечення конкурентоспроможності ресторації «Гопачок».

3.2. Дослідження якості розроблених тушкованих страв з м'яса свинини та впровадження їх у ресторацію «Гопачок»

Метою даного підрозділу є дослідження показників якості розроблених тушкованих страв із свинини, а також обґрунтування доцільності їх впровадження у виробничу діяльність ресторації «Гопачок». Для досягнення поставленої мети передбачено проведення органолептичної оцінки, аналіз фізико-хімічних показників, визначення харчової та енергетичної цінності страв, а також оцінку їх технологічних характеристик.

Особлива увага приділяється відповідності розроблених страв вимогам нормативної документації, сучасним тенденціям харчування та очікуванням споживачів. Крім того, досліджується можливість інтеграції нових позицій у

меню ресторатії «Гопачок» з урахуванням її концепції, цінової політики та виробничих потужностей.

Розрахунок харчової цінності та хімічного складу виконано на основі таблиць хімічного складу харчових продуктів (за довідковими даними МОЗ України [35]). Вміст білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин визначався розрахунковим методом з урахуванням маси інгредієнтів та їх хімічного складу за формулами 1, 2, 3, 4, 5.

Розрахунок білків, жирів, вуглеводів

$$X = \frac{m \cdot x}{100} \quad (1)$$

де:

X – кількість нутрієнта у страві, г

m – маса продукту (нетто), г

x – вміст нутрієнта у 100 г продукту

Загальний вміст у страві

$$X_{\text{заг}} = \sum X_i \quad (2)$$

де:

X_i – кількість нутрієнта в кожному інгредієнті

Енергетична цінність

$$E = (Б \cdot 4) + (Ж \cdot 9) + (В \cdot 4) \quad (3)$$

де:

Б – білки, г

Ж – жири, г

В – вуглеводи, г.

Вітаміни та мінерали

$$M = \frac{m \cdot m_{100}}{100} \quad (4)$$

де:

M – вміст елементу в страві,

m_{100} – вміст у 100 г продукту.

З урахуванням втрат

$$X_{\text{факт}} = X \cdot \left(1 - \frac{\text{Втрати}}{100}\right) \quad (5)$$

(м'ясо при тушкуванні - 10–20% , овочі 5–15%).

У таблицях 3.4 та 3.5 показано розрахункову харчову цінність та хімічний склад розроблених страв.

Таблиця 3.4

Харчова та біологічна цінність страви «Свинина, томлена з квашеною капустою та чорносливом у печі»

Показник	Значення
Білки, г	30,5
Жири, г	36,8
Вуглеводи, г	18,7
Енергетична цінність, ккал	520
Кальцій (Ca), мг	78
Магній (Mg), мг	52
Фосфор (P), мг	285
Калій (K), мг	620
Натрій (Na), мг	890
Залізо (Fe), мг	3,2
Вітамін А, мг	0,35
Вітамін В1, мг	0,62
Вітамін В2, мг	0,38
Вітамін РР (ніацин), мг	7,8
Вітамін С, мг	18
Вітамін Е, мг	2,1

Розроблено автором за Ministry of Health of Ukraine. (2000)

Аналіз харчової та біологічної цінності страви «Свинина, томлена з квашеною капустою та чорносливом у печі» свідчить про її високу поживність та збалансованість. Страва містить значну кількість білків (30,5 г) та жирів (36,8 г), що забезпечує енергетичну цінність на рівні 520 ккал, роблячи її ситною та калорійною. Вуглеводи (18,7 г) у поєднанні з мікроелементами (калій, фосфор, магній, залізо) та вітамінами (А, В1, В2, РР, С, Е) формують комплексний харчовий профіль, який сприяє підтриманню нормального функціонування

організму. Особливу роль відіграє поєднання свинини з квашеною капустою та чорносливом: капуста збагачує страву вітаміном С та клітковиною, а чорнослив додає антиоксиданти та органічні кислоти, що покращують травлення.

Таблиця 3.5

**Харчова та біологічна цінність страви
«Буковинський бануш-гуляш зі свинини»**

Показник	Значення
Білки, г	30,5
Жири, г	36,8
Вуглеводи, г	18,7
Енергетична цінність, ккал	520
Кальцій (Ca), мг	78
Магній (Mg), мг	52
Фосфор (P), мг	285
Калій (K), мг	620
Натрій (Na), мг	890
Залізо (Fe), мг	3,2
Вітамін А, мг	0,35
Вітамін В1, мг	0,62
Вітамін В2, мг	0,38
Вітамін РР (ніацин), мг	7,8
Вітамін С, мг	18
Вітамін Е, мг	2,1

Розроблено автором за Ministry of Health of Ukraine. (2000)

Проведені розрахунки свідчать, що розроблені страви характеризуються високою енергетичною та харчовою цінністю. Обидві страви можуть бути рекомендовані для включення до меню ресторації як поживні та збалансовані гарячі страви.

Фізико-хімічні показники є важливими критеріями оцінки якості кулінарної продукції, оскільки вони характеризують її харчову цінність, біологічну повноцінність та відповідність вимогам раціонального харчування. Для розроблених тушкованих страв зі свинини було проведено аналіз основних

фізико-хімічних показників, зокрема вмісту білків, жирів, вуглеводів, енергетичної цінності, а також мінерального та вітамінного складу.

Встановлено, що обидві страви характеризуються високим вмістом білків – у межах 28–31 г на порцію, що зумовлено використанням свинини як основної сировини. Білки свинини мають високу біологічну цінність і містять необхідні незамінні амінокислоти, що забезпечує їх важливу роль у харчуванні людини. Вміст жирів у стравах є підвищеним і становить 36–42 г на порцію. Найвищі значення спостерігаються у страві зі свинини з грибами у сметанному соусі, що пояснюється додаванням сметани та природною жирністю м'ясної сировини. Це, у свою чергу, впливає на підвищення енергетичної цінності страв.

Вуглеводний склад страв залежить від використаної рослинної сировини. Зокрема, у страві з квашеною капустою та чорносливом вміст вуглеводів є вищим за рахунок наявності чорносливу, який містить значну кількість природних цукрів. У страві зі сметанним соусом вуглеводів менше, що зумовлює певні відмінності у їхній харчовій цінності.

З огляду на технологію приготування, обидві страви характеризуються підвищеною вологістю, яка знаходиться в межах 60–75 %. Це забезпечує соковитість продукту, м'яку консистенцію та покращує органолептичні показники. При цьому страва зі сметанним соусом має більш однорідну та ніжну консистенцію, тоді як страва з квашеною капустою відзначається більш вираженою структурою завдяки наявності овочевих компонентів.

Аналіз мінерального складу показав, що розроблені страви є джерелом важливих макро- та мікроелементів. Зокрема, вони містять значну кількість калію (понад 500 мг на порцію), який відіграє важливу роль у регуляції водно-сольового балансу організму, а також фосфору (близько 270–285 мг), необхідного для енергетичного обміну. Вміст заліза становить близько 3 мг, що є важливим для процесів кровотворення. Слід відзначити підвищений вміст натрію у страві з квашеною капустою, що обумовлено використанням ферментованої сировини.

Вітамінний склад страв характеризується наявністю вітамінів групи В (В1, В2, РР), які надходять переважно з м'ясної сировини. Крім того, у страві з

квашеною капустою міститься вітамін С, тоді як вміст вітамінів А та Е обумовлений наявністю жирів та овочевих компонентів, зокрема моркви. Це свідчить про достатній рівень біологічної цінності розроблених страв.

Енергетична цінність досліджуваних страв становить у середньому 520–530 ккал на порцію, що дозволяє віднести їх до висококалорійних. Така калорійність забезпечує значну частину добової потреби організму в енергії та робить ці страви доцільними для включення до основного прийому їжі.

За результатами органолептичного аналізу складено узагальнені дегустаційні листи (табл.3.6-3.7).

Таблиця 3.6

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Биндю М. І., Долиняк К. О., Куприк Д. О., Бирзу І. О., Косован К. Ф.

Заклад ресторанного господарства ресторан «Гопачок»

Посада Шеф-кухар, директор, адміністратор, офіціант, SMM-менеджер

Дата «01» травня 2026 р.

Загальна оцінка якості страви

«Свинина, томлена з квашеною капустою та чорносливом у печі»

Критерії	Оцінка				
	«1»	«2»	«3»	«4»	«5»
Зовнішній вигляд					5
Колір					5
Консистенція					5
Смак і запах					5
Висновок	5				

**Під час дегустації враженнями не обмінюються*

Таблиця 3.7

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Биндю М. І., Долиняк К. О., Куприк Д. О., Бирзу І. О., Косован К. Ф.

Заклад ресторанного господарства ресторан «Гопачок»

Посада Шеф-кухар, директор, адміністратор, офіціант, SMM-менеджер

Дата «01» травня 2026 р.

Загальна оцінка якості страви

«Буковинський бануш-гуляш зі свинини»

Критерії	Оцінка				
	«1»	«2»	«3»	«4»	«5»
Зовнішній вигляд					5
Колір					5
Консистенція					5
Смак і запах					5
Висновок	5				

**Під час дегустації враженнями не обмінюються*

За результатами проведеної дегустаційної оцінки розроблених страв встановлено, що обидві страви - «Свинина, томлена з квашеною капустою та чорносливом у печі» та «Буковинський бануш-гуляш зі свинини» - отримали найвищу оцінку за всіма досліджуваними критеріями. Зокрема, за показниками зовнішнього вигляду, кольору, консистенції, смаку та запаху страви були оцінені на 5 балів, що свідчить про їх високий рівень якості.

Дегустатори відзначили привабливий зовнішній вигляд страв, гармонійне поєднання кольорів інгредієнтів, виражений приємний аромат та збалансований смак. Консистенція страв відповідає технологічним вимогам: м'ясо є м'яким, соковитим, добре протушкованим, а додаткові компоненти вдало доповнюють загальну органолептичну характеристику.

Загальна оцінка якості кожної страви становить 5 балів, що підтверджує їх відповідність вимогам кулінарної продукції високої якості. Отримані результати свідчать про доцільність впровадження розроблених страв у меню ресторану «Гопачок», оскільки вони мають високі органолептичні показники та можуть користуватися попитом серед споживачів.

Впровадження розроблених тушкованих страв зі свинини у виробничу діяльність ресторації «Гопачок» є доцільним та обґрунтованим. Запропоновані страви відповідають концепції закладу, яка базується на традиційній українській кухні, та сприяють розширенню асортименту гарячих м'ясних страв. Технологія їх приготування не потребує додаткового обладнання та базується на традиційних кулінарних процесах, що забезпечує можливість їх впровадження без змін у виробничому процесі.

Сировинна база для приготування страв є доступною та стабільною, що гарантує безперебійність їх виробництва. Страви характеризуються високими органолептичними показниками, що підтверджено результатами дегустаційної оцінки, а також мають достатню харчову та енергетичну цінність.

З економічної точки зору впровадження є доцільним, оскільки використані інгредієнти мають оптимальне співвідношення ціни та якості, що дозволяє забезпечити належний рівень рентабельності. Завдяки привабливому зовнішньому вигляду та традиційним смаковим характеристикам страви можуть користуватися попитом серед споживачів та бути рекомендовані як фірмові позиції меню.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі було досліджено теоретичні та практичні аспекти технологій тушкованих страв з м'яса свинини, проведено аналіз виробничої діяльності ресторації «Гопачок», а також розроблено та обґрунтовано нові технології кулінарної продукції з подальшим дослідженням їх якості та можливості впровадження у виробничий процес закладу ресторанного господарства.

У першому розділі роботи було розглянуто теоретичні основи технологій тушкованих страв із м'яса свинини. Проведений аналітичний огляд літературних джерел показав, що тушкування є одним із найбільш поширених способів теплової обробки м'ясної сировини, який забезпечує високу харчову та біологічну цінність готової продукції. Встановлено, що сучасні технології приготування тушкованих страв передбачають використання різноманітних рецептурних компонентів, які дозволяють формувати нові смакові характеристики, підвищувати харчову цінність та розширювати асортимент продукції закладів ресторанного господарства. Обґрунтовано світові тенденції розвитку технологій тушкованих страв, які орієнтовані на використання локальних продуктів, зниження енергетичної цінності страв та збереження поживних речовин у процесі кулінарної обробки.

У другому розділі було досліджено технологічні процеси виробництва тушкованих страв з м'яса свинини у ресторації «Гопачок». Надано загальну характеристику закладу, визначено його концепцію, структуру виробництва та основні напрямки діяльності. Проведений аналіз асортименту показав, що в меню ресторану представлена обмежена кількість тушкованих страв із свинини, що свідчить про наявність потенціалу для його розширення. Дослідження технологічних процесів дозволило встановити, що у закладі застосовуються традиційні методи кулінарної обробки, однак відсутні інноваційні підходи до формування рецептур і удосконалення органолептичних показників готової продукції.

У третьому розділі роботи було розроблено нові технології тушкованих страв з м'яса свинини, адаптовані до умов роботи ресторації «Гопачок». Запропоновані рецептури враховують сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства, зокрема використання поєднання м'ясної та рослинної сировини, що дозволяє підвищити харчову цінність та покращити смакові характеристики страв. Проведено розрахунок харчової та енергетичної цінності розроблених страв, а також аналіз їх фізико-хімічних та органолептичних показників. Результати дегустаційної оцінки підтвердили високий рівень якості розроблених страв, які отримали максимальні бали за всіма критеріями.

Дослідження показало, що запропоновані страви є збалансованими за основними нутрієнтами, мають високу біологічну цінність та відповідають сучасним вимогам до харчування. Вони характеризуються привабливими органолептичними властивостями, зокрема вираженим смаком, ароматом та оптимальною консистенцією. Крім того, встановлено, що технологія їх приготування є простою у виконанні та не потребує додаткового складного обладнання, що забезпечує можливість їх впровадження у виробничий процес без значних змін у структурі кухні закладу.

Економічна доцільність впровадження розроблених страв підтверджується доступністю сировинних ресурсів, оптимальним співвідношенням собівартості та потенційної відпускної ціни, а також можливістю формування конкурентоспроможної пропозиції на ринку ресторанних послуг. Запропоновані страви можуть бути використані як для розширення основного меню, так і для формування фірмових позицій ресторації «Гопачок».

Таким чином, у результаті виконання кваліфікаційної роботи було досягнуто поставленої мети – розроблено та обґрунтовано технології тушкованих страв з м'яса свинини, проведено їх комплексне дослідження та доведено доцільність впровадження у діяльність ресторану. Отримані результати мають практичне значення та можуть бути використані у подальшому розвитку асортименту страв закладів ресторанного господарства, підвищенні їх конкурентоспроможності та задоволенні потреб споживачів.

References

- 100 Best Pork Dishes in the World*. (n.d.). TasteAtlas. <https://www.tasteatlas.com/best-rated-pork-dishes-in-the-world>
- Arkhipov, V. V. (2019). *Restoranna sprava: asortyment, tekhnolohiia i upravlinnia yakistiu produktsii v suchasnomu restorani*. TsUL.
- Chicheri. (n.d.). Instagram page. <https://www.instagram.com/chicheri.cv/>
- Dotsenko, V. F., et al. (2025). *Tekhnolohiia produktsii restorannoho hospodarstva*. Kondor.
- Fayno. (n.d.). Instagram page. <https://www.instagram.com/fayno.cv/>
- Garmash, D., & Pasichnyi, V. (2021). Influence of thermal processing regimes on poultry meat products. *Visnyk Natsionalnoho tekhnichnoho universytetu "KhPI"*, (3(5)), 40–44. <https://doi.org/10.20998/2413-4295.2020.01.06>
- Google Maps. (n.d.). <https://maps.google.com>
- Gopachok. (n.d.). Instagram page. <https://www.instagram.com/gopachok.cv/>
- Gorno. (n.d.). Instagram page. <https://www.instagram.com/gorno.cv/>
- Hata. (n.d.). Instagram page. <https://www.instagram.com/hata.cv/>
- Illiuchok, A. Yu., & Sharan, L. O. (2020). Udoskonalennia tekhnolohii vyrobnytstva m'iasnykh strav u zakladakh restorannoho hospodarstva. *Naukovi pratsi NUKhT*, 26(4), 145–152.
- Ivanova, O. V., & Kaplina, T. V. (2023). *Sanitariia ta hihiiena zakladiv restorannoho hospodarstva*. Oldi-plius.
- Kuzmin, O. V., Chemakina, O. V., Akimov, O. O., & Kuzmin, A. O. (2020). *Inzhynirynh u restorannomu biznesi*. Oldi-plius.
- Ladyka, V. I., Shylman, L. Z., & Pertsevov, F. V. (Eds.). (2022). *Metodolohiia naukovykh doslidzhen*. Oldi-plius.
- LeMaster, M. N., Ha, M., & Dunshea, F. R. (2024). Impact of cooking temperature on pork quality traits. *Meat Science*, 209, 109395.
- Masliychuk, O., & Maikova, S. V. (2024). *Kraftovi tekhnolohii: m'iaso, ptytsia, ryba ta morskeprodukty* [Крафтові технології: м'ясо, птиця, риба та морепродукти]. Karavela.

- Melnyk, O. Yu., Savchenko-Pererva, M. Yu., & Stepanova, T. M. (2024). *Kharchovi tekhnolohii: Innovatsii v kharchovii haluzi*. Oldi-plius.
- Ministry of Health of Ukraine. (2000). *Metodyka vyznachennia khimichnoho skladu ta enerhetychnoi tsinnosti produktiv kharchuvannia*.
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0146-00>
- Onlain-meniu Hopachok. (n.d.). <https://expz.menu/18a0901b-339d-4418-86d4-56559af1c2d4/menu?menuId=2465>
- Panska Huralnia. (n.d.). Instagram page. https://www.instagram.com/panska_guralnia/
- Pavlotska, L. F., Dudenko, N. V., & Levitin, Ye. (2023). *Fiziolohiia kharchuvannia. Praktykum*. Oldi-plius.
- Peshuk, L. V. (2025). *Tekhnolohiia m'iasoproduktiv iz netradytsiinoi m'iasnoi syrovyny*. TsUL.
- Reshta, S. P., Pylypenko, L. M., & Danylova, O. I. (2021). *Fiziolohichni aspekty otsinky yakosti kharchovykh produktiv*. Oldi-plius.
- Rita Steinberg. (n.d.). Instagram page. <https://www.instagram.com/ritasteinberg.cv/>
- Shaliminov, O. V. (Ed.). (2016). *Zbirnyk retseptur natsionalnykh strav ta kulinarnykh vyrobiv* [Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів]. Arii.
- Shcho vidbuvaietsia z m'iasom pid chas pryhotuvannia?* (n.d.).
<https://obukhiv.info/news/shcho-vidbuvayetsya-z-myasom-pid-chas-prigotuvannya-1/>
- Syrokman, I. V., Lozova, T. M., Hyrka, O. I., Fil, M. I., & Kalymon, M.-M. V. (2020). *Yakist i bezpechnist kharchovoi produktsii tradytsiinykh ta innovatsiinykh tekhnolohii*. LTEU.
- The best braised recipes from around the world*. (n.d.). Spicestoryteller.
<https://spicestoryteller.com/the-best-braised-recipes-from-around-the-world>
- Tkachenko, O. B., Kameneva, N. V., & Titlova, O. O. (2020). *Osnovy sensornoho analizu kharchovykh produktiv*. Oldi-plius.
- Top 13 Delicious Braised Pork Dishes*. (n.d.). Mytour. <https://mytour.vn/en/blog/xep-hang/top-13-best-braised-pork-dishes-mytour.html>

Tushkovane miaso i m'iasni produkty. (n.d.).

https://pidru4niki.com/87515/turizm/tushkovane_myaso_myasni_produkty

Vicente, F., & Pereira, P. (2024). Pork meat composition and health: A review. *Foods*, 13(12), 1905.

Vinnikova, L., Synytsia, O., & Kyshenia, A. (2019). Problems of temperature processing of meat products. *Food Science and Technology*, 13(2).
<https://doi.org/10.15673/fst.v13i2.1386>

Vozniuk, M. V. (2019). Innovatsiini tekhnolohii pryhotuvannia m'iasnykh strav iz zastosuvanniam sous-vide. *Visnyk KNTEU*, (3), 98–107.

Wang, S., Chen, H., Sun, J., & Zhang, N. (2023). Effects of cooking methods on aroma formation in pork. *Food Chemistry: X*, 20, 100884.

Wang, X., Huang, M., Yao, Y., et al. (2024). Aroma compounds in braised pork under different cooking methods. *Food Research International*, 188, 114506.

Wang, Z., Cao, J., Wang, J., et al. (2026). Integrated mechanisms of flavor and quality development in braised pork. *Foods*, 15(3), 503.
<https://doi.org/10.3390/foods15030503>

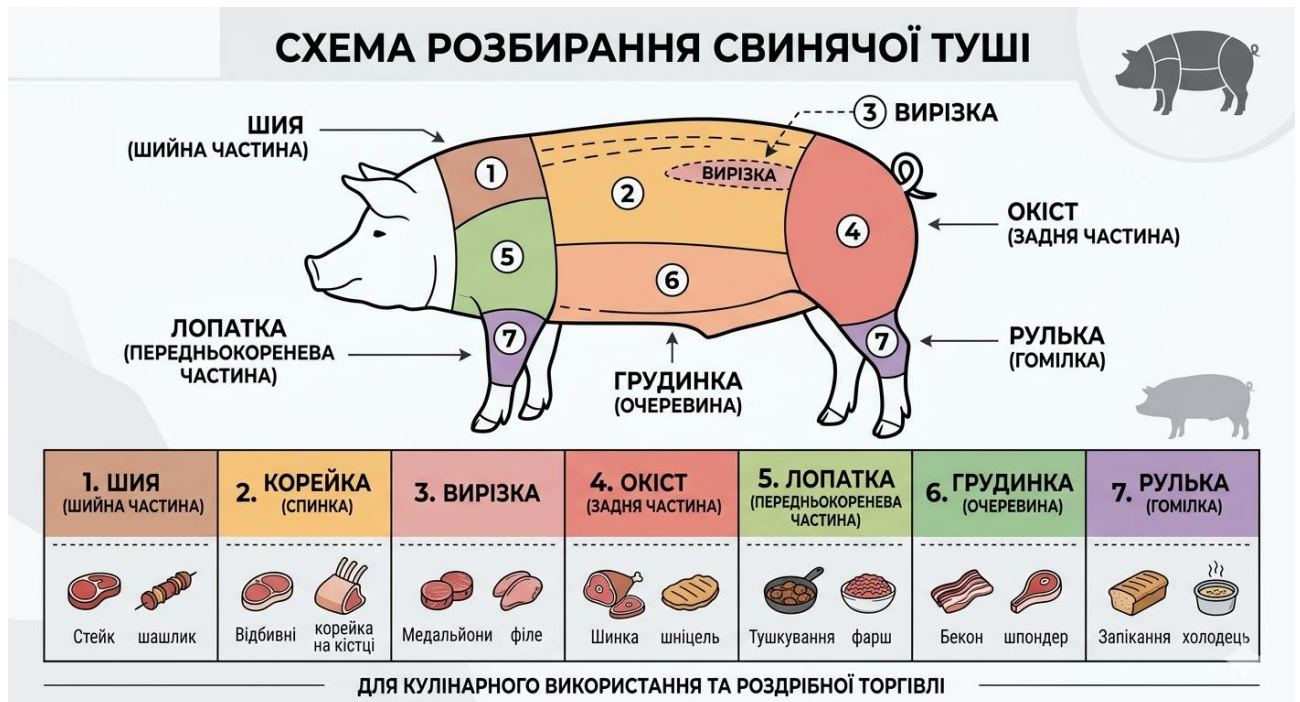
Wang, Z., Cao, J., Wang, J., et al. (2026). Integrated mechanisms of flavor and quality development in braised pork. *Foods*, 15(3), 503.

Zhang, Y., et al. (2025). Ultrasonic processing in braising. *Scientific Reports*, 15, 20374.

Тушковані м'ясні страви. (n.d.). <https://studfile.net/preview/12220039/page:5/>

ДОДАТКИ

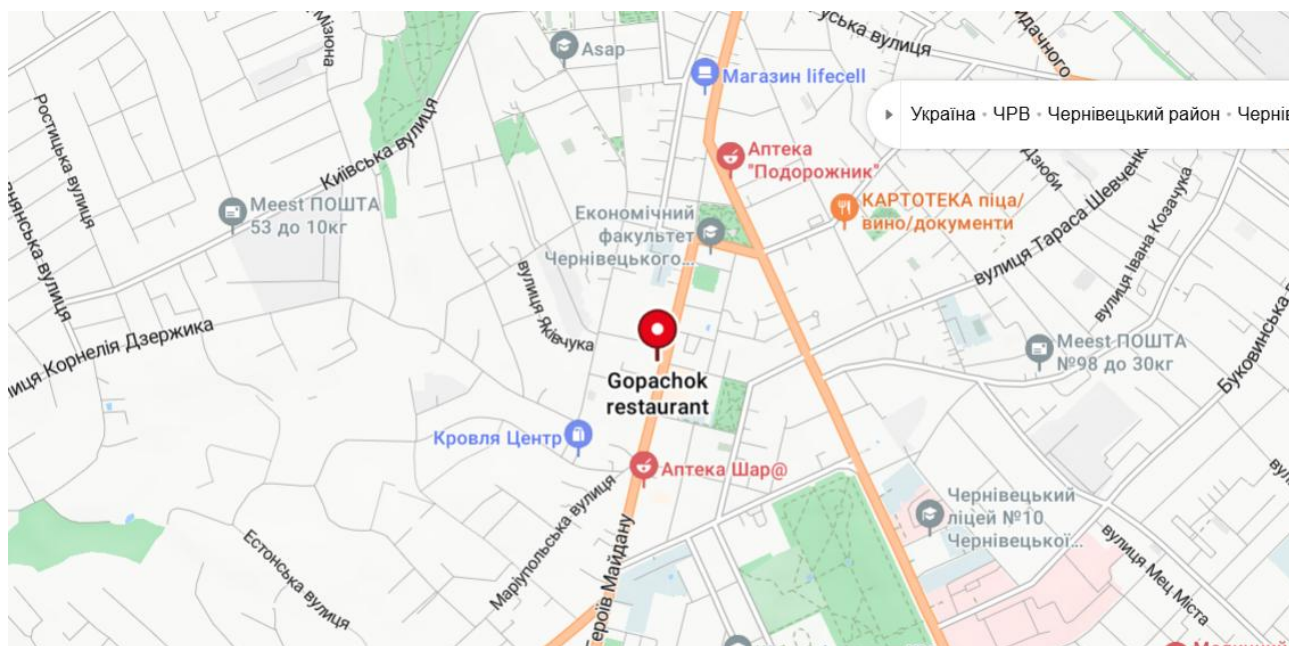
Схема розбирання яловичої туші та кулінарне використання частин



Технологічна модель процесу тушкування страв зі свинини



Локація ресторації «Гопачок»



Екстер'єр ресторації «Гопачок»



Інтер'єр ресторації «Гопачок»



