

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему «Удосконалення технологій та дослідження якості безалкогольних
напоїв з використанням локальної сировини»
на матеріалах ресторану «Дім 18»

Студента 4 курсу, 408 групи,
спеціальності
181 «Харчові технології»
освітньої програми
«Харчові технології»

Гудюра Івана Миколайовича

Науковий керівник
ст. викладач

Струтинська Любов Тодорівна

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**

Гудюру Івану Миколайовичу

1. Тема кваліфікаційної роботи:

«Удосконалення технологій та дослідження якості напоїв з використанням
локальної сировини»
на матеріалах ресторану «Дім 18»

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: удосконалення технологій приготування напоїв із використанням локальної сировини та дослідження їх якості на матеріалах ресторану «Дім 18».

Об'єктом дослідження є технологічні процеси виробництва безалкогольних напоїв у закладі ресторанного господарства «Дім 18».

Предметом дослідження є технології, показники якості безалкогольних напоїв, виготовлених із використанням локальної сировини, а також фактори, що впливають на їх формування та стабільність.

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

ВСТУП.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ НАПОЇВ.

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій напоїв.

1.2. Обґрунтування світових технологій напоїв.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА НАПОЇВ У РЕСТОРАНІ «ДІМ 18».

2.1. Загальна характеристика ресторану «Дім 18».

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва напоїв у ресторані «Дім 18».

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ НАПОЇВ У РЕСТОРАНІ «ДІМ 18».

3.1. Обґрунтування та розробка технологій безалкогольних напоїв.

3.2. Дослідження якості розроблених безалкогольних напоїв та впровадження їх у ресторан «Дім 18».

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 _____ *Любов СТРУТИНСЬКА*

Завдання прийняв до виконання здобувач _____ *Іван ГУДЮР*

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота Гудюра Івана Миколайовича на тему «Удосконалення технологій та дослідження якості безалкогольних напоїв з використанням локальної сировини» виконана відповідно до поставленої мети та завдань та має значну практичну цінність для ресторану «Дім 18». 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 безалкогольних напоїв, розглянуто світові тенденції використання локальної сировини, наведено характеристику діяльності ресторану «Дім 18», досліджено його асортимент та технологічні процеси. Автором розроблено нові рецептури напоїв із використанням місцевих продуктів, 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 Гудюра Івана може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛАМАРЕК

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

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

Тема роботи: «Удосконалення технологій та дослідження якості безалкогольних напоїв з використанням локальної сировини» на матеріалах ресторану «Дім 18»

Анотація

Кваліфікаційну роботу присвячено удосконаленню технологій та дослідженню якості безалкогольних напоїв з використанням локальної сировини на матеріалах ресторану «Дім 18». Актуальність дослідження зумовлена сучасними тенденціями розвитку ресторанного господарства, які передбачають зростання попиту на натуральні, функціональні та безпечні безалкогольні напої з високою біологічною цінністю, а також необхідністю розширення асортименту продукції закладів ресторанного сервісу.

Метою роботи є розроблення та обґрунтування технологій приготування безалкогольних напоїв із використанням локальної рослинної сировини, дослідження їх якісних характеристик та визначення доцільності впровадження у виробництво ресторану «Дім 18». Об'єктом дослідження виступають технологічні процеси виробництва безалкогольних напоїв у закладах ресторанного господарства, а предметом — технології приготування напоїв із використанням ягід, фруктів, меду та лікарських трав, їх асортимент і якісні показники.

У процесі виконання роботи застосовано загальнонаукові та спеціальні методи дослідження: аналіз і узагальнення наукової літератури, органолептичний метод оцінювання якості продукції, розрахункові методи визначення харчової та енергетичної цінності, а також елементи технологічного моделювання виробничих процесів.

У результаті дослідження проаналізовано сучасні тенденції розвитку технологій безалкогольних напоїв та виробничі процеси ресторану «Дім 18», визначено напрями їх удосконалення. Розроблено рецептури та технологічні карти авторських безалкогольних напоїв на основі локальної сировини («Карпатський ягідний з трав'яним настоєм», «Яблучно-обліпиховий з прянощами»), проведено розрахунок їх харчової та енергетичної цінності, здійснено органолептичну оцінку та обґрунтовано організацію виробництва відповідно до вимог системи НАССР.

Практичне значення роботи полягає у можливості використання отриманих результатів для розширення асортименту безалкогольних напоїв ресторану «Дім 18», підвищення їх якості, впровадження інноваційних технологічних рішень та формування конкурентоспроможної гастрономічної пропозиції закладу.

Кваліфікаційна робота викладена на 47 сторінках та містить 11 таблиць, 4 рисунки, 5 додатків.

Ключові слова: безалкогольні напої, локальна сировина, технологія виробництва, мед, обліпиха, чорниця, чебрець, функціональні напої.

The summary

The qualification paper is devoted to the improvement of technologies and the study of the quality of non-alcoholic beverages using local raw materials based on the materials of the restaurant “Dim 18.” The relevance of the research is determined by modern trends in the development of the restaurant industry, which foresee an increasing demand for natural, functional, and safe non-alcoholic beverages with high biological value, as well as the need to expand the product range of restaurant service establishments.

The aim of the work is to develop and substantiate technologies for preparing non-alcoholic beverages using local plant raw materials, to study their qualitative characteristics, and to determine the feasibility of their implementation in the production of the restaurant “Dim 18.” The object of the research is the technological processes of non-alcoholic beverage production in restaurant establishments, and the subject is the technologies for preparing beverages using berries, fruits, honey, and medicinal herbs, their assortment, and quality indicators.

In the course of the work, general scientific and special research methods were applied: analysis and synthesis of scientific literature, organoleptic evaluation of product quality, calculation methods for determining nutritional and energy value, as well as elements of technological modeling of production processes.

As a result of the study, modern trends in the development of non-alcoholic beverage technologies and the production processes of the restaurant “Dim 18” were analyzed, and directions for their improvement were identified. Recipes and technological charts for original non-alcoholic beverages based on local raw materials (“Carpathian Berry with Herbal Infusion,” “Apple–Sea Buckthorn with Spices”) were developed, their nutritional and energy value calculated, organoleptic evaluation performed, and production organization justified in accordance with HACCP system requirements.

The practical significance of the work lies in the possibility of using the obtained results to expand the range of non-alcoholic beverages of the restaurant “Dim 18,” improve their quality, implement innovative technological solutions, and form a competitive gastronomic offer of the establishment.

The qualification paper comprises 47 pages and includes 11 tables, 4 figures, and 5 appendices.

Keywords: *non-alcoholic beverages, local raw materials, production technology, honey, sea buckthorn, blueberry, thyme, functional drinks.*

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ.....	5
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих безалкогольних технологій напоїв.....	5
1.2. Обґрунтування світових технологій безалкогольних напоїв.....	13
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА БЕАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ У РЕСТОРАНІ «ДІМ 18».....	16
2.1. Загальна характеристика ресторану «Дім 18».....	16
2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва безалкогольних напоїв у ресторані «Дім 18»	21
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ У РЕСТОРАНІ «ДІМ 18».....	25
3.1. Обґрунтування та розробка технологій безалкогольних напоїв.....	25
3.2. Дослідження якості розроблених безалкогольних напоїв та впровадження їх у ресторан «Дім 18».....	34
ВИСНОВКИ.....	41
REFERENCES.....	44
ДОДАТКИ	

ВСТУП

У ресторанному господарстві та індустрії гостинності особливої актуальності набуває впровадження інноваційних підходів до виробництва харчової продукції, зокрема безалкогольних напоїв, із використанням локальної сировини. Зростання інтересу споживачів до натуральних, екологічно чистих та автентичних продуктів обумовлює необхідність перегляду традиційних технологій і пошуку нових рішень, спрямованих на підвищення якості та конкурентоспроможності продукції. Використання місцевих інгредієнтів дозволяє не лише забезпечити свіжість та безпечність напоїв, а й сприяє розвитку локальної економіки, зменшенню логістичних витрат та формуванню унікальної гастрономічної ідентичності закладів ресторанного господарства.

Актуальність обраної теми зумовлена також необхідністю удосконалення технологій приготування напоїв із урахуванням фізико-хімічних та органолептичних властивостей локальної сировини, її сезонності та біологічної цінності. У сучасних умовах конкуренції на ринку ресторанних послуг важливим є не лише розширення асортименту напоїв, але й забезпечення стабільно високого рівня їх якості, що досягається завдяки оптимізації технологічних процесів, впровадженню інноваційних методів обробки сировини та контролю якості готової продукції. Практична значущість дослідження полягає у можливості застосування отриманих результатів у діяльності закладів ресторанного господарства для підвищення ефективності виробництва, покращення споживчих властивостей напоїв та формування конкурентних переваг.

Питання технології виробництва напоїв досліджували такі вчені, як Шалимінов С.А., Поплавський В.В., Погожих М.І., Fellows P.J., Hui Y.H. та інші.

Разом із тим, незважаючи на значну кількість наукових праць, питання комплексного удосконалення технологій виробництва безалкогольних напоїв із локальної сировини в умовах конкретного закладу ресторанного господарства потребує подальшого дослідження. Особливістю даної роботи є поєднання

теоретичних аспектів із практичним аналізом діяльності ресторану «Дім 18» у місті Чернівці, що дозволяє розробити прикладні рекомендації щодо покращення якості напоїв та оптимізації технологічних процесів їх виробництва.

Метою кваліфікаційної роботи є удосконалення технологій приготування безалкогольних напоїв із використанням локальної сировини та дослідження їх якості на матеріалах ресторану «Дім 18». Досягнення поставленої мети передбачає вирішення таких завдань: проаналізувати сучасний стан використання локальної сировини у виробництві безалкогольних напоїв; дослідити асортимент і технології приготування напоїв у закладі ресторанного господарства; визначити основні показники якості безалкогольних напоїв та методи їх оцінювання; здійснити експериментальні дослідження якості продукції; розробити пропозиції щодо удосконалення технологічних процесів та підвищення якості напоїв.

Об'єктом дослідження є технологічні процеси виробництва безалкогольних напоїв у ресторані «Дім 18».

Предметом дослідження є технології, показники якості безалкогольних напоїв, виготовлених із використанням локальної сировини, а також фактори, що впливають на їх формування та стабільність.

У процесі виконання кваліфікаційної роботи було використано комплекс загальнонаукових та спеціальних методів дослідження, зокрема: методи аналізу та синтезу – для узагальнення наукових джерел і формування теоретичних положень; порівняльний метод – для оцінки існуючих технологій та визначення їх ефективності; органолептичні методи – для оцінювання якості напоїв за сенсорними показниками; експериментальні методи – для перевірки запропонованих технологічних рішень; статистичні методи – для обробки отриманих результатів дослідження.

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

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій безалкогольних напоїв

Технологія напоїв у ресторанному господарстві охоплює широкий спектр продуктів, які поділяються на безалкогольні, алкогольні та змішані. Основою більшості напоїв є вода, а також фруктовো-ягідна, овочева, молочна та зернова сировина. До безалкогольних належать соки, морси, компоти, узвари, киселі, молочні та кисломолочні напої, кавові та чайні продукти. Алкогольні включають вина, пиво, лікери, дистильовані напої та коктейлі. У кваліфікаційній роботі досліджуватимемо групу безалкогольних напоїв. Класифікацію безалкогольних напоїв подано на рисунку 1.1.

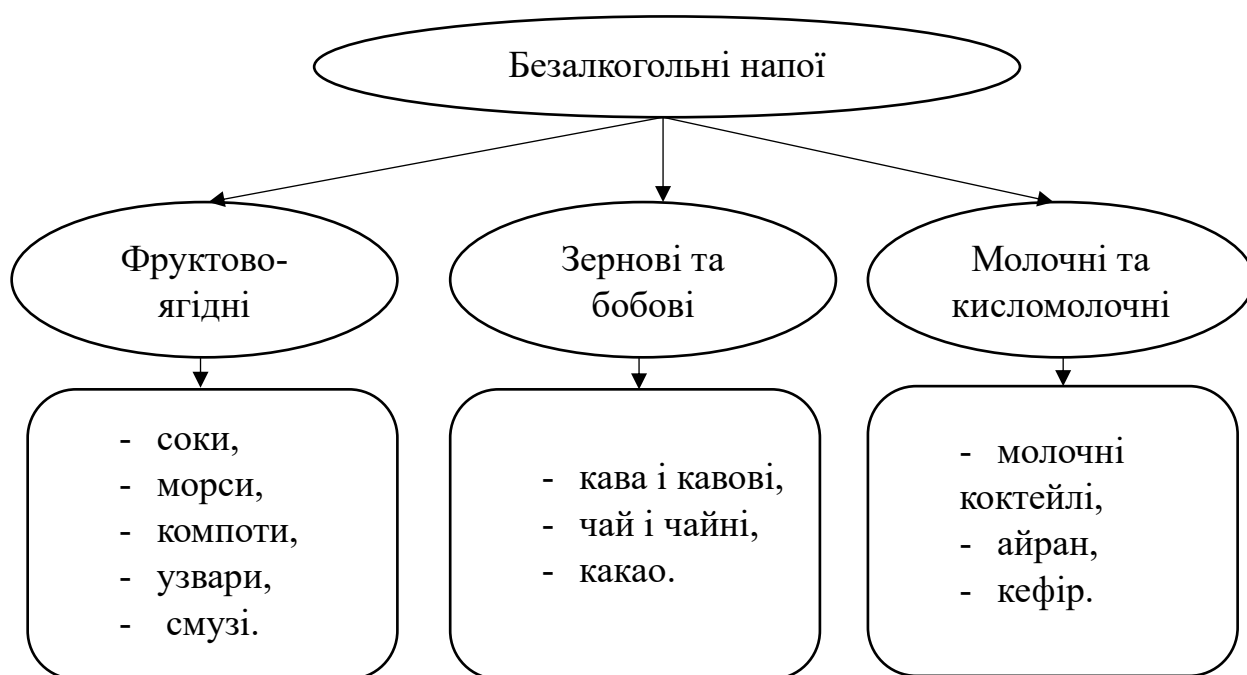


Рис. 1.1. Класифікація безалкогольних напоїв

Розроблено автором за Слащева, А. В. (2020), Іжевська, О. (2020).

Технологічний процес приготування напоїв складається з кількох етапів: підготовка сировини (миття, очищення, нарізання, подрібнення), термічна обробка (варіння, пастеризація), екстрагування (отримання розчинних речовин із рослинної сировини), змішування та купажування компонентів, охолодження та подача. Для кожної групи напоїв існують специфічні технологічні прийоми: соки отримують шляхом віджимання та пастеризації, компоти й узвари – варінням фруктів у воді з цукром, киселі – на основі крохмалю та фруктових соків, кавові й чайні напої – екстрагуванням сухої сировини гарячою водою.

Особливості технологічного процесу описані у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

**Характеристика технологічного процесу виробництва
безалкогольних напоїв**

Назва напою	Основна сировина	Особливості технології
Узвар яблучний	сушені яблука, вода, цукор	замочування, варіння, настоювання
Узвар грушевий	сушені груші, вода, цукор	аналогічно, з акцентом на аромат
Компот вишневий	свіжі вишні, цукор, вода	варіння у сиропі, охолодження
Морс журавлиновий	журавлина, цукор, вода	віджимання соку, змішування з сиропом
Кисіль смородиновий	сік смородини, крохмаль, цукор	загущення крохмалем, охолодження
Чай чорний	чайне листя, вода	екстрагування гарячою водою
Кава натуральна	мелені зерна, вода	заварювання, можливе додавання молока

Розроблено автором за Слащева, А. В., & Пусікова, О. А. (2021)

Традиційні технології приготування напоїв, викладені у нормативній та навчально-методичній літературі, зокрема у збірниках рецептур, залишаються базовими для більшості підприємств галузі. Вони регламентують основні етапи технологічного процесу, вимоги до якості сировини, режимів теплової обробки, умов подачі та органолептичних показників готової продукції. Дотримання цих вимог забезпечує стабільність якості напоїв, їх безпечність та відповідність санітарно-гігієнічним нормам.

Разом із тим, сучасні тенденції розвитку харчових технологій, зокрема орієнтація на здорове харчування, зниження вмісту цукру, використання натуральних інгредієнтів та локальної сировини, зумовлюють необхідність перегляду та удосконалення класичних підходів до приготування напоїв. Зокрема, актуальними є питання збереження біологічно активних речовин у процесі теплової обробки, підвищення органолептичних характеристик продукції, а також впровадження ресурсозберігаючих та енергоефективних технологій.

Особливої уваги заслуговує адаптація традиційних технологій до сучасних умов функціонування закладів ресторанного господарства, де важливими є швидкість обслуговування, варіативність асортименту та індивідуалізація пропозиції для споживача. У цьому контексті зростає роль інноваційних підходів, таких як оптимізація температурних режимів, використання альтернативних способів екстракції, застосування натуральних підсолоджувачів, а також розширення асортименту за рахунок локальної та сезонної сировини.

Аналіз традиційних технологій напоїв та визначення напрямів їх удосконалення є необхідним етапом наукового дослідження, оскільки дозволяє виявити їх сильні та слабкі сторони, оцінити відповідність сучасним вимогам та обґрунтувати доцільність впровадження інноваційних рішень у практику підприємств ресторанного господарства. Такий підхід сприяє підвищенню якості продукції, розширенню асортименту напоїв і формуванню конкурентних переваг закладу.

Отже, проведення системного аналізу традиційних технологій приготування напоїв, представлених у нормативних джерелах, та визначення перспектив їх модернізації відповідно до сучасних тенденцій є важливим завданням даного дослідження. Це дозволяє сформувати науково обґрунтовані рекомендації щодо вдосконалення технологічних процесів і підвищення ефективності діяльності підприємств ресторанного господарства (табл. 1.2).

Аналіз традиційних технологій безалкогольних напоїв

Група напоїв	Назва напою	Традиційна технологія	Технологічні вимоги (якість)
Гарячі напої	Чай	Заварювання у прогрітому чайнику; настоювання 5–10 хв; доливання окропу	Прозорий, темно-золотистий колір; виражений аромат; терпкий смак
Гарячі напої	Кава натуральна	Заливання меленої кави окропом; доведення до кипіння без кип'ятіння; настоювання	Виражений аромат, відсутність гіркоти та осаду в напої
Холодні напої	Узвар	Поетапне варіння сухофруктів; додавання меду при 40°C; настоювання 6–12 год	Насичений смак, прозорість, збереження аромату
Холодні напої	Компот	Варіння фруктів у сиропі; швидке доведення до кипіння	Збереження цілісності плодів, кольору, вітаміну С
Холодні напої	Морс	Віджим соку; окреме варіння мезги; змішування після охолодження	Натуральний смак, високий вміст вітамінів
Національні напої	Яблучний напій з медом	Варіння плодів; проціджування; додавання меду	Натуральний смак, однорідність

Розроблено автором на основі досліджень.

Cold brew, тобто холодна екстракція, використання трав'яних зборів та зменшення цукру або його заміна на натуральні підсолоджувачі є сучасним напрямом удосконалення технологій напоїв. Такий підхід легко впроваджується без значних витрат.

Альтернативні методи заварювання, як-от френч-прес чи пурвер, а також використання specialty кави формують сучасну культуру споживання та підвищують якість продукції.

Зменшення цукру, застосування суперфудів і вакуумне настоювання відповідають тренду здорового харчування, забезпечуючи високу біологічну цінність напоїв.

Оптимізація температурних режимів, мінімальна термообробка та використання локальної органічної сировини є простою модернізацією технології, що дозволяє зберегти природні властивості інгредієнтів.

Загальні технологічні вимоги:

- Використання неокислюваного посуду (нержавіюча сталь, емаль).
- Дотримання температур подачі: гарячі напої – не нижче 75°C; холодні – 7–14°C.
- Органолептичні показники: прозорість, відсутність сторонніх запахів і присмаків.

Традиційні технології, представлені у збірнику рецептур (Шалимінов, О. В. (Уклад.) (2016), є базовими для підприємств ресторанного господарства та забезпечують стабільну якість продукції. Водночас сучасні наукові дослідження та тенденції здорового харчування обґрунтовують доцільність їх удосконалення шляхом зменшення вмісту цукру, використання натуральних підсолоджувачів, впровадження щадних методів обробки сировини та розширення асортименту за рахунок локальних інгредієнтів. Поєднання класичних підходів із інноваційними рішеннями дозволяє підвищити харчову цінність напоїв, їх органолептичні властивості та конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства.

Організація робочого місця для виробництва традиційних безалкогольних напоїв у закладах ресторанного господарства передбачає раціональне зонування виробничого простору, а також використання сучасного професійного обладнання та спеціалізованого інвентарю, що забезпечує високий рівень якості, безпеки та стабільності готової продукції.

Залежно від технології приготування напоїв робоче місце розміщується у відповідному виробничому цеху. Для напоїв, що потребують теплової обробки (узвари, компоти, киселі), використовується гарячий цех, оснащений тепловим обладнанням. Для приготування напоїв без термічної обробки або з мінімальним нагріванням (морси, соки, смузі) передбачено холодний цех, де забезпечуються умови для обробки сировини та охолодження продукції.

До основного технологічного обладнання належать: електрична плита, пароконвектомат, холодильна та морозильна шафи, льодогенератор, професійна кавомашин, бойлер та електрочайник, блендер та міксер (Сєногонова, Л. І., et al, (2025), Данилюк, І. П., & Романовська, О. Л. (2021)).

Допоміжний виробничий інвентар включає ріжучі інструменти (ножі), обробні дошки з відповідним маркуванням, друшляки, сита, мірний посуд, ковші, шумівки та ложки. Для приготування змішаних напоїв додатково застосовується барний інвентар: шейкери (для змішування інгредієнтів), джигери (для точного дозування), мадлери (для подрібнення фруктів та ягід), барні ложки (для перемішування) (Сєногонова, Л. І., et al, (2025), Данилюк, І. П., & Романовська, О. Л. (2021)).

Організація робочого місця здійснюється за принципом послідовності технологічного процесу: зберігання сировини у холодильному обладнанні, її первинна обробка на виробничих столах, теплова або механічна обробка за допомогою відповідного обладнання, охолодження готової продукції та її подача через роздавальні лінії. Такий підхід дозволяє оптимізувати виробничі процеси та підвищити ефективність роботи персоналу.

Особлива увага приділяється дотриманню санітарно-гігієнічних вимог. Робоче місце повинно бути оснащено мийними ваннами для миття сировини та інвентарю, а також стерилізаційним обладнанням. Обов'язковим є маркування інвентарю для різних видів сировини, що запобігає перехресному забрудненню та забезпечує безпечність харчової продукції (Євлаш, В. В., et al, (2020))

Характеристика професійного обладнання яке використовується для виробництва безалкогольних напоїв подана у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Характеристика професійного обладнання для виробництва напоїв

Вид обладнання	Тип / марка	Коротка характеристика	Основні технічні параметри	Призначення у виробництві напоїв
Електрична плита	Hendi Kitchen Line 4-конфорочна	Професійна плита з нержавіючої сталі, оснащена регуляторами температури	Потужність: 10–12 кВт; 4 конфорки; напруга: 380 В	Варіння узварів, компотів, кип'ятіння води
Варильний котел	Abat КПЭМ-100	Харчоварильний котел з паровою сорочкою, автоматичним контролем температури	Об'єм: 100 л; потужність: 12 кВт; температура до 100°C	Приготування великих обсягів напоїв (узвари, киселі)

Закінчення таблиці 1.3

Пароконвектомат	Rational iCombi Pro 6-1/1	Універсальне обладнання з функціями пари та конвекції, автоматичні програми	Температура: 30–300°C; місткість: 6 GN; електронне керування	Теплова обробка сировини, приготування напоїв із мінімальною втратою корисних речовин
Холодильна шафа	Liebherr GKv 5730	Професійна холодильна шафа з вентильованим охолодженням	Температура: 0...+8°C; об'єм: ~570 л; енергозберігаючий режим	Зберігання сировини та готових напоїв
Льодогенератор	Scotsman EC 46	Компактний льодогенератор для виготовлення кубикового льоду	Продуктивність: до 20 кг/добу; місткість бункера: 6 кг	Охолодження напоїв, подача холодних коктейлів
Кавомашина професійна	La Marzocco Linea Classic S	Еспресо-машина з високою стабільністю температури і тиску	Тиск: 9 бар; потужність: ~4,5 кВт; 2 групи	Приготування еспресо, американо та кавових напоїв
Термопот / електрочайник	Bartscher 200054	Професійний термопот із функцією підтримки температури	Об'єм: 10–15 л; температура: 30–100°C; потужність: 2–3 кВт	Підігрів води для чаю, швидке обслуговування
Блендер	Vitamix Vita-Prep 3	Високошвидкісний професійний блендер	Швидкість: до 37 000 об/хв; потужність: 1,4 кВт; об'єм чаші: 2 л	Приготування смузі, коктейлів, подрібнення фруктів
Міксер барний	Hamilton Beach HMD200	Професійний міксер для молочних коктейлів	3 швидкості; потужність: ~300 Вт; 2 склянки	Змішування молочних напоїв, коктейлів

Розроблено автором на основі досліджень

Використання сучасного професійного обладнання визначених типів і марок забезпечує ефективність технологічного процесу, стабільну якість напоїв та відповідність санітарно-гігієнічним вимогам. Застосування енергоефективних, автоматизованих і багатофункціональних апаратів дозволяє оптимізувати виробництво, скоротити витрати часу та підвищити конкурентоспроможність закладу ресторанного господарства.

Отже, робоче місце для виробництва традиційних безалкогольних напоїв є комплексною системою, що включає спеціалізоване обладнання та інвентар, організовані відповідно до технологічного процесу. Така організація забезпечує ефективність виробництва, високу якість, безпечність та привабливість готових напоїв.

1.2. Обґрунтування світових технологій напоїв

Розвиток сучасних технологій виробництва напоїв характеризується активним впровадженням інноваційних підходів, спрямованих на підвищення якості продукції, збереження біологічно активних речовин та забезпечення її безпечності. Світовий досвід свідчить, що традиційні технології приготування напоїв (компотів, чаїв, морсів, змішаних напоїв) поступово трансформуються під впливом науково-технічного прогресу, що обумовлює необхідність їх системного аналізу та адаптації до умов ресторанного господарства.

Аналіз наукових публікацій показує, що сучасні технології виробництва напоїв базуються на поєднанні традиційних процесів (екстракція, фільтрація, пастеризація, охолодження) із новітніми методами обробки сировини. Зокрема, у виробництві чаїв широкого поширення набули інноваційні способи екстракції — холодна екстракція, ультразвукова та динамічна екстракція, які дозволяють підвищити вихід біологічно активних компонентів та покращити органолептичні властивості напою (*Processing technologies for manufacturing tea beverages: From traditional to advanced hybrid processes*. (2021)). Крім того, застосування ферментативних технологій (використання танази, β -глюкозидази та інших ферментів) сприяє формуванню більш насиченого смаку та аромату напоїв, а також підвищенню їх стабільності під час зберігання (*Innovative technologies in tea-beverage processing for quality improvement*. (2022)).

Суттєвим напрямом розвитку світових технологій є використання не термічних методів обробки сировини, які дозволяють мінімізувати втрати поживних речовин. До таких технологій належать високий гідростатичний тиск (ННР), імпульсні електричні поля (PEF), ультразвукова обробка, холодна плазма

та ультрависокий тиск гомогенізації. Застосування цих методів забезпечує ефективну інактивацію мікроорганізмів, підвищення стабільності напоїв і збереження їх природних сенсорних характеристик (*Emerging trends in beverage processing*. (2021)). Особливо актуальним є їх використання у виробництві фруктових напоїв (морсів, компотів), де важливим є збереження вітамінного складу та натурального смаку.

У виробництві напоїв на основі плодово-ягідної сировини (компоти, морси) значну увагу приділяють удосконаленню процесів теплової обробки та екстрагування. Сучасні технології передбачають оптимізацію температурних режимів і тривалості обробки з метою зменшення руйнування термолабільних компонентів. Крім того, активно впроваджуються методи попередньої підготовки сировини, такі як подрібнення, ферментативна обробка та використання вакуумних технологій, що дозволяє підвищити вихід екстрактивних речовин та інтенсивність смаку.

Окрему групу становлять ферментовані напої та змішані напої функціонального призначення. Світові дослідження підтверджують, що використання мікроорганізмів у процесах ферментації сприяє утворенню біологічно активних сполук, покращенню засвоюваності продукту та формуванню нових смакових характеристик (*Recent trends in fermented beverages processing: The use of emerging technologies*. (2023)). Такі напої (наприклад, комбуча або ферментовані фруктові напої) набувають все більшої популярності завдяки їх оздоровчим властивостям та натуральному складу.

Важливим аспектом сучасних технологій є також застосування аналітичних методів контролю якості напоїв. У міжнародній практиці широко використовуються хроматографічні, спектроскопічні та сенсорні методи аналізу, що дозволяють визначати склад, стабільність та органолептичні характеристики продукції (*Recent trends in fermented beverages processing: The use of emerging technologies*. (2023)). Це відповідає вимогам міжнародних стандартів безпечності харчових продуктів (зокрема систем HACCP та ISO), які передбачають комплексний контроль на всіх етапах виробництва.

Аналіз патентних джерел та сучасних наукових досліджень свідчить про активний розвиток технологій, спрямованих на створення функціональних напоїв із підвищеною харчовою цінністю. До таких рішень належить використання натуральних добавок (екстрактів рослин, ягід, прянощів), збагачення напоїв антиоксидантами, вітамінами та пробіотиками, а також застосування інноваційних способів стабілізації продукції без використання синтетичних консервантів.

Обґрунтування доцільності впровадження зазначених технологій у практику підприємств ресторанного господарства базується на їх ефективності, економічності та відповідності сучасним вимогам споживачів. Використання інноваційних методів обробки дозволяє скоротити тривалість технологічних процесів, підвищити вихід готової продукції та забезпечити стабільну якість напоїв. Водночас застосування не термічних технологій сприяє підвищенню біологічної цінності продукції, що є важливим фактором формування конкурентних переваг закладів.

Таким чином, проведений аналітичний огляд світових технологій виробництва безалкогольних напоїв свідчить про їх інтенсивний та багатовекторний розвиток, який охоплює як удосконалення традиційних технологічних процесів, так і впровадження інноваційних рішень у сфері харчових виробництв. Сучасні тенденції формуються під впливом зростаючих вимог споживачів до якості, безпечності та натуральності продукції, а також підвищеної уваги до її функціональних властивостей. Особливого значення набуває використання локальної та екологічно чистої сировини, що дозволяє не лише покращити харчову цінність напоїв, але й забезпечити їхню конкурентоспроможність на ринку ресторанних послуг.

Сучасні технології виробництва напоїв орієнтовані на мінімізацію термічного впливу на сировину, застосування щадних методів екстракції біологічно активних речовин, використання натуральних підсолоджувачів та ароматизаторів рослинного походження.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА НАПОЇВ У РЕСТОРАНІ «ДІМ 18»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Дім 18»

Ресторан «Дім 18» є сучасним закладом ресторанного господарства, що функціонує у форматі концептуального ресторану з акцентом на використання локальних продуктів та формування автентичної гастрономічної пропозиції. Основною ідеєю закладу є поєднання традицій української кухні з сучасними кулінарними тенденціями, що дозволяє створювати конкурентоспроможний продукт, орієнтований на якість, натуральність і естетичність подачі страв і напоїв.



Рис. 2.1. Логотип ресторану «Дім 18». *Взято з Instagram-сторінка ресторану «Дім 18». (n.d.).*

Важливою перевагою закладу є його розташування у центральній частині міста Чернівці – на пішохідній вулиці Ольги Кобилянської, 18 (Додаток А), яка є історичним та туристичним осередком міста. Дана вулиця вирізняється особливою атмосферою, архітектурною цінністю та наявністю численних туристичних атракцій, серед яких відоме «Світло Панської вулиці», різноманітні арт-об’єкти, кав’ярні та концептуальні ресторани. Завдяки такому розташуванню ресторан «Дім 18» активно залучає як місцевих мешканців, так і туристів, що сприяє формуванню стабільного потоку відвідувачів та підвищенню його популярності.

Цільовою аудиторією ресторану є мешканці міста та туристи, які надають перевагу якісному харчуванню, сучасному сервісу та атмосферним закладам. До

основних груп споживачів належать молодь, сімейні пари, а також гості, зацікавлені у локальній гастрономії та здоровому способі життя. Заклад позиціонує себе як місце для щоденного відпочинку, ділових зустрічей і проведення неформальних заходів.

Інтер'єр ресторану виконаний у сучасному стилі з елементами еко-дизайну, що підкреслює концепцію використання натуральної сировини (Додаток Б). У оформленні переважають природні матеріали – дерево, текстиль, декоративні елементи з рослинними мотивами. Функціональне зонування приміщення передбачає наявність основного обіднього залу, барної зони, а також допоміжних приміщень. Обідній зал організовано з урахуванням комфортного розміщення гостей, ергономіки та забезпечення ефективного обслуговування. Барна зона виконує функції приготування напоїв та частково – їх реалізації безпосередньо споживачам (Instagram-сторінка ресторану «Дім 18». (n.d.)).

Виробнича структура ресторану включає заготівельні та доготівельні зони, які забезпечують повний цикл виробництва продукції. Виробнича структура ресторану формується за принципом функціонального поділу на заготівельні та доготівельні зони, що забезпечує повний технологічний цикл виготовлення кулінарної продукції. Такий підхід дозволяє раціонально організувати виробничі процеси, підвищити ефективність праці персоналу, а також забезпечити стабільну якість і безпечність готових страв і напоїв.

Заготівельні зони є первинною ланкою виробничого процесу, де здійснюється підготовка сировини до подальшої кулінарної обробки. До їх складу входять спеціалізовані ділянки, зокрема м'ясо-рибна та овочева. У м'ясо-рибній заготівельній зоні виконуються операції з обробки м'яса, птиці та риби, включаючи обвалювання, жилкування, порціонування та первинне формування напівфабрикатів. Овочева заготівельна зона призначена для миття, очищення, сортування та механічної обробки овочів, фруктів і зелені. Важливою особливістю організації цих зон є чітке розмежування потоків різних видів сировини, що запобігає перехресному забрудненню та відповідає санітарно-гігієнічним вимогам.

Основним завданням заготівельних зон є забезпечення стандартизованої якості напівфабрикатів, мінімізація втрат сировини та оптимізація витрат часу на виконання виробничих операцій. Раціональна організація роботи на цьому етапі сприяє підвищенню продуктивності праці та створює передумови для ефективної діяльності наступних виробничих ланок.

Доготівельні зони є завершальним етапом виробничого процесу, де напівфабрикати піддаються кулінарній обробці та набувають вигляду готових страв і напоїв. До них належать робочі місця по виробництву гарячих та окремо холодних страв. Тут проводять різні види теплової обробки, такі як варіння, смаження, тушкування, запікання, що потребують дотримання точних температурних режимів і технологічних параметрів. Холодний цех призначений для приготування холодних закусок, салатів, десертів, а також холодних напоїв, де важливими є дотримання санітарних умов і збереження органолептичних властивостей продукції.

Матеріально-технічна база ресторану характеризується наявністю сучасного технологічного обладнання, необхідного для забезпечення виробничого процесу. Заклад оснащений тепловим, холодильним, механічним та допоміжним обладнанням, що відповідає вимогам підприємств ресторанного господарства. Наявність професійних електричних плит, пароконвектоматів, холодильних шаф, кавового обладнання та барного інвентарю дозволяє забезпечити стабільну якість продукції та ефективність виробничих процесів. Стан обладнання є задовільним, воно регулярно обслуговується та відповідає санітарно-гігієнічним нормам.

Меню ресторану «Дім 18» (Онлайн-меню ресторану «Дім 18». (n.d.)) (Додаток В) характеризується сучасною, збалансованою структурою, що поєднує популярні страви європейської кухні з традиційними українськими гастрономічними позиціями. Такий підхід дозволяє закладу охоплювати широкий сегмент споживачів, задовольняючи різноманітні смакові вподобання. Зокрема, у меню представлені страви швидкого приготування та масового попиту, такі як різні види піци (зокрема «4 сири», «Пепероні», з шинкою та

печерицями), популярні салати («Цезар», «Грецький»), курячі нагетси, а також традиційні українські страви, серед яких вареники з картоплею та перші страви. Доповнюють асортимент десерти, зокрема чізкейк та інші кондитерські вироби, а також широкий вибір напоїв.

Структура меню є чітко систематизованою та включає основні категорії: сніданки (з обмеженням у часі подачі до 13:00), піцу в різних варіаціях, основні страви (м'ясні, рибні, гарніри), закуски та салати, перші страви (супи, борщ), а також десерти. Така класифікація забезпечує зручність для споживача та оптимізує процес вибору страв.

Цінова політика закладу орієнтована на середній сегмент, що робить продукцію доступною для широкого кола клієнтів. Вартість страв варіюється приблизно в межах від 90 до 300 гривень, що відповідає співвідношенню «ціна—якість» і є конкурентоспроможним показником на локальному ринку ресторанних послуг.

Особливістю функціонування ресторану є орієнтація на швидке обслуговування та розвиток послуги доставки, що забезпечує зручність для споживачів, зокрема при замовленні страв додому або в офіс. Ресторан «Дім 18» у місті Чернівці характеризується високим рівнем клієнтоорієнтованості, що проявляється у впровадженні сучасних сервісних рішень та створенні комфортного середовища для відвідувачів. Заклад активно використовує цифрові інструменти обслуговування, зокрема онлайн-меню, яке забезпечує зручний доступ до асортименту страв і напоїв через мобільні пристрої, а також сприяє оперативному прийняттю рішень споживачами. Наявність послуги доставки дозволяє задовольняти потреби клієнтів поза межами закладу, забезпечуючи швидке отримання замовлень додому або в офіс. При цьому важливим аспектом є прозорість цінової політики та візуалізація страв, що полегшує процес вибору та підвищує довіру споживачів.

Організація обслуговування у ресторані базується на принципах оперативності, ввічливості та індивідуального підходу до кожного гостя. Персонал закладу орієнтований на формування позитивного досвіду

відвідування шляхом створення доброзичливої та комфортної атмосфери. Аналіз відгуків споживачів у соціальних мережах свідчить про високий рівень задоволеності якістю сервісу та дружнім ставленням персоналу.

Важливим елементом формування лояльності клієнтів є організація простору та атмосфери закладу. Ресторан має літню терасу, яка забезпечує додаткові можливості для відпочинку на відкритому повітрі, особливо у теплий період року. Використання сезонного меню та легких напоїв сприяє адаптації пропозиції до кліматичних умов і підвищує привабливість закладу для різних категорій відвідувачів. Простір ресторану є універсальним і придатним як для сімейного відпочинку, так і для зустрічей молодіжних компаній.

Окрему увагу приділено організації подій як складовій маркетингової стратегії закладу. У ресторані проводяться тематичні заходи, що включають створення фотозон, організацію кулінарних і творчих майстер-класів для дітей і дорослих, а також участь у фестивальних акціях. Прикладом є проведення гастрономічних подій із залученням гостей до інтерактивної діяльності, що сприяє підвищенню зацікавленості та формуванню позитивного іміджу закладу. Крім того, організовуються святкові вечори з музичним супроводом і розважальними програмами, що створює додаткову цінність для відвідувачів.

Активна присутність ресторану у соціальних мережах, зокрема в Instagram, Тік ток, Телеграм, (Профіль ресторану «Дім 18» у TikTok. (n.d.)) дозволяє ефективно комунікувати з аудиторією, популяризувати послуги закладу та підтримувати зворотний зв'язок із клієнтами. Таким чином, поєднання сучасних сервісних рішень, якісного обслуговування та продуманої організації простору сприяє формуванню високого рівня лояльності споживачів і зміцненню конкурентних позицій ресторану «Дім 18» на ринку ресторанних послуг.

У порівнянні з іншими закладами міста, ресторан «Дім 18» вирізняється універсальністю меню, поєднанням різних кулінарних напрямів та адаптацією до сучасних потреб гостей, що робить його привабливим як для повсякденного відвідування, так і для замовлення продукції поза межами закладу.

Система управління рестораном має лінійно-функціональний характер. У Додаток Г подано схему управління. Керівництво діяльністю здійснює адміністратор закладу, який координує роботу всіх підрозділів. Виробничу діяльність організовує шеф-кухар, відповідальний за якість продукції, розробку меню та контроль технологічних процесів. Персонал поділяється на виробничий (кухарі, бармени) та обслуговуючий (офіціанти, адміністратори). Розподіл функціональних обов'язків між працівниками здійснюється відповідно до їх кваліфікації та посадових інструкцій, що забезпечує ефективну організацію роботи закладу.

Для більш чіткого розуміння позиціонування ресторану «Дім 18» у міському гастрономічному середовищі доцільно порівняти його меню, цінову політику та атмосферу з іншими популярними закладами Чернівців. Нижче наведена таблиця 2.1 демонструє ключові відмінності між ресторанами, що дозволяє оцінити конкурентні переваги та особливості кожного з них.

Таблиця 2.1

Порівняльна характеристика ресторану «Дім 18» із закладами-конкурентами

Ресторан	Особливості меню	Ціновий сегмент	Атмосфера
«Дім 18»	Піца, салати, вареники, десерти; універсальне меню	Середній (90–300 грн)	Сучасний, молодіжний
«Панська Гуральня»	Традиційна буковинська кухня: банош, деруни, м'ясні страви	Середній–високий	Автентична, етнічна
«Di Восса»	Італійська кухня: паста, піца, морепродукти	Високий	Європейський стиль
«Noel»	Авторська європейська кухня, десерти	Високий	Вишуканий, романтичний
«Креветка»	Грецька та європейська кухня, акцент на морепродукти	Середній–високий	Сучасний, гастрономічний

Розроблено автором за результатами досліджень

Таким чином, ресторан «Дім 18» є сучасним закладом ресторанного господарства з чітко визначеною концепцією, вигідним розташуванням у туристичному центрі міста, розвиненою виробничою структурою та достатнім рівнем матеріально-технічного забезпечення. Організація його діяльності відповідає сучасним вимогам галузі та створює умови для виробництва якісної продукції.

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва безалкогольних напоїв у ресторані «Дім 18»

Аналіз асортименту безалкогольних напоїв ресторану «Дім 18» свідчить про орієнтацію закладу на сучасні тенденції ресторанного господарства, що передбачають поєднання класичних позицій із популярними авторськими інтерпретаціями. Структура пропозиції сформована з урахуванням актуальних споживчих запитів і включає широкий спектр напоїв, зокрема кавові напої (еспресо, капучино, латте, авторські кавові мікси), чайні композиції (чорний, зелений, трав'яний чай, фруктові настої), прохолодні напої (лимонади, ягідні та цитрусові мікси, узвар), натуральні соки та морси, а також десертні напої (какао, молочні коктейлі). Такий асортимент забезпечує універсальність пропозиції – від швидкого споживання кави до освіжаючих напоїв, актуальних для літнього сезону та обслуговування на терасі.

Зокрема, у закладі пропонуються різні види лимонадів, що виготовляються на основі натуральних фруктів, ягід та пюре з додаванням цитрусових компонентів і газованої води. Лимонад «Ківі–маракуя» включає ківі, маракуйю, ананас, лимон і содову, що забезпечує поєднання кисло-солодких і тропічних нот, формуючи освіжаючий смаковий профіль. Лимонад «Ягідний» готується з використанням малини, вишні, лимона та содової, що надає напою насиченого кольору, вираженого аромату та збалансованої кислотності. Лимонад «Персиковий» базується на пюре персика, свіжих плодах, лимонному соці та газованій воді, що забезпечує м'який солодкуватий смак і привабливу текстуру.

Окрему позицію займає безалкогольний «Мохіто», який є адаптацією класичного коктейлю та включає м'яту, лайм, цукор і содову. Технологія його приготування передбачає механічне подрібнення м'яти та лайма (мадлінг), що сприяє інтенсивному виділенню ефірних олій і формуванню характерного аромату, після чого додається лід і газувана вода. Даний напій користується популярністю завдяки своїм освіжаючим властивостям і яскравому смаковому профілю.

Цікавим прикладом сучасних тенденцій є напій «Espresso-orange», який поєднує еспreso з апельсиновим соком або фрешем. Така комбінація є популярною у світовій практиці та відображає тренд на поєднання кавових і фруктових компонентів. Напій характеризується контрастом гіркоти кави та природної солодкості й кислотності цитрусових, що створює новий органолептичний досвід для споживача.

Узвар готується на основі сухофруктів (яблук, груш, слив, родзинок) із додаванням цукру або меду, що забезпечує напою характерний насичений смак, приємний аромат і високу біологічну цінність. Технологія його приготування передбачає поетапне варіння сировини з урахуванням різної тривалості термічної обробки окремих компонентів, а також обов'язкове настоювання після приготування для досягнення гармонійного смакового профілю. Особливу увагу приділяють температурному режиму внесення меду (за необхідності), що дозволяє зберегти його корисні властивості.

З технологічної точки зору, приготування зазначених напоїв базується на використанні свіжих інгредієнтів, точному дотриманні рецептури та застосуванні сучасного барного обладнання. Основними етапами є підготовка сировини (миття, очищення, подрібнення), змішування компонентів у визначених пропорціях, охолодження (з використанням льоду або охолоджених інгредієнтів) та естетична подача. Значна увага приділяється органолептичним показникам — кольору, аромату, смаку та зовнішньому вигляду напою.

Технологічні процеси виробництва безалкогольних напоїв у закладі організовані відповідно до вимог сучасного ресторанного виробництва та

базуються на принципах раціонального використання сировини, дотримання технологічних режимів і забезпечення стабільної якості продукції. У процесі приготування активно використовуються натуральні інгредієнти — фрукти, ягоди, трави, а також кавові зерна відповідного ступеня обсмаження та молочні продукти. Для створення авторських позицій застосовуються сиропи та топінги, що дозволяє розширювати смакову палітру напоїв.

Технологічний процес передбачає чітку послідовність операцій: первинну підготовку сировини (миття, очищення, подрібнення), подальшу технологічну обробку (екстрагування кави або чаю, змішування компонентів, збивання або емульгування), а також охолодження та подачу готової продукції. Значна увага приділяється дотриманню температурних режимів при заварюванні напоїв, точності дозування інгредієнтів і використанню сучасного обладнання (кавомашини, блендери, соковижималки), що забезпечує стабільність смакових характеристик і високу швидкість обслуговування.

Організація виробництва напоїв здійснюється переважно у межах барної зони та холодного цеху, які оснащені необхідним технологічним обладнанням і пристосовані до інтенсивного режиму роботи. Функціональні обов'язки персоналу чітко розмежовані: бариста відповідають за приготування кавових і частини змішаних напоїв, тоді як інший персонал забезпечує підготовку інгредієнтів та подачу продукції. Така організація сприяє оптимізації виробничого процесу та підвищенню ефективності обслуговування споживачів.

Разом із тим, проведений аналіз дозволяє виявити певні недоліки в асортиментній політиці закладу. Зокрема, спостерігається обмежена кількість авторських напоїв, що знижує рівень унікальності пропозиції. Недостатньо широко представлено використання локальної сировини, зокрема регіональних ягід, трав і продуктів бджільництва, що могло б підсилити концепцію закладу. Крім того, практично відсутні функціональні напої, орієнтовані на сучасні тенденції здорового харчування (детокс-напої, напої з підвищеним вмістом біологічно активних речовин).

З огляду на це, доцільним є впровадження напрямів удосконалення асортименту та технологій виробництва безалкогольних напоїв. До них належить розробка авторських рецептур із використанням інноваційних підходів (зокрема елементів молекулярної гастрономії — піни, гелі, сфери), активніше залучення локальних інгредієнтів (карпатські трави, ягоди, мед), а також формування сезонних пропозицій (літні освіжаючі напої, зимові пряні композиції). Перспективним є також впровадження інтерактивних форм роботи з гостями, таких як майстер-класи з приготування кавових або фруктових напоїв, що сприятиме підвищенню лояльності споживачів.

Водночас проведений аналіз сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства свідчить про необхідність поступового переходу до інноваційних підходів у формуванні асортименту безалкогольних напоїв. Особливого значення набуває розширення використання локальної рослинної сировини, зокрема ягід, фруктів, лікарських трав та природних підсолоджувачів, що дозволяє підвищити харчову та біологічну цінність продукції, а також надати їй функціональної спрямованості.

Таким чином, асортимент безалкогольних напоїв ресторану «Дім 18» загалом відповідає сучасним вимогам ресторанного сервісу та забезпечує базові потреби споживачів. Водночас його подальший розвиток шляхом впровадження інноваційних технологій, розширення використання локальної сировини та створення функціональних напоїв дозволить підвищити конкурентоспроможність закладу та сформувати більш виражену унікальну гастрономічну концепцію.

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ У РЕСТОРАНІ «ДІМ 18»

3.1. Обґрунтування та розробка технологій безалкогольних напоїв

Розроблення нових технологій безалкогольних напоїв для закладів ресторанного господарства зумовлене сучасними тенденціями харчування, що передбачають зростання попиту на функціональні продукти з підвищеною біологічною цінністю, натуральним складом та локальним походженням сировини. Аналіз наукових досліджень у галузі харчових технологій свідчить про доцільність використання дикорослих ягід, плодів та лікарських рослин як джерел біологічно активних речовин (поліфенолів, органічних кислот, вітамінів, мікро- та макроелементів), що сприяють підвищенню антиоксидантної активності напоїв і формуванню їх функціональних властивостей.

Таким чином, пропонуємо для впровадження в меню ресторану «Дім 18» два нові безалкогольні напої – «Карпатський ягідний фреш із чебрецем», «Яблучно-обліпиховий тонік із прянощами».

Обґрунтування вибору асортименту базується на доцільності поєднання традиційної локальної сировини з сучасними технологічними підходами. Зокрема, використання ягід (чорниці, ожини, брусниці) та обліпихи є науково обґрунтованим завдяки високому вмісту антоціанів, аскорбінової кислоти та інших антиоксидантів. Яблука локальних сортів виступають джерелом пектинових речовин, природних цукрів та органічних кислот, що забезпечують гармонійний смак і стабільність напоїв. Лікарські трави (чебрець, м'ята, розмарин) характеризуються наявністю ефірних олій і фенольних сполук, що формують ароматичний профіль та мають легку тонізуючу й антимікробну дію.

Вибір допоміжної сировини (мед, прянощі, газована вода, тонік) обґрунтовується їх функціонально-технологічними властивостями. Мед виступає не лише натуральним підсолоджувачем, а й джерелом ферментів та біологічно активних речовин. Прянощі (кориця, гвоздика) забезпечують

формування складного смакового букету та підвищують органолептичну привабливість продукції. Використання газованої води або тоніка сприяє покращенню сприйняття напоїв за рахунок вуглекислого газу, що підсилює смакові відчуття. Узагальнена технологічна характеристика сировина подана у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

**Технологічні властивості сировини для безалкогольних напоїв
«Карпатський ягідний фреш із чебрецем»
і «Яблучно-обліпиховий тонік із прянощами»**

Вид сировини	Основні компоненти (хімічний склад)	Технологічні властивості	Вплив на якість напою
Чорниця	Вуглеводи ~6–7 г, органічні кислоти, вітамін С, антоціани, клітковина	Добре піддається подрібненню та екстракції, формує стабільний колір	Надає інтенсивне забарвлення, кисло-солодкий смак
Ожина, брусниця	Органічні кислоти, поліфеноли, цукри	Висока екстрактивність, здатність до утворення насиченого смаку	Формують ягідний аромат і баланс кислотності
Обліпиха	Жири (омега-3,6,7,9), органічні кислоти, вуглеводи 5–10 г, вітаміни	Висока кислотність, емульгуючі властивості завдяки жирним кислотам	Формує яскравий кислий смак і густину
Яблука	Пектини, природні цукри, органічні кислоти	Добра соковіддача, стабілізація структури (пектини)	Надають м'який смак, природну солодкість
Чебрець	Ефірні олії (тимол, карвакрол), вітаміни А, С, групи В	Висока ароматична віддача при настоюванні	Формує характерний трав'яний аромат
М'ята	Ефірні олії (ментол), поліфеноли	Швидка екстракція при холодному/гарячому настої	Освіжаючий смак і аромат
Мед	Глюкоза, фруктоза, ферменти, мікроелементи	Добра розчинність, природний консервант	Надає солодкість і м'якість смаку
Прянощі (кориця, гвоздика)	Ефірні олії, фенольні сполуки	Висока ароматична екстракція при нагріванні	Формують складний пряний букет
Газована вода / тонік	Вода, CO ₂	Підвищує розчинність ароматичних речовин	Освіжаючий ефект, покращення смаку

Розроблено за Хімічний склад та харчова цінність чорниці. (n.d.), Харчова цінність та користь обліпихи. (n.d.), Лікарські властивості чебрецю. (n.d.).

Отже, чорниця та ожина забезпечують напоям насичений колір і виражений ягідний аромат, тоді як обліпиха додає кислотність і густину. Яблука

формують м'який смак та природну солодкість, стабілізуючи структуру завдяки пектинам.

Чебрець і м'ята збагачують напої ефірними оліями, створюючи трав'яний та освіжаючий аромат, а мед додає солодкість і виконує роль природного консерванта. Прянощі, такі як кориця та гвоздика, формують складний ароматичний букет, а газована вода підсилює розчинність ароматів та створює освіжаючий ефект.

Таким чином, поєднання ягід, фруктів, трав і прянощів забезпечує комплексний смаковий профіль та високу харчову цінність напоїв, що підтверджує доцільність використання локальної сировини для створення сучасних безалкогольних продуктів.

З позицій безпечності та якості сировини ключовим є дотримання вимог чинних нормативних документів щодо харчових продуктів. Сировина повинна відповідати критеріям мікробіологічної безпеки, не містити залишків пестицидів, важких металів та інших контамінантів понад допустимі рівні.

Аналіз технологічних властивостей сировини показує, що її підбір є обґрунтованим з точки зору поєднання високої екстрактивної здатності, стабільності біологічно активних компонентів та формування органолептичних характеристик напоїв. Ягідна сировина забезпечує антиоксидантний потенціал і колір, фруктові – смаковий баланс і текстуру, а трави та прянощі – ароматичний профіль.

Технологічна розробка напоїв передбачає оптимізацію процесів екстракції біологічно активних речовин із рослинної сировини. Для цього застосовуються методи холодного та гарячого настоювання, що дозволяють зберегти термолабільні компоненти (вітамін С, ароматичні речовини). Наприклад, у виробництві ягідного напою доцільним є попереднє приготування трав'яного настою з подальшим поєднанням із ягідним пюре або соком. У випадку яблучно-обліпихового напою технологія передбачає змішування соків із попередньо підготовленим пряним настоєм, що забезпечує рівномірний розподіл ароматичних компонентів.

У таблицях 3.2 і 3.3 подано рецептури на пропоновані напої.

Таблиця 3.2

РЕЦЕПТУРА № 1

на страву

«Карпатський ягідний напій з чебрецем»

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини на 1 порцію	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Чорниця (свіжа/заморожена)	50	45
2	Брусниця	40	18
3	Ожина	20	18
4	Настій чебрецю	100	100
5	Мед натуральний	15	15
6	Сік лимона	10	10
7	Вода газована	100	100
	Вихід	-	250

Технологія виробництва

Ягоди перебирають, миють і подрібнюють до пюреподібного стану. Готують настій чебрецю: настоювання 10–15 хв при температурі 90–95°C з подальшим охолодженням. У шейкері поєднують ягідне пюре, мед, лимонний сік і настій, ретельно перемішують. Додають газовану воду, подають охолодженим.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: напій насиченого темно-фіолетового кольору.

Консистенція: однорідна, з легкою м'якоттю.

Запах та смак: свіжий, ягідний, з легкими трав'яними нотами.



(варіант презентації, фото розроблене ШІ)

Таблиця 3.3

РЕЦЕПТУРА № 2
на страву
«Яблучно-обліпиховий напій з прянощами»

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини на 1 порцію	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Сік яблучний свіжий	150	150
2	Пюре обліпихи	40	40
3	Мед	15	15
4	Настій кориці та гвоздики	50	50
5	Тонік	50	50
	Вихід	-	250

Технологія виробництва

Готують пряний настій (кориця, гвоздика, настоювання 10 хв). Яблучний сік змішують із пюре обліпихи до однорідної консистенції. Додають мед і проціджений настій, перемішують. Перед подачею додають газовану воду або тонік. Подають охолодженим.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: напій яскраво-оранжевого кольору.

Консистенція: однорідна, з легкою густотою.

Запах та смак: кисло-солодкий, з пряними нотами.



(варіант презентації, фото розроблене ІІІ)

Визначення харчової цінності нової ресторанної продукції є сьогодні ключовим фактором для прийняття позитивного рішення під час консультацій та прийняття рішення щодо впровадження у практичну діяльність закладів ресторанного господарства.

Характеристику харчової цінності напоїв «Карпатський ягідний напій з чебрецем» і «Яблучно-обліпиховий напій з прянощами» подано у таблицях 3.4 і 3.5 відповідно.

Таблиця 3.4

Харчова цінність напою «Карпатський ягідний напій з чебрецем», на 100 мл продукту

Показник	Значення, одиниці виміру
Енергетична цінність	40 ккал
Білки	0,3 г
Жири	0,3 г
Вуглеводи	8,5 г
Органічні кислоти	1,2 г
Харчові волокна	1,0 г
Вітамін С	12 мг
Вітамін А (β-каротин)	0,2 мг
Вітаміни групи В	0,03–0,05 мг
Поліфеноли (антоціани)	180 мг
Калій	90 мг
Кальцій	25 мг
Магній	15 мг
Залізо	0,6 мг
Вода	~88 %

Харчова цінність напою «Карпатський ягідний напій з чебрецем» свідчить про його високу біологічну та функціональну значущість. Енергетична цінність становить лише 40 ккал на 100 мл, що робить продукт легким і придатним для щоденного споживання.

Наявність білків, жирів та вуглеводів у невеликих кількостях забезпечує збалансований склад, а органічні кислоти та харчові волокна сприяють покращенню травлення та підтримці здоров'я шлунково-кишкового тракту.

Особливу роль відіграє високий вміст вітаміну С (12 мг), який підвищує імунітет та має антиоксидантні властивості. Додатково продукт містить β-

каротин, вітаміни групи В та поліфеноли (антоціани), що забезпечують захист організму від вільних радикалів і сприяють зміцненню судин.

Мінеральний склад напою представлений калієм, кальцієм, магнієм та залізом, які підтримують роботу серцево-судинної системи, формування кісткової тканини та кровотворення. Високий вміст води (~88 %) забезпечує освіжаючий ефект і добру гідратацію організму.

Таким чином, напій поєднує приємні органолептичні властивості з високою харчовою цінністю, що робить його перспективним продуктом для закладів ресторанного господарства та відповідає сучасним тенденціям здорового харчування.

Таблиця 3.5

**Харчова цінність напою «Яблучно-обліпиховий напій з прянощами»,
на 100 мл продукту**

Показник	Значення, одиниці виміру
<i>Енергетична цінність</i>	<i>48 ккал</i>
Білки	0,3 г
Жири	0,5 г
Вуглеводи	10,5 г
Органічні кислоти	2,0 г
Харчові волокна	0,8 г
Вітамін С	20 мг
Вітамін Е	1,5 мг
Вітамін А (β-каротин)	0,4 мг
Вітаміни групи В	0,04–0,06 мг
Поліфеноли	120 мг
Калій	110 мг
Кальцій	30 мг
Магній	18 мг
Залізо	0,5 мг
Вода	86 %

Розроблено за Хімічний склад та харчова цінність чорниці. (n.d.), Харчова цінність та користь обліпихи. (n.d.), Лікарські властивості чебрецю. (n.d.).

З метою збереження харчової та біологічної цінності напоїв доцільно мінімізувати термічну обробку та застосовувати щадні режими приготування. Це дозволяє зберегти максимальну кількість вітамінів, антиоксидантів та природних ароматичних сполук. Водночас важливим є забезпечення стабільності напоїв у процесі реалізації, що досягається шляхом оптимального співвідношення компонентів, контролю кислотності (рН) та використання охолодження.

Розроблення технологічних схем спрямоване на раціональну організацію виробничого процесу, збереження біологічно активних речовин сировини та забезпечення стабільних органолептичних показників готової продукції. Представлені нижче схеми (рис. 3.1 і 3.2) відображають послідовність технологічних операцій, що забезпечують отримання напоїв із заданими показниками якості.

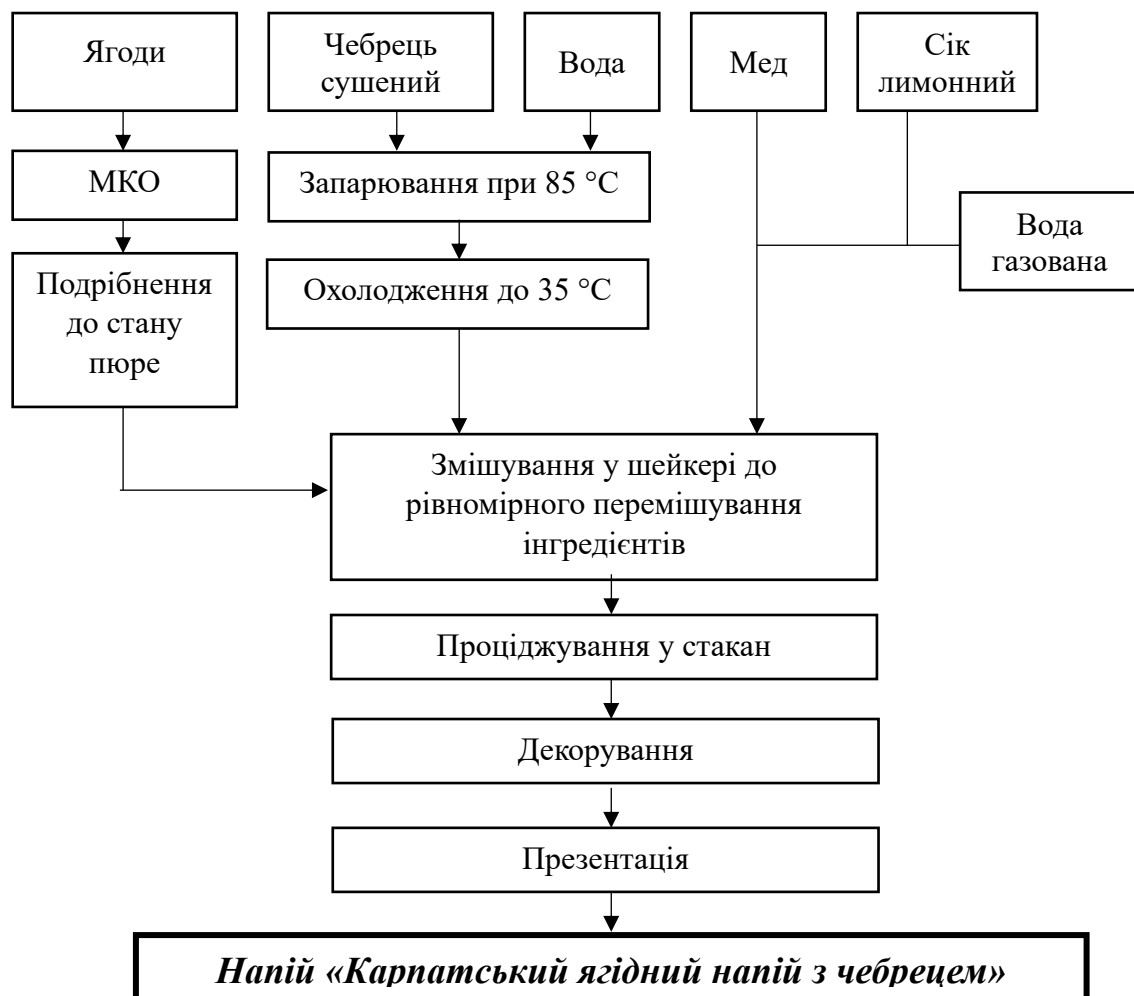


Рис. 3.1. Технологічна схема виробництва напою «Карпатський ягідний напій з чебрецем»



Рис. 3.2. Технологічна схема виробництва напою «Яблучно-обліпиховий напій з прянощами»

Використання регіональних інгредієнтів сприяє розвитку локального виробництва, підтримці місцевих фермерів та зменшенню логістичних витрат. Це не лише підвищує економічну ефективність закладу, але й створює унікальну гастрономічну ідентичність, яка відрізняє ресторан від конкурентів.

Крім того, застосування інноваційних технологічних рішень у поєднанні з традиційними методами дозволяє зберегти біологічно активні речовини, покращити органолептичні властивості та забезпечити стабільність якості готової продукції. Такий підхід відповідає сучасним тенденціям екологічності, автентичності та функціональності харчових продуктів.

Отже, удосконалення технологій безалкогольних напоїв із локальної сировини має значний потенціал для підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства, формування їхнього іміджу та задоволення потреб споживачів у якісних, натуральних і корисних продуктах.

Таким чином, розроблення технологій безалкогольних напоїв на основі локальної сировини є не лише науково та практично обґрунтованим, але й стратегічно важливим для розвитку ресторанного господарства. Запропоновані композиції забезпечують високу органолептичну якість, гармонійний смаковий профіль та підвищену біологічну цінність, що відповідає сучасним вимогам здорового харчування та формує позитивне сприйняття продукції серед споживачів.

3.2. Дослідження якості розроблених безалкогольних напоїв та впровадження їх у ресторан «Дім 18»

Оцінювання якості розроблених безалкогольних напоїв є важливим етапом підтвердження їх відповідності вимогам ресторанного господарства, а також визначення доцільності впровадження у виробництво. Дослідження проводилось за комплексом показників, що включають органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні характеристики продукції.

Органолептичні показники визначалися дегустаційною комісією за п'ятибальною шкалою з урахуванням таких критеріїв: зовнішній вигляд, колір, аромат, смак і консистенція. Загальна оцінка по кожному напою. Подана у підсумковому дегустаційному листі (табл. 3.5, 3.6).

Таблиця 3.5

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Колос О. І., Шинкарук М. І., Андреску М. В., Іпатій Є. М.

Заклад ресторанного господарства ресторан «Дім 18»

Посада Директор, шеф-кухар, адміністратор, SMM-менеджер, офіціант

Дата «25» квітня 2026 р.

Загальна оцінка якості напою «Карпатський ягідний напій з чебрецем»

Критерії	Оцінка				
	«1»	«2»	«3»	«4»	«5»
Зовнішній вигляд					5
Колір					5
Консистенція				4	
Смак і запах					5
Висновок	4,75				

Таблиця 3.6

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Колос О. І., Шинкарук М. І., Андреску М. В., Іпатій Є. М., Купріян В. І.

Заклад ресторанного господарства ресторан «Дім 18»

Посада Директор, шеф-кухар, адміністратор, SMM-менеджер, офіціант

Дата «25» квітня 2026 р.

Загальна оцінка якості напою

«Яблучно-обліпиховий напій з прянощами»

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

Результати показали, що:

- напій «Карпатський ягідний» отримав високі оцінки за насичений колір, гармонійний кисло-солодкий смак та виражений ягідний аромат;
- напій «Яблучно-обліпиховий з прянощами» відзначився складним смаковим профілем із приємними пряними нотами та освіжаючим ефектом.

Середній дегустаційний бал обох напоїв становив **4,75 та 5**, що свідчить про їх високу споживчу привабливість.

Основні фізико-хімічні показники визначалися стандартними методами та наведені узагальнено:

- масова частка сухих речовин: 8–12 %,
- активна кислотність (pH): 3,2–3,8,
- вміст цукрів: 7–11 % ,
- вміст вітаміну С: 12–20 мг/100 мл.

Отримані значення відповідають нормативним вимогам до безалкогольних напоїв і забезпечують їх стабільність та приємні органолептичні властивості.

Розроблені безалкогольні напої на основі локальної рослинної сировини (ягід, фруктів, меду та лікарських трав) характеризуються підвищеною біологічною цінністю завдяки наявності природних функціональних компонентів: поліфенолів, органічних кислот, ефірних олій, вітамінів та

мінеральних речовин. Водночас саме ці біоактивні сполуки та окремі інгредієнти можуть виступати потенційними алергенами для чутливих груп споживачів.

Зокрема, у складі запропонованих напоїв присутні:

- мед – відомий природний алерген, що може містити пилкові білки та викликати реакції у осіб із полінозом;
- ягоди (чорниця, брусниця, ожина) – рідше, але можуть спричиняти індивідуальну непереносимість через вміст фенольних сполук та органічних кислот;
- обліпіха – містить високий рівень біологічно активних речовин, включно з каротиноїдами та жирними кислотами, що у чутливих осіб можуть викликати алергічні реакції;
- прянощі (кориця, гвоздика) – містять ефірні олії (циннамальдегід, евгенол), які належать до потенційних контактних та харчових алергенів;
- трави (чебрець, м'ята) – містять ефірні олії з вираженою біологічною активністю, що іноді можуть спричиняти індивідуальну гіперчутливість.

Таким чином, незважаючи на натуральне походження сировини, її багатокомпонентний фітохімічний склад зумовлює необхідність врахування алергенного потенціалу при впровадженні продукції у ресторанне меню.

Відповідно до принципів харчової безпеки та вимог інформаційної прозорості для споживача, у меню ресторану «Дім 18» повинна бути забезпечена чітка ідентифікація потенційних алергенів у складі страв і напоїв.

Рекомендується застосування таких підходів до оформлення інформації:

1. Обов'язкове виділення алергенів у описі страв.
 - жирний шрифт або КАПС-лок для інгредієнтів-алергенів (наприклад: **МЕД, КОРИЦЯ**);
 - або підкреслення у тексті меню.

2. Використання умовних позначок.

Доцільно впровадити систему символів, наприклад:



— містить мед або продукти бджільництва;



— містить рослинні екстракти (трави, ефірні олії);



— містить ягоди з потенційною алергенністю;



— потенційний алерген (загальне попередження).

3. Алергенна інформаційна примітка в меню.

У нижній частині меню обов'язково слід розмістити стандартне попередження:

«Страви та напої можуть містити інгредієнти, що викликають алергічні реакції. При наявності харчової алергії або індивідуальної непереносимості просимо повідомити персонал закладу.»

4. Відповідність принципам НАССР.

У рамках системи НАССР необхідно:

- ідентифікувати алергени на етапі рецептурної розробки;
- забезпечити простежуваність інгредієнтів;
- уникати перехресного контакту сировини під час приготування.

Наявність природних біологічно активних компонентів у складі розроблених безалкогольних напоїв значно підвищує їх функціональну цінність, адже вони збагачують організм вітамінами, мінералами та антиоксидантами. Водночас такі інгредієнти можуть формувати потенційний алергенний ризик для окремих категорій споживачів. Саме тому обов'язковим є впровадження системи маркування алергенів у меню ресторану, що забезпечує прозоре інформування гостей, відповідає сучасним вимогам харчової безпеки та міжнародним стандартам ресторанного господарства. Це підвищує рівень довіри клієнтів і формує позитивний імідж закладу.

Для забезпечення якісного та безперервного процесу приготування розроблених напоїв у барі ресторану «Дім 18» необхідно раціонально організувати робоче місце бармена. Його оснащення має відповідати технологічним вимогам виробництва напоїв із використанням ягід, фруктів, трав'яних настоїв та допоміжних інгредієнтів. Важливо забезпечити наявність професійного обладнання для подрібнення, екстрагування та охолодження компонентів, а також барного інвентарю для точного дозування та змішування.

До основного устаткування належать холодильні та морозильні шафи, льодогенератори, кавомашини, блендери та міксери. Допоміжний інвентар включає ножі, дошки з маркуванням, друшляки, сита, мірний посуд, ковші, шумівки та барні аксесуари — шейкери, джигери, мадлери, барні ложки. Раціональне розташування цього обладнання відповідно до послідовності технологічного процесу дозволяє оптимізувати роботу персоналу, скоротити час приготування та забезпечити стабільну якість продукції.

Таким чином, поєднання системи маркування алергенів із правильною організацією робочого місця бармена створює комплексну основу для безпечного, ефективного та якісного виробництва безалкогольних напоїв.

Таблиця 3.7

**Перелік устаткування та інвентарю для робочого місця бармена при
виробництві безалкогольних напоїв у ресторані «Дім 18»**

№ з/п	Найменування устаткування та інвентарю	Призначення	Кількість / примітка
1	Холодильна шафа	Зберігання ягід, фруктів, соків, меду	1 шт.
2	Морозильна камера	Зберігання заморожених ягід та льоду	1 шт.
3	Барна стійка (робоча поверхня з нержавіючої сталі)	Основна зона приготування напоїв	1 комплект
4	Шейкер барний	Змішування інгредієнтів	1–2 шт.
5	Блендер професійний	Подрібнення ягід, приготування пюре	1 шт.
6	Мірний інвентар (джигери, мірні склянки)	Дозування компонентів	комплект
7	Стрейнер (сито барне)	Проціджування напоїв	1–2 шт.
8	Барна ложка	Перемішування інгредієнтів	2–3 шт.
9	Ніж професійний	Підготовка фруктів і ягід	1–2 шт.
10	Обробні дошки (кольорове маркування)	Запобігання перехресному забрудненню	3–4 шт.
11	Ємності для інгредієнтів (гастроємності)	Зберігання підготовленої сировини	комплект
12	Льодогенератор	Виробництво харчового льоду	1 шт.
13	Барний органайзер	Зберігання дрібного інвентарю	1 шт.
14	Термометр холодильний	Контроль температурного режиму	1 шт.
15	Соковижималка (ручна/електрична)	Отримання свіжих соків	1 шт.

Розроблено автором за результатами досліджень

Фрагмент організації робочого місця з розташуванням устаткування та інвентарю подано у додатку Д.

Перелік обладнання та інвентарю забезпечує повний технологічний цикл приготування безалкогольних напоїв у барі ресторану «Дім 18» від підготовки сировини до відпуску готової продукції. Раціональна організація робочого місця

сприяє підвищенню продуктивності праці бармена, стабільності якості напоїв та дотриманню санітарно-гігієнічних вимог.

Впровадження розроблених напоїв у меню ресторану «Дім 18» є економічно та технологічно доцільним, адже воно базується на використанні доступної локальної сировини, що дозволяє знизити собівартість продукції та водночас гарантує її свіжість і натуральність. Простота технологічного процесу, який не потребує складного обладнання, робить виробництво напоїв зручним для персоналу та забезпечує стабільність якості.

Важливим чинником є відповідність сучасним трендам здорового харчування: напої мають високий вміст біологічно активних речовин, натуральний склад і привабливі органолептичні характеристики. Проведені дегустаційні дослідження підтвердили їхню високу органолептичну оцінку, що свідчить про перспективність використання у закладі.

Крім того, введення авторських безалкогольних напоїв сприяє розширенню асортименту ресторану, підвищенню його конкурентоспроможності та формуванню унікальної гастрономічної концепції, яка відповідає сучасним очікуванням споживачів. Це дозволяє закладу не лише задовольнити попит на здорові та натуральні продукти, але й створити власний імідж інноваційного та екологічно орієнтованого підприємства.

Таким чином, розроблені напої характеризуються високими органолептичними показниками, оптимальними фізико-хімічними властивостями та відповідністю вимогам безпечності. Це дає підстави рекомендувати їх до впровадження у виробництво ресторану «Дім 18» як перспективну, конкурентоспроможну та економічно вигідну продукцію, що має стратегічне значення для розвитку закладу.

ВИСНОВКИ

У результаті виконання кваліфікаційної роботи на тему «Удосконалення технологій та дослідження якості безалкогольних напоїв з використанням локальної сировини» на матеріалах ресторану «Дім 18» було комплексно досліджено теоретичні та практичні аспекти виробництва безалкогольної продукції в сучасному ресторанному господарстві, здійснено аналіз існуючих технологічних рішень, а також розроблено та обґрунтовано авторські рецептури напоїв із використанням локальної рослинної сировини.

У ході виконання першого розділу роботи встановлено, що сучасний розвиток індустрії харчування характеризується стійкою тенденцією до зростання попиту на натуральні, функціональні та екологічно безпечні напої. Аналіз наукової літератури та світового досвіду свідчить, що пріоритетними напрямками є використання рослинної сировини регіонального походження, зокрема ягід, фруктів, меду та лікарських рослин, які є джерелом біологічно активних речовин. Визначено, що такі компоненти забезпечують не лише формування високих органолептичних властивостей продукції, але й підвищують її харчову та фізіологічну цінність. Обґрунтовано, що мінімальна термічна обробка та застосування щадних технологій дозволяють максимально зберегти вітаміни, антиоксиданти та природні ароматичні сполуки.

У другому розділі проведено аналіз діяльності ресторану «Дім 18», його матеріально-технічної бази, організації виробничих процесів та існуючого асортименту безалкогольних напоїв. Встановлено, що асортимент напоїв є достатньо типовим і не повною мірою враховує сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу, зокрема попит на авторські, функціональні та локальні продукти. Виявлено, що наявні технологічні процеси потребують удосконалення шляхом впровадження інноваційних підходів до використання сировини та розширення асортиментної пропозиції за рахунок напоїв із підвищеною біологічною цінністю.

У третьому розділі роботи розроблено та науково обґрунтовано технології приготування двох безалкогольних напоїв: «Карпатський ягідний з чебрецем» та «Яблучно-обліпиховий з прянощами». Під час розробки рецептур враховано принципи раціонального харчування, поєднання смакових компонентів, технологічні властивості сировини та її біохімічний склад. Особливу увагу приділено використанню локальних інгредієнтів, що дозволяє знизити собівартість продукції, забезпечити її сезонність та підкреслити регіональну ідентичність закладу.

Проведено детальне обґрунтування вибору основної та допоміжної сировини, проаналізовано її хімічний склад, технологічні властивості та вплив на якість готової продукції. Встановлено, що ягоди, фрукти та лікарські трави є цінними джерелами поліфенолів, органічних кислот, вітамінів та мінеральних речовин, які формують функціональні властивості напоїв. Додатково визначено роль меду як природного підсолоджувача та прянощів як ароматоформуючих компонентів.

У межах роботи здійснено розрахунок харчової цінності розроблених напоїв, який підтвердив їх низьку енергетичну цінність та високий вміст біологічно активних речовин. Органолептична оцінка показала високі дегустаційні показники, що свідчить про гармонійне поєднання смаку, аромату та зовнішнього вигляду продукції. Фізико-хімічні показники знаходяться в межах нормативних значень, що підтверджує стабільність і якість розроблених напоїв.

Окремо було розглянуто питання безпечності продукції та можливих алергенних факторів. Встановлено, що окремі компоненти (мед, прянощі, ефірні олії рослин) можуть викликати індивідуальні алергічні реакції, у зв'язку з чим обґрунтовано необхідність маркування алергенів у меню та інформування споживачів відповідно до вимог харчової безпеки та системи НАССР.

Також у роботі проаналізовано організацію робочого місця бармена для виробництва запропонованих напоїв. Визначено перелік необхідного обладнання та інвентарю, який забезпечує ефективність технологічного процесу, дотримання санітарно-гігієнічних норм та стабільність якості готової продукції.

Обґрунтовано, що раціональна організація робочого простору сприяє скороченню часу приготування напоїв та підвищенню продуктивності праці.

Важливим результатом роботи є розробка пропозицій щодо впровадження нових безалкогольних напоїв у меню ресторану «Дім 18». Встановлено, що їх введення є економічно доцільним завдяки використанню локальної сировини, простоті технологічних процесів та високому споживчому попиту на функціональні напої. Крім того, впровадження авторських позицій сприятиме формуванню унікального бренду закладу, підвищенню його конкурентоспроможності та розширенню цільової аудиторії.

Таким чином, у ході виконання роботи було досягнуто поставленої мети — удосконалено технології безалкогольних напоїв та науково обґрунтовано їх якість із використанням локальної сировини. Результати дослідження підтверджують доцільність впровадження розроблених напоїв у практичну діяльність ресторану «Дім 18», що дозволить підвищити рівень сервісу, урізноманітнити асортимент продукції та забезпечити відповідність сучасним тенденціям здорового харчування.

References

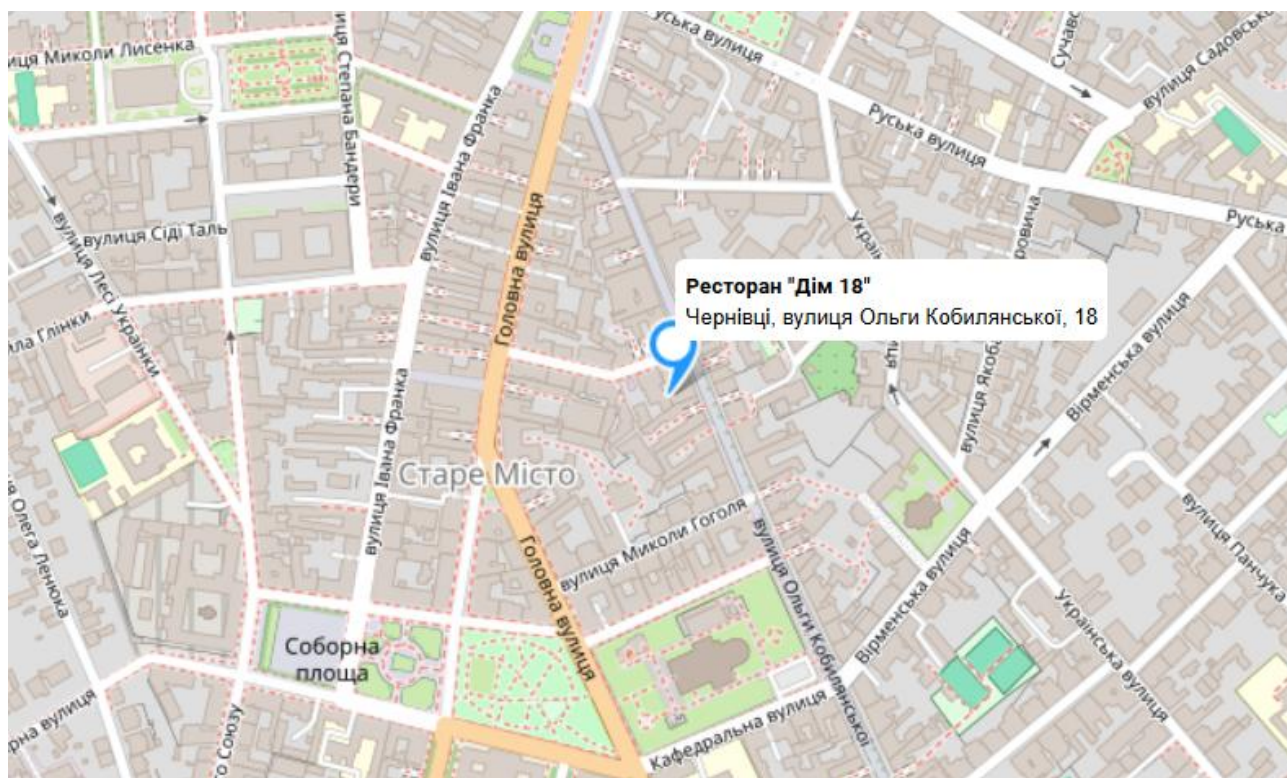
- Emerging trends in beverage processing.* (2021). *Beverages*, 7(1), 8.
<https://www.mdpi.com/2306-5710/7/1/8>
- Innovative technologies in tea-beverage processing for quality improvement.* (2022).
Food Bioscience.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S2214799322000728>
- Instagram-сторінка ресторану «Дім 18». (n.d.). Instagram.
<https://www.instagram.com/dim.18.che/>
- Processing technologies for manufacturing tea beverages: From traditional to advanced hybrid processes.* (2021). *Trends in Food Science & Technology.*
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224421005744>
- Recent trends in fermented beverages processing: The use of emerging technologies.*
 (2023). *Beverages*, 9(2), 51. <https://www.mdpi.com/2306-5710/9/2/51>
- Telegram-канал ресторану «Дім 18». (n.d.). Telegram. https://t.me/dim18_che
- Архіпов, В. В. (2019). *Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані* (3-тє вид.). ЦУЛ.
- Біологічна цінність ягід.* (n.d.). <https://meduk.net.ua/archives/6875>
- Данилюк, І. П., & Романовська, О. Л. (2021). *Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства*. ЧТЕІ КНТЕУ.
- Доценко, В. Ф., Кочерга, В. І., Губеня, В. О., Кирпіченкова, О. М., Іщенко, Т. І., Шаран, Л. О., Цирульнікова, В. В., Коваль, О. В., Шидловська, О. Б., Бортнічук, О. В., & Люлька, О. М. (2019). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Кондор.
- Доценко, В. Ф., та ін. (2021). *Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві*. Кондор.
- Доценко, В. Ф., та ін. (2023). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Кондор.
- Євлаш, В. В., Газзаві-Рогозіна, Л. В., Серік, М. Л., & Сєногонова, Л. І. (2020). *Гігієна і санітарія закладів ресторанного господарства та торгівлі*. Світ Книг.

- Іванова, О. В., & Капліна, Т. В. (2023). *Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства*. Олді-плюс.
- Іжевська, О. (2020). *Технологія продукції ресторанного господарства*. ЛДУФК ім. Івана Боберського.
- Карпенко, П. О., Притульська, Н. В., Кравченко, М. Ф., та ін. (2019). *Оздоровче харчування*. Київський національний торговельно-економічний університет.
- Кузьмін, О. В., Чемакіна, О. В., Акімов, О. О., & Кузьмін, А. О. (2020). *Інжиніринг у ресторанному бізнесі*. Олді-плюс.
- Ладика, В. І., Шильман, Л. З., Перцевой, Ф. В., та ін. (2022). *Методологія наукових досліджень*. Олді-плюс.
- Ладика, В. І., Шильман, Л. З., Перцевой, Ф. В., та ін. (2022). *Сучасні досягнення харчової науки*. Олді-плюс.
- Лікарські властивості чебрецю. (n.d.). <https://ukragro.org/6417-chebrets-chebrets.html>
- Мельник, О. Ю., Савченко-Перерва, М. Ю., & Степанова, Т. М. (2024). *Харчові технології. Ч. 1. Інновації в харчовій галузі*. Олді-плюс.
- Онлайн-меню ресторану «Дім 18». (n.d.). <https://expz.menu/delivery/7d74f2ae-acb6-4823-b39d-79d4e8e8829d/menu?menuId=4068>
- Павленкова, П. П., Тележенко, Л. М., Біленька, І. Р., & Дзюба, Н. А. (2019). *Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства*. Олді-плюс.
- Павлоцька, Л. Ф., Дуденко, Н. В., Левітін, Є. Я., та ін. (2024). *Фізіологія харчування*. Університетська книга.
- Профіль ресторану «Дім 18» у TikTok. (n.d.). TikTok. <https://www.tiktok.com/@dim.18.che>
- Сєногонова, Л. І., Євлаш, В. В., Новікова, О. В., Газзаві-Рогозіна, Л. В., Безрученков, Ю. В., & Сєногонова, Г. І. (2025). *Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства*. ФО-П Мірошніченко А. В.

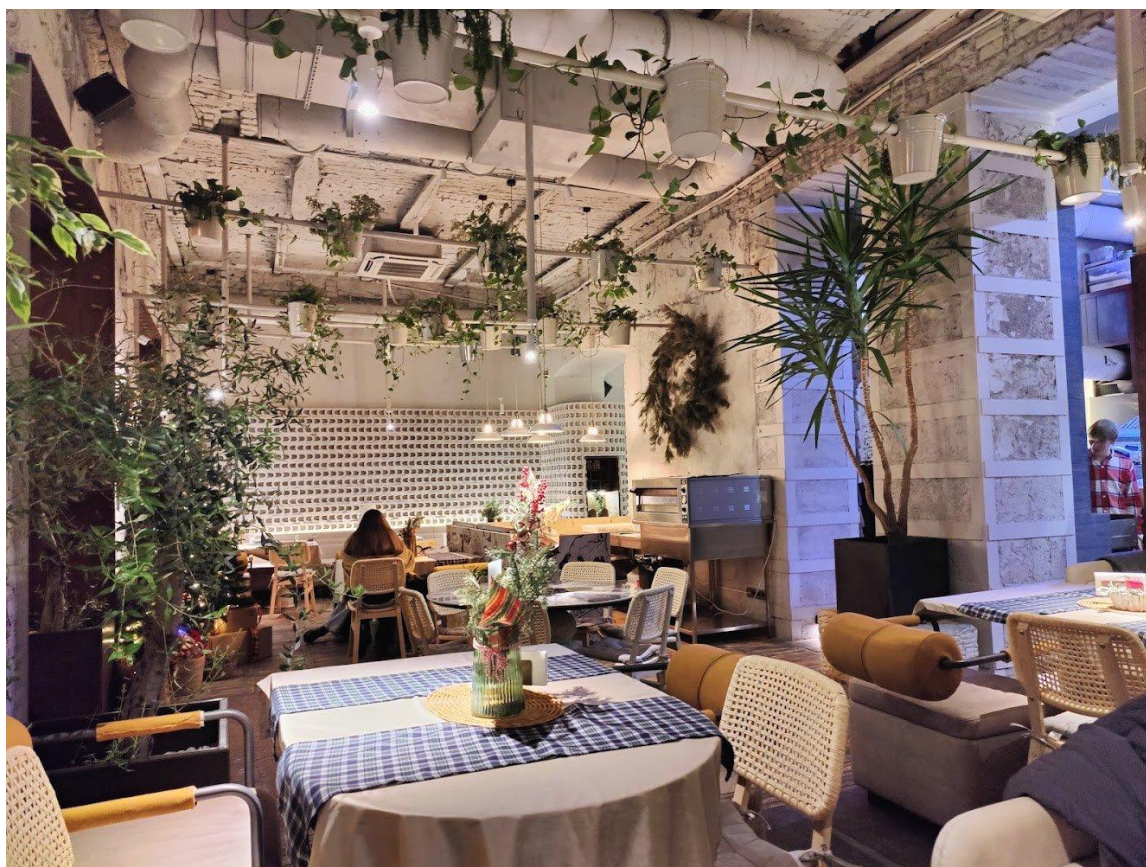
- Слащева, А. В. (2020). *Технологія продукції ресторанного господарства*. ДонНУЕТ.
- Слащева, А. В., & Пусікова, О. А. (2021). *Технологія напоїв*. ДонНУЕТ.
- Тележенко, Л. М., Дзюба, Н. А., & Кашкано, М. А. (2024). *Здорове харчування: практичні рекомендації*. Олді-плюс.
- Ткаченко, О. Б., Каменева, Н. В., Тітлова, О. О., та ін. (2020). *Основи сенсорного аналізу харчових продуктів*. Олді-плюс.
- Харчова цінність та користь обліпихи*. (n.d.). <https://4mama.com.ua/blog/oblipyha-kaloriynist.html>
- Хімічний склад та харчова цінність чорниці*. (n.d.). <https://amiotey.com/kalorijnist-chornicya-ximichnij-sklad-ta-xarchova-cinnist/>
- Хімічний склад яблук*. (n.d.). <https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua/stravy/yabluko>
- Хорошоп. (2026). *Яким був 2025 рік для українського e-commerce та чого очікувати від 2026?* <https://horoshop.ua/ua/blog/ukrainian-ecommerce-resume-2025/>
- Черевко, О. І., Крайнюк, Л. М., Касілова, Л. О., та ін. (2023). *Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування*. Олді-плюс.
- Чернівецька обласна державна адміністрація. (n.d.). *Стратегія розвитку Чернівецької області на період до 2027 року*. <https://bukoda.gov.ua/>
- Шалимінов, О. В. (Уклад.). (2016). *Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства*. Арій.

ДОДАТКИ

Локація ресторану «Дім 18»



Інтер'єр ресторану «Дім 18»



Профіль онлайн-меню ресторану «Дім 18»

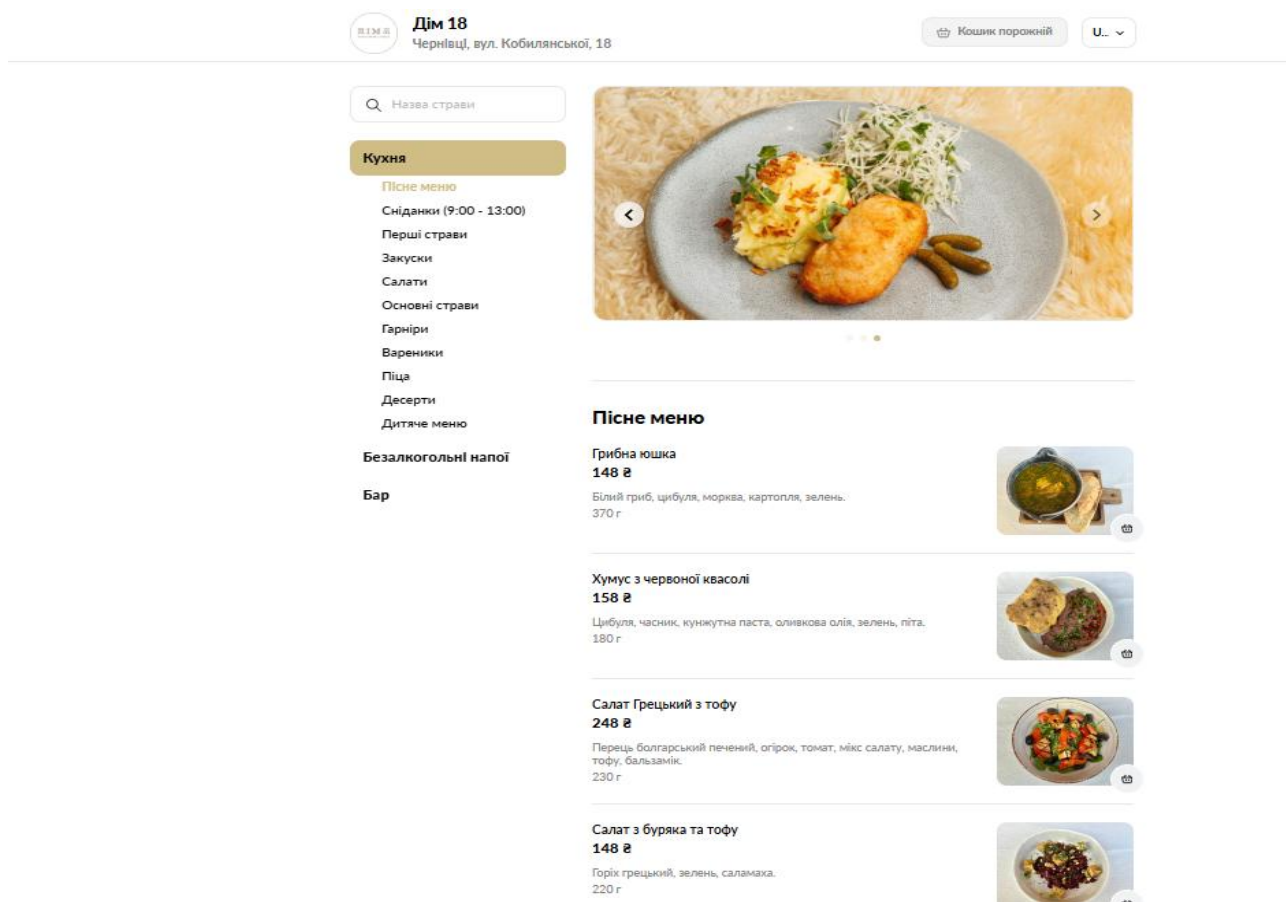
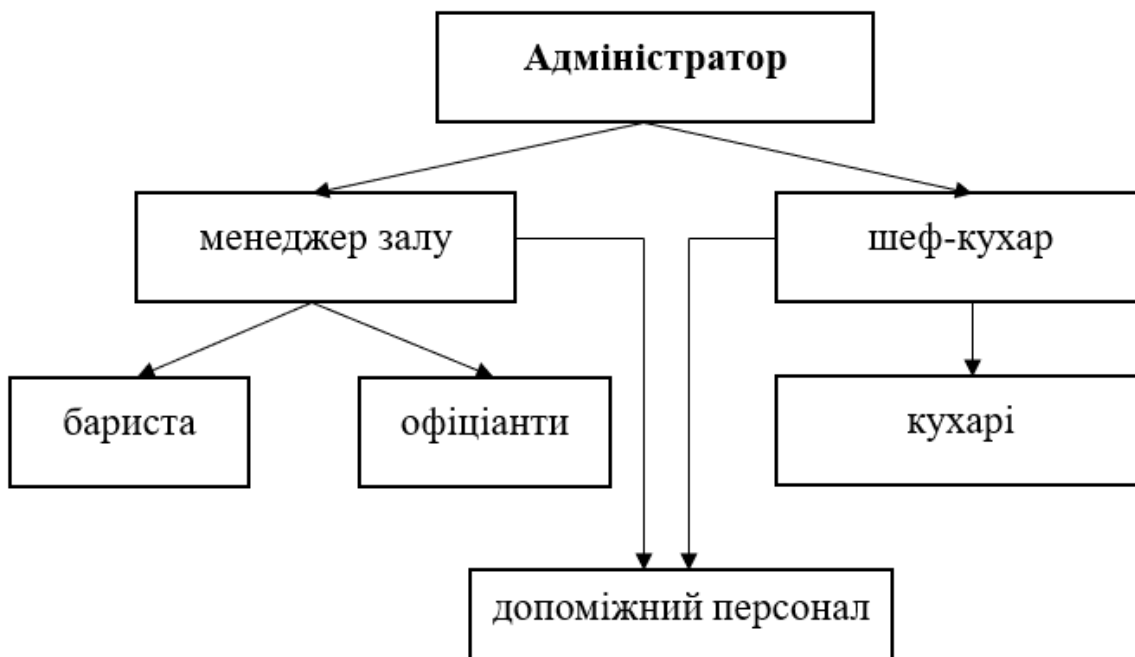


Схема управління у ресторані «Дім 18»



Фрагмент робочого місця по виробництву напоїв

