

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему «Удосконалення технологій ресторанної продукції з
використанням ферментованих сирів та організація їх виробництва»
на матеріалах лаунж-бару «Рожевий»

Студента 4 курсу, 409 групи,
спеціальності
181 «Харчові технології»
освітньої програми
«Харчові технології»

_____ Гончара Василя Миколайовича

Науковий керівник
д.т.н., доцент

_____ Борук Сергій Дмитрович

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**

Гончару Василю Миколайовичу

1. Тема кваліфікаційної роботи:

**«Удосконалення технологій ресторанної продукції з використанням
ферментованих сирів та організація їх виробництва»
на матеріалах лаунж-бару «Рожевий»**

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

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

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: наукове обґрунтування сучасних рішень та практичних аспектів щодо удосконалення технологій ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів та організації їх виробництва в умовах лаунж-бару «Рожевий».

Об'єкт дослідження: процес виробництва ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів у лаунж-барі «Рожевий».

Предмет дослідження: ферментований сир, технології приготування ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів, їх рецептурний склад, технологічні режими, а також організаційно-виробничі аспекти впровадження у діяльність закладу ресторанного господарства.

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

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯМ ФЕРМЕНТОВАНИХ СИРІВ.

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів.

1.2. Обґрунтування світових технологій ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯМ ФЕРМЕНТОВАНИХ СИРІВ У ЛАУНЖ-БАРІ «РОЖЕВИЙ».

2.1. Загальна характеристика лаунж-бару «Рожевий».

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів у лаунж-барі «Рожевий».

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА УДОСКОНАЛЕНИХ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯМ ФЕРМЕНТОВАНИХ СИРІВ У ЛАУНЖ-БАРІ «РОЖЕВИЙ».

3.1. Обґрунтування та розробка удосконалених технологій ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів.

3.2. Дослідження якості розробленої ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів у лаунж-барі «Рожевий».

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	25.06.2026
9	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	08.06.2026 – 20.06.2026	15.06.2026

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

Керівник кваліфікаційної роботи _____ *Сергій БОРУК*

Завдання прийняв до виконання здобувач _____ *Василь ГОНЧАР*

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота Гончара Василя Миколайовича на тему «Удосконалення технологій ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів та організація їх виробництва» виконана відповідно до поставленої мети та завдань та має значну практичну цінність для лаунж-бару «Рожевий». Автор продемонстрував належний рівень теоретичної підготовки, уміння працювати з науковою літературою та нормативною документацією, а також здатність застосовувати отримані знання для вирішення практичних завдань у сфері ресторанного господарства.

У роботі здійснено ґрунтовний аналіз сучасних технологій виробництва ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів, розглянуто світові тенденції їх застосування, наведено характеристику діяльності лаунж-бару «Рожевий», досліджено його асортимент та технологічні процеси. Автором розроблено нові та удосконалені рецептури страв із використанням ферментованих сирів, технологічну документацію та обґрунтовано можливість їх впровадження у виробництво.

Окремі зауваження стосуються оформлення роботи: потребують більшої уніфікації таблиці та рисунки, а також приведення списку використаних джерел у відповідність до встановлених вимог. Водночас ці недоліки не знижують загальної наукової та практичної цінності дослідження.

Загалом кваліфікаційна робота виконана на достатньому 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 Гончара Василя може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛАМАРЕК

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача	Гончара Василя Миколайовича
Кафедра	харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Харчові технології»

Тема роботи: «Удосконалення технологій ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів та організація їх виробництва» на матеріалах лаунж-бару «Рожевий»

Анотація

Кваліфікаційну роботу присвячено удосконаленню технологій ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів та організації їх виробництва на матеріалах лаунж-бару «Рожевий». Актуальність дослідження зумовлена потребою закладів ресторанного господарства у впровадженні сучасних технологій приготування страв, розширенні асортименту продукції з високою харчовою цінністю, а також використанні інноваційних інгредієнтів, що сприяють формуванню конкурентних переваг та підвищенню якості обслуговування.

Метою роботи є розроблення та впровадження нових технологій ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів, дослідження їх якісних характеристик та обґрунтування доцільності організації виробництва у лаунж-барі «Рожевий». Об'єктом дослідження виступають технологічні процеси виробництва страв у закладах ресторанного господарства. Предметом дослідження є технології приготування страв із ферментованими сирами, їх асортимент та якісні показники.

У процесі виконання роботи застосовано загальнонаукові та спеціальні методи дослідження: аналіз і узагальнення наукових та професійних джерел, органолептичні методи оцінювання якості продукції, розрахункові методи визначення харчової та енергетичної цінності.

У результаті дослідження проаналізовано асортимент та технологічні процеси виробництва страв у лаунж-барі «Рожевий», визначено напрями їх удосконалення. Розроблено рецептури та технологічні карти нових страв із використанням ферментованих сирів, проведено розрахунок їх харчової та енергетичної цінності, здійснено оцінювання органолептичних показників та обґрунтовано організацію виробництва з дотриманням санітарно-гігієнічних вимог і норм охорони праці.

Практичне значення роботи полягає у можливості використання отриманих результатів для розширення асортименту ресторанної продукції лаунж-бару «Рожевий», удосконалення технологічних процесів, підвищення якості страв та популяризації використання ферментованих сирів у закладах ресторанного господарства.

Кваліфікаційна робота викладена на 44 сторінці та містить 15 таблиць, 5 рисунків, 13 додатків.

Ключові слова: *ферментовані сири, технології ресторанної продукції, організація виробництва, лаунж-бар, асортимент страв, якісні показники, харчова та енергетична цінність.*

The summary

The qualification paper is devoted to the improvement of restaurant product technologies using fermented cheeses and the organization of their production based on the materials of the lounge bar “Rozhevyi”. The relevance of the study is determined by the need of restaurant establishments to implement modern cooking technologies, expand the range of products with high nutritional value, as well as introduce innovative ingredients that contribute to the formation of competitive advantages and improvement of service quality.

The purpose of the work is to develop and implement new restaurant product technologies using fermented cheeses, to study their qualitative characteristics, and to substantiate the feasibility of organizing production in the lounge bar “Rozhevyi”. The object of the study is the technological processes of dish production in restaurant establishments. The subject of the study is the technologies of preparing dishes with fermented cheeses, their assortment, and qualitative indicators.

In the course of the work, general scientific and special research methods were applied: analysis and synthesis of scientific and professional sources, organoleptic methods of product quality evaluation, and calculation methods for determining nutritional and energy value.

As a result of the study, the assortment and technological processes of dish production in the lounge bar “Rozhevyi” were analyzed, and directions for their improvement were identified. Recipes and technological charts of new dishes with fermented cheeses were developed, their nutritional and energy value was calculated, organoleptic indicators were evaluated, and the organization of production was substantiated in compliance with sanitary-hygienic requirements and labor protection standards.

The practical significance of the work lies in the possibility of using the obtained results to expand the assortment of restaurant products in the lounge bar “Rozhevyi”, improve technological processes, enhance the quality of dishes, and promote the use of fermented cheeses in restaurant establishments.

The qualification paper is presented on 44 pages and contains 15 tables, 5 figures, and 13 appendices.

Keywords: *fermented cheeses, restaurant product technologies, production organization, lounge bar, assortment of dishes, qualitative indicators, nutritional and energy value.*

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯМ ФЕРМЕНТОВАНИХ СИРІВ.....	6
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів.....	6
1.2. Обґрунтування світових технологій ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів.....	11
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯМ ФЕРМЕНТОВАНИХ СИРІВ У ЛАУНЖ-БАРІ «РОЖЕВИЙ».....	15
2.1. Загальна характеристика лаунж-бару «Рожевий».....	15
2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів у лаунж-барі «Рожевий».....	19
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА УДОСКОНАЛЕНИХ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯМ ФЕРМЕНТОВАНИХ СИРІВ У ЛАУНЖ-БАРІ «РОЖЕВИЙ».....	26
3.1. Обґрунтування та розробка удосконалених технологій ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів.....	26
3.2. Дослідження якості розробленої ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів у лаунж-барі «Рожевий».....	33
ВИСНОВКИ.....	41
REFERENCES.....	42
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Сучасний етап розвитку ресторанного господарства в Україні характеризується динамічними змінами, зумовленими зростанням конкуренції, трансформацією споживчих уподобань та активним впровадженням інноваційних технологій у виробництво кулінарної продукції. Одним із провідних напрямів розвитку галузі є пошук нових інгредієнтів і технологічних рішень, що дозволяють підвищити якість, біологічну цінність і органолептичні показники страв. У цьому контексті особливої актуальності набуває використання ферментованих продуктів, зокрема сирів, які є важливим компонентом сучасної гастрономії.

Ферментовані сири характеризуються складним смаковим і ароматичним профілем, високим вмістом білків, жирів, мінеральних речовин і біологічно активних сполук, що утворюються в процесі ферментації. Вони широко застосовуються у світовій кулінарній практиці як самостійний продукт, а також як інгредієнт для створення різноманітних страв – від закусок до десертів. Використання ферментованих сирів у ресторанній продукції дозволяє значно розширити асортимент, сформувати унікальні смакові композиції та підвищити привабливість страв для споживачів.

Актуальність обраної теми полягає у необхідності удосконалення технологій ресторанної продукції з урахуванням сучасних тенденцій гастрономії, серед яких важливе місце займає використання ферментованих сирів. Зростаючий інтерес споживачів до продуктів із вираженим смаком, натуральністю та високою харчовою цінністю обумовлює потребу у розробленні нових технологічних підходів до їх використання у закладах ресторанного господарства. Крім того, важливим є забезпечення раціональної організації виробництва, що дозволяє оптимізувати технологічні процеси, зменшити витрати та підвищити ефективність діяльності підприємств.

Практична значущість роботи полягає у можливості впровадження розроблених технологій ресторанної продукції з використанням ферментованих

сирів у діяльність лаунж-бару «Рожевий» м. Чернівці. Це сприятиме розширенню асортименту страв, підвищенню їх якості, формуванню унікальної концепції закладу та зміцненню його конкурентних позицій на ринку ресторанних послуг. Крім того, результати дослідження можуть бути використані іншими закладами ресторанного господарства, що орієнтуються на інноваційний розвиток та впровадження сучасних гастрономічних трендів.

Питання вдосконалення технологій ресторанної продукції, використання ферментованих продуктів та організації виробництва є предметом дослідження багатьох вітчизняних і зарубіжних науковців. У їхніх працях розглядаються теоретичні та практичні аспекти ферментаційних процесів, формування смакових характеристик сирів, їх харчова та біологічна цінність, а також можливості застосування у кулінарії. Значна увага приділяється також удосконаленню технологічних процесів у закладах ресторанного господарства, впровадженню інновацій та підвищенню ефективності виробництва.

Разом з тим, аналіз наукових джерел свідчить про недостатній рівень дослідження питань комплексного використання ферментованих сирів у технологіях ресторанної продукції з урахуванням специфіки діяльності окремих типів закладів, зокрема лаунж-барів. Особливості організації виробництва, обмеженість виробничих площ, специфіка меню та орієнтація на певну цільову аудиторію зумовлюють необхідність адаптації існуючих технологічних рішень та розроблення нових підходів до створення продукції. Саме це визначає наукову новизну та практичну спрямованість даного дослідження.

Метою кваліфікаційної роботи є наукове обґрунтування сучасних рішень та практичних аспектів щодо удосконалення технологій ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів та організації їх виробництва в умовах лаунж-бару «Рожевий» м. Чернівці.

Для досягнення поставленої мети у роботі передбачено вирішення таких завдань:

- здійснити аналіз сучасного стану та тенденцій розвитку ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів;

- дослідити технологічні властивості ферментованих сирів та їх вплив на формування якості готових страв;
- провести характеристику виробничо-торговельної діяльності лаунж-бару «Рожевий» м. Чернівці;
- розробити та науково обґрунтувати технології нових або удосконалених страв із використанням ферментованих сирів;
- визначити раціональні параметри технологічних процесів їх приготування;
- обґрунтувати організацію виробництва та впровадження розробленої продукції у діяльність закладу;
- здійснити оцінку якості та ефективності запропонованих технологічних рішень.

Об'єктом дослідження є процес виробництва ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів у лаунж-барі «Рожевий».

Предметом дослідження є технології приготування ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів, їх рецептурний склад, технологічні режими, а також організаційно-виробничі аспекти впровадження у діяльність закладу ресторанного господарства.

У роботі використано такі методи дослідження: теоретичні – аналіз і узагальнення наукової літератури, систематизація наукових підходів; емпіричні – спостереження, порівняння, органолептична оцінка якості продукції; експериментальні – розроблення та апробація нових рецептур і технологій; аналітичні – технологічний та економічний аналіз ефективності виробництва; а також методи узагальнення та інтерпретації отриманих результатів.

Таким чином, обрана тема кваліфікаційної роботи є актуальною, має теоретичне та практичне значення, а її розроблення спрямоване на вирішення важливих завдань удосконалення технологій ресторанної продукції та підвищення ефективності діяльності закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯМ ФЕРМЕНТОВАНИХ СИРІВ

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів

Аналіз сучасної наукової літератури свідчить, що ферментовані молочні продукти, зокрема сири, займають важливе місце у структурі харчування населення та активно використовуються у ресторанному господарстві. Ферментація розглядається як один із найдавніших і водночас ефективних способів обробки молока, який забезпечує підвищення безпечності, тривалості зберігання та формування унікальних органолептичних характеристик продукції. (Bintsis, T. (2023)).

Згідно з сучасними дослідженнями, ферментовані сири є результатом складних біохімічних і мікробіологічних процесів, у яких ключову роль відіграють молочнокислі бактерії, дріжджі та ферменти. Саме вони забезпечують розщеплення білків і жирів, утворення летких ароматичних сполук та формування текстури продукту. Крім того, встановлено, що мікробіологічні спільноти сирів є динамічними та значною мірою визначають їх смакові властивості, безпечність і біологічну цінність (Biçer, Y., et al, (2025)). У науковій літературі ферментовані сири класифікуються за низкою ознак: видом молочної сировини, способом коагуляції білка, консистенцією, умовами дозрівання та мікробіологічними характеристиками (таблиця 1.1). Така класифікація має практичне значення, оскільки визначає технологічні властивості сирів і напрями їх використання у кулінарії. Наприклад, тверді та напівтверді сири характеризуються високою здатністю до плавлення, тоді як м'які сири з пліснявою формують більш виражений ароматичний профіль.

Таблиця 1.1

Класифікація ферментованих сирів та технологічна роль у ресторанній продукції

Ознака класифікації	Види сирів	Характеристика	Приклади сирів	Значення для кулінарії
За видом молока	Коров'ячі, козячі, овечі	Визначають смак, аромат і харчову цінність продукту	Коров'ячі – Чедер, Гауда; козячі – Шевр; овечі – Рокфор, Пекоріно	Використовуються для створення різних смакових профілів страв
За способом згортання	Сичужні, кисломолочні	Відрізняються механізмом коагуляції білків	Сичужні – Пармезан, Ементаль; кисломолочні – Рикота, Маскарпоне	Впливають на текстуру та структуру страв
За консистенцією	Тверді, напівтверді, м'які, плавлені	Різна щільність, вологість і пластичність	Тверді – Пармезан; напівтверді – Гауда; м'які – Брі, Камамбер; плавлені – вершкові сири	Визначають спосіб кулінарної обробки
За характером дозрівання	З пліснявою, без плісняви, з митою кіркою	Формують специфічний аромат і смак	З пліснявою – Дорблю, Рокфор; без плісняви – Чедер; з митою кіркою – Мюнстер	Використовуються для створення складних гастрономічних композицій
За термінами дозрівання	Молоді, середньої витримки, витримані	Впливають на інтенсивність смаку та текстуру	Молоді – Моцарела, Рикота; середні – Гауда; витримані – Пармезан, Грана Падано	Дають змогу варіювати насиченість страв

Розроблено автором

У таблиці наведено класифікацію ферментованих сирів за основними ознаками, що мають важливе значення для їх використання у технологіях ресторанної продукції. Встановлено, що поділ сирів за видом молока (коров'ячі, козячі, овечі) визначає їх органолептичні властивості, зокрема смак, аромат і харчову цінність, що дозволяє формувати різноманітні смакові композиції страв.

Класифікація за способом згортання молока (сичужні та кисломолочні сири) характеризує особливості формування структури продукту, що безпосередньо впливає на його консистенцію та технологічні властивості під час кулінарної обробки. За консистенцією сири поділяються на тверді, напівтверді, м'які та плавлені, що визначає напрями їх використання у приготуванні страв – від нарізання та запікання до приготування соусів і кремів.

Особливе значення має класифікація за характером дозрівання, яка передбачає поділ сирів на такі, що дозрівають із пліснявою, без неї або з митою кіркою. Ця ознака визначає інтенсивність смаку та аромату продукту і широко використовується для створення складних гастрономічних поєднань. Крім того, терміни дозрівання сирів (молоді, середньої витримки, витримані) впливають на текстуру та насиченість смаку, що дозволяє варіювати характеристики готових страв.

Таким чином, наведена класифікація дозволяє систематизувати різноманітня ферментованих сирів і є основою для обґрунтованого вибору сировини у технологіях ресторанної продукції, забезпечуючи формування необхідних органолептичних та технологічних властивостей страв.

Сир є традиційний білковий кисломолочний продукт, що володіє високими харчовими і лікувально дієтичними властивостями. Майже у всіх лікувальних меню, що пропонуються лікарями, одним з перших значиться сир. Але він корисний і здоровим людям будь-якого віку. Сир є концентрат молочного білка і деяких інших складових частин молока. Важливість білка в нашому житті загальновідома: це той матеріал, з якого будуються всі клітки організму, ферменти, а також імунні тіла, завдяки яким організм знаходить стійкість до захворювань. Організм людини отримує білки разом з їжею, розщеплює їх до

амінокислот і з цих своєрідних «цеглинок» будує молекули нових білків, властивих тільки нашому організму. Для цього йому необхідний набір з 20 амінокислот. З числа останніх у продуктах харчування найбільш дефіцитні метіонін і триптофан, які відіграють важливу роль у процесах діяльності нервової системи, кровотворних органів та органів травлення. Основним постачальником саме цих амінокислот і служить сир. Поряд з білками для нормальної життєдіяльності організму необхідні і мінеральні речовини, найважливіші з яких - сполуки кальцію і фосфору. Саме останні становлять основу кісткової тканини і зубів. Цим, до речі, і пояснюється той факт, що в період формування, росту організму діти і підлітки мають потребу в додаткових кількостях кальцію. Разом з тим кальцій необхідний для нормальної діяльності серцевого м'яза і центральної нервової системи, а у фосфорі потребують мозкова і кісткова тканини. За кількістю солей кальцію і фосфору, а також і фізіологічно сприятливому співвідношенню їх між собою сир вигідно виділяється серед інших харчових продуктів: їх в ньому міститься приблизно 0,4%.

Порівняння харчової цінності сирів подано на діаграмі (рис.1.1).

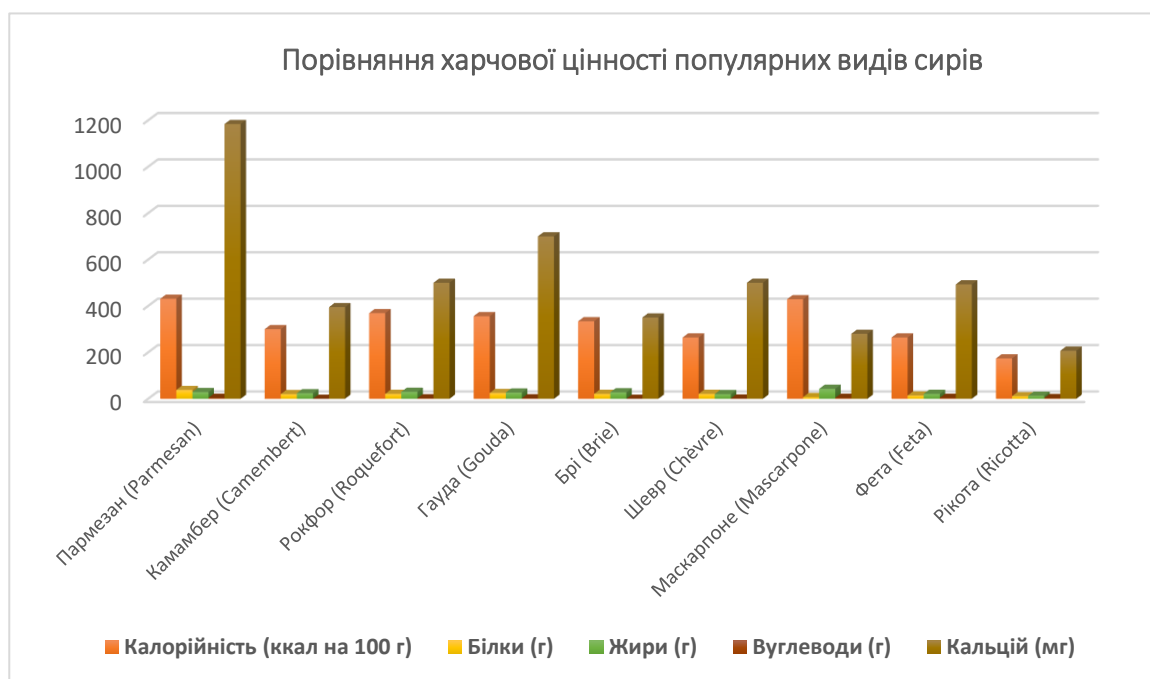


Рис. 1.1. Порівняння харчової цінності популярних видів сирів.

Розроблено автором.

Основні популярні групи ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів:

- холодні закуски: сирні асорті, салати, канапе;
- гарячі закуски: запечені страви, сирне фондю;
- перші страви: сирні супи та супи-креми;
- другі страви: м'ясні, рибні та овочеві страви із сирними компонентами;
- десерти: сирники, млинці з сиром, сирні креми, муси, запіканки.

Основним нормативним документом, який регламентує технологічний процес виробництва продукції у закладах ресторанного господарства є Збірник рецептур (3). Технології виробництва ресторанної продукції з сиру, представлені у збірнику базуються на раціональному поєднанні механічної та теплової обробки сировини, що забезпечує формування необхідних органолептичних і структурно-механічних властивостей готової продукції. Характеристика та особливості класичних рецептур подані у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Технології виробництва ресторанної продукції з сиру

Страва	Технологічні операції	Основні особливості	Режим теплової обробки	Призначення / ефект
Сирники	Перетирання сиру, змішування з яйцями, цукром і борошном, формування виробів, обсмажування	Ніжна консистенція, рум'яна скоринка	Смаження 160–180 °C	Збереження структури, формування смаку та аромату
Сирна запіканка	Змішування сиру з яйцями, цукром, борошном/манкою, викладання у форми, запікання	Щільна, але ніжна структура; можливі добавки (фрукти, родзинки)	Запікання 180–200 °C	Коагуляція білків, створення стійкої текстури
Вареники із сиром	Замішування тіста, підготовка сирної начинки, формування виробів, варіння	Стабільна структура тіста і начинки, ніжний смак	Варіння у киплячій воді 3–5 хв	Денатурація білків, формування консистенції

Закінчення таблиці 1.2

Сирне суфле	Підготовка сирної маси, збивання білків, обережне введення білків, випікання у формах	Легка, пориста консистенція, повітряна структура	Випікання 170–180 °С	Розширення повітряних бульбашок, коагуляція білків
Налисники із сиром	Смаження млинців, підготовка сирної начинки, формування та запікання або обсмажування	Поєднання ніжної начинки та еластичної оболонки	Запікання або обсмажування 160–180 °С	Гармонійне поєднання текстур, формування смаку
Сирні десерти (муси, креми)	Перетирання сиру, змішування з цукром, збивання, охолодження	Ніжна, стабільна пінна або емульсійна структура	Охолодження 0–6 °С, без нагріву	Формування текстури, покращення органолептики

Розроблено автором за О. В. Шалимінов, 2016

Загалом, аналіз технологій приготування страв із сиру показує, що ключовими факторами формування якості є:

- ступінь подрібнення сирної маси;
- співвідношення основних і допоміжних інгредієнтів;
- спосіб і режим теплової обробки;
- дотримання технологічної послідовності операцій.

Таким чином, технології страв із сиру характеризуються різноманітністю, універсальністю та можливістю адаптації до сучасних умов ресторанного виробництва. Вони створюють основу для подальшого удосконалення з використанням нових видів сировини, зокрема ферментованих сирів.

1.2. Обґрунтування світових технологій ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів

Окрему увагу у наукових дослідженнях приділено фізико-хімічним властивостям ферментованих сирів. Встановлено, що їх структура визначається станом казеїнових міцел, вмістом кальцію, вологи та жиру. Зміна цих параметрів суттєво впливає на текстуру, пластичність і плавильні властивості продукту. Наприклад, підвищений вміст кальцію сприяє формуванню більш щільної

структури, тоді як зростання вологості підвищує м'якість і кремоподібність сирів (Zheng, X., Shi, X., & Wang, B. (2021)).

Важливим напрямом сучасних досліджень є вдосконалення технологій ферментованих сирів із метою підвищення їх функціональних властивостей. Зокрема, розробляються пробіотичні сири, які містять живі культури мікроорганізмів і мають позитивний вплив на здоров'я людини. Доведено, що такі продукти можуть містити значну кількість біологічно активних речовин і антиоксидантів, що підвищує їх харчову цінність (Grynchenko, N., Tyutyukova, D., & Ryvovarov, P. (2017)).

Крім традиційних молочних сирів, у сучасній науці активно досліджуються альтернативні ферментовані продукти, зокрема рослинні аналоги сирів. Встановлено, що використання ферментації дозволяє значно покращити текстурні та реологічні властивості таких продуктів, підвищити їх водоутримуючу здатність та стабільність структури. Це свідчить про перспективність застосування ферментаційних технологій у створенні нових видів ресторанної продукції.

З точки зору харчової та біологічної цінності ферментовані сири є важливим джерелом повноцінного білка, кальцію, фосфору, жиророзчинних вітамінів та біологічно активних сполук. У процесі ферментації відбувається часткове розщеплення білків і жирів, що підвищує їх засвоюваність організмом людини. Крім того, ферментовані молочні продукти пов'язані зі зниженням ризику деяких захворювань, що обумовлено особливостями їх ліпідного складу та наявністю біоактивних компонентів.

Сучасні тенденції розвитку ресторанної індустрії свідчать про активне впровадження ферментованих сирів у страви різних кухонь світу, включаючи ф'южн-напрями. Особливої популярності набуває поєднання сирів із фруктами, горіхами, медом та іншими контрастними інгредієнтами, що дозволяє створювати складні смакові композиції (Alongi, M., et al. (2026)).

Таблиця 1.3

**Використання ферментованих сирів у світових технологіях
ресторанної продукції**

Категорія	Основні аспекти	Пояснення / характеристика
Наукове обґрунтування використання	Мікробіологічна основа	Ферментація відбувається завдяки молочнокислим бактеріям, дріжджам і пліснявим культурам; формуються складний аромат і біохімічні властивості
	Сенсорні характеристики	Багатий спектр смакових відтінків — від ніжних до пікантних; основа для авторських та висококласних страв
	Харчова цінність	Підвищення біодоступності білків, амінокислот, вітамінів групи В; функціональний інгредієнт
	Інноваційність	Використання precision fermentation та альтернативних сирів без тваринної сировини
Світові технологічні тенденції	Європейська гастрономія	Класичне дозрівання сирів (камамбер, рокфор, пармезан) для соусів, закусок, десертів
	Азійські практики	Поєднання ферментованих молочних продуктів з соєвими та рисовими компонентами для нових кулінарних концептів
	Сучасні ресторани	Використання у молекулярній кухні як текстуроутворювачів та ароматизаторів
	Альтернативні технології	Рослинні та лабораторно вирощені сири як етичний та екологічний продукт
Практичне застосування у ресторанному господарстві	Страви локальним колеритом	Вареники з кисломолочним сиром, запіканки, десерти
	Фуд-дизайн	Сири як елементи декору та смакові акценти у багатокомпонентних стравах
	Меню здорового харчування	Ферментовані сири — джерело пробіотиків та функціональних нутрієнтів

Розроблено автором.

Допоміжна сировина, яка використовується у технологіях ресторанної продукції з ферментованими сирами, включає м'ясо, рибу, овочі, зелень, спеції, соуси, борошняні вироби та інші інгредієнти. Їх поєднання із сиром дозволяє формувати збалансований склад страв за вмістом білків, жирів, вуглеводів,

вітамінів і мінеральних речовин. Важливу роль відіграють також органолептичні властивості сировини, які визначають загальне сприйняття готової продукції.

Аналіз наукових підходів показує, що більшість дослідників розглядають ферментовані сири як універсальний інгредієнт, який впливає не лише на смак, але й на текстуру, аромат і зовнішній вигляд страв. Водночас існують певні відмінності у підходах до їх використання. Зокрема, європейська гастрономічна традиція орієнтується на збереження автентичності продукту, тоді як сучасні інноваційні напрями передбачають активне комбінування сирів із різними інгредієнтами та використання новітніх технологій обробки.

Узагальнюючи результати аналізу літературних джерел, можна зробити висновок, що ферментовані сири є перспективним компонентом ресторанної продукції, який дозволяє значно розширити асортимент страв, підвищити їх якість та харчову цінність. Водночас існує необхідність подальшого вдосконалення технологій їх використання з урахуванням сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства та специфіки діяльності окремих закладів.

Ферментовані сири є ключовим компонентом сучасної ресторанної продукції завдяки своїм унікальним сенсорним властивостям, високій харчовій та біологічній цінності, а також можливостям для інноваційного використання у кулінарії. Класифікація сирів за видом молока, способом згортання, консистенцією та характером дозрівання дозволяє обґрунтовано підбирати інгредієнти для різних груп страв, враховуючи їх текстурні, смакові та технологічні характеристики. Аналіз харчової цінності популярних сирів показує, що вони є джерелом білків, жирів, кальцію та вітамінів групи В, що робить їх функціональними інгредієнтами для здорового та збалансованого меню. Сучасні технології та світові кулінарні практики демонструють широкі можливості застосування ферментованих сирів у закладах ресторанного господарства, від класичних страв до молекулярної кухні та фуд-дизайну, що підтверджує їх важливість у розвитку гастрономічних інновацій.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯМ ФЕРМЕНТОВАНИХ СИРІВ У ЛАУНЖ-БАРІ «РОЖЕВИЙ»

2.1. Загальна характеристика лаунж-бару «Рожевий»

Лаунж-бар «Рожевий», розташований у місті Чернівці, по вул. Шіллера, 7 (Додаток А), функціонує як сучасний заклад ресторанного господарства типу «бар», що базується на концепції «Casual Dining» з вираженим акцентом на естетичний комфорт та розвинену барну культуру. Діяльність закладу орієнтована на молодіжну аудиторію та представників креативного класу, для яких пріоритетним є поєднання гастрономічного досвіду з «інстаграмним» візуальним середовищем (Zheng, X., et al, (2021)).

Концептуальний заклад ресторанного господарства, що поєднує в собі елементи класичної архітектури та провокаційного сучасного дизайну в стилі Pop-Art. Екстер'єр закладу (Додаток Б) гармонійно вписаний у міське середовище: фасад із рустованого каменю піщаних відтінків контрастує з вхідною групою, де встановлені дві великі яскраво-рожеві фігури ведмедів у стилі Bearbrick, що слугують впізнаваними маркерами бренду.

Інтер'єр закладу (Додаток В) базується на грі фактур та світла, де темні дерев'яні панелі з класичними молдингами на стінах витончена біла ліпнина на стелі. Центральним композиційним елементом основної зали є масивна стельова інсталяція з натуральних сухих гілок та евкаліпту, переплетена численними вогниками мікрогірлянд, що створює атмосферу затишного «неолісу» та забезпечує глибину простору. Функціональне зонування закладу передбачає наявність лаунж-зон із м'якими кріслами кремових відтінків, контактну барну стійку та спеціально розроблені «Instagram-points», зокрема зону з білою ванною на золотих ніжках, заповненою подарунковими боксами, що підкреслює орієнтацію закладу на молодіжну аудиторію та створення візуального контенту.

Функціональне зонування приміщень передбачає чіткий поділ на основний лаунж-зал із м'якими зонами, контактну барну стійку та літню терасу, що забезпечує раціональне використання простору та комфортну циркуляцію гостьових потоків.

Центральним елементом декору є великогабаритні фігури ведмедів, дизайн яких відсилає до культової колекційної іграшки «Bearbrick». Виконані в яскраво-рожевому (фуксія) кольорі з вираженою дрібнозернистою текстурою, вони символізують сучасність, креативність та певну частку іронії, що притаманна стилю поп-арт.

Біля вхідних дверей розташовані статичні фігури, що виконують функцію «зазивачів» (hostess-statues). На грудях кожного ведмеда розміщено QR-код, що демонструє діджиталізацію сервісу: гості можуть миттєво ознайомитися з меню або сторінкою закладу в Instagram ще до входу всередину. Ці фігури на фоні класичного кам'яного фасаду створюють потужний візуальний акцент, який стимулює перехожих до спонтанної фотозйомки, забезпечуючи закладу органічне просування в соціальних мережах.

Всередині закладу образ ведмеда стає більш інтерактивним та динамічним. На відміну від вхідних фігур, інтер'єрні ведмеді «беруть участь» у житті бару: вони можуть «тримати» келихи з напоями або тарілки з фірмовими стравами. Це перетворює декор на живу частину гастрономічного досвіду. Такий прийом антропоморфізму (надання неживим об'єктам людських рис) створює атмосферу гри та невимушеності, що є критично важливим для лаунж-формату.

Використання образу ведмеда Bearbrick у рожевому кольорі працює на декількох рівнях психології сприйняття:

- Асоціація з ексклюзивністю – Bearbrick – це об'єкт колекціонування та хайпу, що підсвідомо відносить заклад до категорії трендових та модних місць.
- Емоційний якір – рожевий колір у поєднанні з іграшковою формою викликає позитивні емоції, відчуття свята та безпеки, що стимулює гостя затриматися в закладі довше.

Виробнича структура закладу має безцехову структуру та включає гарячу дільницю, холодну дільницю та барна стійка. Взаємозв'язок між дільницями організований за принципом найкоротших шляхів руху сировини та готової продукції з дотриманням вимог НАССР щодо запобігання перехресному забрудненню.

Матеріально-технічна база закладу характеризується високим рівнем оснащення: виробництво укомплектоване сучасним тепловим (індукційні плити, пароконвектомати), холодильним та барним устаткуванням преміального сегмента, що перебуває в належному технічному стані. Меню закладу має еkleктичну структуру – змішане, різноманітне, креативне меню – де класичні позиції (бургери, паста) поєднуються з авторськими закусками формату *finger food*, що ідеально відповідає концепції лаунж-бару. Барна карта є домінуючою і містить широкий асортимент складних коктейлів, що підкреслює спеціалізацію закладу.

Управління баром здійснюється за лінійно-функціональною схемою, де адміністративно-управлінський апарат забезпечує координацію роботи зали, кухні та бару, а функціональні обов'язки персоналу чітко розподілені між адміністраторами, шеф-кухарем, бар-менеджером та лінійними працівниками. В умовах сучасного VUCA-світу, що характеризується високою мінливістю та невизначеністю, лаунж-бар «Рожевий» демонструє високий рівень адаптивності.

Таблиця 2.1

Аналіз ризиків та стратегій адаптації лаунж-бару «Рожевий»

Компонент VUCA	Характеристика чинника	Стратегія адаптації закладу	Очікуваний результат
<i>Volatility</i> (Мінливість)	Різкі коливання цін на імпортовані продукти; нестабільність споживчого попиту.	Впровадження динамічного ціноутворення; акцент на сезонні та локальні інгредієнти в меню.	Стабілізація фуд-косту та збереження рівня маржинальності.

Закінчення таблиці 2.1

<i>Uncertainty</i> (Невизначеність)	Непередбачуваність графіків енергопостачання; зміна комендантської години; безпекові ризики.	Забезпечення повної енергонезалежності (генератори, Starlink); адаптація меню до умов обмеженого ресурсу (страви «без світла»).	Безперебійність бізнес-процесів та формування іміджу «безпечного місця».
<i>Complexity</i> (Складність)	Ускладнення логістичних ланцюгів; багаторівневе податкове та юридичне регулювання в кризовий період.	Диверсифікація постачальників; автоматизація обліку для точного контролю залишків.	Прозорість управління та мінімізація логістичних збоїв.
<i>Ambiguity</i> (Неоднозначність)	Зміна ціннісних орієнтирів гостей, неоднозначне сприйняття лаунж-відпочинку під час кризи.	Репозиціонування бренду: підтримка локальних ініціатив, створення «місця психологічного розвантаження».	Зміцнення лояльності громади (LTV) та покращення репутації бренду.

Розроблено автором на основі досліджень.

Кризові фактори зовнішнього середовища спонукали менеджмент до оперативного прийняття рішень, зокрема впровадження енергонезалежних технологій, оптимізації фуд-косту через залучення локальних постачальників та диверсифікації послуг шляхом розвитку служби доставки Glovo. Гнучкість управлінських процесів та здатність до швидкої трансформації маркетингової стратегії в умовах нестабільності дозволяють закладу зберігати фінансову стійкість та лояльність клієнтської бази навіть у складних соціально-економічних обставинах.

Отже, лаунж-бар «Рожевий» - це концептуальний заклад, формат і атмосфера якого, орієнтована на комфортний відпочинок гостей. Ми визначили цільову аудиторію, особливості інтер'єру, рівень обслуговування та асортимент

продукції. Заклад позиціонується як сучасний простір із еkleктичним меню та широким вибором напоїв, що поєднує стиль, затишок і якісний сервіс.

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів у лаунж-барі «Рожевий»

Аналіз асортименту лаунж-бару «Рожевий» свідчить, що заклад працює у форматі сучасного гастрономічного простору з еkleктичним меню. Основу пропозиції становлять холодні та гарячі закуски, салати, пасти, основні страви, десерти, а також широкий асортимент напоїв і коктейлів. Така структура є типовою для лаунж-барів, де поєднуються європейські, італійські та азійські кулінарні традиції (Інстаграм-профіль лаунж-бару «Рожевий». (n.d.)).

До групи досліджуваної продукції належать страви, що містять ферментовані сири – салати, гарячі закуски, другі страви

Асортимент характеризується різноманітністю видів сирів, поєднанням сирів із м'ясом, морепродуктами, фруктами, використанням сирів як основного інгредієнта або як смакоутворюючого компоненту.

«Сирні ванни» - це гастрономічний ексклюзив у лаунж-барі «Рожевий» - ця страва готується з 11:00 до 22:00. Меню містить три позиції, кожна з яких подається у форматі ситної страви з картоплею фрі та сирним соусом. Перша страва – сирна ванна з картоплею фрі (Додаток Г), яка є класичним поєднанням хрусткої картоплі та соусу чеддер із додаванням ароматного пармезану. Друга позиція доповнена курячими нагетсами (Додаток Д), що додає страві більшої поживності та текстурного контрасту завдяки хрусткій паніровці м'яса. Третя страва включає креветки панко (Додаток Е), які поєднуються з сирним соусом і додатково подаються з кисло-солодким соусом, що урізноманітнює смаковий профіль. Кожна позиція супроводжується фотографією подачі: на тарілці розміщена картопля фрі з додатками, поруч окремо подається соус у невеликій ємності. Візуально страви виглядають апетитно, із яскравим контрастом

золотистої скоринки фрі, насиченого жовтого сирного соусу та додаткових інгредієнтів – нагетсів/креветок.

Загалом цей розділ меню орієнтований на формат *comfort food* – ситних, простих і водночас привабливих страв із акцентом на використання ферментованих сирів як основного смакового елементу.

У страві «Шаурма Сирна + Айран» використовується курка з американського смокера, капуста, томати, огірок маринований, цибуля, картопля фрі, сир моцарела, овочева сальса, соус часниковий та херсонський соус (Додаток Є).

Наступний розділ в якому використовують ферментований сир – салати, тут поєднуються європейські та азійські гастрономічні традиції, відрізняються складом інгредієнтів і рівнем поживності (табл.2.2).

Таблиця 2.2

Характеристика салатів з використанням ферментованих сирів у меню лаунж-бару «Рожевий»

Група салатів	Назви та опис страв	Характеристика смаку та презентації
<i>Легкі салати</i>	Салат із морськими водоростями вакаме з горіховим соусом	Свіжий, з азійськими смаковими нотами 
	Грецький салат (помідори, огірки, болгарський перець, оливки, фета)	Класичний, із традиційними інгредієнтами 

<i>Варіації салату «Цезар»</i>	«Цезар» зі слабосоленим лососем	Поєднання ніжного лосося з хрусткими сухариками та пармезаном 
	«Цезар» з куркою тонкацу	Класичний салат з хрусткими сухариками і тертим пармезаном 
	«Цезар» з тигровою креветкою	Салат із креветками, овочами, пармезаном і хрусткими спагеті 
<i>Ситні салати</i>	Гарячий салат із мармуровою яловичиною	Насичений смак, подається зі стейком і овочами 
	Середземноморський салат з морепродуктами (креветки, кальмари, мідії)	Насичений смаковий профіль, поєднання морепродуктів і овочів 
<i>Оформлення та подача</i>	Всі салати супроводжуються описом інгредієнтів і фотографією Сучасна естетика, яскраві кольори, акуратне викладання на глибоких тарілках	

Загалом розділ «Салати» характеризується різноманітністю, поєднанням класичних і авторських страв, а також орієнтацією як на легкі закуски, так і на повноцінні страви.

У розділі другі страви ферментований сир використовують у страві «Дівочий стейк з соусом горгонзола та хрусткими бататом» (Додаток Ж). Соковите куряче філе, мариноване в соєвому соусі та міріні, обсмажене до легкої карамелізованої скоринки. Подається з ніжним вершковим соусом горгонзола, на гарнір – хрусткий батат фрі, який додає солодкувато-горіхових нот. Сир чедер використовується у стравах «Чізбургер з курячою хрусткою котлетою» (Додаток З) – це куряча хрустка котлета, булочка бріюш, сир чедер, салат айсберг, маринований огірок, томат, цибуля, подається з картоплею фрі, херсонським соусом та соусом айолі, а також «Чізбургер з яловичою котлетою» (Додаток И) – котлета з яловичини, булочка бріюш, сир чедер, салат айсберг, маринований огірок, томат, цибуля, подається з картоплею фрі, херсонським соусом та соусом айолі.

Десерт «Торт Чізкейк Орео» складається з ніжного вершкового чізкейку, приготований на основі кремового сиру «Філадельфія» в доповненні з печевом Орео (Додаток І). Також класична лінійка суші та ролів з сиром Філадельфія (Додаток Й).

Характеристика технологічних процесів виробництва страв із ферментованими сирами подана у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Характеристика технологічних процесів виробництва страв із ферментованими сирами

Етап технологічного процесу	Характеристика операцій	Режими та особливості
1. Підготовка сировини	Приймання та контроль якості сирів; зберігання; нарізання та порціонування; підготовка інгредієнтів (овочі, м'ясо, морепродукти, соуси)	Температура зберігання сирів: +2...+6 °С

Закінчення таблиці 2.3

2. Приготування напівфабрикатів	Формування сирних паніровок; приготування сирних соусів; МКО овочів; натирання сиру.	Відповідно до технологічних карток
3. Теплова обробка	Смаження у фритюрі; запікання; варіння; тушкування	Фритюр: 170–180 °С; запікання: 180–200 °С; соуси: 70–90 °С (без перегріву)
4. Оформлення та подача	Декорування страв зеленню та соусами; викладання; подавання	Подача гарячих страв на підігрітому посуді

Розроблено автором

У дослідженні страв із використанням ферментованих сирів у лаунж-барі «Рожевий» виявлено, що сири є важливим, але допоміжним компонентом у формуванні смаку та текстури багатьох позицій меню. Ферментовані сири – як тверді (пармезан), так і м'які (моцарела, крем-сир) – застосовуються у закусках, салатах, десертах. Технологічні процеси приготування відповідають класичним стандартам, проте відсутня спеціалізація на сирних стравах та інновації у використанні сирів. Асортимент потребує розширення за рахунок локальних і крафтових продуктів, а організація виробництва – оптимізації для забезпечення стабільної якості. Удосконалення технологій та системи контролю якості сприятиме підвищенню конкурентоспроможності закладу. Також виявлено використання у стравах різних груп однакових сирів та не має позицій локальних фермерських сирів. Варто також розширити використання сирів з плісенню, оскільки вони користуються попитом серед молоді.

У виробничому процесі досліджуваній заклад має обмеження у площі. Це сприяє тому, що немає можливості організувати робочі ділянки відповідно до вимог НАССР. Тому у наступному розділі розробимо пропозиції та практичні рекомендації щодо оптимізації технологічного процесу виробництва ресторанної продукції забезпечуючи стабільну якість та безпечність.

Напрями удосконалення подаємо на рис. 3.1.



Рис. 3.1. Рекомендовані напрями удосконалення виробничої діяльності у лаунж-барі «Рожевий»

Отже, у процесі дослідження технологічних процесів виробництва ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів у лаунж-барі «Рожевий» було проаналізовано асортимент страв, технологічні операції, організацію виробничих приміщень та обладнання закладу. Виявлено, що ферментовані сири відіграють значну роль у формуванні смакових якостей широкого спектра страв – від холодних закусок і салатів до гарячих страв, десертів. При цьому у меню представлені як класичні види ферментованих сирів (моцарела, пармезан, чеддер, крем-сир), так і поєднання сирів із різними інгредієнтами, що забезпечує різноманітність смакових поєднань і відповідає концепції еkleктичного меню.

Для підвищення ефективності виробництва та конкурентоспроможності закладу необхідно вжити низку заходів. Розширення асортименту ферментованих сирів за рахунок локальних і крафтових продуктів сприятиме формуванню унікального гастрономічного стилю. Удосконалення технологічних процесів, зокрема впровадження сучасних методів приготування (*sous-vide*, стабілізовані сирні соуси), допоможе забезпечити стабільність якості та покращить органолептичні властивості страв. Оптимізація організації виробництва, включно з чітким зонуванням робочих місць, стандартизацією технологічних карт і впровадженням системи HACCP, зменшить ризики забруднення і підвищить безпеку продукції.

Проведене дослідження дає змогу зробити висновок, що використання ферментованих сирів у лаунж-барі «Рожевий» є важливим елементом гастрономічної концепції закладу, який за умови вдосконалення технологій і організації виробництва має значний потенціал для подальшого розвитку та підвищення якості ресторанної продукції.

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА УДОСКОНАЛЕНИХ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯМ ФЕРМЕНТОВАНИХ СИРІВ У ЛАУНЖ-БАРІ «РОЖЕВИЙ»

3.1. Обґрунтування та розробка удосконалених технологій ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів

Одним із найбільш перспективних напрямів у цьому контексті є використання ферментованих сирів як функціонально-технологічних інгредієнтів. Актуальність удосконалення технологій продукції на основі сирів зумовлена зростаючим попитом споживачів на страви з «чистою етикеткою» (clean label), високим вмістом легкозасвоюваного білка та унікальними текстурними характеристиками, які здатні забезпечити саме продукти молочнокислої та сичужної ферментації.

Ферментовані сири мають унікальну структуру та аромат. Окрім сенсорних переваг, ферментовані сири є джерелом незамінних амінокислот, біодоступного кальцію та пробіотичних культур, що відповідає сучасній концепції оздоровчого харчування в умовах ресторанного сервісу.

Обґрунтування нових технологічних рішень у цьому підрозділі базується на дослідженні синергічної взаємодії ферментованих сирів із різною сировиною. Це дозволяє не лише розширити асортимент авторської продукції, а й оптимізувати технологічні параметри виробництва, забезпечуючи стабільну якість продукції та високу рентабельність за рахунок використання локальної фермерської сировини. Таким чином, удосконалення технологій із впровадженням ферментованих сирів є стратегічно важливим для підвищення конкурентоспроможності сучасного закладу ресторанного господарства в умовах динамічного ринку.

Під час дослідження у другому розділі кваліфікаційної роботи ми побачили широке використання різних соусів для страв, які часто повторюються. Тому пропонуємо удосконалити рецептури та розширити асортимент соусів, додавши

локальний продукт карпатського регіону – сир напівтвердий з коров'ячого молока торгової марки «Карпатські сири».

У ході дослідження було проаналізовано діяльність вітчизняних крафтових виробників, зокрема сімейного підприємства «Карпатські сири», які спеціалізуються на виготовленні сирів за давніми гуцульськими традиціями. Автори проєкту поєднують багаторічний досвід у сфері харчування з повним циклом виробництва на власній овечій фермі, що розташована у високогір'ї (700 метрів над рівнем моря). Таке територіальне розміщення забезпечує екологічну чистоту сировини та унікальний біохімічний склад молока завдяки специфіці гірського випасу.

Виробники акцентують увагу на тому, що їхня діяльність базується на принципах натуральності та користі для здоров'я, що є критично важливим для розробки нових рецептур у ресторанному господарстві. П'ятирічний досвід реалізації крафтових сирів та масштаби діяльності (відправлення понад 2 тисяч наборів щомісяця) підтверджують високий споживчий попит на автентичні українські продукти. Понад тисяча постійних клієнтів та близько 5 тисяч позитивних відгуків свідчать про стабільно високу якість ферментованих сирів, які за своїми органолептичними показниками перевершують масові аналоги з ритейл-мереж.

Використання продукції саме таких крафтових ферм у технології ресторанних страв дозволяє:

- Гарантувати простежуваність: від випасу худоби до готового продукту на тарілці гостя.
- Підтримувати локальну економіку: популяризувати етногастрономічну спадщину Карпатського регіону.
- Створювати унікальний смаковий профіль: впевненість виробників у тому, що смак їхнього продукту перевершує очікування, дає технологічну основу для створення ексклюзивних авторських страв із високою доданою вартістю.

«Коров'ячий з травами» (Карпатські сири. (n.d.)) - це напівтвердий коров'ячий сир, виготовлений із якісного пастеризованого молока, закваски,

сичужного ферменту та сушених карпатських трав (орегано, базилік, чебрець, розмарин), що надають йому ароматної, пряної смакової панелі.

Органолептичні властивості «Коров'ячий з травами»

Текстура: щільна, але при цьому достатньо пластична для подрібнення; має насичену, делікатну консистенцію, яка добре поєднується з іншими інгредієнтами.

Аромат: виражений аромат коров'ячого молока, підсилений травами, що робить сир дуже ароматним навіть у холодному стані.

Смак: збалансований молочно-сольовий профіль з трав'яними нотами, що добре доповнює вершкові та гострі складові соусів.

Харчова цінність 100 г: білки – 30 г, жири – 25 г, вуглеводи – 0 г.

Енергетична цінність на 100 г 370 ккал.

Особливості сиру «Коров'ячий з травами» для використання у соусах опишемо у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Технологічні властивості сиру «Коров'ячий з травами» у виробництві соусів

Властивість	Характеристика
Подрібнення та емульгування	Завдяки щільній структурі сир добре подрібнюється ножом або натирається на тертці, що забезпечує рівномірний розподіл у маслі чи майонезній основі айолі.
Реакція на тепло	При нагріванні розм'якшується без значного плавлення, утворюючи кремову основу з легким трав'яним ароматом; не утворює жирових плям за рахунок рівномірного розподілу жиру.
Стабільність у емульсіях	Добре поєднується з оливковою олією, часником, лимонним соком; забезпечує стабільність емульсії та насичений аромат без потреби великої кількості спецій.
Смакова інтеграція	Трави у складі формують солодко-пряні нотки, що гармонійно поєднуються з іншими інгредієнтами, надаючи соусу виразного та багатогранного смаку.

Для удосконалення обрали соус Айолі, який подають у лаунж-барі «Рожевий» до картоплі фрі, батату фрі та чізбургерів.

Традиційний соус Айолі готують за рецептурою, яка подана у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Рецептура соусу Айолі

Назва сировини	Кількість на 1 порцію, г	Примітки
Яйця курячі (жовток)	20	Кімнатної температури
Оливкова олія	70	Вищого ґатунку Extra Virgin
Часник сухий	1	
Лимонний сік	7	Свіжовичавлений
Гірчиця	5	Для стабілізації емульсії
Сіль	1	
Чорний перець	0,1	Свіжомелений
Вихід	100	

Удосконалений соус айолі з використанням сиру «Коров'ячий з травами» є сучасною інтерпретацією класичного середземноморського соусу, адаптованою до концепції лаунж-бару «Рожевий». Основна ідея полягає у поєднанні традиційної емульсійної основи айолі з локальним напівтвердим сиром, що містить натуральні карпатські трави. Це дозволяє створити продукт із більш глибоким, насиченим та багатограним смаковим профілем, який поєднує вершковість, легку пікантність часнику та виражені пряні нотки трав.

Соус має густу, кремову, однорідну консистенцію, світло-кремовий колір із можливими вкрапленнями зелені, приємний аромат з трав'яними відтінками та збалансований смак. Завдяки використанню сиру «Коров'ячий з травами» досягається не лише покращення органолептичних показників, а й підвищення харчової цінності продукту за рахунок вмісту білків і жирів молочного походження. Крім того, трави у складі сиру частково замінюють додаткові спеції, що спрощує рецептуру та робить смак більш природним і гармонійним.

У порівнянні з класичним айолі, запропонований соус вирізняється локальною ідентичністю, оскільки використовує карпатський сир як ключовий інгредієнт. Це відповідає сучасним гастрономічним тенденціям щодо використання регіональних продуктів і формування унікальної пропозиції

закладу. Водночас сир покращує текстуру соусу, надаючи йому більшої густоти та кремовості, а також забезпечує стабільність емульсії.

Запропонований соус є універсальним у використанні: його можна застосовувати як заправку до салатів, соус до картоплі фрі, м'ясних і рибних страв, а також як дів-соус до різноманітних закусок, зокрема нагетсів, креветок чи овочів. Подача може здійснюватися у невеликих соусниках або керамічних ємностях із декоративним оформленням мікрозеленню та краплею оливкової олії, що відповідає сучасним вимогам до естетики страв і робить їх привабливими для молодіжної аудиторії. Розроблений соус пропонуємо готувати Thermomix TM7 (Додаток К) для отримання гладкої ніжної консистенції. Технологічна картка соусу Айолі з сиром подана у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

на соус

«Айолі з сиром «Коров'ячий з травами»

Інгредієнт	Кількість на 1 порцію, г	Примітки
Яйця курячі (жовток)	20	Кімнатної температури
Оливкова олія	45	Extra virgin
Сир «Коров'ячий з травами»	30	Натертий дрібно
Часник сухий	1	
Лимонний сік	5	Свіжовичавлений
Гірчиця	3	Для стабілізації емульсії
Вихід	100	

Технологія виробництва

Для приготування соусу на одну порцію в чашу Thermomix поміщають 20 г курячих жовтків, додають 3 г гірчиці та 1 г сухого часнику. Установлюють режим змішування / 20–30 секунд на швидкості 4, до утворення однорідної маси. Потім, продовжуючи працювати на швидкості 4, поступово, через отвір у кришці, тонкою цівкою вливають 45 г оливкової олії, щоб утворилася стабільна емульсія. Далі додають 30 г сиру «Коров'ячий з травами», 5 г лимонного соку та 0,1 г чорного перцю, встановлюють швидкість 3–4 на 10–15 секунд, щоб суміш стала однорідною і кремоподібною.

Вимоги до якості

Консистенцію – гладка, однорідна, напівгуста.

Колір – кремовий з видимими зеленими включеннями трав.

Смак і аромат – характерний аромат сиру та лимону, помірно виражений смак гірчиці та часнику, без присмаку сировини або гіркоти олії.



Рис. 3.1. Варіант подавання соусу «Айолі з сиром «Коров'ячий з травами».

Фото згенероване ШІ

Технологічна схема виробництва соусу «Айолі з сиром “Коров'ячий з травами”» відображає послідовність операцій із підготовки та поєднання інгредієнтів, які забезпечують отримання продукту з виразними органолептичними властивостями. Схема демонструє технологічну логіку процесу – від збивання жовтків із гірчицею та часником до поступового додавання олії, лимонного соку та сиру, що гарантує стабільність структури та гармонійність смаку.

Технологічна схема виробництва соусу подана на рисунку 3.2.

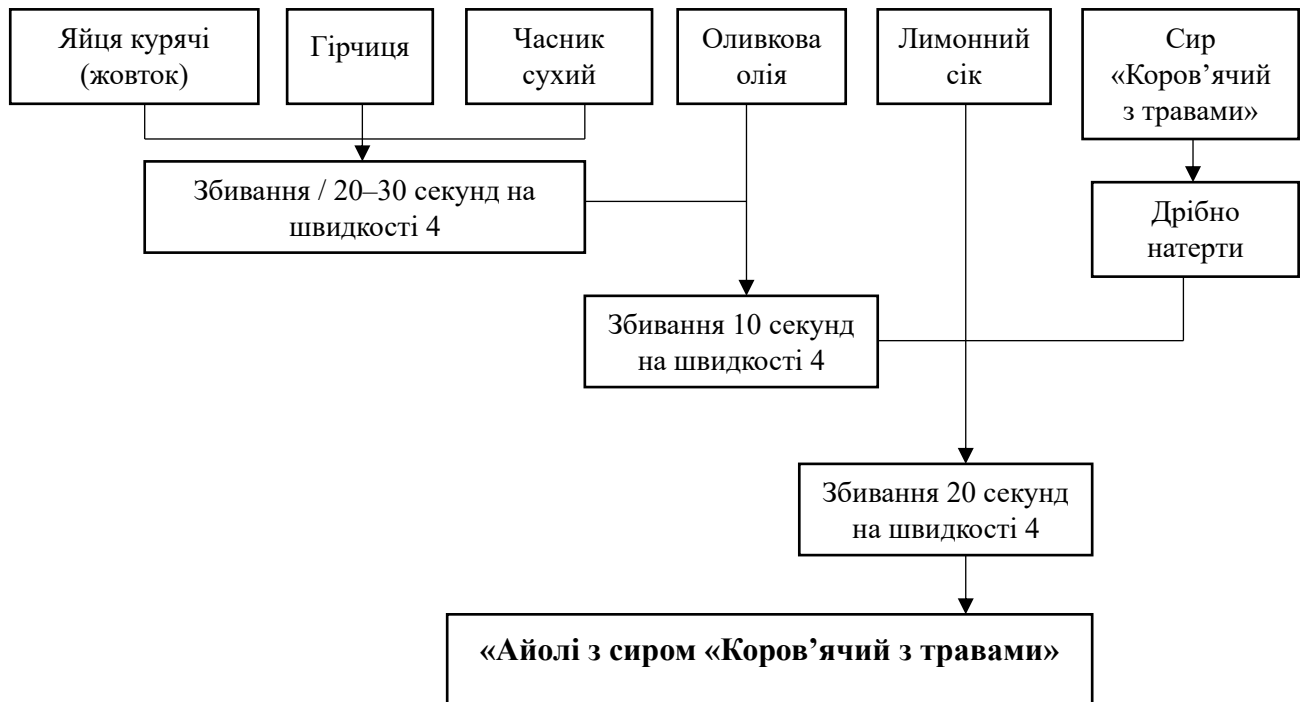


Рис. 3.2. Технологічна схема виробництва соусу «Айолі з сиром
«Коров'ячий з травами»»

Отриманий соус «Айолі з сиром «Коров'ячий з травами»» характеризується ніжною консистенцією, вираженим ароматом та збалансованим смаковим профілем. Він може використовуватися як універсальна заправка або доповнення до різних страв, підкреслюючи їхню індивідуальність та підвищуючи гастрономічну цінність меню закладу.

Впровадження соусу айолі з сиром «Коров'ячий з травами» у меню лаунж-бару «Рожевий» дозволить не лише розширити асортимент соусів, а й підвищити гастрономічну цінність страв, підкреслити використання локальної сировини та сформувати унікальний стиль закладу, орієнтований на сучасні кулінарні тенденції.

Розробка удосконалених технологій ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів підтвердила їхню високу гастрономічну цінність та перспективність для сучасного меню. Використання ферментованих сирів дозволяє створювати страви зі складним смаковим профілем, насиченим ароматом та підвищеною харчовою цінністю.

3.2. Дослідження якості розробленої ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів у лаунж-барі «Рожевий»

Підвищення якості ресторанної продукції є одним із ключових напрямів розвитку сучасних закладів ресторанного господарства. Особливу увагу у цьому контексті займає використання ферментованих сирів, які завдяки своїм органолептичним властивостям, багатству смаку та ароматичних характеристик здатні значно покращити сенсорні показники страв. Дослідження якості розробленої продукції у лаунж-барі «Рожевий» спрямоване на оцінку впливу ферментованих сирів на текстуру, аромат, смак та зовнішній вигляд страв, а також на визначення відповідності готової продукції сучасним стандартам ресторанного сервісу. Проведений аналіз дозволяє не лише підтвердити ефективність використання ферментованих сирів у кулінарних рецептурах, а й забезпечити високий рівень задоволення гостей закладу.

Для комплексної оцінки якості розробленої продукції з використанням ферментованих сирів застосовувалися такі методи:

1. Розрахунковий хімічний аналіз продукту – на основі рецептури визначають кількість білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин та вітамінів, а потім розраховують енергетичну цінність у ккал або кДж за стандартними коефіцієнтами калорійності (білки – 4 ккал/г, жири – 9 ккал/г, вуглеводи – 4 ккал/г).

2. Порівняльний аналіз рецептур – включає порівняння нових страв з ферментованими сирами та класичних варіантів без них. Метод дозволяє визначити, наскільки зміни у складі продукту впливають на органолептичні та фізико-хімічні показники.

3. Органолептичний та сенсорний аналіз з використанням дегустаційних комісій – дозволяє оцінити сприйняття продукту. Дегустатори оцінюють смак, аромат, консистенцію та загальне враження від страви, що допомагає визначити ступінь задоволення та прийнятність продукції для цільової аудиторії.

Застосування комплексного підходу з поєднанням органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних методів забезпечує об'єктивну оцінку якості розробленої продукції, дозволяє коригувати рецептуру та підвищувати рівень задоволення гостей лаунж-бару «Рожевий».

У таблиці 3.4 результати досліджень за методом розрахункового хімічного аналізу продукту.

Таблиця 3.4

Харчова та енергетична цінність соусів «Традиційний Айолі» та «Айолі з сиром «Коров'ячий з травами»

Показник	Традиційний Айолі	Айолі з сиром «Коров'ячий з травами»
<i>Харчова цінність:</i>		
Білки, г	2,0	6,5
Жири, г	78,0	65,0
Вуглеводи, г	1,5	2,5
<i>Енергетична цінність, ккал</i>	<i>720</i>	<i>600</i>
<i>Хімічний склад:</i>		
Вода, г	18,0	25,0
Мінеральні речовини (зола), г	1,0	2,5
Кальцій, мг	20	180
Фосфор, мг	30	140
Натрій, мг	400	650
Калій, мг	50	120
Магній, мг	5	20
Залізо, мг	0,5	0,8
Вітамін А, мкг	80	150
Вітамін В ₂ , мг	0,1	0,3

Примітка. Дані є розрахунковими та отримані на основі середніх значень хімічного складу інгредієнтів, що входять до рецептур соусів.

Аналіз даних таблиці 3.3 свідчить, що удосконалений соус Айолі з додаванням сиру «Коров'ячий з травами» має вищу харчову та біологічну цінність порівняно з традиційним варіантом. Зокрема, вміст білків збільшується більш ніж у 3 рази, що зумовлено використанням молочного продукту. Водночас спостерігається зниження вмісту жирів та енергетичної цінності за рахунок зменшення частки оливкової олії.

Крім того, удосконалений соус характеризується підвищеним вмістом мінеральних речовин, зокрема кальцію, фосфору та магнію, що є важливими для нормального функціонування організму. Зростає також вміст вітамінів, особливо вітаміну А та рибофлавіну (В₂), що підвищує біологічну цінність продукту. Результати порівняльного аналізу зображено на діаграмі (рис.3.3).

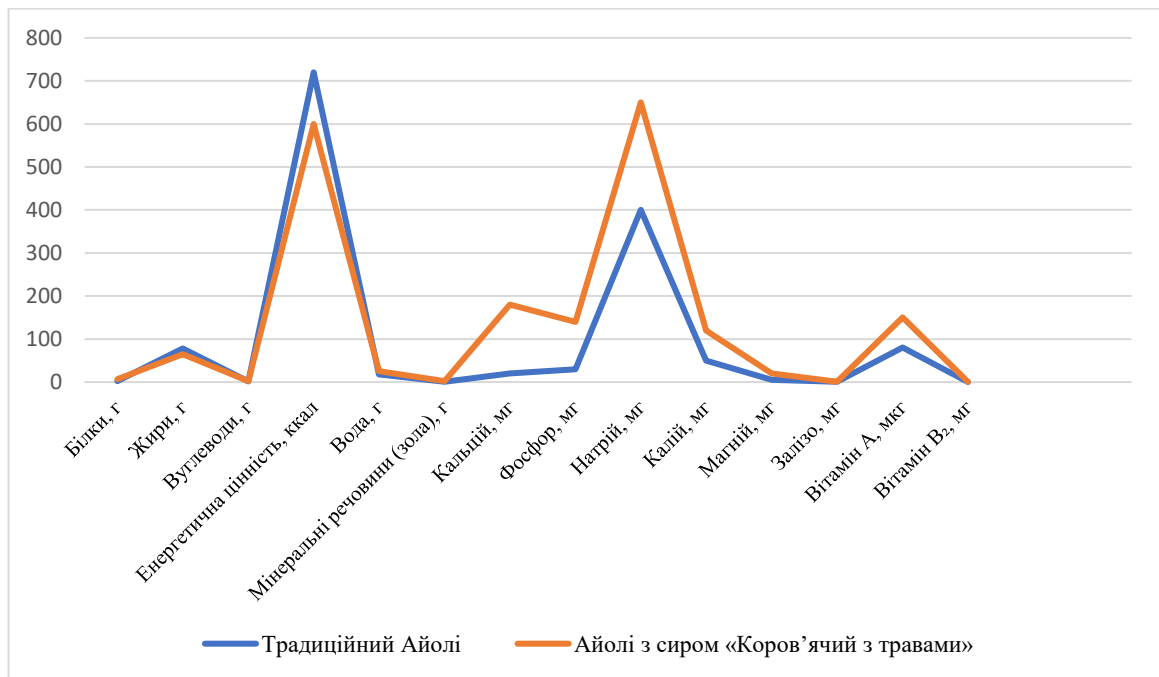


Рис. 3.3. Діаграма порівняння харчової та енергетичної цінності соусів «Традиційний Айолі» та «Айолі з сиром «Коров'ячий з травами»

Переваги удосконаленого соусу:

- удосконалений соус містить значно більше білка за рахунок додавання сиру;
- жирність знижена, оскільки частину олії замінено сиром;
- енергетична цінність менша, що робить соус більш збалансованим;
- соус із сиром має вищу харчову та біологічну цінність і є більш поживним.

За результатами органолептичного та сенсорного аналізу складено дегустаційні листи (табл.3.5-3.9).

Таблиця 3.5

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Куліш А.О.Заклад ресторанного господарства лаунж-бар «Рожевий»Посада Шеф-кухарДата «01» травня 2026 р.Загальна оцінка якості страви
«Айолі з сиром «Коров'ячий з травами»

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 3.6

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Скрипник І. І.Заклад ресторанного господарства лаунж-бар «Рожевий»Посада офіціантДата «01» травня 2026 р.Загальна оцінка якості страви
«Айолі з сиром «Коров'ячий з травами»

Критерії	Оцінка				
	«1»	«2»	«3»	«4»	«5»
Зовнішній вигляд					5
Колір				4	
Консистенція					5
Смак і запах					5
Висновок	4,8				

**Під час дегустації враженнями не обмінюються*

Таблиця 3.7

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Косован Е. В.Заклад ресторанного господарства лаунж-бар «Рожевий»Посада адміністраторДата «01» травня 2026 р.Загальна оцінка якості страви
«Айолі з сиром «Коров'ячий з травами»

Критерії	Оцінка				
	«1»	«2»	«3»	«4»	«5»
Зовнішній вигляд					5
Колір					5
Консистенція				4	
Смак і запах					5
Висновок	4,8				

**Під час дегустації враженнями не обмінюються*

Таблиця 3.8

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Жук І. В.Заклад ресторанного господарства лаунж-бар «Рожевий»Посада SMM-менеджерДата «01» травня 2026 р.Загальна оцінка якості страви
«Айолі з сиром «Коров'ячий з травами»

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 3.9

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Книш А. А.

Заклад ресторанного господарства лаунж-бар «Рожевий»

Посада директор

Дата «01» травня 2026 р.

Загальна оцінка якості страви «Айолі з сиром «Коров'ячий з травами»

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*

Дегустаційна комісія оцінила органолептичні властивості розробленого соусу «Айолі з сиром «Коров'ячий з травами». За результатами оцінювання п'ятьма експертами були отримані наступні бали: дві оцінки – 4,8 та три оцінки – 5, що свідчить про високий рівень якості продукту. Соус характеризується однорідною кремоподібною консистенцією, привабливим кольором із видимими включеннями трав, насиченим ароматом сиру та лимонного соку, збалансованим смаком гірчиці та часнику без сторонніх присмаків. Загальна середня оцінка склала 4,96 бали, що відповідає високій якості ресторанної продукції та свідчить про її придатність до використання в меню лаунж-бару «Рожевий».

Середню оцінку соусу розраховують за формулою:

$$\bar{X} = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n} \quad (1)$$

де

$\bar{X}$ – середня оцінка;

X_i – оцінка кожного члена комісії;

n – кількість оцінок.

Для досліджуваного зразка:

$$\bar{X} = \frac{(4,8 + 4,8 + 5 + 5 + 5)}{5} = \frac{24,6}{5} = 4,92$$

Отримана середня оцінка $\bar{X} = 4,92$ свідчить про високий рівень якості розробленого соусу та його відповідність стандартам ресторанної продукції.

Використання сиру «Коров'ячий з травами» у рецептурі соусу Айолі дозволяє не лише покращити органолептичні властивості, але й суттєво підвищити його харчову цінність, що є доцільним для впровадження у меню сучасного ресторанного закладу.

У Розділі 3 проведено розробку та вдосконалення технологій ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів для лаунж-бару «Рожевий», а саме «Айолі з сиром «Коров'ячий з травами».

Дегустаційне оцінювання показало, що розроблена продукція має високий рівень органолептичної привабливості, збалансований смак та однорідну консистенцію. Розрахунки хімічного складу, харчової та енергетичної цінності підтвердили відповідність страв сучасним вимогам здорового харчування та стандартам ресторанного обслуговування.

Впровадження розроблених технологій сприяє оптимізації процесу приготування, стандартизації страв та контролю за органолептичними та фізико-хімічними показниками готової продукції.

Для забезпечення високої якості та безпеки ресторанної продукції в процесі приготування соусів у лаунж-барі «Рожевий» особливу увагу приділено організації робочого місця та дотриманню санітарно-гігієнічних вимог і норм охорони праці (Архіпов, В. В. (2019)). Робоче місце кухаря повинно бути обладнане зручно та раціонально, щоб знизити фізичне навантаження на персонал, скоротити час приготування продукту та уникнути можливих ризиків травматизму чи забруднення продукції.

Робоча поверхня повинна бути виготовлена з матеріалів, що легко миються та дезінфікуються (нержавіюча сталь або харчовий пластик), а також мати

достатньо площі для розміщення всіх інгредієнтів і обладнання. Ємності для сировини, змішувачі, ножі та інші інструменти слід розташувати так, щоб забезпечити логічну послідовність технологічного процесу: від підготовки інгредієнтів до кінцевого перемішування та фасування соусу.

У виробничій зоні необхідно дотримуватися правил особистої гігієни (Євлаш, В. В., (2020)): кухар повинен мати чистий спецодяг, головний убір та рукавички, а перед початком роботи обов'язково мити руки з милом та обробляти дезінфікуючим розчином. Посуд та обладнання, що контактують з продуктом, підлягають регулярному миттю та дезінфекції, а продукти зберігаються в умовах відповідної температури, щоб запобігти росту мікроорганізмів і псуванню сировини.

Важливо також організувати правильне освітлення робочого місця, забезпечити вентиляцію та підтримку комфортної температури, що знижує втому персоналу та покращує концентрацію під час приготування. Для запобігання травматизму використовуються спеціальні ножі, антиковзні килимки на підлозі та організація кабелів та проводів обладнання таким чином, щоб виключити ризик падіння чи опіків.

Раціональна організація робочого місця з урахуванням санітарно-гігієнічних вимог і норм охорони праці забезпечує:

- високу якість та безпечність соусів;
- ефективність і швидкість технологічного процесу;
- зниження фізичного навантаження та ризику травмування персоналу;
- дотримання нормативів і стандартів ресторанного виробництва;
- стабільність органолептичних та фізико-хімічних показників готової продукції.

Таким чином, правильно організоване робоче місце є ключовим елементом технологічного процесу приготування соусів і забезпечує одночасно безпеку персоналу та високу якість продукції, що подається гостям лаунж-бару «Рожевий».

ВИСНОВКИ

У ході виконання кваліфікаційної роботи на матеріалах лаунж-бару «Рожевий» було проведено комплексне дослідження та удосконалення технологій ресторанної продукції з використанням ферментованих сирів. На основі аналізу наукових джерел і сучасних технологічних підходів систематизовано існуючі методи приготування страв із сирів, визначено їх переваги та обмеження, що дозволило сформуванати науково обґрунтовану основу для подальшого удосконалення рецептур та технологій.

Дослідження технологічних процесів у лаунж-барі «Рожевий» виявило низку проблемних аспектів, пов'язаних із стабільністю органолептичних властивостей соусів та страв, контролем хімічного складу та енергетичної цінності продукції. На основі цих результатів було розроблено та удосконалено рецептуру і технологію приготування «Айолі з сиром «Коров'ячий з травами», що забезпечує однорідну консистенцію, насичений аромат, збалансований смак та високі показники харчової та енергетичної цінності.

Результати органолептичного, порівняльного та розрахункового оцінювання показали, що розроблена продукція відповідає високим стандартам ресторанного сервісу і має переваги порівняно з аналогами: покращена текстура, привабливий зовнішній вигляд, оптимальний баланс смаку і аромату, а також гарантована безпечність.

Наукове та практичне обґрунтування розроблених технологій дозволяє рекомендувати соус до впровадження у діяльність лаунж-бару «Рожевий». Використання ферментованих сирів у рецептурах сприяє не лише підвищенню якості та різноманітності страв, але й забезпечує стандартизацію виробництва, оптимізацію технологічних процесів та підвищення задоволеності гостей закладу. Таким чином, поставлена мета дослідження досягнута, а визначені завдання виконані повністю.

References

- Alongi, M., et al. (2026). Development of probiotic processed cheese. *Sustainable Food Technology*. <https://doi.org/10.1039/D5FB00375J>
- Biçer, Y., Telli, A. E., Turkal, G., Telli, N., & Uçar, G. (2025). From raw to fermented: Uncovering the microbial wealth of dairy. *Fermentation*, 11(10), 552. <https://doi.org/10.3390/fermentation11100552>
- Bintsis, T. (2023). Dairy fermentation. *Fermentation*, 9(3), 252. <https://doi.org/10.3390/fermentation9030252>
- Bio Rest. (n.d.). <https://bioest-bg.com/shop/100-chefs/uredi/thermomix/>
- FoodTech. (n.d.). *Сучасні технології в ресторанному бізнесі*. <https://surl.li/ftysvb>
- Grynchenko, N., Tyutyukova, D., & Pyvovarov, P. (2017). Study of quality indicators of fermented-milk cheese. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2017.117136>
- Zheng, X., Shi, X., & Wang, B. (2021). A review on cheese processing technology and flavor biochemical pathways. *Frontiers in Microbiology*, 12, 703284. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2021.703284>
- Архіпов, В. В. (2019). *Організація ресторанного господарства* (3-тє вид.). ЦУЛ.
- Гніщевич, В. А., Никифоров, Р. П., & Слащева, А. В. (2021). *Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження: Навчальний посібник*. ДонНУЕТ.
- Данилюк, І. П., & Романовська, О. Л. (2021). *Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник*. ЧТЕІ КНТЕУ.
- Доценко, В. Ф., Кочерга, В. І., Губеня, В. О., та ін. (2019). *Технологія продукції ресторанного господарства: Навчальний посібник*. Видавничий дім «Кондор».
- Євлаш, В. В., Газзаві-Рогозіна, Л. В., Серік, М. Л., & Сєногонова, Л. І. (2020). *Гігієна і санітарія закладів ресторанного господарства та торгівлі: Навчальний посібник-практикум*. Світ Книг.
- Зубар, Н. М. (2018). *Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник*. Видавничий дім «Кондор».

Інноваційні ресторанні технології. (n.d.). <https://surl.li/iilqpa>

Інноваційні технології в ресторанному бізнесі. (n.d.). <https://surl.li/dmyali>

Інноваційні фуд технології в ресторанному бізнесі. (n.d.). <https://surl.li/dvjall>

Карпатські сири. (n.d.). *Офіційний сайт*. <https://syrokarpaty.com/>

Концепція «food plating» у ресторанному бізнесі України. (n.d.). <https://surl.li/rjbvbj>

Кузьмін, О. В., Чемакіна, О. В., Акімова, Л. М., Куц, А. М., Корецька, І. Л., & Кузьмін, А. О. (2019). *Інжиніринг у ресторанному бізнесі: Навчальний посібник*. ОЛДІ-ПЛЮС.

Мазаракі, А. А., Пригульська, Н. В., Гуліч, М. П., та ін. (2022). *Збірник рецептур страв, кулінарних виробів і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей шкільного віку: Для закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку та закладів сфери соціального захисту*. Державний торговельно-економічний університет.

Мистецтво подачі їжі на тарілку: техніки створення приголомшливих візуальних ефектів. (n.d.). <https://surl.li/pqtiov>

Міністерство економіки та з питань європейської інтеграції України. (2003). *Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування* (Наказ № 2 від 03.01.2003 р.). <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>

Рожевий. (n.d.). *Instagram profile*. Instagram. <https://www.instagram.com/rozhevyi.sushi.lounge/>

Рожевий. (n.d.). *Онлайн-меню лаунж-бару «Рожевий»*. <https://expz.menu/5058834a-a2d3-4763-93fe-4f3a62cb9f57>

Світові тенденції формування культури споживання харчових продуктів. (n.d.). <https://surl.li/rbkvii>

Стріха, Л. О., & Шевчук, Н. П. (2022). *Дизайн страв та кондитерських виробів: Курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти*. МНАУ.

Сучасні світові кулінарні тренди в закладах харчування України. (n.d.).

<https://surl.li/mbqgyi>

Сучасні тенденції у технології приготування та оформленні страв. (n.d.).

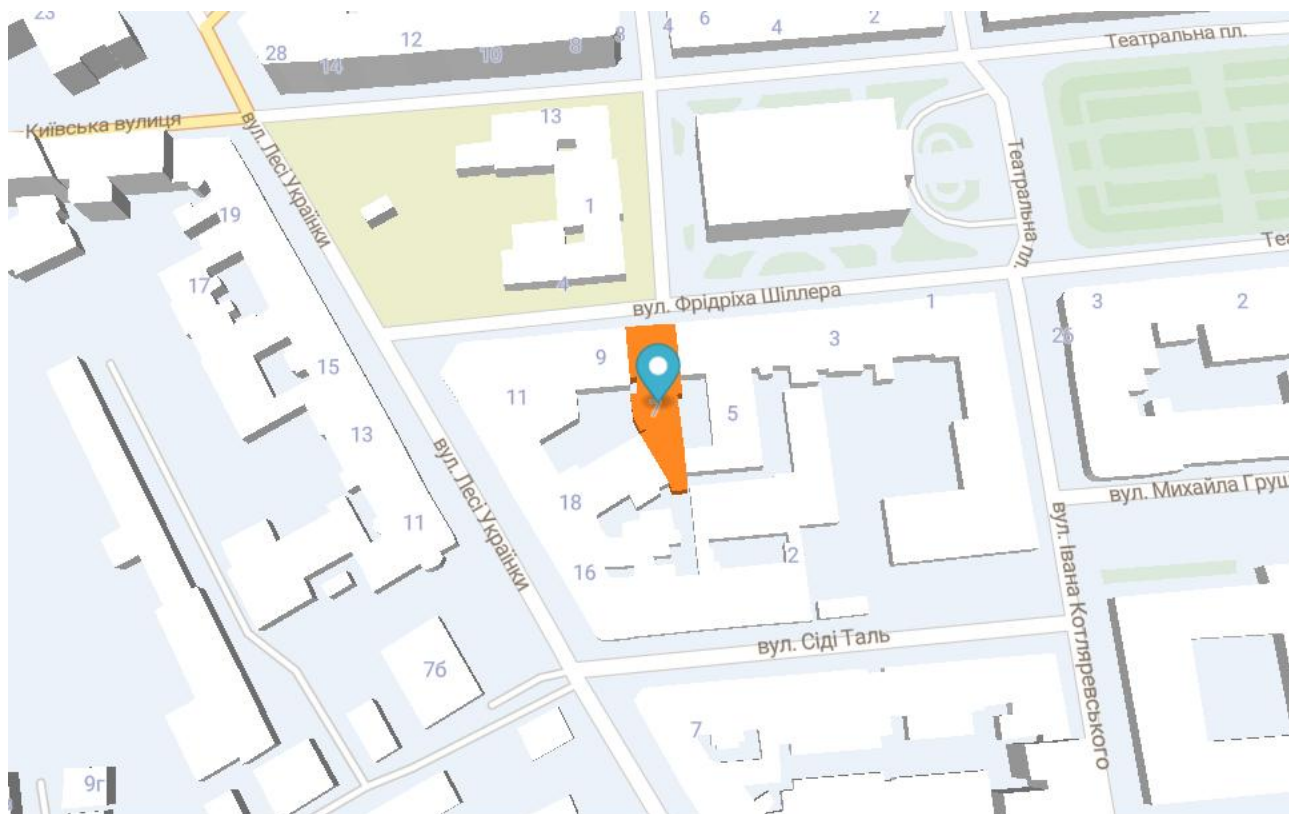
<https://surl.li/jxqmqh>

Шалимінов, О. В. (Уклад.). (2016). *Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства*. Арії.

ДОДАТКИ

Додаток А

Локація лаунж-бару «Рожевий»



Додаток Б

Екстер'єр лаунж-бару «Рожевий»



Інтер'єр лаунж-бару «Рожевий»







Сирна ванна з картоплею фрі



Сирна ванна з картоплею фрі та курячими нагетсами



Додаток Е

Сирна ванна з картоплею фрі та креветками панко



Додаток Є

Шаурма Сирна + Айран



Додаток Ж

Дівочий стейк з соусом горгонзола та хрусткими бататом



Додаток З

Чізбургер з курячою хрусткою котлетою



Додаток И

Чізбургер з яловичою котлетою



Додаток І

Торт Чізкейк орео



Додаток Й

Рол Філадельфія з норвезьким лососем



Додаток К

