

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему **«Розширення виробництва з впровадженням технологій страв з морепродуктів»**

на матеріалах **ресторану «Шо шо»**

Студента 4 курсу, 408 групи,

спеціальності

181 «Харчові технології»

освітньої програми

«Харчові технології»

Вавжицький Ян Іванович

Науковий керівник

д.с.-г.н., професор

Кривохижа Євген Михайлович

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
Вавжицькому Яну Івановичу**

1. Тема кваліфікаційної роботи:

«Розширення виробництва з впровадженням технологій страв з
морепродуктів»
на матеріалах ресторану «Шо шо»

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

2. Строк здачі здобувачем закінченої роботи: 1 червня 2026 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: є обґрунтування та розробка заходів щодо розширення виробництва ресторану «Шо шо» шляхом впровадження сучасних технологій приготування страв з морепродуктів.

Об'єкт дослідження: технологічні процеси виробництва страв з морепродуктів у ресторані «Шо шо».

Предмет дослідження: морепродукти, технології страв з морепродуктів та організаційно-технологічні заходи щодо розширення виробництва їх в ресторані.

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

ВСТУП.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З МОРЕПРОДУКТІВ.

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з морепродуктів.

1.2. Обґрунтування світових технологій страв з морепродуктів.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З МОРЕПРОДУКТІВ У РЕСТОРАНІ «ШО ШО».

2.1. Загальна характеристика ресторану «Шо шо».

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з морепродуктів у ресторані «Шо шо».

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З МОРЕПРОДУКТІВ У РЕСТОРАНІ «ШО ШО».

3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з морепродуктів.

3.2. Дослідження якості розроблених страв з морепродуктів та впровадження їх у ресторан «Шо шо».

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 _____ Ян ВАВЖИЦЬКИЙ

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота Вавжицького Яна Івановича на тему «Розширення виробництва з впровадженням технологій страв з морепродуктів» на матеріалах ресторану «Шо шо» виконана відповідно до поставленої мети та завдань. У роботі здійснено аналіз сучасних технологій виробництва страв з морепродуктів, розглянуто світові тенденції їх використання, наведено характеристику діяльності ресторану «Шо шо», досліджено його асортимент та технологічні процеси. Автором розроблено нові рецептури страв із морепродуктів, 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 належному 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 Вавжицького Яна може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

«12» 06. 2026р.

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

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

**Тема роботи: «Розширення виробництва з впровадженням технологій страв з морепродуктів»
на матеріалах ресторану «Шо шо»»**

Анотація

Кваліфікаційну роботу присвячено розробленню та удосконаленню технологій страв з морепродуктів, дослідженню їх якості та обґрунтуванню впровадження у виробничу діяльність ресторану «Шо Шо». Актуальність дослідження зумовлена сучасними тенденціями розвитку ресторанного господарства, що передбачають розширення асортименту рибних та морепродуктових страв, підвищення їх харчової цінності, а також використання інноваційних технологічних рішень для покращення органолептичних показників і конкурентоспроможності продукції.

Метою роботи є розроблення та науково-технологічне обґрунтування рецептур і технологій страв з морепродуктів, дослідження їх якісних характеристик та визначення доцільності впровадження у меню ресторану «Шо Шо». Об'єктом дослідження є технологічні процеси виробництва страв з морепродуктів у закладах ресторанного господарства, а предметом — технології приготування страв із використанням риби та морепродуктів, 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 страв з морепродуктів та виробничу діяльність ресторану «Шо Шо», визначено напрями удосконалення асортименту. Розроблено нові рецептури страв «Вареники з лососем і креветками» та «Котлета по-київськи з креветками», 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 організаційних аспектів.

Практичне значення роботи полягає у можливості використання отриманих результатів для розширення асортименту страв з морепродуктів у ресторані «Шо Шо», підвищення їх якості, впровадження інноваційних технологічних рішень та формування конкурентоспроможної пропозиції закладу.

Кваліфікаційна робота викладена на 43 сторінках та містить 26 таблиць, 2

рисунки і 7 додатків.

Ключові слова: страви з морепродуктів, 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 seafood dishes, the study of their quality, and the justification of their implementation in the production activities of the restaurant “Sho Sho”. The relevance of the study is determined by current trends in the development of the restaurant industry, which include expanding the assortment of fish and seafood dishes, increasing their nutritional value, as well as applying innovative technological solutions to improve organoleptic characteristics and the competitiveness of products.

The aim of the work is to develop and scientifically and technologically substantiate recipes and technologies for seafood dishes, study their quality characteristics, and determine the feasibility of introducing them into the menu of the restaurant “Sho Sho”. The object of the study is the technological processes of producing seafood dishes in restaurant establishments, while the subject is the technologies of preparing dishes using fish and seafood, their assortment, nutritional value, and organoleptic quality.

In the course of the work, general scientific and special research methods were used, in particular 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 study, modern approaches to seafood dish technology and the production activities of the restaurant “Sho Sho” were analyzed, and directions for improving the assortment were identified. New recipes were developed for the dishes “Varenyky with salmon and shrimp” and “Chicken Kyiv-style cutlet with shrimp”. Technological cards were compiled, calculations of their nutritional and energy value were carried out, and an analysis of physico-chemical and organoleptic indicators was performed. According to the results of the tasting evaluation, a high level of quality of the developed dishes was established. The feasibility of their implementation in the restaurant’s production process was substantiated, taking into account technological and organizational aspects.

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

The qualification work is presented on 43 pages and contains 26 tables, 2 figures, and 7 appendices.

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

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З МОРЕПРОДУКТІВ.....	5
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з морепродуктів.....	5
1.2. Обґрунтування світових технологій страв з морепродуктів.....	10
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З МОРЕПРОДУКТІВ У РЕСТОРАНІ «ШО ШО».....	14
2.1. Загальна характеристика ресторану «Шо шо».....	14
2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з морепродуктів у ресторані «Шо шо».....	21
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З МОРЕПРОДУКТІВ У РЕСТОРАНІ «ШО ШО».....	24
3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з морепродуктів.....	24
3.2. Дослідження якості розроблених страв з морепродуктів та впровадження їх у ресторан «Шо шо».....	36
ВИСНОВКИ.....	43
REFERENCES.....	44
ДОДАТКИ	

ВСТУП

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства України особливої актуальності набуває питання розширення асортименту продукції та впровадження інноваційних технологій приготування страв. Зростання конкуренції, зміна споживчих уподобань, орієнтація на здорове харчування та глобалізація гастрономічної культури зумовлюють підвищений попит на страви з морепродуктів. Водночас для більшості закладів ресторанного господарства характерними залишаються обмеженість технологічних рішень, складність забезпечення стабільної якості сировини та недостатній рівень адаптації сучасних кулінарних технологій до локальних умов. Саме тому розширення виробництва з впровадженням технологій приготування страв з морепродуктів є актуальним і практично значущим напрямом дослідження.

Проблематика розвитку ресторанного господарства, удосконалення технологій виробництва кулінарної продукції та впровадження інновацій активно висвітлюється у працях вітчизняних і зарубіжних науковців. Дослідники приділяють увагу питанням формування асортиментної політики закладів, підвищення якості продукції, оптимізації технологічних процесів, а також використання сучасних методів обробки сировини, зокрема морепродуктів. Дослідженнями у цьому напрямку займалися вчені, зокрема, Хомич Г. П., Левченко Ю. В., Бородай А. Б., Гайворонська З.М., Nikitchina, T., Manoli, T., Miroshnichenko, O., Korkach, H., Kotuzaki, O., & Pambuk, S., Ekonomou, S. I., & Boziaris, I. S. Разом з тим недостатньо дослідженими залишаються аспекти адаптації новітніх технологій до умов конкретних підприємств ресторанного господарства регіонального рівня, що визначає необхідність проведення прикладних досліджень із урахуванням специфіки їх діяльності.

Об'єктом дослідження є технологічні процеси виробництва страв з морепродуктів, виробнича діяльність ресторану «Шо шо».

Предметом дослідження виступають технології страв з морепродуктів та організаційно-технологічні заходи щодо розширення виробництва в закладі ресторанного господарства.

Метою кваліфікаційної роботи є обґрунтування та розробка заходів щодо розширення виробництва ресторану «Шо шо» шляхом впровадження сучасних технологій приготування страв з морепродуктів. Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- проаналізувати сучасний стан та тенденції розвитку ресторанного господарства з акцентом на використання морепродуктів;
- дослідити особливості виробничої діяльності ресторану «Шо шо»;
- оцінити існуючий асортимент та технології приготування страв у закладі;
- обґрунтувати доцільність розширення виробництва за рахунок впровадження страв з морепродуктів;
- розробити технологічні карти та рекомендації щодо впровадження нових страв.

Таким чином, обрана тема є актуальною як з наукової, так і з практичної точки зору, оскільки спрямована на підвищення конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства та задоволення сучасних потреб споживачів шляхом впровадження інноваційних технологій приготування страв з морепродуктів.

Результати досліджень опубліковано у матеріалах IX 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 СТРАВ З МОРЕПРОДУКТІВ

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з морепродуктів

Морепродукти є цінною сировиною для підприємств ресторанного господарства завдяки високим харчовим і біологічним властивостям. Вони містять значну кількість повноцінних білків, незамінних амінокислот, мінеральних речовин (йод, кальцій, магній, цинк, залізо) та вітамінів (А, D, групи В), що робить їх важливим компонентом раціонального харчування. Крім того, морепродукти є джерелом поліненасичених жирних кислот Омега-3, які позитивно впливають на серцево-судинну систему та загальний стан організму.

До морепродуктів відносять безхребетних морських організмів (молюски, ракоподібні, голкошкірі) та деякі види водоростей, що використовуються у харчуванні людини. Їх класифікація має важливе значення для ресторанного виробництва, оскільки дозволяє правильно визначати технологічні особливості обробки та кулінарного використання кожного виду. Найбільш поширеними у кулінарній практиці є креветки, мідії, кальмари, восьминоги, устриці, морські гребінці, а також харчові водорості, які активно застосовуються у сучасній гастрономії (таблиця 1.1).

Таблиця 1.1

Класифікація морепродуктів

Вид	Характеристика	Кулінарне використання
Кальмар	Головоногий моллюск, промисловий розмір до 800 г	Порційний, фаршування, тушкування, гриль
Каракатиця	«Морський хамелеон», змінює забарвлення	Використовується у середземноморській кухні
Краб	Десятиногий ракоподібний, панцир до 60 см	Супи, салати, закуски
Креветка	Десятиногі ракоподібні, понад 100 видів	Варіння, гриль, салати, пасти
Лангуст	Великі ракоподібні з яскравим панциром	Гриль, запікання, делікатеси

Закінчення таблиці 1.1

Лангустин	Родичі лангустів, схожі на омарів	Використовуються у високій кухні
Лобстер (омар)	Великий ракоподібний із клешнями	Варіння, запікання, делікатеси
Мідія	Двостулковий молюск	Варіння у винному соусі, пасти
Морська капуста	Їстівна буря водорість	Салати, супи
Морські гребінці	Двостулкові молюски	Смаження, запікання
Восьминіг	Головоногий молюск із 8 щупальцями	Тушкування, гриль
Спіруліна	Синьо-зелені водорості	Додається у напої, добавки
Трепанг	Безхребетна тварина типу голкошкірих	Використовується у східній кухні
Устриця	Двостулковий молюск	Сира подача, делікатес
Хлорела	Зелені водорості	Добавки, смузі

Розроблено автором за Lialiuk, A. M. (2023), Danyliuk, I. P., Strutynska, L. T., & Adamovych, O. S. (2021)

Аналіз класифікації морепродуктів свідчить про їх різноманітність та широкі можливості використання у ресторанному господарстві. Кожна група має власні органолептичні та технологічні характеристики, що визначають способи кулінарної обробки та сфери застосування. Наприклад, креветки та мідії часто використовуються у салатах, пастах та супах; кальмари й восьминоги – у гарячих закусках та основних стравах; устриці – як делікатесна продукція у сирому вигляді; морські гребінці – у високій кухні; водорості – як інгредієнт для суші, супів та салатів.

Таким чином, морепродукти не лише збагачують асортимент ресторанних страв, але й формують конкурентні переваги закладу, оскільки відповідають сучасним тенденціям здорового харчування, інноваційності та екологічності. Їх використання сприяє розширенню гастрономічних можливостей, підвищенню харчової цінності продукції та задоволенню потреб споживачів, орієнтованих на якість та різноманітність.

Хімічний склад морепродуктів характеризується високим вмістом повноцінних білків (до 20 %), низьким вмістом жирів та наявністю поліненасичених жирних кислот, зокрема Омега-3. Вони також є джерелом мінеральних речовин (йоду, цинку, селену, кальцію) та вітамінів групи В, А, D, що зумовлює їхню високу біологічну цінність та дієтичні властивості. У таблиці

1.2 показано хімічний склад найбільш використовуваних у ресторанних технологіях. Схематично зображено у додатку А.

Таблиця 1.2

Хімічний склад морепродуктів найбільш використовуваних у ресторанних технологіях

Вид морепродукту	Білки, %	Жири, %	Омега-3	Мінерали	Вітаміни
Креветки	18–20	1–2	низький	Йод, цинк, селен	B12, D
Мідії	15–17	2–3	середній	Залізо, йод, кальцій	B12, A
Кальмари	16–18	2–3	низький	Селен, фосфор	B6, B12
Устриці	9–10	2–3	середній	Цинк, йод, залізо	B12, A, D
Водорості (ламінарія, норі)	5–8	<1	низький	Йод, кальцій, магній	A, C, B- група

Розроблено автором за Dubinina, A., (2023)

Аналіз хімічного складу найбільш поширених морепродуктів свідчить про їх високу харчову та біологічну цінність. Креветки, мідії, кальмари та устриці є джерелом повноцінних білків, мінеральних речовин і вітамінів, що робить їх важливими компонентами раціонального харчування. Водорості, хоча й містять менше білка, вирізняються високим вмістом йоду та інших мікроелементів, які мають значення для підтримання функціонування щитоподібної залози та загального обміну речовин.

Особливу увагу слід звернути на вміст поліненасичених жирних кислот Омега-3, які у морепродуктах забезпечують профілактику серцево-судинних захворювань та сприяють нормалізації рівня холестерину. Поєднання низької калорійності з високою концентрацією біологічно активних речовин робить морепродукти оптимальною сировиною для створення страв здорового харчування.

Важливою особливістю морепродуктів є їхня висока швидкопсувність, що потребує дотримання суворих умов транспортування, зберігання та кулінарної обробки. Неправильна технологія обробки може призвести до втрати поживних властивостей та погіршення органолептичних показників готових страв.

Страви з морепродуктів характеризуються значним різноманіттям і класифікуються за різними ознаками: способом теплової обробки, видом сировини, кулінарним призначенням. За способом приготування виділяють

варені, смажені, тушковані, запечені, гриль-страви, а також страви з використанням сучасних технологій (су-від, вакуумна обробка тощо) (Додаток А).

Асортимент включає холодні закуски (салати з морепродуктами, карпачо, тартари), перші страви (супи, бульйони, крем-супи), основні гарячі страви (паста з морепродуктами, різото, страви на грилі) та делікатесні позиції (устриці, морські гребінці). Значну роль відіграє національна специфіка кухонь світу, зокрема середземноморської, азійської та французької.

Згідно з нормативним виданням (уклад. О. В. Шалимінов, 2016), асортимент та технологічні параметри приготування страв із нерибної водної сировини систематизовано за категоріями біологічних видів та методами їх термічної обробки. Таблиця 1.3 характеризує асортимент та технологічні особливості використання морепродуктів у класичних технологіях страв.

Таблиця 1.3

Характеристика асортименту та технології приготування морепродуктів

Категорія сировини	Основний асортимент страв	Технологічні особливості та режими	Органолептичні вимоги до готового продукту
Молюски (мідії, кальмари, гребінці)	Мідії припущені у соусах, плов із мідій; кальмари відварені для салатів, кальмари тушковані; морський гребінець у білому соусі.	Припускання у невеликій кількості рідини (вода, вино, бульйон) або тушкування. Кальмари потребують короткочасного варіння для уникнення жорсткості.	Консистенція м'яка, пружна; смак і аромат характерний для виду молюска з акцентом на додані соуси.
Ракоподібні (раки, креветки, краби)	Раки річкові відварені з прянощами; креветки запечені під соусом; краби у складі складних холодних закусок.	Варіння у міцних пряних бульйонах (court-bouillon) при $t = 95-98^{\circ}\text{C}$. Співвідношення води та сировини — 3:1.	М'ясо соковите, легко відділяється від панцира; колір від білого до яскраво-рожевого.
Голкошкірі (трепанг, морський їжак)	Трепанг тушкований з овочами; трепанг із цибулею та томатом; ікра морського їжака (як додаток).	Попередня підготовка включає багаторазове промивання та тривале варіння (до 2–3 годин) до повного розм'якшення тканин.	Текстура ніжна, желеподібна (для трепанга); смак специфічний, морський.

Закінчення таблиці 1.3

Водорості (морська капуста, ламінарія)	Салати з морської капусти з овочами та яйцями; капуста морська тушкована з грибами; дієтичні гарніри.	Використання переважно у відновленому (для сушених) або маринованому вигляді з подальшим подрібненням та термічною обробкою.	Смак помірно солоний з йодистим ароматом; колір від темно-зеленого до оливкового.
--	---	--	---

(розроблено автором за Shaliminov, O. V. (Ed.). (2016))

Як бачимо, технологія приготування страв з морепродуктів має низку специфічних особливостей, пов’язаних із фізико-хімічними властивостями сировини. Основними етапами є первинна обробка (розморожування, очищення, видалення неїстівних частин), підготовка напівфабрикатів та теплова обробка (рис. 1.1).

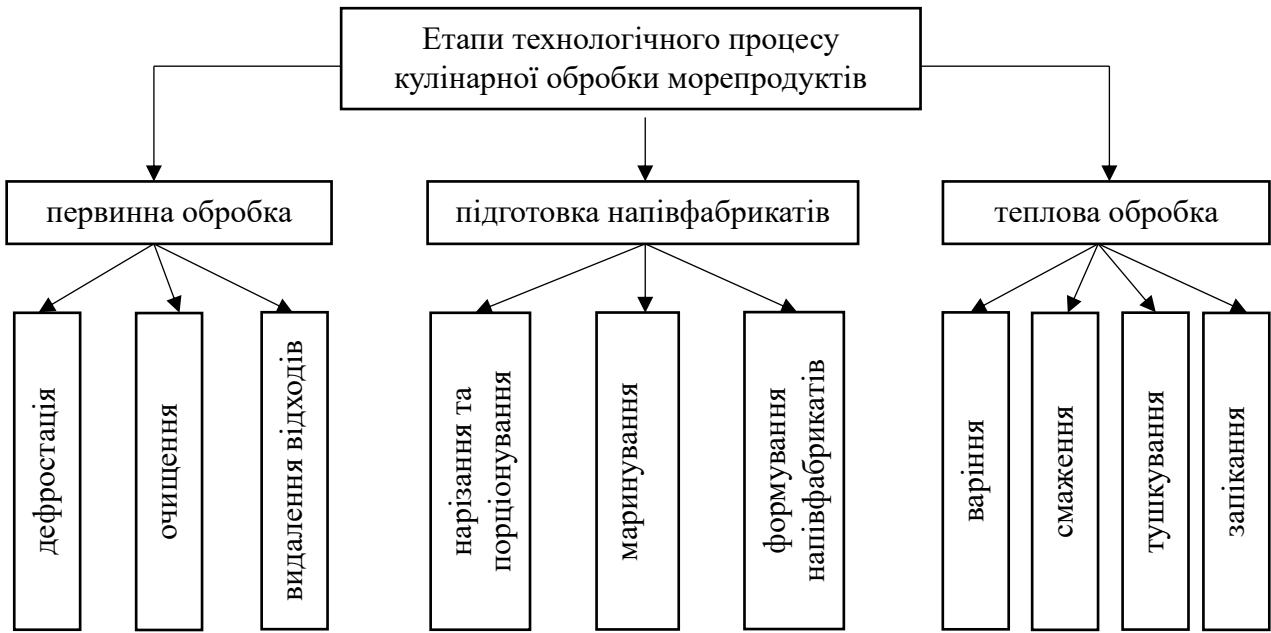


Рис. 1.1. Технологічного процесу кулінарної обробки морепродуктів

Однією з ключових вимог є мінімізація часу теплової обробки, оскільки перевищення температурного режиму призводить до ущільнення білків і погіршення текстури продукту. Для більшості морепродуктів характерне швидке приготування (від кількох хвилин), що дозволяє зберегти соковитість і природний смак (Kramarenko, D. P., Hirenko, N. I., & Novikova, N. V. (2024)).

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується активним впровадженням інноваційних технологій, що сприяють підвищенню якості

продукції та розширенню асортименту. До таких підходів належать використання низькотемпературних методів обробки, молекулярної гастрономії, поєднання традиційних і сучасних кулінарних технік (Pavlov, D. H. (2024), Khomych, H. P., et al, (2021), Nikitchina, T., et al, (2021)).

Особливого значення набуває використання локальних та екологічно чистих продуктів, а також принципів сталого розвитку. Це передбачає раціональне використання ресурсів, зменшення харчових відходів та оптимізацію виробничих процесів (Pavlov, D. H. (2024), Khomych, H. P., et al, (2021), Nikitchina, T., et al, (2021)).

Отже, морепродукти є цінною та перспективною сировиною для підприємств ресторанного господарства, що обумовлено їх високою харчовою та біологічною цінністю, збалансованим хімічним складом і дієтичними властивостями. Вони містять значну кількість повноцінних білків, поліненасичених жирних кислот, вітамінів і мінеральних речовин, що робить їх важливим компонентом сучасного раціону харчування.

Раціональне використання морепродуктів передбачає застосування сучасних методів обробки, що забезпечують збереження її якості, безпечності та органолептичних показників.

Таким чином, використання морепродуктів у ресторанному господарстві є доцільним і економічно обґрунтованим, оскільки сприяє розширенню асортименту продукції, підвищенню її конкурентоспроможності та задоволенню зростаючих потреб споживачів у корисній і якісній їжі.

1.2. Обґрунтування світових технологій страв з морепродуктів

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується активним впровадженням інноваційних технологій обробки та приготування морепродуктів, що обумовлено високими вимогами споживачів до якості, безпечності та харчової цінності продукції. Аналітичний огляд наукових публікацій свідчить, що ключовими тенденціями є перехід від традиційних

термічних методів до більш щадних, ресурсоефективних і високотехнологічних способів обробки, які дозволяють максимально зберегти природні властивості сировини.

Одним із найбільш прогресивних напрямів є застосування нетермічних технологій обробки морепродуктів. До них належать високий гідростатичний тиск (HPP), ультразвукова обробка, імпульсні електричні поля, озонування та обробка холодною плазмою. Зазначені технології забезпечують ефективну інактивацію патогенних мікроорганізмів при мінімальному впливі на органолептичні та харчові властивості продукції (Ekonomou, S. I., & Boziaris, I. S. (2021)). Зокрема, технологія високого тиску (100–1000 МПа) дозволяє значно подовжити термін зберігання морепродуктів, зберігаючи їх текстуру, смак і поживну цінність, що робить її однією з найбільш перспективних у світовій практиці (Ali, A., et al, (2022)).

Важливе місце серед сучасних технологій займає метод су-від (sous-vide), який передбачає приготування продукту у вакуумній упаковці при точно контрольованих низьких температурах. Дослідження показують, що дана технологія дозволяє зберігати ароматичні речовини, вологість та текстуру морепродуктів, а також знижує ризик повторного мікробного забруднення (Coşansu, S., Mol, S., & Haskaraca, G. (2022)).

Суттєвим напрямом удосконалення технологій є використання комбінованих методів обробки, які поєднують декілька технологічних факторів (наприклад, су-від + модифіковане газове середовище або високий тиск). Такий підхід дозволяє підвищити ефективність знезараження та подовжити термін придатності продукції без значного погіршення її якості (Zavadlav, S., Blažić, M., Van de Velde, F., et al. (2020)).

Окрему увагу у світових дослідженнях приділяють цифровізації та автоматизації технологічних процесів (концепція Industry 4.0). Використання сенсорних систем, спектроскопії, автоматизованого контролю якості та інших інноваційних рішень дозволяє підвищити точність виробництва, зменшити втрати сировини та забезпечити стабільність продукції (табл. 1.4).

Особливості світових технологій приготування страв з морепродуктів

Група морепродуктів	Представники	Основні технології обробки	Світові кулінарні підходи	Особливості технології	Сучасні інноваційні технології
Молюски	Мідії, устриці, кальмари, восьминоги, морські гребінці	Варіння, бланшування, гриль, маринування	Середземно морська, французька, японська кухня	Короткий час теплової обробки; чутливість до переварювання; потреба ретельного очищення	Sous-vide (низькотемпературна обробка), вакуумне пакування, MAP (модифіковане газове середовище), холодна плазма
Ракоподібні	Креветки, краби, омари, лангусти	Варіння, смаження, гриль, запікання	Азійська, американська, середземно морська кухня	Важливий контроль температури; очищення від панцира; використання відходів для бульйонів	HPP (високий гідростатичний тиск), sous-vide, шокове заморожування, вакуумування
Водорості	Норі, ламінарія, вакаме, комбу	Сушіння, варіння, гідратація	Японська, корейська кухня	Потребують попереднього замочування; використовуються як гарніри або інгредієнти	Ферментація, сублімаційне сушіння, біотехнологічна обробка, функціональні добавки

Розроблено автором за Hassoun, A., Siddiqui, S. A., Smaoui, S., et al. (2022).

Порівняльний аналіз таблиці 1.4 показує, що традиційні методи теплової обробки (варіння, смаження, запікання) залишаються поширеними завдяки простоті та доступності, однак вони часто призводять до втрати поживних речовин і зміни органолептичних характеристик продукції. Це обмежує їх застосування у сучасному ресторанному господарстві, де споживачі дедалі більше орієнтуються на здорове харчування, високу якість та автентичність продуктів.

Натомість сучасні технології кулінарної обробки спрямовані на мінімальне втручання у природну структуру продукту, що відповідає глобальному тренду «clean label» та концепції функціонального харчування. Використання щадних методів дозволяє зберегти біологічну цінність сировини, її натуральний смак і аромат, а також забезпечити стабільність якості готової продукції.

З урахуванням проведеного аналізу можна обґрунтувати доцільність впровадження окремих світових технологій у практику підприємств ресторанного господарства. Найбільш перспективними для ресторанів є технології sous-vide, вакуумного пакування та елементи комбінованої обробки, які не потребують надмірно дорогого обладнання, але забезпечують високу якість і стабільність продукції. Водночас впровадження високого тиску або імпульсних електричних полів є доцільним переважно для великих виробництв через значні капіталовкладення та складність технологічного процесу.

Таким чином, сучасні світові технології приготування страв з морепродуктів спрямовані на забезпечення високої якості, безпечності та конкурентоспроможності продукції, що відповідає актуальним тенденціям розвитку ресторанного господарства. Їх особливістю є орієнтація на максимальне збереження природних властивостей сировини, зокрема харчової та біологічної цінності, органолептичних характеристик і мікроструктури продукту. Це досягається завдяки впровадженню щадних методів обробки, точного контролю температурних режимів та використання інноваційних технологічних рішень.

Важливо зазначити, що впровадження таких технологій має не лише технологічне, але й маркетингове значення. Заклади, які використовують інноваційні методи обробки, формують імідж сучасних підприємств, орієнтованих на якість та інноваційність, що підвищує їх конкурентні переваги на ринку. Крім того, це сприяє розширенню асортименту продукції, задоволенню потреб споживачів та популяризації концепції здорового харчування.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З МОРЕПРОДУКТІВ У РЕСТОРАНІ «ШО ШО»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Шо шо»

Ресторан «Шо шо», розташований у центральній частині міста Чернівці за адресою вул. Поштова, 1 (Додаток В) (Sho Sho. (n.d.)), є сучасним закладом ресторанного господарства, що функціонує у форматі закладу середнього цінового сегмента з елементами авторської кухні. Логотип закладу подано на рисунку 2.1.



Рис. 2.1. Логотип ресторану «Шо шо». *Взято з Sho Sho. (n.d.).*

Концепція діяльності ресторану базується на поєднанні традиційних та сучасних гастрономічних тенденцій із акцентом на якість сировини, оригінальну подачу страв та створення комфортного середовища для відвідувачів. Основною цільовою аудиторією закладу є мешканці міста середнього та вище середнього рівня доходів, туристи, а також молодь, яка орієнтується на сучасні гастрономічні тренди.

Інтер'єр ресторану «Шо Шо» (Додаток Г) можна охарактеризувати як сучасний простір, що поєднує функціональність із атмосферою комфорту та соціальної взаємодії. Дизайн приміщення базується на використанні натуральних матеріалів, зокрема дерева, яке домінує у меблях та оздобленні, створюючи відчуття тепла й затишку. Освітлення виконане у форматі локальних підвісних світильників, що забезпечують м'яку світлову атмосферу та підкреслюють інтимність простору.

Організація простору передбачає кілька функціональних зон: барну, де зосереджено приготування напоїв та комунікацію персоналу з гостями; dining-зону з дерев'яними столами та живими рослинами, яка формує соціальний характер закладу; а також окремі місця для невеликих компаній, що сприяють невимушеному спілкуванню. Візуальні акценти у вигляді декоративних елементів та зелених рослин підсилюють концепцію природності та гармонії.

Загалом інтер'єр ресторану відповідає сучасним тенденціям ресторанного дизайну, орієнтованим на створення багатофункціонального простору, де поєднуються гастрономічний досвід, соціальна взаємодія та естетичне задоволення. Такий підхід забезпечує формування позитивного іміджу закладу та сприяє його конкурентоспроможності на локальному ринку ресторанних послуг.

Виробнича структура ресторану включає дотівельні цехи з організацією окремих ділянок, робоче місце бариста, піцайоло та мийне відділення. Взаємозв'язок між робочими місцями організований відповідно до технологічного процесу приготування страв, що забезпечує безперервність виробництва та дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Особливе значення має раціональна організація потоків сировини та готової продукції.

Матеріально-технічна база ресторану характеризується достатнім рівнем оснащеності сучасним технологічним обладнанням. У закладі використовуються теплове обладнання (плити, пароконвектомати, грилі), холодильні установки, вакуумні пакувальники, а також допоміжне устаткування для первинної обробки сировини. Наявність сучасного обладнання створює передумови для

впровадження інноваційних технологій приготування страв, зокрема з морепродуктів (табл. 2.1, 2.2, 2.3).

Таблиця 2.1

Характеристика устаткування бару ресторану «Шо шо»

№	Найменування устаткування	Тип	Модель
1	Кавомашина професійна	Автоматична	Nuova Simonelli Appia II
2	Кавомолка	Електрична	Mazzer Mini / Super Jolly
3	Льодогенератор	Промисловий	Brema CB 184 / Scotsman
4	Блендер професійний	Коктейльний	Hamilton Beach / Vitamix
5	Холодильна вітрина для напоїв	Вертикальна	Inter 800 / Juka
6	Холодильна шафа	Середньотемпературна	Liebherr / Inter
7	Соковижималка	Професійна	Santos 50 / Sirman
8	Посудомийна машина компактна	Професійна	Hobart / Winterhalter
9	Барний інвентар	Ручний	Стандартний набір

Розроблено автором на основі досліджень

Таблиця 2.2

Характеристика устаткування робочого місця піцайоло ресторану «Шо шо»

№	Найменування устаткування	Тип	Модель (реальна)
1	Піч для піци	Електрична	Moretti Forni / Pizza Group
2	Тістоміс	Спиральний	Fimar 12–30 / Pizza Group
3	Холодильний стіл для піци	Стіл-холодильник	Zanussi / Frosty / Inter
4	Марміт для начинок	Охолоджувана гастрозона	Hendi / Bartscher
5	Робочий стіл нержавіючий	Виробничий	Стандарт GN

Закінчення таблиці 2.2

6	Витяжка промислова	Настінна	Українські/Inter
7	Електронні ваги	Настільні	CAS / Camry
8	Піца-лопата, інвентар	Ручний	Стандарт

Розроблено автором на основі досліджень

Таблиця 2.3

Характеристика устаткування доготівельних цехів ресторану «Шо шо»

№	Найменування устаткування	Тип	Модель (реальна)	Місце знаходження
1	Пароконвектомат	Багатофункціональний	Rational SCC / iCombi Pro	Гарячий цех
2	Електрична плита	Професійна	Bertos / Hackman / Electrolux	
3	Фритюрниця	Електрична	Bartscher / Hendi	
4	Гриль контактний	Професійний	Roller Grill / Tefal Pro	
5	Холодильна шафа	Професійна	Inter 700 / Liebherr	Холодний цех
6	Морозильна шафа	Професійна	Liebherr / Inter	Склад/цех
7	Вакууматор	Настільний	Henkelman / Lava	Заготівельна зона
8	Овочерізка	Електрична	Robot Coupe CL50	Холодний цех
9	М'ясорубка	Професійна	Fimar / Bosch Professional	Заготівельний цех
10	Виробничі столи	Нержавіюча сталь	GN-формат	Усі цехи
11	Мийні ванни	2–3 секційні	Стандарт	Мийне відділення
12	Стелажі	Металеві	Стандарт	Склад

Розроблено автором на основі досліджень

Меню ресторану «Шошо» (Sho Sho. (n.d.). *Online menu.*) чітко вирізняється весняними новинками, що поєднують легкі салати, оригінальні десерти та сучасні інтерпретації класичних страв. Основний акцент зроблено на свіжих овочах, зелені та сезонних ягодах, зокрема полуниці. Серед салатів особливо виділяється салат з куркою гриль та полуницею, де мікс зелені поєднується з

куркою, камамбером і ягідною заправкою. Легкий салат з молодой капусти та редису підкреслює свіжість весняних продуктів, а салат «Весняний вибух» додає яскравості завдяки апельсину та цитрусовій заправці. Десертна частина меню представлена шоколадними млинцями з полуничним соусом та варіантом зі згущеним молоком, що створює класичне поєднання ягід і крему. Сніданки, які подаються протягом усього дня, включають яєчний рол з лососем та сиром «Філадельфія», а також різні варіації омлетів і яєчні з беконом, шинкою та сиром чеддер. Характеристика меню полягає у сезонності, адже використано молоду капусту, редис, полуницю та зелень; у балансі між легкими овочевими стравами й ситними сніданками та десертами; у креативності, що проявляється у використанні фруктів у салатах і десертах; а також у доступності, адже ціни коливаються від 120 до 315 грн, що робить меню привабливим для широкої аудиторії. Узагальнена інформація про весняні новинки подана у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Фрагмент сезонного меню ресторану «Шо шо»

Категорія	Страва	Основні інгредієнти	Ціна, грн
Салати	Курка гриль з полуницею	зелень, курка, камамбер, полунична заправка	240
	Молода капуста з редисом	капуста, редис, зелень, м'ята	120
	«Весняний вибух»	зелень, огірок, апельсин, курка, цибуля	160
Десерти	Шоколадні млинці з полуничним соусом	млинці, полуничний соус	150
	Шоколадні млинці з полуницею	млинці, полуниця, згущене молоко	170
Сніданки	Яєчний рол з лососем та «Філадельфія»	яйце, лосось, сир	280
	Омлети та яєчня	бекон, шинка, сир	150–170

Розроблено автором на основі досліджень

Меню ресторану «Шо шо» відзначається різноманітністю та орієнтацією на сучасні гастрономічні тенденції. Воно включає холодні та гарячі закуски, перші страви, основні страви, десерти та напої. Водночас асортимент страв з

морепродуктів є обмеженим, що свідчить про наявність потенціалу для його розширення. Загалом структура меню відповідає концепції закладу, однак потребує подальшого вдосконалення з урахуванням сучасних трендів та попиту споживачів.

Система управління рестораном має лінійно-функціональний характер. Керівництво здійснює директор або управляючий, який координує діяльність адміністративного та виробничого персоналу. До складу персоналу входять кухарі, бармени, офіціанти, адміністратори та допоміжний персонал. На схемі показано ієрархію у ресторані «Шо шо» (Додаток Д).

У роботі досліджено також особливості закладів-конкурентів ресторану «Шо шо» в ареалі 1 км (таблиця 2.5).

Таблиця 2.5

Характеристика закладів-конкурентів ресторану «Шо Шо»

Заклад	Тип	Концепція	Ціновий сегмент	Переваги
<i>Knaus Apartments & Restaurant</i>	Ресторан-готель	Європейська та німецька кухня, поєднання гастрономії з проживанням	Середній–високий	Цілодобова робота, можливість проживання, бар, вечірня атмосфера
<i>Nonna Macarona</i>	Італійський ресторан	Справжня італійська кухня: паста, піца, ризотто	Середній	Атмосфера «маленької Італії», високі відгуки, гастромаркет
<i>Rita Steinberg</i>	Ресторація відновленої рецептури	Єврейська та європейська кухня, крафтові напої	Середній–високий	Стильний інтер'єр, жива музика, унікальна атмосфера
<i>Панська гуральня</i>	Ресторан-пивоварня	Українська та європейська кухня, власне пиво	Середній	Жива музика, кальяни, сувенірна крамниця, великий вибір страв
<i>AllureInn</i>	Готельно-ресторанний комплекс	Європейська кухня, гриль-меню	Високий	Люкс-готель, ресторан із літньою терасою, високий рівень сервісу

Розроблено автором на основі досліджень

Отже, проведений аналіз закладів ресторанного господарства свідчить про значну різноманітність форматів, концепцій та рівнів обслуговування на ринку. Досліджувані заклади охоплюють різні типи — від класичних ресторанів до готельно-ресторанних комплексів, що дозволяє їм залучати широку цільову аудиторію та формувати конкурентні переваги.

Встановлено, що більшість закладів орієнтуються на поєднання національних і європейських гастрономічних традицій, а також активно використовують концептуальні підходи до формування меню та атмосфери. Зокрема, акцент робиться на автентичності кухні (італійська, єврейська, українська), що підвищує інтерес споживачів та сприяє формуванню унікального іміджу закладу.

Цінова політика досліджуваних підприємств переважно знаходиться у середньому та високому сегментах, що відповідає рівню наданих послуг, якості продукції та загальному формату закладів. Важливими конкурентними перевагами є не лише гастрономічна складова, а й додаткові послуги, такі як можливість проживання, жива музика, тематичний інтер'єр, наявність бару, власне виробництво напоїв та створення унікальної атмосфери.

Таким чином, можна зробити висновок, що сучасні заклади ресторанного господарства орієнтуються на комплексний підхід до обслуговування споживачів, поєднуючи якісну кухню, концептуальність та додаткові сервіси. Це створює передумови для підвищення їх конкурентоспроможності та визначає доцільність впровадження нових напрямів, зокрема розширення асортименту страв з морепродуктів у досліджуваному ресторані.

Функціонування ресторану «Шо шо» відбувається в умовах VUCA-середовища, що характеризується високим рівнем нестабільності та невизначеності. Зокрема, пандемія суттєво вплинула на діяльність закладу, спричинивши тимчасові обмеження роботи, зниження потоку відвідувачів та необхідність впровадження нових форматів обслуговування, таких як доставка та онлайн-замовлення. У період повномасштабної війни в Україні заклад також

зазнав впливу економічних і логістичних труднощів, зокрема перебоїв у постачанні сировини та зниження платоспроможності споживачів.

Водночас ресторан продемонстрував певний рівень адаптивності, зокрема шляхом оптимізації витрат, перегляду меню, впровадження гнучких управлінських рішень та орієнтації на локальний ринок. Це свідчить про здатність закладу функціонувати в умовах підвищеної нестабільності та формує передумови для подальшого розвитку, зокрема шляхом розширення асортименту та впровадження нових технологій приготування страв з морепродуктів.

Отже, ресторан «Шо шо» м. Чернівці є сучасним закладом ресторанного господарства середнього цінового сегмента, що функціонує на основі концепції поєднання авторської кухні та сучасних гастрономічних тенденцій. Заклад орієнтований на різні категорії споживачів, зокрема місцевих мешканців та туристів, і забезпечує комфортні умови обслуговування завдяки продуманому функціональному зонуванню та сучасному інтер'єру. Виробнича структура ресторану є раціонально організованою та включає основні доготівельні цехи, що забезпечують послідовність технологічного процесу приготування страв. Аналіз меню свідчить про його відповідність концепції закладу, однак водночас виявляє потенціал для розширення асортименту, зокрема за рахунок страв з морепродуктів.

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з морепродуктів у ресторані «Шо шо»

У сучасних ресторанных закладах важливим критерієм конкурентоспроможності є різноманітність асортименту та якість технологічних процесів приготування страв. Ресторан «Шо Шо» у м. Чернівці формує власну концепцію меню, у якій страви з морепродуктів займають особливе місце завдяки високій харчовій цінності та популярності серед споживачів. Асортимент морепродуктів представлений креветками, мідіями, кальмарами та іншими

продуктами, що використовуються як у класичних рецептурах, так і в сучасних інтерпретаціях (таблиця 2.6).

Аналіз асортименту передбачає визначення номенклатури страв, їх класифікацію за видами сировини та способами кулінарної обробки. Особливу увагу приділено технологічним процесам виробництва, які включають послідовність операцій від підготовки сировини до кінцевої подачі. У закладі застосовуються традиційні методи теплової обробки: варіння, тушкування, смаження, запікання.

Таблиця 2.6

Асортимент страв з морепродуктів ресторану «Шо Шо»

Категорія страв	Назва	Основна сировина	Метод обробки	Характеристика
Суші та роли	Філадельфія з лососем	Лосось, сир «Філадельфія», норі, рис	Формування, охолодження	Класичний японський рол із балансом білка та жиру
	Каліфорнія з креветкою	Креветка, авокадо, огірок, ікра масаго	Формування, охолодження	Легкий рол із ніжним смаком морепродуктів
	Рол з тунцем	Тунець, рис, норі	Формування	Високобілковий продукт, популярний серед прихильників здорового харчування
Піца	Піца «Морська»	Креветки, мідії, кальмари, сир моцарела	Запікання	Поєднання кількох видів морепродуктів, висока харчова цінність
Паста	Паста з морепродуктами	Креветки, мідії, кальмари, вершковий соус	Варіння пасти, тушкування	Ситна страва з ніжною текстурою
Салати	Салат з креветками	Креветки, мікс зелені, соус	Варіння креветок, охолодження	Легкий салат із високим вмістом білка
Гарячі страви	Креветки гриль	Креветки	Гриль	Виражений смак, мінімальна обробка, збереження поживних речовин
	Кальмари у вершковому соусі	Кальмари, вершки, спеції	Тушкування	Ніжна текстура, поєднання білка та жиру

Розроблено автором за Sho Sho. (n.d.). Online menu.

За результатами аналізу асортименту страв з морепродуктів ресторану «Шо Шо» можна стверджувати, що заклад має базовий набір позицій, які охоплюють основні групи – суші та роли, піцу, пасту, салати й гарячі страви. Такий

асортимент забезпечує різноманітність технологічних процесів (охолодження, запікання, гриль, тушкування) та дозволяє задовольнити потреби різних категорій споживачів. Водночас він залишається обмеженим у порівнянні з потенційними можливостями ресторанного виробництва, що відкриває перспективи для його вдосконалення.

З огляду на наявний виробничий потенціал та сучасні тенденції у сфері гастрономії, доцільним є розширення асортименту страв з морепродуктів шляхом впровадження інноваційних технологій та нових рецептур. Це може включати використання прогресивних методів обробки (су-від, низькотемпературне запікання, вакуумне маринування), розробку авторських страв із застосуванням молекулярних елементів у подачі, а також розширення номенклатури морепродуктів (устриці, морські гребінці, різні види водоростей). Важливим напрямом є також інтеграція локальних продуктів у поєднанні з морською сировиною, що дозволить створити унікальні гастрономічні концепції з регіональним акцентом.

Таким чином, удосконалення асортименту та технологічних процесів у ресторані «Шо Шо» сприятиме підвищенню конкурентоспроможності закладу, формуванню унікальної гастрономічної пропозиції та забезпеченню стабільної якості продукції відповідно до сучасних вимог ресторанного бізнесу. Це дозволить закладу не лише утримувати позиції на локальному ринку, але й розширювати свою клієнтську базу, формувати позитивний імідж та відповідати очікуванням споживачів, орієнтованих на інноваційність, якість та різноманітність у харчуванні.

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З МОРЕПРОДУКТІВ У РЕСТОРАНІ «ШО ШО»

3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з морепродуктів

За результатами досліджень, проведених у попередніх розділах кваліфікаційної роботи, було встановлено, що асортимент страв з морепродуктів у ресторані «Шо Шо» є обмеженим та потребує розширення. Аналіз технологічних процесів показав наявність виробничого потенціалу для впровадження нових позицій, які б поєднували сучасні гастрономічні тенденції з українською кулінарною традицією.

У цьому контексті запропоновано інтеграцію морепродуктів у класичні українські страви, що дозволяє створити унікальні інноваційні продукти. Зокрема, перспективними є рішення ввести у меню страви української кухні з інтеграцією морепродуктів, а саме: «Вареники з начинкою з лосося та креветок» і «Котлета по-київськи з креветками». Далі охарактеризуємо пропоновану продукцію (таблиця 3.1 і 3.2).

Таблиця 3.1

Концепція страви «Вареники з начинкою з лосося та креветок»

Показник	Характеристика
Назва страви	Вареники з начинкою з лосося та креветок
Тип страви	Основна гаряча страва
Кухня	Українська (з елементами сучасної гастрономії)
Концепція	Поєднання традиційної української страви з інноваційною начинкою з морепродуктів
Склад тіста	Борошно пшеничне, вода, яйця, сіль
Склад начинки	Лосось (філе), креветки, вершковий сир, спеції
Технологія процеси	Приготування тіста, формування вареників із начинкою, варіння у підсоленій воді
Особливості технології	Традиційна форма та спосіб ліплення вареників поєднуються з сучасною начинкою; попередня теплова обробка морепродуктів
Харчова цінність	Високий вміст білка, наявність омега-3 жирних кислот, вітамінів групи В

Закінчення таблиці 3.1

Органолептичні показники	Ніжна текстура тіста, соковита кремова начинка, виражений смак морепродуктів
Інноваційність	Використання морепродуктів у традиційній українській страві
Переваги	Розширення асортименту, підвищення харчової цінності, привабливість для споживачів
Доцільність впровадження	Відповідає сучасним гастрономічним трендам та концепції оновлення меню

Розроблено автором

Таблиця 3.2

Концепція страви «Котлета по-київськи з креветками»

Показник	Характеристика
Назва страви	Котлета по-київськи з креветками
Тип страви	Основна гаряча страва
Кухня	Українська (модернізована, «нова українська кухня»)
Концепція	Осучаснення класичної страви шляхом додавання морепродуктів
Основна сировина	Куряче філе, креветки
Склад начинки	Вершкове масло, креветки, зелень (петрушка, кріп), спеції
Панірування	Борошно, яйця, панірувальні сухарі
Технологія приготування	Формування відбитого курячого філе, закладання начинки, панірування, смаження у фритюрі або запікання
Особливості технології	Поєднання м'яса птиці з морепродуктами; збереження класичної форми та технології; контроль температури для збереження соковитості
Харчова цінність	Високий вміст білка, наявність корисних жирів, підвищена енергетична цінність
Органолептичні показники	Хрустка скоринка, соковите м'ясо, ніжна ароматна начинка з вираженим вершково-морським смаком
Інноваційність	Модернізація традиційної страви з урахуванням сучасних гастрономічних трендів
Переваги	Підвищення привабливості меню, поєднання традицій та інновацій, унікальність пропозиції
Доцільність впровадження	Відповідає концепції розвитку закладу та тренду «нової української кухні», сприяє диференціації меню

Розроблено автором

Інтеграція морепродуктів у традиційні українські страви є логічним продовженням досліджень, проведених у попередніх розділах. Вона спрямована

на розширення асортименту ресторану «Шо Шо», підвищення його конкурентоспроможності та формування унікальної гастрономічної пропозиції, яка поєднує локальну кулінарну спадщину з інноваційними підходами сучасної ресторанної індустрії.

Вибір сировини для розробки страви «Вареники з начинкою з лосося та креветок» зумовлений необхідністю поєднання традиційних підходів української кухні з сучасними тенденціями здорового харчування та використанням цінних морепродуктів. Основою страви є пшеничне тісто, яке широко застосовується у вітчизняній кулінарній практиці та забезпечує формування традиційної структури і зовнішнього вигляду виробу.

До складу начинки включено лосось, який характеризується високим вмістом повноцінного білка, поліненасичених жирних кислот (зокрема омега-3), а також вітамінів групи В і D. Завдяки ніжній текстурі та вираженим смаковим властивостям, лосось є оптимальним компонентом для створення делікатесної начинки.

Креветки, у свою чергу, доповнюють композицію за рахунок високого вмісту легкозасвоюваного білка, мінеральних речовин (йоду, цинку, селену) та низької жирності, що сприяє підвищенню біологічної цінності страви.

Використання вершкового сиру дозволяє досягти кремоподібної консистенції начинки, забезпечує зв'язування компонентів та підсилює органолептичні показники за рахунок ніжного смаку. Додавання спецій і зелені сприяє формуванню гармонійного смакового профілю.

Таким чином, обрана сировина є технологічно доцільною, харчово цінною та відповідає сучасним гастрономічним трендам, що обґрунтовує її використання для розробки інноваційної страви на основі традиційної рецептури.

Карта технологічного процесу приготування страви «Вареники з начинкою з лосося та креветок» подана у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Карта технологічного процесу приготування страви
«Вареники з начинкою з лосося та креветок»

№	Етап технологічного процесу	Зміст операції	Обладнання	Контрольні параметри
1	<i>Підготовка сировини</i>	Перевірка якості, миття, розморожування (за потреби)	Виробничі столи, мийні ванни	Температура, санітарний стан
2	<i>Приготування тіста</i>	Замішування тіста з борошна, води, яєць, солі	Тістоміс або вручну	Однорідність, еластичність
3	<i>Підготовка начинки</i>	Подрібнення лосося та креветок, змішування з сиром і спеціями	Ніж, дошка, миска	Однорідність маси
4	<i>Формування вареників</i>	Розкатування тіста, викладання начинки, ліплення	Робочий стіл, качалка	Рівномірність форми
5	<i>Теплова обробка</i>	Варіння у підсолений воді	Посуд для варіння	Температура 100°C, 5–7 хв
6	<i>Видіджування</i>	Видалення надлишкової води	Друшляк	Цілісність виробів
7	<i>Подача</i>	Оформлення, подача зі соусом/маслом	Посуд	Температура подачі

Розроблено автором

Вибір сировини для розробки страви «Котлета по-київськи з креветками» обумовлений необхідністю модернізації традиційної рецептури з урахуванням сучасних гастрономічних тенденцій та підвищення харчової цінності продукції. Основною сировиною виступає куряче філе, яке характеризується високим вмістом повноцінного білка, низькою жирністю та добрими технологічними властивостями, зокрема здатністю до формування напівфабрикатів із заданою формою.

Інноваційним компонентом начинки є креветки, які збагачують страву легкозасвоюваними білками, мінеральними речовинами (йод, селен, фосфор) та надають вираженого морського смаку. Поєднання курячого м'яса з морепродуктами дозволяє сформувати новий гастрономічний профіль, що відповідає сучасним тенденціям «нової української кухні».

Вершкове масло, що традиційно використовується у класичній рецептурі, виконує функцію смакового та текстуроутворюючого компонента, забезпечуючи соковитість і ніжність начинки. Додавання зелені (петрушка, кріп) сприяє підсиленню аромату та підвищенню біологічної цінності страви. Панірувальні сухарі, яйця та борошно формують хрустку скоринку, що є характерною ознакою даного кулінарного виробу.

Таким чином, обрана сировина є технологічно обґрунтованою, дозволяє зберегти традиційні властивості страви та водночас забезпечує її інноваційність, підвищену харчову цінність і привабливість для споживачів.

Карта технологічного процесу приготування страви «Котлета по-київськи з креветками» подана у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

**Карта технологічного процесу приготування страви
«Котлета по-київськи з креветками»**

№	Етап технологічного процесу	Зміст операції	Обладнання	Контрольні параметри
1	<i>Підготовка сировини</i>	Огляд, миття, розморожування (за потреби)	Виробничі столи, мийні ванни	Санітарний стан, температура
2	<i>Підготовка філе</i>	Розрізання та відбивання курячого філе	Дошка, молоток кухонний	Товщина шару, цілісність
3	<i>Приготування начинки</i>	Подрібнення креветок, змішування з маслом і зеленню	Ніж, миска	Однорідність маси
4	<i>Формування котлети</i>	Викладання начинки у філе, формування виробу	Робочий стіл	Герметичність, форма
5	<i>Панірування</i>	Обвалювання в борошні, яйці, сухарях	Ємності для панірування	Рівномірність покриття
6	<i>Теплова обробка</i>	Смаження у фритюрі або комбіноване приготування (смаження + запікання)	Фритюрниця, духовна шафа	Температура 170–180°C
7	<i>Доведення до готовності</i>	Доготовування у духовій шафі (за потреби)	Духова шафа	Внутрішня температура 75–80°C
8	<i>Подача</i>	Оформлення та подача страви	Посуд	Температура подачі

Розроблено автором

Для розробки страви «Вареники з начинкою з лосося та креветок» важливим етапом є обґрунтування вибору сировини з урахуванням її

технологічних властивостей. Саме властивості основних і допоміжних інгредієнтів визначають структуру тіста, консистенцію начинки, стабільність напівфабрикату під час формування та якість готового виробу.

Сировина, що використовується у складі страви, повинна забезпечувати не лише традиційні органолептичні характеристики вареників, але й сприяти формуванню нового смакового профілю за рахунок поєднання м'ясної та морської складової. Особливу увагу приділено компонентам, які впливають на еластичність тіста, зв'язування начинки та збереження соковитості під час теплової обробки.

Для розробки страви «Котлета по-київськи з креветками» важливим етапом є аналіз технологічних властивостей сировини, оскільки саме вони визначають якість формування напівфабрикату, стабільність структури під час теплової обробки та кінцеві органолептичні показники готової продукції. У класичній рецептурі даної страви основна увага приділяється властивостям курячого філе та вершкового масла, однак у запропонованій модернізованій версії додатково враховуються характеристики креветок як морепродукту.

Поєднання м'ясної та морської сировини вимагає ретельного добору інгредієнтів, які забезпечують збереження соковитості, стабільність структури начинки та формування вираженого смакового профілю. Допоміжні компоненти (панірувальні матеріали, спеції, зелень) виконують функцію формування скоринки, аромату та покращення загальних споживчих властивостей страви.

Додатково слід врахувати технологічні параметри теплової обробки, адже саме вони визначають кінцеву якість страви. Оптимальний температурний режим обсмаження у фритюрі та доведення у жаровій шафі забезпечує рівномірне пропікання котлети, формування золотистої скоринки та збереження ніжної текстури начинки. Важливим є також контроль вологості та часу приготування, що дозволяє уникнути пересушування м'яса та морепродуктів.

Узагальнені технологічні властивості сировини для приготування страв наведено в таблицях 3.5 і 3.6.

Таблиця 3.5

Технологічні властивості сировини для страви «Вареники з начинкою з лосося та креветок»

№	Найменування сировини	Технологічні властивості	Харчова та функціональна роль	Особливості використання у страві
1	<i>Борошно пшеничне</i>	Висока клейковина забезпечує еластичність тіста, здатність до формування виробів	Формує структуру тіста	Використовується для приготування прісного тіста, забезпечує міцність оболонки вареників
2	<i>Яйця курячі</i>	Підвищують пластичність і зв'язувальну здатність тіста	Джерело білка, покращує структуру тіста	Додаються до тіста для стабільності та еластичності
3	<i>Лосось</i>	Високий вміст білка та жиру, ніжна структура, швидко приготування	Основний смаковий і білковий компонент	Використовується у вигляді подрібненого філе для начинки
4	<i>Креветки</i>	Легкозасвоюваний білок, низький вміст жиру, делікатний смак	Підсилює смак та харчову цінність	Додаються до начинки у подрібненому вигляді
5	<i>Вершковий сир</i>	Емульгуюча властивість, кремова консистенція	Формує текстуру начинки, покращує смак	Використовується як зв'язувальний і смаковий компонент
6	<i>Сіль</i>	Регулює смак, підсилює аромат	Смакоутворюючий компонент	Додається до тіста та начинки
7	<i>Спеції</i>	Ароматичні властивості, підсилення смаку	Формують смаковий профіль	Використовуються в незначній кількості для балансу смаку

Аналіз технологічних властивостей основних інгредієнтів для страви «Вареники з начинкою з лосося та креветок» свідчить про їх взаємодоповнюваність та важливу роль у забезпеченні високих органолептичних показників готової продукції. Борошно та яйця формують еластичну структуру тіста, що гарантує міцність оболонки вареників та збереження начинки під час теплової обробки. Лосось і креветки виступають головними білковими компонентами, які забезпечують ніжний смак, високу поживну цінність та привабливий аромат. Вершковий сир виконує функцію зв'язуючого елемента, створюючи кремову текстуру начинки та гармонізуючи смаковий профіль.

Додаткові компоненти – сіль та спеції – не лише регулюють смак, але й формують індивідуальність страви, підкреслюючи її гастрономічну унікальність.

Таблиця 3.6

Технологічні властивості сировини для страви «Котлета по-київськи з креветками»

№	Найменування сировини	Технологічні властивості	Харчова та функціональна роль	Особливості використання у страві
1	<i>Куряче філе</i>	Ніжна структура, низький вміст сполучної тканини, добре формує напівфабрикат	Основний білковий компонент, формує основу страви	Використовується для формування оболонки котлети
2	<i>Креветки</i>	Високий вміст білка, делікатна структура, швидке приготування	Формують новий смаковий профіль, підвищують харчову цінність	Використовуються у складі начинки у подрібненому вигляді
3	<i>Вершкове масло</i>	Легкоплавке, емульгуючі властивості, покращує соковитість	Формує соковиту текстуру та аромат	Використовується як основа начинки
4	<i>Яйця курячі</i>	Зв'язувальні властивості, утворення емульсій	Забезпечують цілісність панірування	Використовуються для панірування
5	<i>Панірувальні сухарі</i>	Пориста структура, здатність утворювати хрустку скоринку	Формують зовнішній шар виробу	Використовуються для обвалювання котлет
6	<i>Борошно пшеничне</i>	Адгезійні властивості, забезпечує рівномірне покриття	Сприяє фіксації панірування	Використовується на першому етапі панірування
7	<i>Зелень (кріп, петрушка)</i>	Ароматичні властивості, висока біоактивність	Підсилює смак і аромат начинки	Додається до масляної суміші
8	<i>Спеції</i>	Ароматизація, смакоутворення	Формують смаковий баланс страви	Використовуються в мінімальній кількості

Технологічні властивості кожного інгредієнта мають ключове значення для створення вареників із начинкою з лосося та креветок, а їх правильне поєднання забезпечує конкурентоспроможність страви у сучасному ресторанному меню.

Таким чином, проведений аналіз технологічних властивостей сировини для страв «Вареники з начинкою з лосося та креветок» та «Котлета по-київськи з креветками» дозволяє зробити висновок про доцільність їх поєднання з метою формування інноваційних кулінарних виробів із підвищеною харчовою цінністю та поліпшеними органолептичними показниками.

Визначені властивості основної та допоміжної сировини забезпечують стабільність технологічного процесу, формування якісної структури напівфабрикатів, а також збереження смакових і поживних характеристик готової продукції. Це створює необхідні передумови для подальшого етапу проєктування страв.

З огляду на викладене, наступним етапом кваліфікаційної роботи є розробка технологічних карт та технологічних схем приготування досліджуваних страв, які дозволять детально регламентувати виробничий процес, визначити послідовність технологічних операцій, норми закладки сировини та параметри теплової обробки.

У таблицях 3.7, 3.8 і 3.9 подано рецептури на напівфабрикати та на страву «Вареники з начинкою з лосося та креветок».

Таблиця 3.7

РЕЦЕПТУРА №1
«Тісто для вареників н/ф»

Назва сировини	Маса, г
Борошно пшеничне	650
Яйця курячі	100
Вода	230
Сіль	10
Рослинна олія	10
Вихід н/ф	1000

Технологія виробництва

1. Борошно просіяти.
2. У воді розчинити сіль, додати яйця, перемішати.
3. Влити рідку суміш у борошно, замісити тісто середньої щільності.

4. Додати олію, вимісити до еластичності 8–10 хв.
5. Накрити тісто та витримати 20–30 хв для набухання клейковини.

Вимоги до якості

Консистенція: еластичне, не липке.

Колір: світло-жовтий.

Структура: однорідна, без грудок та слідів непромісу.

Таблиця 3.8

РЕЦЕПТУРА №2

«Начинка з лосося та креветок н/ф»

Назва сировини	Маса, г
Лосось (філе)	500
Креветки очищені	300
Сир кисломолочний	150
Сіль	10
Спеції до риби	5
Перець чорний мелений	35
Лимонний сік	500
Вихід н/ф	1000

Технологія виробництва

1. Лосось перевірити на відсутність кісток, подрібнити ножем або м'ясорубкою.
2. Креветки відварити 2–3 хв, охолодити, подрібнити.
3. Змішати лосось і креветки.
4. Додати сир кисломолочний, сіль, спеції, лимонний сік.
5. Ретельно перемішати до однорідної маси.

Вимоги до якості

Консистенція: ніжна, однорідна, пластична.

Смак: виражений рибний, з вершковими нотами.

Запах: з ароматом вхідних продуктів, без сторонніх запахів, в міру солений.

Таблиця 3.9

РЕЦЕПТУРА № 3

«Вареники з начинкою з лосося та креветок»

Назва сировини	Маса, г
Тісто для вареників н/ф	80
Начинка з лосося та креветок н/ф	80
Борошно на підпилювання	10
<i>Маса напівфабрикату</i>	<i>170</i>
<i>Маса варених вареників</i>	<i>200</i>
Сметана 20 %	150
Вихід н/ф	200/30

Технологія виробництва

1. Тісто розкачати в пласт товщиною 1,5–2 мм.
2. Вирізати кружечки $d \approx 6\text{--}8$ см.
3. Викласти начинку $\approx 20\text{--}25$ г на центр кожного кружечка.
4. Сформувати вареники, щільно защипнути краї.
5. Відварювати у підсоленій воді 3–5 хв після спливання.
6. Подаються гарячими.
7. Рекомендовано подавати зі сметаною.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: збережена напівкругла форма, краї добре з'єднані. Консистенція: оболонка ніжна, не розварена, начинка соковита.

Смак і запах: смак вареного тіста, з вираженим смаком риби та сиру, вміру солені без сторонніх присмаків та запахів.



(фото згенероване ШІ)

У додатку Е подаємо розроблену технологічну схему на страву «Вареники з начинкою з лосося та креветок».

У таблиці 3.10 подано технологічну картку на страву «Котлета по-київськи з креветками».

РЕЦЕПТУРА № 4**«Котлета по-київськи з креветками»**

№	Найменування сировини	Набір на 1 порцію	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Куряче філе	140	120
2	Креветки очищені	40	35
3	Вершкове масло	30	30
4	Яйця курячі	25	25
5	Борошно пшеничне	15	15
6	Панірувальні сухарі	25	25
7	Зелень (кріп, петрушка)	5	5
8	Сіль, спеції	2	2
	Вихід	-	200

Технологія виробництва

1. Підготовка сировини. Куряче філе зачистити, розрізати і відбити до товщини 0,5–0,7 см.
2. Приготування начинки. Креветки дрібно подрібнити, змішати з розм'якшеним вершковим маслом, додати подрібнену зелень, сіль, спеції. Сформувати довгастих брусочків і охолодити.
3. Формування котлети. На підготовлене філе викласти начинку, загорнути, надаючи овальної форми, повністю закривши начинку.
4. Панірування. Котлету обкачати в борошні → змочити в яйці → обкачати в сухарях. За потреби повторити яйце + сухарі (подвійне панірування).
5. Теплова обробка. Обсмажити у фритюрі при 170–180 °С 5–7 хв до золотистої скоринки. Довести до готовності у жаровій шафі при 180 °С 5–8 хв.
6. Подається гарячою 65–70 °С.
7. Рекомендований гарнір: картопляне пюре, овочі.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: овальна форма, рівномірна рум'яна хрустка скоринка.

Консистенція: зовні хрустка, всередині соковита, начинка ніжна.

Смак і запах: виражений смаженого м'яса курки з легким ароматом креветок і зелені, масла вершкового.

Колір: золотисто-коричневий.



(фото згенероване ШІ)

У додатку Є подаємо розроблену технологічну схему на страву «Котлета по-київськи з креветками».

Таким чином, сформували технологічну документацію на розроблені страви, у наступному підрозділі дослідимо їх якісь.

3.2. Дослідження якості розроблених страв з морепродуктів та впровадження їх у ресторан «Шо шо»

У підрозділі розглянемо питання оцінювання якості розроблених страв з морепродуктів та можливості їх практичного впровадження у діяльність ресторану «Шо шо». Актуальність дослідження зумовлена зростанням попиту на страви з високою харчовою цінністю, зокрема з використанням риби та морепродуктів, які є джерелом повноцінного білка, незамінних жирних кислот, вітамінів і мінеральних речовин.

Метою підрозділу є проведення комплексної оцінки якості розроблених страв за органолептичними та технологічними показниками, а також обґрунтування харчової цінності та доцільності їх впровадження у меню закладу. Особлива увага приділяється відповідності страв вимогам сучасного ресторанного виробництва, стабільності якості, технологічності приготування та споживчим властивостям. Отримані результати дозволяють визначити

конкурентоспроможність розроблених страв, їх привабливість для споживачів та перспективи використання у ресторанній практиці.

Для об'єктивної оцінки якості розроблених страв проведено дегустацію із застосуванням стандартизованих дегустаційних листів. Вони дозволяють комплексно оцінити органолептичні показники продукції, зокрема зовнішній вигляд, консистенцію, смак, аромат і загальне враження від страви. Отримані результати є підґрунтям для визначення рівня якості.

У таблицях 3.11 та 3.12 розроблені дегустаційні листи.

Таблиця 3.11

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Скін М. І., Кирилюк К. О., Демчучена Д. О., Соцкий І. О., Корпан К.
Заклад ресторанного господарства ресторан «Шо шо»
Посада Шеф-кухар, директор, адміністратор, офіціант, SMM-менеджер
Дата «6» травня 2026 р.

Загальна оцінка якості страви

«Вареники з начинкою з лосося та креветок»

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 3.12

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Скін М. І., Кирилюк К. О., Демчучена Д. О., Соцкий І. О., Корпан К.
Заклад ресторанного господарства ресторан «Шо шо»
Посада Шеф-кухар, директор, адміністратор, офіціант, SMM-менеджер
Дата «6» травня 2026 р.

Загальна оцінка якості страви

«Котлета по-київськи з креветками»

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*

Для оцінки поживної цінності та корисності розробленої страви проведено розрахунок її хімічного складу. Отримані показники дозволяють визначити вміст основних харчових речовин, енергетичну цінність та біологічну повноцінність продукту. Результати розрахунку наведено в таблиці 3.13 та 3.14.

Таблиця 3.13

**Хімічний склад та харчова цінність страви на 1 порцію
«Вареники з начинкою з лосося та креветок»**

Показник	Кількість
Енергетична цінність, ккал	430
Білки, г	23
Жири, г	19
Вуглеводи, г	41
Вода, г	140
Харчові волокна, г	1,8
Зола, г	2,2
Кальцій (Ca), мг	120
Фосфор (P), мг	280
Калій (K), мг	350
Натрій (Na), мг	600
Магній (Mg), мг	45
Вітамін А, мкг	120
Вітамін D, мкг	6
Вітамін B1, мг	0,2
Вітамін B2, мг	0,3
Вітамін PP (B3), мг	4

Таблиця 3.14

Хімічний склад та харчова цінність страви на 1 порцію**«Котлета по-київськи з креветками»**

Показник	Кількість
Енергетична цінність, ккал	≈ 520
Білки, г	≈ 28
Жири, г	≈ 36
Вуглеводи, г	≈ 18
Вода, г	≈ 95
Харчові волокна, г	0,8
Зола, г	1,9
Кальцій (Ca), мг	90
Фосфор (P), мг	320
Калій (K), мг	420
Натрій (Na), мг	650
Магній (Mg), мг	40
Вітамін А, мкг	180
Вітамін D, мкг	3,5
Вітамін B1, мг	0,15
Вітамін B2, мг	0,25
Вітамін PP (B3), мг	8

Аналіз таблиць показує, що розроблені страви мають високу харчову цінність і є збалансованими за основними нутрієнтами. Вони характеризуються підвищеним вмістом білка за рахунок використання м'яса та морепродуктів, достатньою кількістю жирів, що забезпечують енергетичну цінність і соковитість, а також помірним вмістом вуглеводів. Отримані показники свідчать про доцільність включення страв до меню закладу ресторанного господарства.

Проведено аналіз небезпечних факторів та визначення критичних контрольних точок (НАССР) для страв «Вареники з начинкою з лосося та

креветок» та «Котлета по-київськи з креветками» (табл. 3.15 і 3.16). Впровадження системи НАССР у процесі виробництва страв з морепродуктів є необхідною умовою забезпечення їх безпечності, оскільки така сировина характеризується підвищеним мікробіологічним ризиком та чутливістю до порушення температурних режимів. Аналіз небезпечних факторів передбачає ідентифікацію біологічних, хімічних та фізичних ризиків на всіх етапах технологічного процесу.

Таблиця 3.15

НАССР для страви «Вареники з начинкою з лосося та креветок»

Етап процесу	Потенційні небезпечні фактори	КК Т	Критичні межі	Методи контролю	Коригувальні дії
Приймання сировини	Мікробіологічне забруднення риби та креветок	Так	Температура $\leq +4^{\circ}\text{C}$ (охоłodжені), $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (заморожені)	Вимірювання температури, перевірка документів	Відмова від приймання неякісної сировини
Зберігання	Розвиток мікрофлори	Так	Дотримання температурного режиму	Контроль температури холодильника	Утилізація продукту
Підготовка начинки	Перехресне забруднення	Ні	Дотримання санітарії	Візуальний контроль	Дезінфекція обладнання
Формування виробів	Контамінація	Ні	Гігієна персоналу	Контроль персоналу	Повторна обробка
Варіння	Недостатня теплова обробка	Так	Температура 100°C , не менше 5 хв	Контроль часу і температури	Додаткове варіння
Зберігання готової продукції	Розвиток мікроорганізмів	Так	$\geq +65^{\circ}\text{C}$ (гаряче зберігання)	Термоконтроль	Утилізація

Розроблено автором

Таблиця 3.16

НАССР для страви «Котлета по-київськи з креветками»

Етап процесу	Потенційні небезпечні фактори	ККТ	Критичні межі	Методи контролю	Коригувальні дії
Приймання сировини	Патогенні мікроорганізми (курка, креветки)	Так	Температура $\leq +4^{\circ}\text{C}$ / $\leq -18^{\circ}\text{C}$	Контроль температури	Відмова від сировини
Зберігання	Розвиток бактерій	Так	Дотримання холодового ланцюга	Термоконтроль	Утилізація
Підготовка сировини	Перехресне забруднення	Ні	Роздільні поверхні	Контроль санітарії	Дезінфекція
Формування	Контамінація	Ні	Гігієна персоналу	Візуальний контроль	Повторна обробка
Панірування	Забруднення	Ні	Свіжість панірування	Контроль якості	Замінити сировину
Смаження	Недостатня теплова обробка	Так	Температура $170\text{--}180^{\circ}\text{C}$	Контроль температури	Продовження обробки
Доведення до готовності	Наявність патогенів	Так	Внутрішня $t \geq 75^{\circ}\text{C}$	Термощуп	Доготовування
Зберігання	Ріст мікрофлори	Так	$\geq +65^{\circ}\text{C}$	Контроль температури	Утилізація

Розроблено автором

Аналіз показує, що найбільш критичними етапами для обох страв є:

- ✓ приймання та зберігання сировини;
- ✓ теплова обробка;
- ✓ зберігання готової продукції.

Особливу увагу необхідно приділяти контролю температурних режимів, оскільки саме вони визначають рівень мікробіологічної безпечності страв з морепродуктів. Дотримання принципів НАССР дозволяє мінімізувати ризики, забезпечити стабільну якість продукції та відповідність вимогам харчової безпеки.

Таким чином, впровадження системи НАССР у технологічний процес приготування досліджуваних страв є не лише обов'язковою умовою їх безпечного виробництва та реалізації у закладах ресторанного господарства, але й важливим елементом формування довіри споживачів. Система дозволяє здійснювати постійний контроль критичних точок, запобігати можливим ризикам мікробіологічного, хімічного чи фізичного забруднення та гарантувати

стабільну якість продукції. Це відповідає сучасним міжнародним стандартам безпеки харчових продуктів і підвищує конкурентоспроможність ресторану на ринку.

Організація впровадження розроблених страв у меню ресторану «Шо Шо» є доцільною та технічно обґрунтованою, оскільки проведений аналіз матеріально-технічного забезпечення закладу свідчить про достатній рівень готовності до реалізації нових технологій. Наявне кухонне обладнання, виробничі потужності та інвентар повністю відповідають технологічним вимогам приготування запропонованих страв, що дозволяє інтегрувати їх у виробничий процес без необхідності додаткового оснащення або суттєвих капітальних витрат. Це створює економічно вигідні умови для розширення асортименту та оптимізації виробничих ресурсів.

Технологічні процеси приготування нових страв узгоджуються з існуючими виробничими ділянками кухні ресторану, що забезпечує їх ефективну інтеграцію в діюче меню та раціональне використання робочого простору. Важливим етапом є організація професійного навчання персоналу, яке дозволить працівникам оволодіти всіма технологічними прийомами та методами контролю якості. Це сприятиме стабільності виробничого процесу, дотриманню встановлених стандартів та формуванню високої культури обслуговування.

Розроблені страви планується готувати на ділянці виробництва борошняних страв і м'ясних напівфабрикатів, а доведення їх до готовності здійснюватиметься у гарячому цеху. Такий розподіл виробничих функцій дозволяє оптимізувати робочий процес, уникнути перевантаження окремих ділянок та забезпечити чітку послідовність технологічних операцій. У результаті ресторан отримує можливість розширити асортимент, підвищити якість обслуговування та задовольнити потреби сучасних споживачів, орієнтованих на безпечні, інноваційні та естетично привабливі страви.

ВИСНОВКИ

У процесі виконання роботи було комплексно досліджено технології приготування страв з морепродуктів та можливості їх впровадження у діяльність ресторану «Шо Шо». У теоретичному розділі здійснено аналіз сучасних літературних джерел і світових тенденцій у сфері використання морепродуктів, що дозволило визначити основні підходи до їх кулінарної обробки, збереження харчової цінності та формування смакових характеристик.

У другому розділі проведено аналіз виробничої діяльності ресторану «Шо Шо», його матеріально-технічної бази, асортименту та технологічних процесів приготування страв з морепродуктів. Встановлено, що заклад має належний рівень організації виробництва та потенціал для розширення меню за рахунок нових страв.

У третьому розділі розроблено технології нових страв з морепродуктів, а саме: «Вареники з лососем і креветками» та «Котлета по-київськи з креветками». Обґрунтовано їх рецептурний склад і технологічні особливості приготування. Проведено оцінку якості розроблених страв, яка підтвердила їх високу харчову цінність, привабливі органолептичні показники та відповідність вимогам сучасного ресторанного виробництва. Також встановлено можливість їх впровадження у меню ресторану без додаткового матеріально-технічного забезпечення.

Отже, результати роботи свідчать про доцільність розширення асортименту ресторану «Шо Шо» за рахунок розроблених страв з морепродуктів, що сприятиме підвищенню конкурентоспроможності закладу та задоволенню попиту споживачів на якісну і сучасну гастрономічну продукцію.

References

- Ali, A., Wei, S., Khan, I., Sun, Q., Xia, Q., Wang, Z., Han, Z., Liu, Y., & Liu, S. (2022). Research progress on nutritional value, preservation and processing of fish: A review. *Foods*, 11(22), 3669. <https://doi.org/10.3390/foods11223669>
- Allure Inn. (n.d.). *Official website*. <https://allureinn.com>
- Coşansu, S., Mol, S., & Haskaraca, G. (2022). Sous-vide cooking: Effects on seafood quality and combination with other hurdles. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 100586. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100586>
- Danyliuk, I. P., Strutynska, L. T., & Adamovych, O. S. (2021). *Tekhnolohii restorannoi produktsii* [Технології ресторанної продукції: навчальний посібник]. Чернівці.
- Dubinina, A., Onyshchenko, V., Yancheva, M. O., Popova, T., & Tomashevskaya, R. Ya. (2023). *Tovaroznnavstvo ryby ta rybnykh tovariv* [Товарознавство риби та рибних товарів: навчальний посібник]. Tsentr uchbovoi literatury.
- Ekonomou, S. I., & Boziaris, I. S. (2021). Non-thermal methods for ensuring the microbiological quality and safety of seafood. *Applied Sciences*, 11(2), 833. <https://doi.org/10.3390/app11020833>
- Hassoun, A., Siddiqui, S. A., Smaoui, S., et al. (2022). Seafood processing, preservation, and analytical techniques in the age of Industry 4.0. *Applied Sciences*, 12(3), 1703. <https://doi.org/10.3390/app12031703>
- Khomych, H. P., Levchenko, Yu. V., Borodai, A. B., & Haivoronska, Z. M. (2021). Vykorystannia fruktovykh sokiv u tekhnolohii marynuvannia morskeproduktiv. *Naukovyi visnyk PUET. Seriya Tekhnichni nauky*, 1(96), 22–29. <https://dspace.pdau.edu.ua/handle/123456789/15278>
- Knaus. (n.d.). *Official website*. <https://knaus.com.ua>
- Kramarenko, D. P., Hirenko, N. I., & Novikova, N. V. (2024). Doslidzhennia vplyvu typu obladnannia ta sposobiv teplovoi obrobky na tekhnolohichni pokaznyky yakosti produktiv tvarynnoho pokhodzhennia u restorannomu hospodarstvi.

- Tavriiskyi naukovyi visnyk. Seria: Tekhnichni nauky*, (4), 237–250.
<https://dspace.pdau.edu.ua/handle/123456789/15278>
- 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.
- Lialiuk, A. M. (2023). *Tovarovnavstvo* [Товарознавство: навчальний посібник]. Volynenergosoft.
https://evnuir.vnu.edu.ua/bitstream/123456789/23033/1/Tovarovnavstvo_Lialiuk.pdf
- Ministry of Health of Ukraine. (2000). *Metodyka vyznachennia khimichnoho skladu ta enerhetychnoi tsinnosti produktiv kharchuvannia*.
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0146-00>
- Nikitchina, T., Manoli, T., Miroshnichenko, O., Korkach, H., Kotuzaki, O., & Pambuk, S. (2021). Formation of consumer preferences in the fish restaurants menu based on sensory characteristics. *Technology Audit and Production Reserves*, 6(3), 33–38. <https://doi.org/10.15587/2706-5448.2021.246560>
- Nonna Macarona. (n.d.). *Official website*. <https://www.nonnamacarona.com>
- Panska Guralnia. (n.d.). *Official website*. <https://panska-guralnia.com>
- Pavlotska, L. F., Dudenko, N. V., & Levitin, Ye. (2023). *Fiziolohiia kharchuvannia. Praktykum*. Oldi-plius.
- Pavlov, D. H. (2024). *Rozroblennia asortymentu strav iz morskeproduktiv u restorannomu hospodarstvi*. <https://repo.btu.kharkiv.ua/items/207dee55-9cfc-433d-94f4-281cf7fe4dcb>
- Reshta, S. P., Pylypenko, L. M., & Danylova, O. I. (2021). *Fiziolohichni aspekty otsinky yakosti kharchovykh produktiv*. Oldi-plius.
- Rita Steinberg. (n.d.). *Official website*. <https://ritasteinberg.com>
- Shaliminov, O. V. (Ed.). (2016). *Zbirnyk retseptur natsionalnykh strav ta kulinarnykh vyrobiv* [Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів]. Arii.
- Sho Sho. (n.d.). *Official website*. <https://shosho.pizza/>

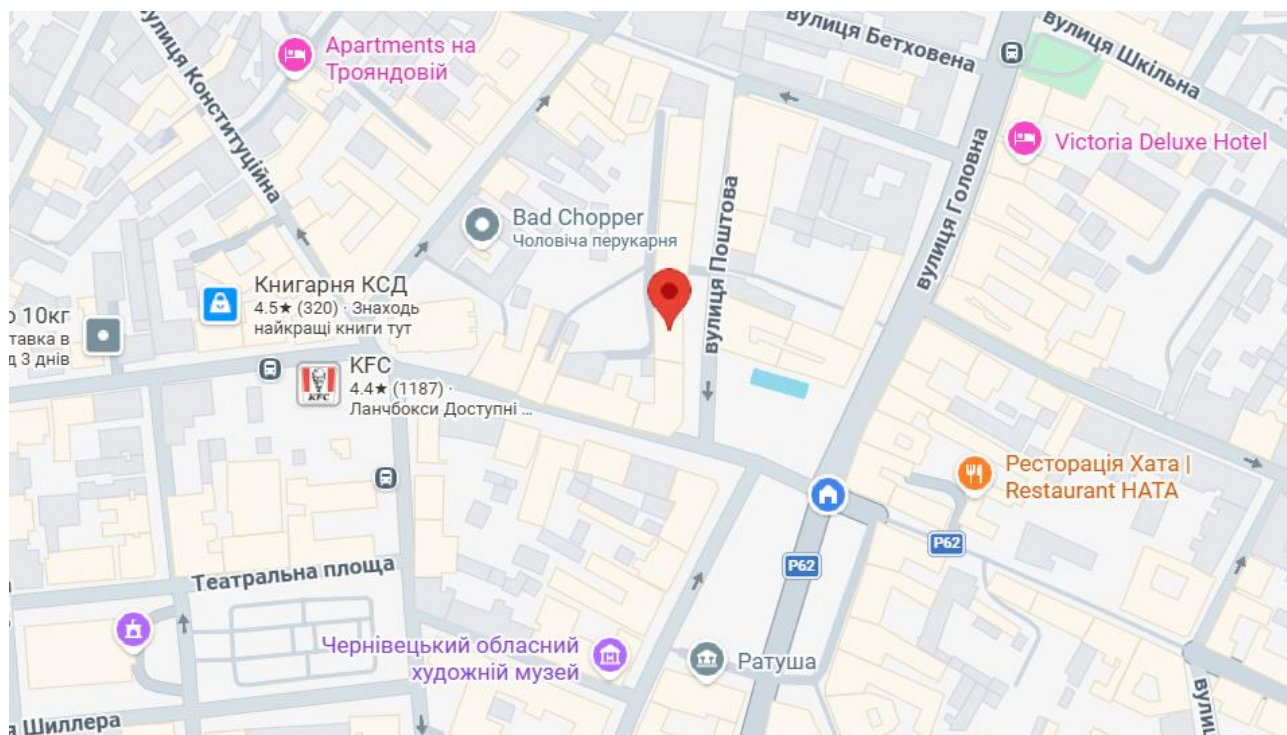
- Sho Sho. (n.d.). *Online menu*. <https://expz.menu/a06ac553-e5bd-48b4-b0e3-7c8fa4722174>
- Tkachenko, O. B., Kameneva, N. V., & Titlova, O. O. (2020). *Osnovy sensornoho analizu kharchovykh produktiv*. Oldi-plus.
- Zavadlav, S., Blažić, M., Van de Velde, F., et al. (2020). Sous-vide as a technique for preparing healthy and high-quality vegetable and seafood products. *Foods*, 9(11), 1537. <https://doi.org/10.3390/foods9111537>

ДОДАТКИ





Локація досліджуваного ресторану «Шо шо»



Інтер'єр ресторану «Шо шо»





