

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему «**Розроблення технологій страв з м'яса та організація їх
виробництва**»

на матеріалах **кафе «Food Point»**

Студента 2 курсу, 407ск групи,
спеціальності
181 «Харчові технології»
освітньої програми
«Харчові технології»

_____ Іванчука Максима Степановича

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**

Іванчуку Максиму Степановичу

1. Тема кваліфікаційної роботи:

**«Розроблення технологій страв з м'яса та організація їх виробництва»
на матеріалах кафе «Food Point»**

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

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

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: розроблення сучасних технологій страв з м'яса, а також організація їх ефективного виробництва на базі кафе «Food Point» з метою підвищення якості продукції, оптимізації технологічних процесів і розширення асортименту.

Об'єкт дослідження: процес виробництва та реалізації страв з м'яса в кафе «Food Point».

Предмет дослідження: технології виробництва страв з м'яса, рецептури, технологічні процеси, а також організаційно-виробничі аспекти їх впровадження у діяльність кафе «Food Point».

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

ВСТУП.

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

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

1.2. Обґрунтування світових технологій страв з м'яса.

**РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ
ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З М'ЯСА У КАФЕ «FOOD POINT».**

2.1. Загальна характеристика кафе «Food Point».

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з м'яса у кафе «Food Point».

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З М'ЯСА, ДОСЛІДЖЕННЯ ЇХ ЯКОСТІ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У КАФЕ «FOOD POINT».

3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з м'яса у кафе «Food Point».

3.2. Дослідження якості розроблених страв з м'яса та організація їх виробництва у кафе «Food Point».

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	04.06.2026
9	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	08.06.2026 – 20.06.2026	08.06.2026

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

Керівник кваліфікаційної роботи _____ *Сергій БОРУК*

Завдання прийняв до виконання здобувач _____ *Максим ІВАНЧУК*

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота на тему «Розроблення технологій страв з м'яса та організація їх виробництва на матеріалах кафе «Food Point»» виконана відповідно до поставленої мети та завдань. У роботі проведено аналіз сучасних технологій виробництва м'ясних страв, охарактеризовано діяльність кафе, розроблено нові рецептури й технологічну документацію, а також обґрунтовано можливість їх впровадження у виробництво.

Разом із тим під час перевірки роботи були виявлені окремі недоліки, що стосуються переважно її оформлення. Зокрема, потребували доопрацювання структура окремих розділів, оформлення таблиць, рисунків, посилань на джерела, списку використаної літератури відповідно до вимог АРА 7, а також уніфікація форматування тексту.

Зміст кваліфікаційної роботи відповідає встановленим вимогам, поставлені завдання виконані, а отримані результати мають практичне значення для діяльності кафе «Food Point». Робота рекомендується до захисту, а її автор заслуговує на позитивну оцінку.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Іванчука Максима може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

_____ *Каріна ПАЛАМАРЕК*

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача	Іванчука Максима Степановича
Кафедра	харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Харчові технології»

**Тема роботи: «Розроблення технологій страв з м'яса та організація їх виробництва»
на матеріалах кафе «Food Point»**

Анотація

Кваліфікаційну роботу присвячено розробленню сучасних технологій страв з м'яса та організації їх виробництва на матеріалах кафе «Food Point». Актуальність дослідження зумовлена сучасними тенденціями розвитку ресторанного господарства, які передбачають зростання попиту на якісні, безпечні та інноваційні м'ясні страви, а також необхідність удосконалення технологічних процесів і розширення асортименту продукції закладів ресторанного сервісу.

Метою кваліфікаційної роботи є: розроблення сучасних технологій страв з м'яса, а також організація їх ефективного виробництва на базі кафе «Food Point» з метою підвищення якості продукції, оптимізації технологічних процесів і розширення асортименту. Об'єкт дослідження: процес виробництва та реалізації страв з м'яса в кафе «Food Point». Предмет дослідження: технології виробництва страв з м'яса, рецептури, технологічні процеси, а також організаційно-виробничі аспекти їх впровадження у діяльність кафе «Food Point».

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 м'ясних страв та виробничі процеси кафе «Food Point», визначено напрями їх удосконалення. Розроблено рецептури та технологічні карти авторських м'ясних страв, 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 м'ясних страв кафе «Food Point», 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: м'ясні страви, технологія виробництва, яловичина, свинина, баранина, органолептичні показники, НАССР.

The summary

The qualification work is devoted to the development of modern technologies for meat dishes and the organization of their production based on the materials of the “Food Point” café. The relevance of the study is determined by current trends in the development of the restaurant industry, which involve increasing demand for high-quality, safe, and innovative meat dishes, as well as the need to improve technological processes and expand the range of products in restaurant service establishments.

The purpose of the qualification work is to develop modern technologies for meat dishes and to organize their effective production at the “Food Point” café in order to improve product quality, optimize technological processes, and expand the assortment. The object of the study is the process of production and sale of meat dishes at the “Food Point” café. The subject of the study is the technologies of meat dish production, recipes, technological processes, as well as organizational and production aspects of their implementation in the activities of the café.

In the course of the work, general scientific and special research methods were applied: analysis and synthesis of scientific literature, organoleptic method of product quality evaluation, 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 meat dish technologies and the production processes of the “Food Point” café were analyzed, and directions for their improvement were identified. Recipes and technological cards of author’s meat dishes were developed, their nutritional and energy value was calculated, organoleptic evaluation was carried out, and the organization of production was substantiated in accordance with HACCP requirements.

The practical significance of the work lies in the possibility of using the obtained results to expand the assortment of meat dishes at the “Food Point” café, improve their quality, implement innovative technological solutions, and form a competitive gastronomic offer of the establishment.

The qualification work is presented on 47 pages and contains 11 tables, 4 figures, and 5 appendices.

Keywords: meat dishes, production technology, beef, pork, lamb, organoleptic indicators, HACCP.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З М'ЯСА.....	6
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з м'яса.....	6
1.2. Обґрунтування світових технологій страв з м'яса.....	12
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З М'ЯСА У КАФЕ «FOOD POINT».....	17
2.1. Загальна характеристика кафе «Food Point».....	17
2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з м'яса у кафе «Food Point».....	20
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З М'ЯСА, ДОСЛІДЖЕННЯ ЇХ ЯКОСТІ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У КАФЕ «FOOD POINT».....	24
3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з м'яса у кафе «Food Point».....	24
3.2. Дослідження якості розроблених страв з м'яса та організація їх виробництва у кафе «Food Point».....	31
ВИСНОВКИ.....	44
REFERENCES	46
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Актуальність дослідження. Актуальність розвитку закладів ресторанного господарства на сучасному етапі обумовлена змінами в способі життя населення, зростанням темпу урбанізації та підвищенням вимог споживачів до якості харчування і рівня обслуговування.

Сфера ресторанного господарства сьогодні виступає не лише як засіб задоволення базової потреби людини у харчуванні, а й як важлива складова соціально-культурного середовища.

Вона забезпечує організацію дозвілля, сприяє розвитку гастрономічної культури, формує нові споживчі звички та впливає на економіку регіонів. У сучасних умовах конкуренції заклади ресторанного господарства змушені постійно вдосконалювати свою діяльність, впроваджувати інноваційні технології, оновлювати асортимент продукції та підвищувати рівень сервісу, що робить їх діяльність надзвичайно актуальною та перспективною.

Важливе місце в меню закладів ресторанного господарства займають страви з м'яса, які традиційно користуються стабільним попитом серед різних категорій споживачів.

М'ясні страви відзначаються високою харчовою та біологічною цінністю, оскільки містять повноцінні білки, жири, вітаміни групи В, мінеральні речовини та інші необхідні для організму компоненти.

Вони є основою раціонального харчування та широко використовуються при складанні меню різних типів закладів - від їдалень і кафе до ресторанів високого класу.

Різноманітність способів кулінарної обробки м'яса, таких як варіння, смаження, тушкування, запікання, грилювання, дозволяє створювати широкий асортимент страв, який задовольняє смаки споживачів і відповідає сучасним гастрономічним тенденціям.

Разом із тим, в умовах зростання конкуренції та змін у споживчих уподобаннях особливої актуальності набуває питання удосконалення страв з м'яса.

Сучасні споживачі все більше звертають увагу на якість сировини, безпечність продукції, збалансованість харчування та оригінальність подачі. Це стимулює заклади ресторанного господарства впроваджувати новітні технології приготування, використовувати альтернативні види м'яса, поєднувати традиційні рецептури з елементами світових кухонь, а також розробляти авторські страви.

Удосконалення м'ясних страв сприяє не лише підвищенню їх харчової цінності та органолептичних показників, але й формує конкурентні переваги закладу, підвищує його привабливість для відвідувачів та забезпечує стабільний розвиток у сучасних умовах ресторанного бізнесу.

Метою кваліфікаційної роботи є: розроблення сучасних технологій страв з м'яса, а також організація їх ефективного виробництва на базі кафе «Food Point» з метою підвищення якості продукції, оптимізації технологічних процесів і розширення асортименту.

Об'єкт дослідження: процес виробництва та реалізації страв з м'яса в кафе «Food Point».

Предмет дослідження: технології виробництва страв з м'яса, рецептури, технологічні процеси, а також організаційно-виробничі аспекти їх впровадження у діяльність кафе «Food Point».

Виходячи з мети роботи поставлені наступні завдання:

- ✓ провести аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з м'яса;
- ✓ зробити обґрунтування світових технологій страв з м'яса;
- ✓ дослідити загальну характеристику кафе «Food point»;

- ✓ провести аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з м'яса у кафе «Food point»;
- ✓ обґрунтувати та розробити технологій страв з м'яса у кафе «Food point»;
- ✓ дослідити якість розроблених страв з м'яса та організація їх виробництва у кафе «Food point»;

Практична реалізація. Практичне значення кваліфікаційної роботи полягає в можливості використання розроблених технологій, рецептур та організаційних рішень у виробничій діяльності кафе «Food Point». Запропоновані рекомендації можуть бути використані під час оновлення меню, розширення асортименту м'ясних страв, удосконалення технологічного процесу, підвищення якості продукції та проведення ребрендингу закладу. Впровадження результатів дослідження сприятиме зміцненню конкурентних позицій кафе на ринку ресторанних послуг, підвищенню рівня задоволеності споживачів та ефективності виробничої діяльності.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі та нормативно-правові акти України, що регламентують діяльність закладів ресторанного господарства, державні стандарти, санітарні норми, наукові праці вітчизняних і зарубіжних учених, навчальна та методична література, матеріали наукових конференцій, періодичні фахові видання, статистичні дані, офіційні електронні ресурси органів державної влади та міжнародних організацій, а також сучасні інформаційні ресурси мережі Інтернет.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З М'ЯСА

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

Страви з м'яса - це гарячі або холодні страви, виготовлені з м'яса свійських тварин (яловичини, свинини, телятини, баранини, птиці), а також субпродуктів, які піддаються різним видам механічної та теплової обробки з метою отримання страви або виробу, готового до споживання.

Вони є однією з найважливіших складових кулінарії та займають центральне місце у меню закладів ресторанного господарства завдяки своїй високій харчовій цінності, різноманітності асортименту та здатності задовольняти фізіологічні потреби організму людини.

Основу м'яса становлять повноцінні білки, які містять усі незамінні амінокислоти, необхідні для побудови клітин організму, ферментів та гормонів.

Важливою складовою м'ясних страв є жири, які виконують енергетичну функцію та впливають на соковитість і смакові якості страв. М'ясо також містить екстрактивні речовини, які формують характерний смак і аромат, стимулюють апетит і активізують процеси травлення (Захарчук В. Г., 2019)

Крім того, воно багате на мінеральні речовини (залізо, фосфор, калій, цинк) і вітаміни, особливо групи В, що відіграють важливу роль у функціонуванні нервової системи та обміні речовин.

Різні види м'яса відрізняються за своїм хімічним складом та енергетичною цінністю, що обумовлює їх використання при виробництві різних кулінарних виробів. Так, яловичина характеризується високим вмістом повноцінних білків і помірною жирністю, свинина відзначається більшою соковитістю та високими смаковими якостями, а баранина містить підвищену

кількість жиру, що забезпечує її високу калорійність та специфічні органолептичні властивості. Порівняльну характеристику хімічного складу основних видів м'яса наведено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Хімічний склад м'яса

Вид м'яса	Хімічний склад м'яса, %			Калорійність на 100 г, ккал
	Вода	Білки	Жири	
Яловичина	70,5	18,0	10,5	171,0
Свинина	45-60	19,0	7,5	147,0
Баранина	65,0	16,0	15,5	225,0

Примітка. Розроблено на основі досліджень

Органолептичні властивості м'ясних страв - зовнішній вигляд, колір, консистенція, смак і запах - залежать від виду м'яса, способу обробки та дотримання технології приготування.

Значення м'ясних страв у харчуванні людини є надзвичайно важливим. Вони забезпечують організм повноцінним білком із високим коефіцієнтом засвоюваності, що досягає близько 95–97 %, а також є джерелом енергії завдяки вмісту жирів.

М'ясо сприяє кровотворенню завдяки наявності легкозасвоюваного заліза, підтримує імунну систему та загальний тонус організму. У поєднанні з овочами м'ясні страви стають більш збалансованими, оскільки доповнюються вітамінами, клітковиною та лужними мінеральними речовинами, що покращують засвоєння поживних компонентів. Додавання гарнірів із круп або макаронних виробів забезпечує організм вуглеводами, формуючи повноцінний раціон. (Влащенко Н. М, 2020)

Важливим аспектом є класифікація м'ясних страв, яка ґрунтується на способах теплової обробки. До основних належать варені, смажені, тушковані, запечені та комбіновані страви.

Кожен із цих способів впливає на структуру продукту, його смакові властивості та засвоюваність. Теплова обробка є ключовим етапом кулінарного процесу, оскільки саме під її дією відбуваються складні фізикохімічні зміни, які перетворюють сире м'ясо на готову страву.

Таблиця 1.2

Класифікація м'ясних страв

Класифікація м'ясних страв	Види страв	Характеристика процесу приготування
За способом теплової обробки	Варені	Готуються у воді або бульйоні, мають м'яку консистенцію, частина поживних речовин переходить у відвар
	Смажені	Готуються при високій температурі, утворюється рум'яна кірочка, зберігається соковитість
	Тушковані	Поєднання смаження і варіння, м'ясо стає ніжним, утворюється соус
	Запечені	Готуються у духовці, мають апетитну кірочку та концентрований смак
За розміром напівфабрикатів	Великошматкові	Готуються великими шматками, потребують тривалої обробки
	Порційні	Поділені на окремі порції, рівномірно прогріваються
	Дрібношматкові	Нарізані дрібними шматками, швидко готуються
За способом приготування	Натуральні	Готуються з цільних шматків м'яса без подрібнення
	Паніровані	Обвалюють в паніровці перед тепловою обробкою
	Фаршировані	Містять начинку
	Січені	Подрібнене м'ясо, формуються у вироби
За видом сировини	Із яловичини	Має щільну структуру, потребує тривалішої обробки
	Із свинини	Соковита, ніжна, швидше готується
	Із баранини	Має специфічний смак і аромат
	Із субпродуктів	Печінка, нирки, язик — потребують особливої обробки
	Із птиці, кроликів	Ніжна структура, швидко готується

Примітка. Розроблено на основі досліджень кафе «Food Point»

Під час теплової обробки у м'ясі відбувається ряд важливих процесів. Насамперед, білки м'язових волокон денатурують (зсідаються), що

призводить до ущільнення тканин і виділення м'ясного соку. (Капліна Т. В, 2019)

У результаті цього зменшується маса продукту, але формується характерна структура готової страви. Сполучна тканина, яка містить колаген, під впливом температури і вологи переходить у глютин - розчинну речовину, що забезпечує розм'якшення м'яса.

Саме цей процес визначає ніжність і соковитість готової продукції. Чим більше в м'ясі колагену і чим він стійкіший, тим довшою має бути теплова обробка.

Особливу роль відіграють умови приготування. Наприклад, при варінні частина розчинних речовин (білків, мінералів, екстрактивних компонентів) переходить у бульйон, що збагачує його поживними та смаковими властивостями.

При смаженні, навпаки, на поверхні м'яса швидко утворюється рум'яна скоринка внаслідок реакцій між білками і вуглеводами (реакція меланоїдиноутворення), яка зберігає соковитість продукту та формує характерний аромат. Водночас відбувається випаровування вологи і часткове витоплювання жиру.

Колір м'яса також змінюється під час теплової обробки: червоний відтінок, зумовлений міоглобіном, переходить у сірий або коричневий через його розпад.

Жири при нагріванні плавляться, частково переходять у навколишнє середовище (бульйон або жир для смаження), що впливає на калорійність і консистенцію страви. Важливим є і той факт, що під дією високих температур знищується більшість мікроорганізмів. (Михайлов В. М & Білоусько О.А 2019)

Технології приготування страв з м'яса включають: механічну обробку сировини, приготування напівфабрикатів та різні види теплової обробки.

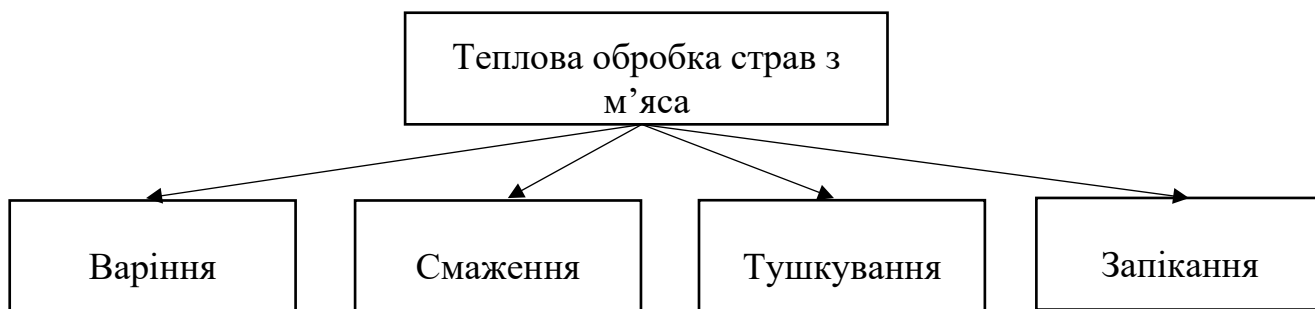


Рис 1.1 Види теплової обробки страв з м'яса

Примітка. Розроблено за Zakharchuk, V. H., Kundilovska, T. A., & Haidukovych, H. Ye. (2021)

Найбільш поширеними є варені, смажені, тушковані та запечені страви, кожна з яких має свої особливості приготування та впливу на продукт.

Варіння забезпечує поступове прогрівання м'яса у воді або бульйоні, внаслідок чого відбувається денатурація білків, частковий перехід розчинних речовин у бульйон і розм'якшення сполучної тканини.

Смаження, навпаки, відбувається при високих температурах з мінімальною кількістю рідини і супроводжується утворенням рум'яної скоринки, яка зумовлює інтенсивний смак і аромат страви, а також зберігає соковитість внутрішніх шарів.

Тушкування поєднує обидва ці процеси, оскільки м'ясо спочатку обсмажується, а потім доводиться до готовності у воді або бульйоні, що дозволяє ефективно розм'якшити навіть жорсткі частини туші.

Запікання здійснюється в умовах сухого жару, це сприяє рівномірному прогріванню продукту та формуванню апетитної скоринки, зберігаючи при цьому більшість поживних речовин.

Крім способу теплової обробки, м'ясні страви класифікують за розміром і формою напівфабрикатів, це впливає на технологію їх приготування та тривалість обробки.

Великошматкові вироби з м'яса зазвичай піддають тривалій тепловій обробці, тоді як порційні або дрібношматкові вироби готуються швидше і мають більш рівномірну текстуру.

Значення має також спосіб попередньої обробки, відповідно до якого виділяють натуральні страви, які готуються з цільних шматків м'яса, паніровані вироби, фаршировані страви, а також січені вироби. Окрему групу становлять страви із субпродуктів, які мають специфічні властивості та потребують особливих технологічних методів приготування. (Пересічний М.І & Пересічна С.М, 2019)

Сутність приготування м'ясних страв полягає у правильному поєднанні температурного режиму, тривалості обробки та умов середовища, в якому відбувається нагрівання.

Під час теплової обробки у м'ясі відбуваються складні процеси: білки зсідуються і втрачають здатність утримувати воду, що призводить до ущільнення структури; колаген, який входить до складу сполучної тканини, при достатній кількості вологи переходить у глютин, забезпечуючи розм'якшення м'яса; жири плавляться і частково виділяються, впливаючи на соковитість і калорійність страви.

Одночасно формуються смакові та ароматичні властивості продукту, особливо при смаженні та запіканні, де відбуваються реакції утворення меланоїдинів, що забезпечують характерний колір і запах готової страви.

Сучасні технології приготування м'яса значно розширюють традиційні підходи до приготування, поєднуючи класичні методи з інноваційними.

У практиці закладів ресторанного господарства дедалі частіше застосовують низькотемпературне приготування у вакуумі, грилювання, конвекційне запікання та інші методи, які дозволяють більш точно контролювати процеси теплової обробки, зберігати поживні речовини та

досягати високих органолептичних показників. (Черевко О. І & Поперечний А. М, 2019).

1.2. Обґрунтування світових технологій страв з м'яса

Якщо раніше основою приготування страв з м'яса були класичні методи теплової обробки, то сьогодні вони активно доповнюються інноваційними методами, які дозволяють максимально зберігати поживну цінність продуктів, покращувати їх текстуру, смак і безпечність.

Аналіз літератури показує, що сучасна кулінарія перейшла від простого приготування м'ясних страв до високотехнологічного процесу, де важливу роль відіграють спеціалізоване обладнання, точний контроль температури та нові способи обробки сировини.

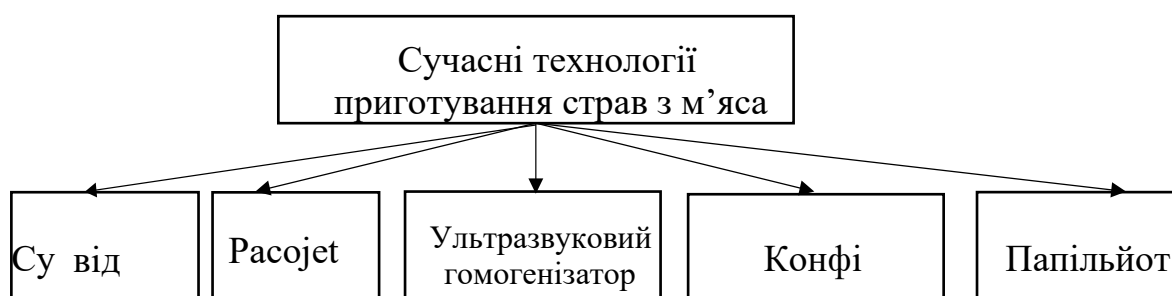


Рис 1.2 Сучасні технології приготування страв з м'яса

Примітка. Розроблено за Vlashchenko, N. M. (2019)

Однією з сучасних технологій приготування страв з м'яса є су-від, яка стала справжнім проривом у приготуванні м'ясних страв. Її сутність полягає у вакуумуванні продукту та його тривалому нагріванні при відносно низьких температурах, зазвичай у межах 50–85°C.

Такий метод приготування дозволяє уникнути різкого згортання білків і втрати вологи, завдяки чому м'ясо зберігає соковитість, ніжність і природний смак. Важливою перевагою є рівномірність прогрівання по всій товщині продукту, що практично неможливо досягти традиційними методами.

Крім того, ця технологія забезпечує мінімальні втрати маси та поживних речовин, що робить її особливо актуальною для сучасного ресторанного господарства, орієнтованого на здорове харчування.

Інноваційною технологією, яка активно використовується для обробки м'ясної сировини, є пакоджеттинг (Pacojet). Вона ґрунтується на швидкому подрібненні та гомогенізації продуктів, у тому числі заморожених, без попереднього розморожування.

Це дозволяє отримувати однорідні за структурою фарші, муси або пюреподібні маси з високим ступенем дисперсності. Для м'ясних страв така технологія відкриває можливості створення нових текстур, більш ніжних і легкозасвоюваних продуктів. Водночас зберігаються природні смакові властивості та температура подачі, що є важливим для сучасної гастрономії.

Значне місце займає застосування ультразвукових технологій, зокрема ультразвукових гомогенізаторів. Вони забезпечують глибоке подрібнення тканин м'яса, впливаючи на його мікроструктуру.

У результаті відбувається руйнування м'язових волокон і часткове розм'якшення сполучної тканини, що значно підвищує ніжність продукту.

Також цей процес відомий як тендеризація, дозволяє покращити якість навіть жорстких видів м'яса без тривалої теплової обробки. Крім того, ультразвук сприяє кращому проникненню маринадів і спецій, що підсилює смак та аромат готових м'ясних страв.

Серед сучасних технологій особливе місце займає метод конфі, яка хоча й має класичне походження, але отримала нове життя завдяки сучасному обладнанню. (Віннікова Л. Г., 2019)

Суть методу приготування полягає у тривалому томлінні м'яса в жирі при відносно низьких температурах. На відміну від традиційного смаження, жир не перегрівається і не утворює шкідливих сполук.

У процесі приготування жир поступово проникає в структуру м'яса, забезпечуючи виняткову ніжність, соковитість і насичений смак. Така технологія широко використовується для приготування делікатних страв.

Технологія папільйот передбачає запікання продуктів у герметично закритій оболонці з фольги або термостійкого пакета. У процесі приготування утворюється замкнене середовище, в якому волога перетворюється на пару і рівномірно впливає на продукт.

Цей метод дозволяє зберегти природний смак, аромат і поживні речовини м'яса, а також уникнути пересушування. Такий спосіб приготування відповідає сучасним вимогам до здорового харчування та мінімального використання жирів.

Окремої уваги заслуговує використання багатофункціонального теплового обладнання, такого як автоматизовані кулінарні центри. Вони поєднують у собі можливості варіння, смаження, тушкування, приготування на парі та під тиском, що дозволяє оптимізувати технологічні процеси. Завдяки точному контролю температури і часу приготування досягається стабільно висока якість продукції, зменшуються втрати маси та енергоресурсів.

Сучасні технології приготування м'ясних страв також тісно пов'язані з концепцією здорового харчування та екологічності. Використання біопродуктів, органічної сировини, альтернативних джерел білка та щадних режимів обробки дозволяє створювати страви, які поєднують високу харчову цінність і безпечність.

Крім того, новітні підходи відкривають широкі можливості для гастрономічної творчості, дозволяючи шеф-кухарям експериментувати зі смаками, текстурами та подачею. (Гніцкевич В.А, 2022)

Інноваційні методи удосконалення рецептурного складу м'ясних страв

Сьогодні вдосконалення рецептур відбувається не лише за рахунок зміни співвідношення інгредієнтів, а й шляхом використання нових видів сировини, функціональних добавок і сучасних технологій приготування.

Одним із ключових напрямів є збагачення м'ясних страв рослинними інгредієнтами. Додавання овочів, бобових культур, зернових або продуктів переробки злаків дозволяє підвищити вміст харчових волокон, вітамінів і мінеральних речовин, а також знизити калорійність і вміст насичених жирів.

Такі поєднання сприяють створенню більш збалансованих за складом страв, які відповідають сучасним вимогам здорового харчування. Крім того, використання рослинних інгредієнтів позитивно впливає на структуру м'ясних страв, роблячи їх більш соковитими та ніжними.

Важливим інноваційним підходом є застосування функціональних інгредієнтів, таких як харчові волокна, білкові ізоляти, натуральні антиоксиданти та пробіотичні компоненти.

Вони дозволяють не лише покращити харчову цінність м'ясних страв, але й продовжити термін їх зберігання, стабілізувати структуру та підвищити біологічну цінність продукту. Наприклад, введення рослинних білків або молочних протеїнів у рецептуру січених м'ясних виробів сприяє кращому утриманню вологи та формуванню більш ніжної консистенції.

Суттєвим напрямом удосконалення є оптимізація жирового складу м'ясних страв. У сучасних умовах споживачі надають перевагу продуктам із зниженим вмістом насичених жирів, тому в рецептурах все частіше застосовують заміну тваринних жирів рослинними або емульсіями на їх основі.

Це дозволяє зменшити калорійність страв, підвищити вміст ненасичених жирних кислот і зробити продукцію більш корисною для серцево-судинної системи. (Пятницька Г. Т, 2019)

Не менш важливим є використання сучасних методів маринування та ферментації. Завдяки застосуванню ферментів або натуральних маринадів на основі кислот (лимонний сік, оцет, кисломолочні продукти) відбувається розм'якшення м'язових волокон і покращення смакових характеристик м'яса. Крім того, маринади дозволяють скоротити тривалість теплової обробки та підвищити засвоюваність білків.

Інноваційним напрямом є створення комбінованих продуктів, у яких поєднуються м'ясна та нем'ясна сировина. Це можуть бути м'ясо-рослинні напівфабрикати, фаршеві вироби з додаванням грибів, сирів або навіть альтернативних білкових компонентів. Це дозволяє не лише урізноманітнити асортимент, а й знизити собівартість продукції та зробити її більш доступною (Майкова С. В & Маслійчук О. Б, 2022).

У першому розділі було розглянуто теоретичні аспекти технологій приготування страв з м'яса. Проведений аналіз літературних джерел показав різноманітність сучасних підходів до обробки м'ясної сировини, способів теплової обробки та технологічних процесів, що впливають на якість готових страв. Також було обґрунтовано світові технології приготування м'ясних страв, визначено їх особливості, переваги та тенденції розвитку. Встановлено, що впровадження сучасних технологій сприяє підвищенню харчової цінності, покращенню органолептичних показників та розширенню асортименту страв з м'яса.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З М'ЯСА У КАФЕ «FOOD POINT»

2.1. Загальна характеристика кафе «Food Point»

Кафе «Food Point» - є сучасним закладом ресторанного господарства, яке поєднує в собі концепцію швидкого та якісного харчування з елементами міського стилю та актуальних трендів.

Заклад орієнтований на активну аудиторію, яка цінує комфорт, швидкість обслуговування та різноманіття меню. Кафе «Food Point» позиціонується як універсальний заклад для щоденного харчування, ділових зустрічей, дружніх посиденьок і відпочинку в центрі міста.

Кафе «Food Point» розташоване за адресою: вулиця Шевченка, 4, у центральній частині міста Чернівці, та забезпечує високий рівень відвідуваності і зручний доступ для різних категорій гостей.

Поруч знаходяться адміністративні установи, навчальні заклади, торговельні об'єкти та туристичні локації, які формують стабільний потік клієнтів протягом усього дня.

Завдяки вигідному розташуванню кафе «Food Point» є популярним як серед місцевих мешканців, так і серед гостей міста. (Інформація про кафе FoodPoint)

Концепція закладу ресторанного господарства визначає його формат, цільову аудиторію, стиль обслуговування, особливості меню та загальну організацію роботи. Від правильно сформованої концепції залежить конкурентоспроможність кафе, його впізнаваність і здатність задовольняти потреби споживачів. Основні концептуальні рішення кафе «Food Point» наведено в таблиці 2.1.

Концептуальні рішення кафе «Food Point»

Ознаки концепції	Характеристика
Вид і тип підприємства	Кафе
Назва підприємства	Кафе «Food Point»
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Місце знаходження	м. Чернівці, вул. Шевченка, 4, центральна частина міста
Формат закладу	Загальнодоступний, спеціалізація на приготуванні бургерів
Форма виробництва	Доготівельний заклад
Кількість місць	20
Дизайнерський стиль	Сучасний стиль з елементами мінімалізму та лофту
Режим роботи	8:00-22:00
Структурні підрозділи	Цех доробки напівфабрикатів, кулінарний цех, торговий зал, бар, літній майданчик, складські, адміністративні та підсобні приміщення
Контингент	Студенти, офісні працівники, туристи, молодь та сім'ї
Кухня	Європейська, українська
Форма обслуговування	Самообслуговування з попереднім розрахунком
Додаткові послуги	замовлення страв на виніс, організація швидкого обслуговування

Примітка. Розроблено на основі кафе «Food Point»

Концепція кафе «Food Point» ґрунтується на ідеї сучасного міського кафе з елементами «fast casual» формату, де поєднуються швидкість обслуговування та висока якість страв.

Основна мета полягає у створенні місця, де кожен гість може отримати смачні страви без тривалого очікування, зберігаючи при цьому атмосферу затишку та естетичного задоволення.

Кафе «Food Point» орієнтується на принципи відкритості, доступності та різноманітності, пропонуючи широкий вибір страв.

Інтер'єр кафе «Food Point» виконаний у сучасному стилі з елементами мінімалізму та лофту. У дизайні переважають нейтральні кольори, натуральні матеріали та функціональні меблі, які створюють комфорт для відвідувачів.

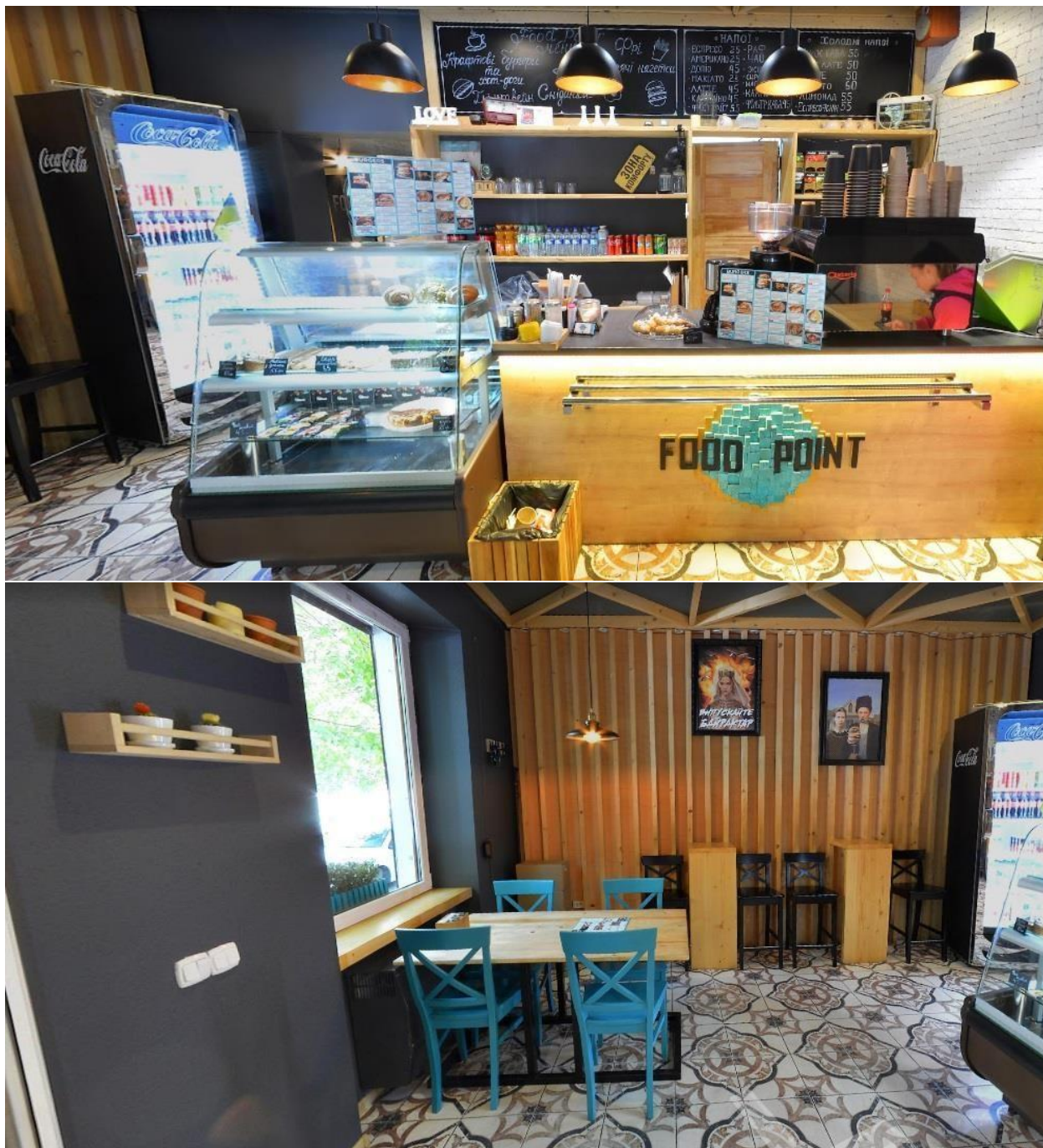


Рис 2.1 Інтер'єр кафе «Food Point».

Взято з Instagram n.d.

Освітлення м'яке та рівномірне, яке сприяє приємній атмосфері як у денний, так і у вечірній час. В оформленні використовуються декоративні елементи, а також стильні аксесуари, які роблять інтер'єр впізнаваним і привабливим для молоді.

Планувальне рішення кафе передбачає наявність основного залу для гостей, зони видачі замовлень, кухонного блоку та підсобних приміщень.

Організація залу спрямована на забезпечення швидкого обслуговування та ефективної роботи персоналу.

Формат обслуговування - самообслуговування. Графік роботи кафе з 8:00-22:00.

Меню кафе «Food Point» відзначається різноманітністю. Основу асортименту складають страви швидкого приготування, серед яких бургери, сендвічі, салати, закуски та гарячі страви.. У меню також представлені напої, кава, десерти.

Важливою особливістю кафе є орієнтація на якість сировини та використання свіжих продуктів. У процесі приготування застосовуються сучасні технології, які дозволяють зберігати харчову цінність інгредієнтів і забезпечувати стабільну якість страв.

Контингент відвідувачів кафе досить широкий і включає студентів, офісних працівників, туристів, молодь та сім'ї. Заклад є зручним місцем як для швидкого обіду, так і для неформального спілкування або короткого відпочинку. Завдяки сучасному формату та доступності меню, кафе «Food Point» користується популярністю серед різних соціальних груп.

Додаткові послуги закладу включають можливість замовлення страв на виніс, організацію швидкого обслуговування великих потоків клієнтів, а також створення комфортних умов для перебування гостей. Атмосфера кафе «Food Point» доповнюється фоновою музикою сучасного формату, яка створює приємний емоційний фон і сприяє відпочинку.

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з м'яса у кафе «Food Point»

У меню кафе «Food Point» на 01.05.2026 р. представлені наступні категорії страв з м'яса:

- бургери (бургер 4 сири, бургер антипохмільний, бургер барбекю, бургер у сирному соусі, бургер гострий, бургер з індичкою, бургер класичний, бургер «Мехікано», бургер дабл, бургер дабл мікс, чіз бургер, чері бургер, бургер з рваною яловичиною, бургер дитячий з курячим філе, бургер з рваною яловичиною та смаженим апельсином);

- боул з куркою;
- хот-доги (хот-дог з курячою сосискою та беконом, хот-дог з індичкою сосискою та беконом);
- Курячий рол (чікен-рол);
- Закуски (курячі нагетси, курячі крильця в соусі теріякі або барбекю, картопляні діпи з рваною яловичиною під сирним соусом).

Виробництво страв із м'яса у кафе «Food Point» характеризується поєднанням різних методів теплової обробки: смаження на грилі, у фритюрі, запікання та тушкування. Значна частина операцій виконується заздалегідь (підготовка м'яса, соусів, напівфабрикатів).

Бургери

Основою майже всіх бургерів є приготування м'ясної котлети: яловичий фарш формують у котлети, які обсмажують на грилі або жаровій поверхні до потрібного ступеня просмажування. Для бургерів з індичкою або куркою використовують відповідний фарш або філе, яке також піддають тепловій обробці.

Окремо підготовляють булочки - їх розрізають і підсушують на грилі для утворення хрусткої скоринки. Для бургерів із рваною яловичиною м'ясо попередньо тушкують тривалий час при низькій температурі до м'якості, після чого розбирають на волокна та змішують із соусом.

Соуси (барбекю, сирний, гострий) порціонують заздалегідь або використовують готові. Овочі миють, нарізають і зберігають у холодильнику.

Збирання бургера відбувається безпосередньо перед подачею: на булку викладають котлету, соуси, овочі, сир та додаткові інгредієнти (бекон, апельсин, зелень). Після цього бургер оформлюють і подають.

Боул з куркою

Куряче філе попередньо маринують і обсмажують або запікають до готовності, після чого нарізають слайсами. Овочі готують окремо: миють, нарізають, деякі запікають. Основа боулу (рис, булгур) попередньо відварюється.

Усі компоненти боулу викладають у глибоку миску, додають соус і формують збалансовану страву без додаткової теплової обробки на завершальному етапі.

Хот-доги

Основним інгредієнтом є сосиски, які попередньо відварюють або обсмажують на грилі. Булки для хот-догів підігрівають, після чого в них вкладають готову сосиску (курячу або індичу).

Додатково додають обсмажений бекон, соуси та овочеві добавки.

Приготування хот-догів здійснюється швидко перед подачею.

Курячий рол

Для приготування ролу, куряче філе обсмажують. Лаваш або тортілью підігрівають для еластичності.

На тортілью викладають обсмажене нарізане куряче філе, овочі, соус, після чого загортають у щільний рулет. Рол перед подачею додатково підсмажують на грилі для фіксації форми та покращення смакових якостей.

Закуски

Курячі нагетси виготовляють із подрібненого курячого філе, яке панірують і обсмажують у фритюрі до золотистої скоринки.

Курячі крильця маринують, після чого смажать в фритюрі, а потім перед подачею покривають соусом (теріякі або барбекю).

Для картопляних діпів готують картоплю смажену у фритюрі, окремо рвану яловичину (тушкують до готовності та розбирають на волокна), після чого картопляні діпи змішують з рваною яловичиною та покривають сирним соусом та подають.

Отже, аналіз технологічних процесів виробництва страв з м'яса у кафе «Food Point» показав, що застосовуються різні способи теплової обробки (смаження, запікання, тушкування), раціонально організовано підготовчі процеси, чітко дотримується послідовність технологічних операцій.

Значна частина страв з м'яса готується безпосередньо перед подачею. Асортимент є різноманітним, проте найбільшу частку в ньому займають - бургери.

Розробка нових видів м'ясних бургерів дозволить урізноманітнити меню, підвищити конкурентоспроможність закладу, задовольнити сучасні смаки споживачів і збільшити попит на продукцію кафе.

Особливо перспективним є створення авторських бургерів із різними видами м'яса, соусами та поєднаннями інгредієнтів, яке підкреслить унікальність кафе «Food Point» на ринку ресторанного господарства. (Меню кафе FoodPoint).

У другому розділі було досліджено технологічні процеси виробництва страв з м'яса у кафе «Food Point». Надано загальну характеристику закладу, проаналізовано його виробничу діяльність та особливості організації технологічного процесу. Проведений аналіз асортименту м'ясних страв дозволив визначити найбільш популярні види продукції та оцінити застосовувані технології їх приготування. Встановлено, що дотримання сучасних технологічних вимог і раціональна організація виробництва забезпечують високу якість страв, стабільність їхніх органолептичних показників та задоволення потреб споживачів.

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З М'ЯСА, ДОСЛІДЖЕННЯ ЇХ ЯКОСТІ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У КАФЕ «FOOD POINT»

3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з м'яса у кафе «Food Point»

З огляду на те, що кафе «Food Point» фактично спеціалізується на виробництві бургерів, було обрано розширення саме цієї категорії страв із м'яса (бургерів).

Так як асортимент бургерів в кафе «Food Point» достатньо різноманітний, було обрано напрям розширення асортименту, шляхом удосконалення існуючих бургерів але зробити їх більш корисними та менш калорійними.

Для удосконалення вибрані наступні бургери:

- ✓ «Бургер класичний»;
- ✓ «Бургер з індичкою»;
- ✓ «Бургер чікен».

Основним удосконаленням є використання низькокалорійної булочки власного виробництва. Вона готується з суміші цільнозернового та житнього борошна та містить більше клітковини та менше простих вуглеводів.

Другим важливим удосконаленням є заміна соусів (для бургера класичного - майонезного, для бургера з індичкою та бургера чікен - майонезного часникового) на соус на основі грецького йогурту з часником.

Такий соус має менший вміст жиру, легшу консистенцію, але при цьому зберігає насичений смак і аромат.

Наступний момент удосконалення - попереднє маринування м'яса. Перед приготуванням колети м'ясо витримується в маринаді, це забезпечить

ніжність, соковитість і більш виражений смак без додавання до фаршу тваринних жирів.

Маринування яловичини допомагає пом'якшити волокнисту структуру м'яса. Завдяки кислотам і спеціям м'ясо стає ніжнішим, краще утримує вологу та набуває більш насиченого смаку.

Куряче м'ясо має ніжну структуру, але може бути сухим після термічної обробки. Маринування дозволяє зберегти соковитість, зробити смак більш виразним і рівномірним. Використання маринадів сприяє тому, що курячі котлети стають м'якими, ароматними та не потребують великої кількості соусу після приготування.

М'ясо індички вважається дієтичним, але досить сухим. Маринування відіграє ключову роль у покращенні його властивостей: воно підвищує соковитість, робить текстуру більш ніжною та додає смакової насиченості. (Олійник Н. В, 2020)

Наступний момент удосконалення - приготування котлет для бургерів в аерогрилі без використання олії, замість традиційного смаження на грилі.

Аерогриль – сучасне кухонне обладнання, у якому процес приготування страв відбувається за рахунок циркуляції гарячого повітря. Усередині пристрою встановлений нагрівальний елемент і вентилятор, який рівномірно розподіляє потоки повітря навколо продукту. Завдяки цьому створюється ефект «сухого обсмаження», страва набуває рум'яної скоринки без занурення в олію.

Під час приготування котлет для бургерів аерогриль дозволяє досягти якісного результату без традиційного смаження на сковороді. Основною його перевагою є значне зменшення використання жиру.

Ще однією перевагою є рівномірність приготування. Гаряче повітря обробляє котлету з усіх боків одночасно, тому вона добре пропікається всередині та має апетитну скоринку зовні без підгоряння. При цьому м'ясо

зберігає соковитість, оскільки не контактує безпосередньо з перегрітою поверхнею, як це відбувається на грилі.

Аерогриль також є більш безпечним і зручним у використанні. Відсутність бризок гарячої олії знижує ризик опіків, а після приготування не утворюється надлишковий жир і нагар.

Нижче наведено удосконалені рецептури обраних страв з м'яса (бургерів).

Таблиця 3.1

Рецептура страви «Бургер класичний (Fit)»

№ з/п	Назва сировини та напівфабрикатів	Витрати на 1 порцію, г, мл	
		Брутто	Нетто
1	Яловичина (вирізка)	152	120
2	Салат «Айсберг»	16	12
3	Огірки мариновані	18	10
4	Помідор свіжий	20	18
5	Цибуля ріпчаста маринована	8	6
6	Сир плавлений «Чеддер»	30	30
7	Н/ф Булочка низькокалорійна	-	90
8	Н/ф Соус йогуртно-часниковий Fit	-	50
9	Н/ф Маринад	-	20
-	Вихід готової страви	-	330

Примітка. Розроблено на основі досліджень меню кафе «Food Point»

Технологія приготування

Підготовлену яловичину змішують з маринадом та залишають маринуватися в холоді на 1,5-2 год. Замариновану яловичину подрібнюють на м'ясорубці та формують з фаршу котлету для бургеру. Сформовану котлету помішають в чашу аерогрилю та смажать протягом 8-10 хв при 180°C.

Низькокалорійну булочку для бургеру, розрізають навпіл та підсушують 1-2 хв в пароконвектоматі. Помідори нарізають кружальцями, салат крупно нашинковують, огірки промивають та нарізають кружальцями.

На нижню половину підсушеної булочки наносять йогуртно-часниковий соус, на нього укладають нарізані мариновані огірки разом з цибулею, зверху

салат, потім кружальця помідору, на них гарячу яловичу котлету, зверху на котлету два слайси сиру.

На сир укладають верхню частину булочки. Готовий бургер укладають в порційний паперовий конверт та подають. (Дорохіна М. О, 2020)

Таблиця 3.2

Рецептура страви «Бургер з індичкою (Fit)»

№ з/п	Назва сировини та напівфабрикатів	Витрати на 1 порцію, г, мл	
		Брутто	Нетто
1	Індиче філе	126	120
2	Листя салату	16	12
3	Печериці свіжі	26	22
4	Помідор в'ялений	10	10
5	Цибуля ріпчаста маринована	8	6
6	Сир плавлений «Чеддер»	30	30
7	Н/ф Булочка низькокалорійна	-	90
8	Н/ф Соус йогуртно-часниковий Fit	-	50
9	Н/ф Маринад	-	20
-	Вихід готової страви	-	320

Примітка. Розроблено на основі досліджень меню кафе «Food Point»

Технологія приготування

Підготовлене індиче філе змішують з маринадом та залишають мариноватися в холоді на 1,5-2 год. Замариноване індиче філе подрібнюють на м'ясорубці та формують з фаршу котлету для бургеру. Сформовану котлету помішають в чашу аерогрилю та смажать протягом 8-10 хв при 180°C.

Підготовлені печериці нарізають слайсами та смажать в аерогрилі протягом 6-8 хв при 160°C.

Низькокалорійну булочку для бургеру, розрізають навпіл та підсушують 1-2 хв в пароконвектоматі. На нижню та верхню половину підсушеної булочки наносять йогуртно-часниковий соус.

На нижню частину булочки укладають листя салату, зверху мариновану цибулю, в'ялені помідори та смажені гриби. Зверху укладають індичу гарячу котлету, зверху на котлету два слайси сиру.

На сир укладають верхню частину булочки з соусом. Готовий бургер укладають в порційний паперовий конверт та подають.

Таблиця 3.3

Рецептура страви «Бургер чікен (Fit)»

№ з/п	Назва сировини та напівфабрикатів	Витрати на 1 порцію, г, мл	
		Брутто	Нетто
1	Куряче філе	128	120
2	Салат «Айсберг»	16	12
3	Огірки мариновані	18	10
4	Помідор свіжий	20	18
5	Цибуля ріпчаста маринована	8	6
6	Сир плавлений «Чеддер»	30	30
7	Н/ф Булочка низькокалорійна	-	90
8	Н/ф Соус йогуртно-часниковий Fit	-	50
9	Н/ф Маринад	-	20
-	Вихід готової страви	-	300

Технологія приготування

Підготовлене куряче філе змішують з маринадом та залишають маринуватися в холоді на 1,5-2 год. Замариноване куряче філе подрібнюють на м'ясорубці та формують з фаршу котлету для бургеру. Сформовану котлету помішають в чашу аерогрилю та смажать протягом 8-10 хв при 180°C.

Низькокалорійну булочку для бургеру, розрізають навпіл та підсушують 1-2 хв в пароконвектоматі. Помідори нарізають кружальцями, салат крупно нашинковують, огірки промивають та нарізають кружальцями.

Низькокалорійну булочку для бургеру, розрізають навпіл та підсушують 1-2 хв в пароконвектоматі. На нижню та верхню половину підсушеної булочки наносять йогуртно-часниковий соус.

На нижню частину булочки укладають нарізані мариновані огірки разом з цибулею, нарізаний салат. Зверху укладають індику гарячу котлету, зверху на котлету два слайси сиру, на сир кружальця помідору.

Закривають бургер верхньою частиною булочки з соусом. Готовий бургер укладають в порційний паперовий конверт та подають. (Климченко М. М & Віннікова Л. Г, 2019).

Таблиця 3.4

Рецептура н/ф «Булочка низькокалорійна для бургеру»

№ з/п	Назва сировини та напівфабрикатів	Витрати на 1 порцію, г, мл	
		Брутто	Нетто
1	Борошно пшеничне цільозернове	35	35
2	Борошно житнє	15	15
3	Дріжджі	4	4
4	Цукор	2	2
5	Сіль	1	1
6	Яйця	1 шт	4
7	Кунжут	2	2
-	Вихід готової страви	-	90

Технологія приготування

Дріжджі розводять теплою водою, додають цукор та залишають на 8-10 хв для активації дріжджів. Просіяне житнє борошно змішують з цільозерновим, солять, додають водно-дріжджовий розчин та замішують тісто протягом 5-7 хв до еластичності.

Готове тісто залишають для бродіння на 40-50 хв, після чого обминають, формують булочку. Сформовані булочки залишають для остаточної розстойки на 15–20 хв за температури 30–35 °С. Перед випіканням поверхню булочок рівномірно змащують збитим яйцем для утворення блискучої рум'яної скоринки та посипають кунжутом.

Випікають булочки у пароконвектоматі при температурі 160–180 °С протягом 15–20 хв до утворення рівномірної золотисто-коричневої скоринки. Готовність визначають за характерним кольором поверхні та температурою всередині виробу (не нижче 95 °С). Після випікання булочки виймають із пароконвектомата, перекладають на решітки та охолоджують.

Рецептура н/ф «Соус йогуртно-часниковий Fit»

№ з/п	Назва сировини та напівфабрикатів	Витрати на 1 порцію, г	
		Брутто	Нетто
1	Грецький йогурт	42	42
2	Часник	3	2
3	Лимонний сік	2	2
4	Діжонська гірчиця	2	2
5	Оливкова олія	1	1
6	Кріп	3	2
-	Вихід готової страви	-	50

Технологія приготування

Часник очищують та подрібнюють, змішують з грецьким йогуртом, лимонним соком, олією, гірчицею та дрібно нарізаною зеленню до однорідності. Готовий соус охолоджують 2-3 год в холодильній шафі для стабілізації.

Таблиця 3.6

Рецептура н/ф «Маринад»

№ з/п	Назва сировини та напівфабрикатів	Витрати на 1 порцію, г, мл	
		Брутто	Нетто
1	Грецький йогурт	15	15
2	Яблучний оцет	4	4
3	Мед	4	4
4	Оливкова олія	3	3
5	Сіль	2	2
6	Перець чорний мелений	0,5	0,5
7	Орегано сушений	1	1
8	Паприка	0,5	0,5
-	Вихід готової страви	-	30

Технологія приготування

До грецького йогурту додають, яблучний оцет, мед, оливкову олію, сіль, перець, орегано, паприку та розмішують до однорідності.

3.2. Дослідження якості розроблених страв з м'яса та організація їх виробництва у кафе «Food Point»

Для дослідження якості розроблених страв із м'яса (бургерів) було проведено органолептичну оцінку страв та проведено дослідження поживної і енергетичної цінності удосконалених страв, та порівняння їх з базовими стравами із м'яса (бургерами).

Органолептична оцінка якості страв:

Органолептичну оцінку досліджуваних страв проводили у визначеній послідовності:

- ✓ зовнішній вигляд - оцінювали загальне візуальне сприйняття продукту (характер поверхні, форма, однорідність, наявність сторонніх включень);
- ✓ колір - визначали відповідність кольору розробленим виробам та можливі відхилення;
- ✓ запах - аналізували ароматичний профіль («букет») і наявність сторонніх запахів;
- ✓ консистенція - враховували однорідність структури та наявність твердих частинок;
- ✓ смак - встановлювали відповідність смаку типовим характеристикам виробу.

Оцінювання якості продукції (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах і смак) здійснювали за десятибальною шкалою: 10 - «відмінно», 8 - «добре», 6 - «задовільно», 4 - «незадовільно». Підсумковий бал визначали як середнє арифметичне значення з точністю до одного знака після коми.

Використання середовища Excel дозволяє будувати діаграми, що відображають вплив окремих показників - як позитивний, так і негативний - на загальну оцінку якості, а також допомагає обґрунтувати доцільність застосування добавок і вибір оптимальних режимів технологічних процесів.

Перевагою цього підходу є можливість відбирати зразки з гармонійно покращеними характеристиками та відхиляти ті, в яких спостерігається дисбаланс через значну зміну лише одного показника.

За органолептичними показниками дослідні страви з м'яса повинні відповідати вимогам, що зазначені в табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Вимоги до якості удосконалених страв

Назва показника	Найменування страви		
	<i>Бургер класичний (Fit)</i>	<i>Бургер з індишкою (Fit)</i>	<i>Бургер чікен (Fit)</i>
Зовнішній вигляд	Акуратно сформований бургер, компоненти рівномірно викладені, булочка не деформована	Акуратно сформований бургер, з чітко видимими шарами (салат, гриби, томати, котлета).	Акуратно сформований бургер, компоненти рівномірно викладені, булочка не деформована
Колір	Булочка - золотисторум'яна; котлета - рівномірно підсмажена; овочі - свіжі, природного кольору.	Булочка - золотисторум'яна; котлета - світло-золотиста; гриби - злегка підрум'янені; овочі - яскраві.	Булочка - золотисторум'яна; котлета - рівномірно підсмажена; овочі - свіжі, природного кольору.
Консистенція	Булочка м'яка з легкою скоринкою; котлета соковита, середньої щільності; овочі хрусткі.	Котлета ніжна, соковита; гриби м'які; булочка пружна; овочі свіжі.	Котлета ніжна та соковита; булочка м'яка; овочі хрусткі.
Запах та смак	Приємний м'ясний аромат із легкими нотами часнику; смак збалансований, без сторонніх присмаків.	Легкий грибний аромат; смак ніжний, гармонійний, з легкою кислинкою соусу.	Приємний аромат курячої котлети з легкими спеціями; смак м'який, збалансований, без сторонніх запахів.

Примітка. Розроблено на основі досліджень в кафе «Food Point»

В таблиці 3.8 наведено бальні оцінки оцінювання якості удосконалених бургерів по критеріям з таблиці 3.7.

Таблиця 3.8

Оцінювання якості удосконалених страв із м'яса (бургерів)

Назва показника	Оцінка стави		
	Бургер класичний (Fit)	Бургер з індичкою (Fit)	Бургер чікен (Fit)
Зовнішній вигляд	9	10	9
Колір	10	9	10
Консистенція	10	10	8
Запах та смак	8	9	10
Схожість з базовою стравою	7	8	10
Середній бал	8,8	9,2	9,4

Примітка. Розроблено на основі досліджень кафе «Food Point»

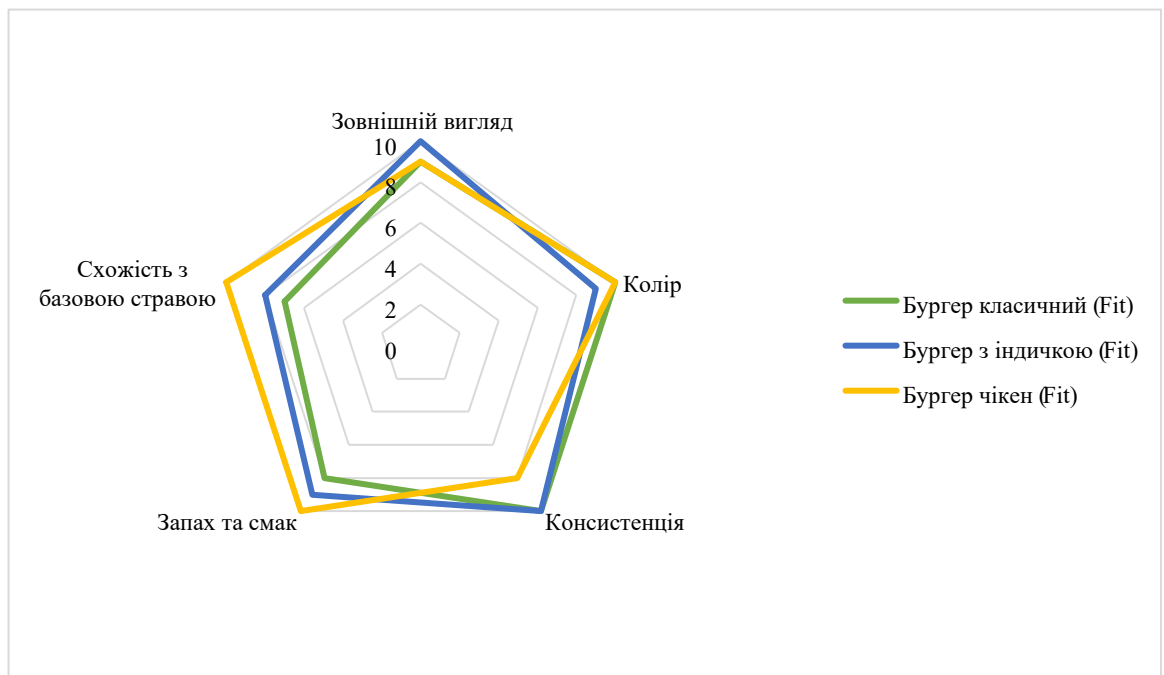


Рис 3.1 Профілограма якості удосконалених страв із м'яса (бургерів)

Примітка. Розроблено з використанням ШІ за табл 3.8

За результатами оцінювання якості удосконалених бургерів встановлено, що всі зразки мають високий рівень органолептичних показників (середній бал від 8,8 до 9,4), що свідчить про їхню конкурентоспроможність і відповідність вимогам до продукції.

Найвищу загальну оцінку отримав «Бургер чікен (Fit)» (9,4 бали), що зумовлено відмінними показниками смаку, кольору та високою схожістю з базовою стравою, хоча його консистенція дещо поступається іншим зразкам. «Бургер з індичкою (Fit)» (9,2 бала) відзначається найбільш збалансованими характеристиками, зокрема ідеальною консистенцією та привабливим зовнішнім виглядом.

«Бургер класичний (Fit)» (8,8 бала) також демонструє високі показники, проте має дещо нижчу оцінку за смак і схожість із традиційним аналогом.

Загалом результати підтверджують, що використані удосконалення дозволяють отримати якісні бургери зі збереженням привабливих органолептичних властивостей, та можуть розширити асортимент страв із м'яса в меню кафе «Food Point».

Визначення поживної та енергетичної цінності страв показано у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Розрахунок поживної цінності страви «Бургер класичний (Fit)»

Назва сировини	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100 г сиро- вини	в страві	в 100 г сиро- вини	в страві	в 100 г сиро- вини	в страві
Яловичина (вирізка)	120	18,60	22,32	16,0	19,20	0	0
Салат «Айсберг»	12	0,90	0,11	0,10	0,01	1,80	0,22
Огірки мариновані	10	2,80	0,28	0	0	1,30	0,13
Помідор свіжий	18	1,10	0,20	0,20	0,04	3,80	0,68
Цибуля ріпчаста маринована	6	1,40	0,08	0,20	0,01	8,20	0,49
Сир плавлений «Чеддер»	30	24,80	7,44	25,50	7,65	0	0

Н/ф Булочка низькокалорійна	90	7,54	6,78	2,74	2,46	38,60	34,74
Н/ф Соус йогуртночасниковий Fit	50	5,0	2,50	5,24	2,62	4,72	2,36
Вихід страви (фактичний) – 330 г		-	39,71	-	31,99	-	38,63
Маса страви – 100 г		-	11,28	-	9,09	-	10,97

Примітка. Розроблено на основі досліджень кафе «Food Point»

$$\text{ЕЦ} = 11,28 \cdot 4 + 9,09 \cdot 9 + 10,97 \cdot 4 = 170,81 \text{ ккал}$$

Таблиця 3.10

Розрахунок поживної цінності страви «Бургер з індичкою (Fit)»

Назва сировини	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100 г сиро- вини	в страві	в 100 г сиро- вини	в страві	в 100 г сиро- вини	в страві
Індиче філе	120	23,0	27,60	3,0	3,60	0	0
Листя салату	12	1,20	0,14	0,30	0,04	1,30	0,16
Печериці свіжі	22	4,30	0,95	1,0	0,22	0,10	0,02
Помідор в'ялений	10	14,10	1,41	3,0	0,30	43,50	4,35
Цибуля ріпчаста маринована	6	1,40	0,08	0,20	0,01	8,20	0,49
Сир плавлений «Чеддер»	30	24,80	7,44	25,50	7,65	0	0
Н/ф Булочка низькокалорійна	90	7,54	6,78	2,74	2,46	38,60	34,74
Н/ф Соус йогуртночасниковий Fit	50	5,0	2,50	5,24	2,62	4,72	2,36
Вихід страви (фактичний) – 320 г		-	46,90	-	16,90	-	42,12
Маса страви – 100 г		-	13,17	-	4,75	-	11,83

Примітка. Розроблено на основі досліджень кафе «Food Point»

$$\text{ЕЦ} = 13,17 \cdot 4 + 4,75 \cdot 9 + 11,83 \cdot 4 = 142,75 \text{ ккал}$$

Розрахунок поживної цінності страви «Бургер чікен (Fit)»

Назва сировини	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100 г сиро- вини	в страві	в 100 г сиро- вини	в страві	в 100 г сиро- вини	в страві
Куряче філе	120	23,10	27,72	1,20	1,44	0	0
Салат «Айсберг»	12	0,90	0,11	0,10	0,01	1,80	0,22
Огірки мариновані	10	2,80	0,28	0	0	1,30	0,13
Помідор свіжий	18	1,10	0,20	0,20	0,04	3,80	0,68
Цибуля ріпчаста маринована	6	1,40	0,08	0,20	0,01	8,20	0,49
Сир плавлений «Чеддер»	30	24,80	7,44	25,50	7,65	0	0
Н/ф Булочка низькокалорійна	90	7,54	6,78	2,74	2,46	38,60	34,74
Н/ф Соус йогуртночасниковий Fit	50	5,0	2,50	5,24	2,62	4,72	2,36
Вихід страви (фактичний)		-	45,11	-	14,23	-	38,63
– 300 г							
Маса страви – 100 г		-	12,81	-	4,04	-	10,97

Примітка. Розроблено на основі досліджень кафе «Food Point»

$$ЕЦ = 12,81 \cdot 4 + 4,04 \cdot 9 + 10,97 \cdot 4 = 131,48 \text{ ккал}$$

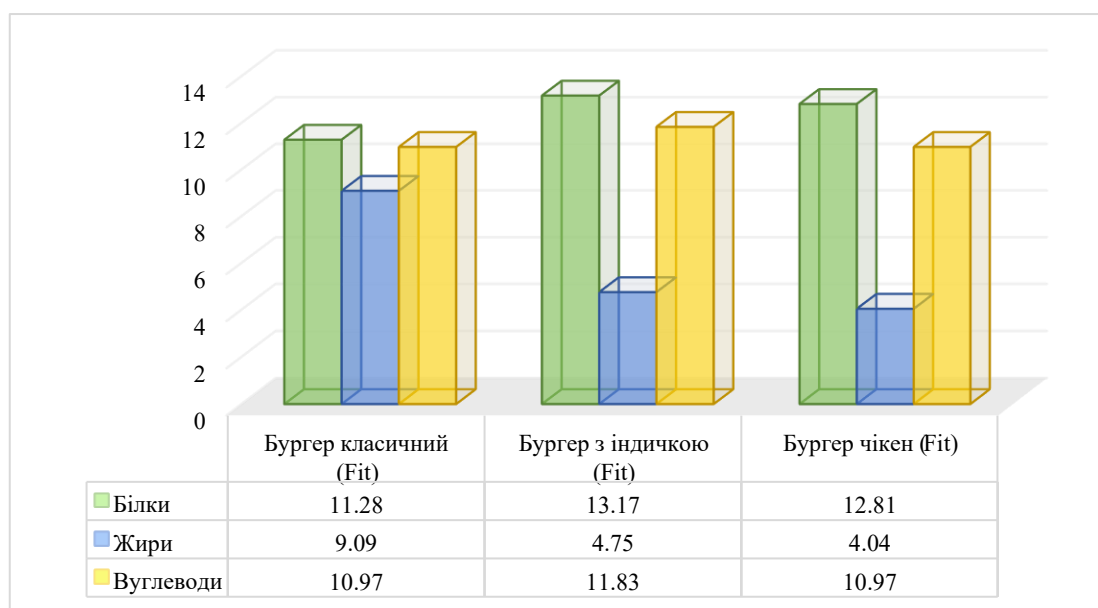


Рис 3.2 Результати порівнянь поживної цінності удосконалених страв з м'яса (бургерів)

Примітка. Розроблено автором за табл. 3.9, 3.10, 3.11

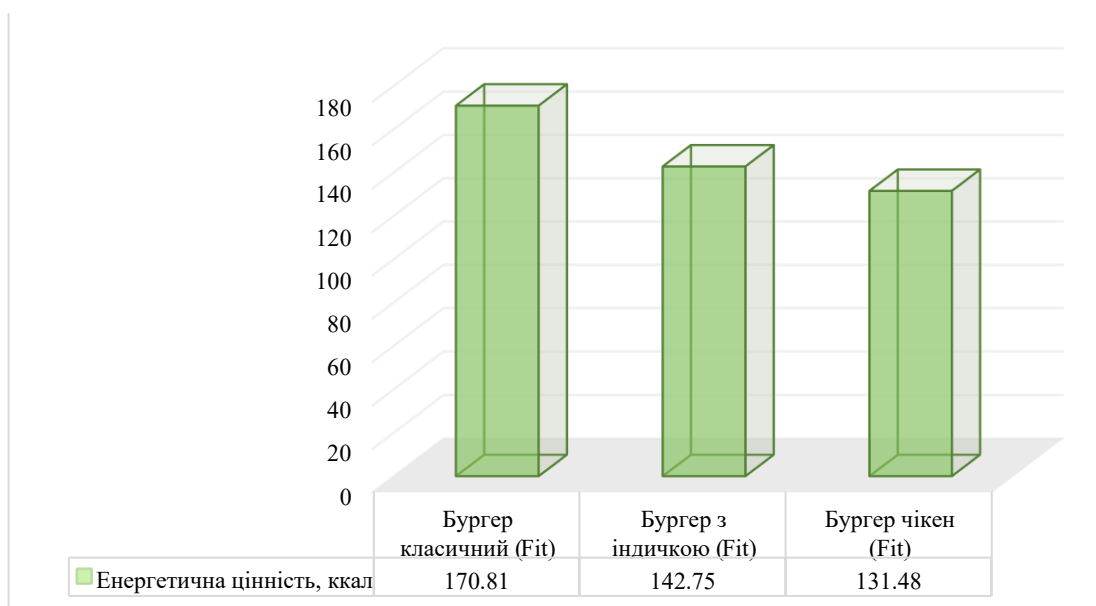


Рис 3.3 Результати порівнянь енергетичної цінності удосконалених страв з м'яса (бургерів)

Примітка. Розроблено автором за табл. 3.9, 3.10, 3.11

Нижче наведено порівняння поживної та енергетичної цінності базового бургеру та удосконаленого.

Таблиця 3.12

Порівняння поживної та енергетичної цінності базового бургеру та страви «Бургер класичний (Fit)»

Показник	Одиниці виміру	«Бургер класичний»	«Бургер класичний (Fit)»	Різниця
Білки	г	10,80	11,28	+0,48
Жири	г	15,54	9,09	-6,45
Вуглеводи	г	16,40	10,97	-5,43
Енергетична цінність	ккал/100 г	249,11	170,81	78,30

Примітка. Розроблено на основі досліджень кафе «Food Point»

Виходячи з табл. 3.12 вміст білків збільшився на 0,48 г, вміст жирів зменшився на 6,45 г, вміст вуглеводів зменшився на 5,43 г. Енергетична цінність зменшилася на 78,30 ккал.

Таблиця 3.13

Порівняння поживної та енергетичної цінності базового бургеру та страви «Бургер з індичкою (Fit)»

Показник	Одиниці виміру	«Бургер з індичкою»	«Бургер з індичкою (Fit)»	Різниця
Білки	г	12,69	13,17	+0,48
Жири	г	11,15	4,75	-6,40
Вуглеводи	г	17,20	11,83	-5,37
Енергетична цінність	ккал/100 г	218,61	142,75	75,83

Примітка. Розроблено на основі досліджень кафе «Food Point»

Виходячи з табл. 3.13 вміст білків збільшився на 0,48 г, вміст жирів зменшився на 6,40 г, вміст вуглеводів зменшився на 5,37 г. Енергетична цінність зменшилася на 75,83 ккал.

Таблиця 3.14

Порівняння поживної та енергетичної цінності базового бургеру та страви «Бургер чікен (Fit)»

Показник	Одиниці виміру	«Бургер чікен»	«Бургер чікен (Fit)»	Різниця
Білки	г	12,32	12,81	+0,49
Жири	г	10,52	4,04	-6,48
Вуглеводи	г	16,40	10,97	-5,43
Енергетична цінність	ккал/100 г	212,50	131,48	81,02

Примітка. Розроблено на основі досліджень кафе «Food Point»

Виходячи з табл. 3.14 вміст білків збільшився на 0,49 г, вміст жирів зменшився на 6,48 г, вміст вуглеводів зменшився на 5,43 г. Енергетична цінність зменшилася на 81,02 ккал.

Згідно проведених досліджень можна зробити висновок що удосконалені страви з м'яса (бургери), значно зменшують калорійність бургеру, підвищують поживну цінність (зокрема вміст білків), тому ці

удосконалені бургери можна віднести до актуального рішення, щодо розширення асортименту страв із м'яса в меню кафе «Food Point».

Організація виробництва удосконалених страв в кафе «Food Point».

Кулінарний цех - є основним дотівельним цехом в кафе «Food Point», де здійснюється повний цикл приготування страв і закусок - від підготовки сировини до відпуску готової продукції. Сировина надходить із складських приміщень у вигляді напівфабрикатів.

Основними технологічними ділянками при приготуванні удосконалених бургерів є: ділянка вироблення фаршу та маринування м'яса, ділянка теплової обробки котлет, ділянка підготовки овочевих інгредієнтів, ділянка приготування булочок, а також ділянка складання та оформлення бургерів.

На ділянці вироблення фаршу та маринування м'яса здійснюється змішування яловичини, курячого або індичого філе з йогуртовим маринадом, після чого сировину витримують у холодильному обладнанні протягом 1,5–2 годин. Далі м'ясо подрібнюють на м'ясорубці та формують котлети відповідної маси і форми.

Теплова обробка котлет проводиться в аерогрилі при температурі 180°C протягом 8–10 хвилин. Паралельно організовано процес приготування додаткових інгредієнтів: печериці обсмажують в аерогрилі, овочі нарізають безпосередньо перед використанням.

Булочки для бургерів замішуються на ділянці приготування булочок після чого вони випікаються у пароконвектоматі до утворення скоринки.

Фінальне складання бургерів здійснюється на окремій робочій поверхні безпосередньо перед подачею. На підсушені половини булочки наносять йогуртно-часниковий соус, після чого послідовно викладають овочі, котлету та сир відповідно до рецептури. Готові бургери упаковують у порційні паперові конверти та передають на реалізацію. (Соколенко А. С, 2022)

Важливим елементом організації виробництва є розміщення обладнання за ходом тех-процесу: м'ясорубка, аерогриль, пароконвектомат та робочі

столи розташовані з урахуванням мінімізації переміщень персоналу та дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Персонал працює за розподілом обов'язків: окремі кухарі відповідають за підготовку м'яса, термічну обробку, підготовку овочів, вироблення булочок та складання бургерів.

Особлива увага приділяється дотриманню температурних режимів, часу приготування та стандартів оформлення.

Для здійснення технологічного процесу приготування удосконалених страв із м'яса (бургерів) необхідне нове обладнання для кулінарного цеху кафе «Food Point»: аерогриль, пароконвектомат.

Аерогриль - це сучасне теплове обладнання, призначене для приготування страв за рахунок інтенсивної циркуляції гарячого повітря.

Принцип його роботи ґрунтується на конвекції: нагріте повітря рівномірно обдуває продукт, забезпечуючи утворення рум'яної скоринки без значного використання жиру.

Аерогрилі бувають побутові та професійні, з механічним або електронним керуванням, різної місткості та потужності, а також з додатковими функціями (регулювання температури, таймер, автоматичні програми). У ЗРГ вони використовуються для смаження, запікання та підігріву страв і напівфабрикатів.

Під час експлуатації важливо не перевантажувати робочу камеру, щоб забезпечити вільну циркуляцію повітря, дотримуватися рекомендованих температурних режимів, регулярно очищати внутрішні поверхні від жиру та залишків страв, а також використовувати обладнання відповідно до інструкції виробника з урахуванням вимог електробезпеки. (Аерогриль Russell Hobbs Satis Fry DualBaske)



Рис. 3.4 Аерогриль Russell Hobbs Satis Fry DualBaske

Пароконвектомат - це універсальне теплове обладнання, що поєднує функції пароварки та конвекційної печі, дозволяючи здійснювати приготування страв в режимах пари, гарячого повітря або їх комбінації.

Завдяки цьому забезпечується рівномірна теплова обробка, збереження поживних речовин, природного кольору та структури продуктів. Пароконвектомати поділяються за типом керування (механічні, електронні), місткістю, кількістю ємностей та функціональними можливостями.

Вони широко застосовуються для запікання, тушкування, варіння на пару. Експлуатація передбачає обов'язкове дотримання температурно-вологісних режимів, використання очищеної води для пароутворення, регулярне миття камери та системи пароутворення, контроль герметичності дверцят і справності ущільнювачів, а також суворе дотримання санітарно-гігієнічних норм і правил безпеки при роботі з гарячою парою та електрообладнанням. (Пароконвектомат APACH AP10QT)

Експлуатація пароконвектомата передбачає суворе дотримання інструкції виробника та технологічних режимів. Для утворення пари рекомендується використовувати очищену або пом'якшену воду, що запобігає утворенню накипу на нагрівальних елементах і продовжує термін служби обладнання. Після завершення роботи необхідно очищати робочу камеру, напрямні, ущільнювачі дверцят і систему пароутворення від залишків жиру.



Рис. 3.5 Пароконвектомат АРАСН АР10QТ

Також проведемо оновлення обладнання для кулінарного цеху кафе «Food Point», яке наведено в табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Устаткування кулінарного цеху кафе «Food Point»

№ з/п	Найменування обладнання	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм		
				L	B	H
1	Плита електрична	ПЕ-4ш - Н	1	940	700	850
2	Пароконвектомат	APACH AP10QT	1	930	820	1210
3	Аерогриль	Russell Hobbs Satis Fry DualBaske	1	315	440	350
4	Гриль настільний	GoodFood ECG11	1	430	370	210
5	Фритюрниця	GoodFood EF8	1	290	510	345
6	М'ясорубка	HURAKAN HKN-22S	1	600	450	260
7	Прес для гамбургерів	PIMAK M096	1	140	250	300
8	Роликовий гриль для сосисок	GoodFood HDRG5	1	560	320	200
9	Холодильна шафа	TATRA TRC700TNS	1	700	850	2060
10	Стіл виробничий	Нерж-2	4	1260	840	850
11	Мийна ванна	МВН	1	900	700	800
12	Стелаж	СПС	1	1470	840	2000
13	Бак для відходів	-	1	400	400	650
14	Рукомийник	-	1	450	380	800
15	Ваги настільні	-	1	250	220	280

Примітка. Розроблено на основі досліджень кафе «Food Point»

У третьому розділі кваліфікаційної роботи було обґрунтовано доцільність розроблення та впровадження нових технологій страв з м'яса для

кафе «Food Point» з урахуванням сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства, попиту споживачів та концепції закладу. На основі аналізу асортименту і технологічних особливостей виробництва визначено перспективні напрями його вдосконалення та запропоновано нові страви, які сприятимуть розширенню меню й підвищенню конкурентоспроможності підприємства.

У процесі розроблення нових страв було здійснено підбір високоякісної сировини, визначено оптимальне співвідношення інгредієнтів, обґрунтовано вибір сучасних способів кулінарної обробки та встановлено основні технологічні параметри приготування. Для кожної страви складено технологічні карти, розроблено технологічні схеми виробництва, визначено показники виходу готової продукції, вимоги до оформлення, умов реалізації та зберігання.

Особливу увагу приділено застосуванню сучасного технологічного обладнання, що дозволяє забезпечити стабільність виробничого процесу, скоротити тривалість приготування, підвищити якість готової продукції та максимально зберегти її харчову й біологічну цінність. Використання сучасних технологій сприяє раціональному використанню сировини, зменшенню технологічних втрат і підвищенню економічної ефективності виробництва.

Крім того, у розділі розглянуто особливості організації виробничого процесу під час виготовлення нових страв, визначено необхідне технологічне обладнання, послідовність виконання виробничих операцій, вимоги до санітарно-гігієнічного стану виробництва та забезпечення безпечності харчової продукції. Проведений аналіз показав, що запропоновані технології можуть бути успішно реалізовані в умовах кафе «Food Point» без суттєвих змін виробничої структури підприємства.

Отримані результати дослідження підтверджують практичну цінність розроблених технологій, їх технологічну доцільність, а також можливість ефективного впровадження у виробничу діяльність кафе «Food Point».

ВИСНОВКИ

Кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Розроблення технологій страв з м'яса та організація їх виробництва (на матеріалах кафе «Food Point»)». Кваліфікаційна робота містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

У кваліфікаційній роботі було досліджено теоретичні, методологічні та практичні аспекти розроблення технологій страв з м'яса та організація їх виробництва в умовах сучасного кафе.

Об'єктом дослідження стало кафе «Food Point» у м. Чернівці.

У першому розділі було здійснено аналітичний огляд літературних джерел, щодо існуючих технологій страв з м'яса та описано світові тенденції інноваційних технологій страв з м'яса у закладах ресторанного господарства.

У другому розділі розкрито особливості виробничо-господарської діяльності кафе «Food Point» як об'єкта дослідження. Охарактеризовано асортиментну політику закладу, організацію технологічного процесу, виробничу структуру.

Було встановлено, що у кафе «Food Point» наявна база для впровадження нових страв з м'яса, зокрема через удосконалення існуючих бургерів але зробити їх більш корисними та менш калорійними.

Третій розділ містить практичне дослідження - розроблені і впроваджені авторські удосконалені технології страв із м'яса.

Зокрема, були розроблені технологічні карти та технологічні схеми на страви з м'яса (бургери): «Бургер класичний (Fit)», «Бургер з індики (Fit)», «Бургер чікен (Fit)».

Для розроблених страв було проведено органолептичне дослідження якості та проведено розрахунок поживної та енергетичної цінності.

Окрему увагу приділено підбору необхідного нового технологічного обладнання для кулінарного цеху, для приготування розроблених страв із м'яса (бургерів): аерогриль, пароконвектомат.

Проведено розрахунок площі кулінарного цеху, виходячи з підбраного сучасного устаткування, необхідного для ефективної роботи:

- Корисна площа - 8,46 м².
- Загальна площа - 28,20 м².
- Компонувальна площа - 33,0 м².

Таким чином, у ході виконання дипломної роботи було вирішено низку важливих наукових завдань: проведений аналітичний огляд літературних джерел, щодо існуючих технологій страв з м'яса, проаналізовано діяльність кафе «Food Point», розроблено конкретні рецептури і технології страви з м'яса (бургери) для кафе не змінюючи концепцію ЗРГ, здійснено підбір обладнання та обґрунтовано організаційно-технологічні рішення.

Результати дипломної роботи мають як теоретичну, так і практичну цінність. Вони можуть бути впроваджені у роботу кафе «Food Point» та аналогічних закладів, які прагнуть впровадити технології страв з м'яса (бургери) зі зниженою калорійністю.

Запропоновані технології можуть бути використані у професійній діяльності кухарів, технологів ресторанного бізнесу, а також у навчальному процесі закладів фахової передвищої та вищої освіти.

References

- Zakharchuk, V. H., Kundilovska, T. A., & Haidukovych, H. Ye. (2021). Tekhnolohiia produktsii restorannoho hospodarstva. ONEU; Atlant VOI SOIU.
- Vlashchenko, N. M. (2019). Innovatsiini tekhnolohii u restorannomu, hotelnomu hospodarstvi ta turyzmi. KhNUMH im. O. M. Beketova.
- Kaplina, T. V., Bilousko, O. A., Shapoval, N. I., & Kushch, L. I. (2019). Tekhnolohiia produktsii restorannoho hospodarstva. Poltavska kukhnia. Tsentr uchbovoi literatury.
- Mykhailov, V. M., Radchenko, L. O., Novikov, O. V., & Lovshyna, L. D. (2019). Tekhnolohiia pryhotuvannia yizhi: Ukrainska kukhnia. Svit Knyh.
- Peresychnyi, M. I., Peresychna, S. M., Antoniuk, I. Yu., & Kravchenko, M. F. (2019). Tekhnolohiia vyrobnytstva restoranoi produktsii. Chastyna 1: Oporny konspekt leksii. KNTEU.
- Cherevko, O. I., & Poperechnyi, A. M. (2019). Protsesy i aparaty kharchovykh vyrobnytstv (2nd ed.). Svit Knyh.
- Vynnykova, L. H. (2019). Teoriia i praktyka pererobky miasa. SMIL.
- Hnitsevykh, V. A. (2022). Kharchovi tekhnolohii. Tekhnolohiia produktiv tvarynnoho pokhodzhennia. DonNUET.
- Piatnytska, H. T., & Piatnytska, N. O. (2019). Innovatsiini restoranni tekhnolohii: Osnovy teorii. Kondor.
- Maikova, S. V., Masliichuk, O. B., Fedyna, L. O., Bomba, M. Ya., & Maksymets, O. B. (2022). Innovatsiini tekhnolohii pryhotuvannia miasnykh sichenykh strav. Tavriiskyi Naukovyi Visnyk. Seriia: Tekhnichni Nauky.
- Kafe Food Point. (n.d.). Instagram. https://www.instagram.com/foodpoint_cv/
- Food Point. (n.d.). Menu kafe Food Point. <https://foodpoint1.ps.me/>

- Oliinyk, N. V., Ivchenko, N. V., & Hryshko, V. V. (2020). Tekhnolohii miasnykh sichenykh vyrobiv. Naukovyi Visnyk PUET. VTs PUET.
- Dorokhina, M. O., & Kaplina, T. V. (2020). Tekhnolohiia produktsii kharchuvannia. Kondor.
- Klymenko, M. M., Vynnykova, L. H., & Bereza, I. H. (2019). Tekhnolohiia miasa ta miasnykh produktiv. Vyshcha osvita.
- Sokolenko, A. S. (2022). Innovatsiini restoranni tekhnolohii: Konspekt lektsii. KhNUMH im. O. M. Beketova.
- Russell Hobbs. (n.d.). Satisfry Dual Basket Air Fryer 27680-56. <https://m.ua/ua/links/russell-hobbs-satisfry-dualbaske-27680-56/>
- APACH. (n.d.). Parokonvektomat AP10QT. <https://avelon.com.ua/parokonvektomat-ap10d-apach.html>
- Masliichuk, O. B., & Maikova, S. V. (2024). *Kraftovi tekhnolohii: Miaso, pytsia, ryba ta moreprodukty: Navchalnyi posibnyk*. Kyiv: Karavela.
- Peshuk, L. V. (2025). *Tekhnolohiia miasoproduktiv iz netradytsiinoi miasnoi syrovyny: Pidruchnyk*. Kyiv: TsUL.
- Dotsenko, V. F., Bondar, N. P., Hubenia, V. O., et al. (2023). *Upravlinnia yakistiu produktsii ta posluh v hotelno-restorannomu hospodarstvi*. Kyiv: Kondor.
- Brovko, O. H., Hordiienko, H. S., Dyatlov, V. V., et al. (2013). *Tovaroznavstvo. Kharchovi produkty roslynnoho pokhodzhennia*. Lviv: Mahnoliia 2006.
- Vlashchenko, N. M. (2018). *Innovatsiini tekhnolohii u restorannomu, hotelnomu hospodarstvi ta turyzmi*. Kharkiv: KhNUMH im. O. M. Beketova.
- Tyshchenko, V. I. (n.d.). *Zminy yakosti yalovychyny pry zberihanni ta teplovii obrobsi* [PDF document].
- BDO. (n.d.). *Rynok yalovychyny v Ukraini: tendentsii vyrobnytstva ta spozhyvannia*.
- Brovko, O. H., Hordiienko, H. S., Dyatlov, V. V., et al. (2013). *Tovaroznavstvo. Kharchovi produkty roslynnoho pokhodzhennia*. Lviv: Mahnoliia 2006.
- Vlashchenko, N. M. (2018). *Innovatsiini tekhnolohii u restorannomu, hotelnomu hospodarstvi ta turyzmi*. Kharkiv: KhNUMH im. O. M. Beketova.

- Peresichnyi, M. I., Korzun, V. N., Palamarek, K. V., et al. (2015). *Zbirnyk retseptur kulinarnoi produktsii i napoiv funktsionalnoho pryznachennia*. Kyiv: Vydavnychyi dim “ArtEk”.
- Tarasiuk, H. M., & Chahaida, A. O. (2025). Proiektuvannia kharchovykh produktiv z vykorystanniam tekhnolohii 3D- i 4D-druku ta yoho znachennia dlia rozvytku adytyvnoho vyrobnytstva. *Ekonomika, upravlinnia ta administruvannia*, 4(110), 18–24.

ДОДАТКИ

Додаток А

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник

«FoodPoint» Коцюба С.О

17 травня 2026 р.

М. П.

(підпис)

Технологічна картка №1 на фірмову страву: «Бургер класичний (Fit)»

№ п/п	Назва сировини, напівфабрикатів	Кількість сировини на 1 порцію, г		Технологічні вимоги до якості основної сировини
		Брутто	Нетто	
1	Яловичина (вирізка)	152	120	Сировина доброякісна та відповідає вимогам нормативних документів.
2	Салат «Айсберг»	16	12	
3	Огірки мариновані	18	10	
4	Помідор свіжий	20	18	
5	Цибуля ріпчаста маринована	8	6	
6	Сир плавлений «Чеддер»	30	30	
7	Н/ф Булочка низькокалорійна	-	90	
8	Н/ф Соус йогуртночасниковий Fit	-	50	
9	Н/ф Маринад	-	20	
	Вихід готової страви	-	330	

Технологія приготування

Підготовлену яловичину змішують з маринадом та залишають маринуватися в холоді на 1,5-2 год. Замариновану яловичину подрібнюють на м'ясорубці та формують з фаршу котлету для бургеру. Сформовану котлету помішають в чашу аерогрилю та смажать протягом 8-10 хв при 180°C.

Низькокалорійну булочку для бургеру, розрізають навпіл та підсушують 1-2 хв в пароконвектоматі. Помідори нарізають кружальцями, салат крупно нашинковують, огірки промивають та нарізають кружальцями.

На нижню половину підсушеної булочки наносять йогуртно-часниковий соус, на нього укладають нарізані мариновані огірки разом з цибулею, зверху салат, потім кружальця помідору, на них гарячу яловичу котлету, зверху на котлету два слайси сиру.

На сир укладають верхню частину булочки. Готовий бургер укладають в порційний паперовий конверт та подають.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: Акуратно сформований бургер, компоненти рівномірно викладені, булочка не деформована

Колір: Булочка - золотисто-рум'яна; котлета - рівномірно підсмажена; овочі - свіжі, природного кольору.

Консистенція: Булочка м'яка з легкою скоринкою; котлета соковита, середньої щільності; овочі хрусткі.

Смак і запах: Приємний м'ясний аромат із легкими нотами часнику; смак збалансований, без сторонніх присмаків.

Мікробіологічні показники для даної страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше 10⁴

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки – 11,28 г;

Жири – 9,09 г;

Вуглеводи – 10,97 г;

Енергетична цінність – 170,81 ккал.

Автор фірмової страви (виробу): _____.

(ПБ)

Карту склав: Шеф кухар _____ .
(посада) (підпис) (ПБ)

Керівник

«FoodPoint»

Коцюба С.О

17 травня 2026 р.

М. П.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2
на фірмову страву: «Бургер з індичкою (Fit)»

№ п/п	Назва сировини, напівфабрикатів	Кількість сировини на 1 порцію, г		Технологічні вимоги до якості основної сировини
		Брутто	Нетто	
1	Індиче філе	126	120	Сировина доброякісна та відповідає вимогам нормативних документів.
2	Листя салату	16	12	
3	Печериці свіжі	26	22	
4	Помідор в'ялений	10	10	
5	Цибуля ріпчаста маринована	8	6	
6	Сир плавлений «Чеддер»	30	30	
7	Н/ф Булочка низькокалорійна	-	90	
8	Н/ф Соус йогуртночасниковий Fit	-	50	
9	Н/ф Маринад	-	20	
	Вихід готової страви	-	320	

Технологія приготування

Підготовлене індиче філе змішують з маринадом та залишають мариноватися в холоді на 1,5-2 год. Замариноване індиче філе подрібнюють на м'ясорубці та формують з фаршу котлету для бургеру. Сформовану котлету помішають в чашу аерогрилю та смажать протягом 8-10 хв при 180°C.

Підготовлені печериці нарізають слайсами та смажать в аерогрилі протягом 6-8 хв при 160°C.

Низькокалорійну булочку для бургеру, розрізають навпіл та підсушують 1-2 хв в пароконвектоматі. На нижню та верхню половину підсушеної булочки наносять йогуртно-часниковий соус.

На нижню частину булочки укладають листя салату, зверху мариновану цибулю, в'ялені помідори та смажені гриби. Зверху укладають індичу гарячу котлету, зверху на котлету два слайси сиру.

На сир укладають верхню частину булочки з соусом. Готовий бургер укладають в порційний паперовий конверт та подають.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: Акуратно сформований бургер, з чітко видимими шарами (салат, гриби, томати, котлета).

Колір: Булочка - золотисто-рум'яна; котлета - світло-золотиста; гриби - злегка підрум'янені; овочі - яскраві.

Консистенція: Котлета ніжна, соковита; гриби м'які; булочка пружна; овочі свіжі

Смак і запах: Легкий грибний аромат; смак ніжний, гармонійний, з легкою кислинкою соусу.

Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки – 13,17 г;

Жири – 4,75 г;

Вуглеводи – 11,83 г;

Енергетична цінність – 142,75 ккал.

Автор фірмової страви (виробу): _____.

Карту склав: _____

ЗАТВЕРДЖЕНО

" ____ " _____ 2026 р.

М. П. _____

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №3

на фірмову страву: «Бургер чікен (Fit)»

№ п/п	Назва сировини, напівфабрикатів	Кількість сировини на 1 порцію, г		Технологічні вимоги до якості основної сировини
		Брутто	Нетто	
1	Куряче філе	128	120	Сировина доброякісна та відповідає вимогам нормативних документів.
2	Салат «Айсберг»	16	12	
3	Огірки мариновані	18	10	
4	Помідор свіжий	20	18	
5	Цибуля ріпчаста маринована	8	6	
6	Сир плавлений «Чеддер»	30	30	
7	Н/ф Булочка низькокалорійна	-	90	
8	Н/ф Соус йогуртночасниковий Fit	-	50	
9	Н/ф Маринад	-	20	
	Вихід готової страви	-	300	

Технологія приготування

Підготовлене куряче філе змішують з маринадом та залишають мариноватися в холоді на 1,5-2 год. Замариноване куряче філе подрібнюють на м'ясорубці та формують з фаршу котлету для бургеру. Сформовану котлету помішають в чашу аерогрилю та смажать протягом 8-10 хв при 180°C.

Низькокалорійну булочку для бургеру, розрізають навпіл та підсушують 1-2 хв в пароконвектоматі. Помідори нарізають кружальцями, салат крупно нашинковують, огірки промивають та нарізають кружальцями.

Низькокалорійну булочку для бургеру, розрізають навпіл та підсушують 1-2 хв в пароконвектоматі. На нижню та верхню половину підсушеної булочки наносять йогуртно-часниковий соус.

На нижню частину булочки укладають нарізані мариновані огірки разом з цибулею, нарізаний салат. Зверху укладають індичу гарячу котлету, зверху на котлету два слайси сиру, на сир кружальця помідору.

Закривають бургер верхньою частиною булочки з соусом. Готовий бургер укладають в порційний паперовий конверт та подають.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: Акуратно сформований бургер, компоненти рівномірно викладені, булочка не деформована

Колір: Булочка - золотисто-рум'яна; котлета - рівномірно підсмажена; овочі - свіжі, природного кольору.

Консистенція: Котлета ніжна та соковита; булочка м'яка; овочі хрусткі.

Смак і запах: Приємний аромат курячої котлети з легкими спеціями; смак м'який, збалансований, без сторонніх запахів.

Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки – 12,81 г;

Жири – 4,04 г;

Вуглеводи – 10,97 г;

Енергетична цінність – 131,48 ккал.

Автор фірмової страви (виробу): ____ .

Карту склав: _____

ЗАТВЕРДЖЕНО

" ____ " _____ 2026 р.

М. П.

_____ (підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4

на н/ф: «Булочка низькокалорійна для бургеру»

№ п/п	Назва сировини, напівфабрикатів	Кількість сировини на 1 порцію, г		Технологічні вимоги до якості основної сировини
		Брутто	Нетто	
1	Борошно пшеничне цільнозернове	35	35	Сировина доброякісна та відповідає вимогам нормативних документів.
2	Борошно житнє	15	15	
3	Дріжджі	4	4	
4	Цукор	2	2	
5	Сіль	1	1	
6	Яйця	1 шт	4	
7	Кунжут	2	2	
	Вихід готової страви	-	90	

Технологія приготування

Дріжджі розводять теплою водою, додають цукор та залишають на 8-10 хв для активації дріжджів. Просіяне житнє борошно змішують з цільнозерновим, солять, додають водно-дріжджовий розчин та замішують тісто протягом 5-7 хв до еластичності.

Готове тісто залишають для бродіння на 40-50 хв, після чого обминають, формують булочку, викладають на деко та залишають на 15-20 хв для розстойки.

Після чого булочки змащують яйцем, посипають кунжутом та випікають в пароконвектоматі 15-20 хв при 160-180°C. Готові булочки охолоджують.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: Правильної округлої форми, поверхня рівна, без тріщин, посипана кунжутом.

Колір: Скоринка - рівномірно золотисто-коричнева; м'якуш - світлокоричневий

Консистенція: М'яка, еластична, пориста структура; скоринка тонка, злегка хрустка.

Смак і запах: Приємний хлібний аромат з легкими дріжджовими нотами; смак помірно солоний, без сторонніх присмаків.

Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки – 7,54 г;

Жири – 2,74 г;

Вуглеводи – 38,60 г;

Енергетична цінність – 209,22ккал.

Автор фірмової страви (виробу): ____ .

Карту склав: _____

ЗАТВЕРДЖЕНО

" ____ " _____ 2026 р.

М. П.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №5
на н/ф: «Соус йогуртно-часниковий Fit»

№ п/п	Назва сировини, напівфабрикатів	Кількість сировини на 1 порцію, г		Технологічні вимоги до якості основної сировини
		Брутто	Нетто	
1	Грецький йогурт	42	42	Сировина доброякісна та відповідає вимогам нормативних документів.
2	Часник	3	2	
3	Лимонний сік	2	2	
4	Діжонська гірчиця	2	2	
5	Оливкова олія	1	1	
6	Кріп	3	2	
	Вихід готової страви	-	50	

Технологія приготування

Часник очищують та подрібнюють, змішують з грецьким йогуртом, лимонним соком, олією, гірчицею та дрібно нарізаною зеленню до однорідності. Готовий соус охолоджують 2-3 год в холодильній шафі для стабілізації.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: Однорідна, гладка маса без розшарування, з рівномірно розподіленими частинками зелені.

Колір: Білий або злегка кремовий із вкрапленнями зелені.

Консистенція: Ніжна, кремоподібна, середньої густини.

Смак і запах: Свіжий кисломолочний смак із вираженими нотами часнику та легкою кислинкою; аромат приємний, без сторонніх запахів.

Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки – 5,0 г;

Жири – 5,24 г;

Вуглеводи – 4,72 г;

Енергетична цінність – 86,04 ккал.

Автор фірмової страви (виробу): ____ .

Карту склав: _____

"__17__" _____ Червня _____ 2020

М. П.

(підпис)

Технологічна картка №6 на н/ф:
«Маринад»

№ п/п	Назва сировини, напівфабрикатів	Кількість сировини на 1 порцію, г		Технологічні вимоги до якості основної сировини
		Брутто	Нетто	
1	Грецький йогурт	15	15	Сировина доброякісна та відповідає вимогам нормативних документів.
2	Яблучний оцет	4	4	
3	Мед	4	4	
4	Оливкова олія	3	3	
5	Сіль	2	2	
6	Перець чорний мелений	0,5	0,5	
7	Орегано сушений	1	1	
8	Паприка	0,5	0,5	
	Вихід готової страви	-	30	

Технологія приготування

До грецького йогурту додають, яблучний оцет, мед, оливкову олію, сіль, перець, орегано, паприку та розмішують до однорідності.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: Однорідна емульсійна суміш без розшарування.

Колір: Світло-кремовий із легким відтінком спецій (жовтувато-рожевий).

Консистенція: Рідкувато-в'язка, добре обволікає продукт.

Смак і запах: Збалансований, з легкою кислинкою та солодкуватими нотами; аромат пряний, без сторонніх запахів.

Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Білки – 3,50 г;

Жири – 12,20 г;

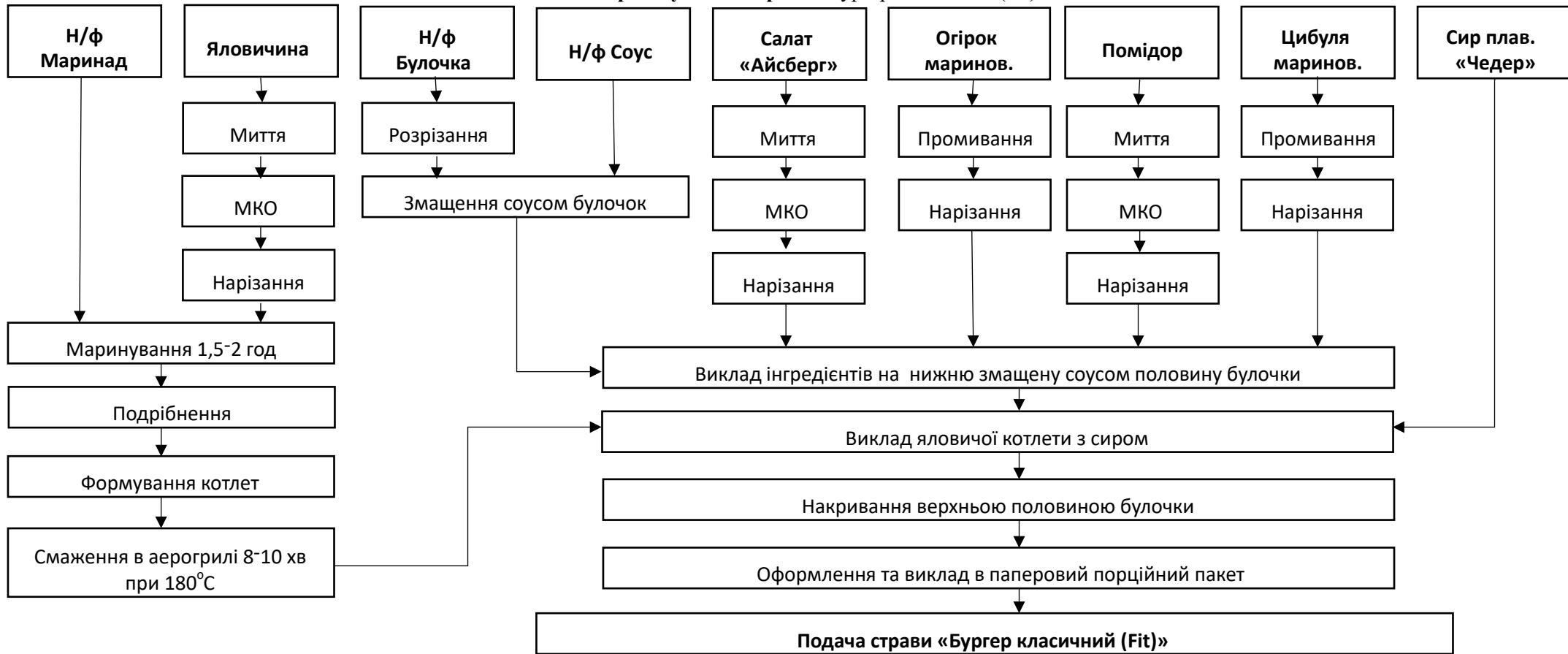
Вуглеводи – 4,60 г;

Енергетична цінність – 56,0 ккал.

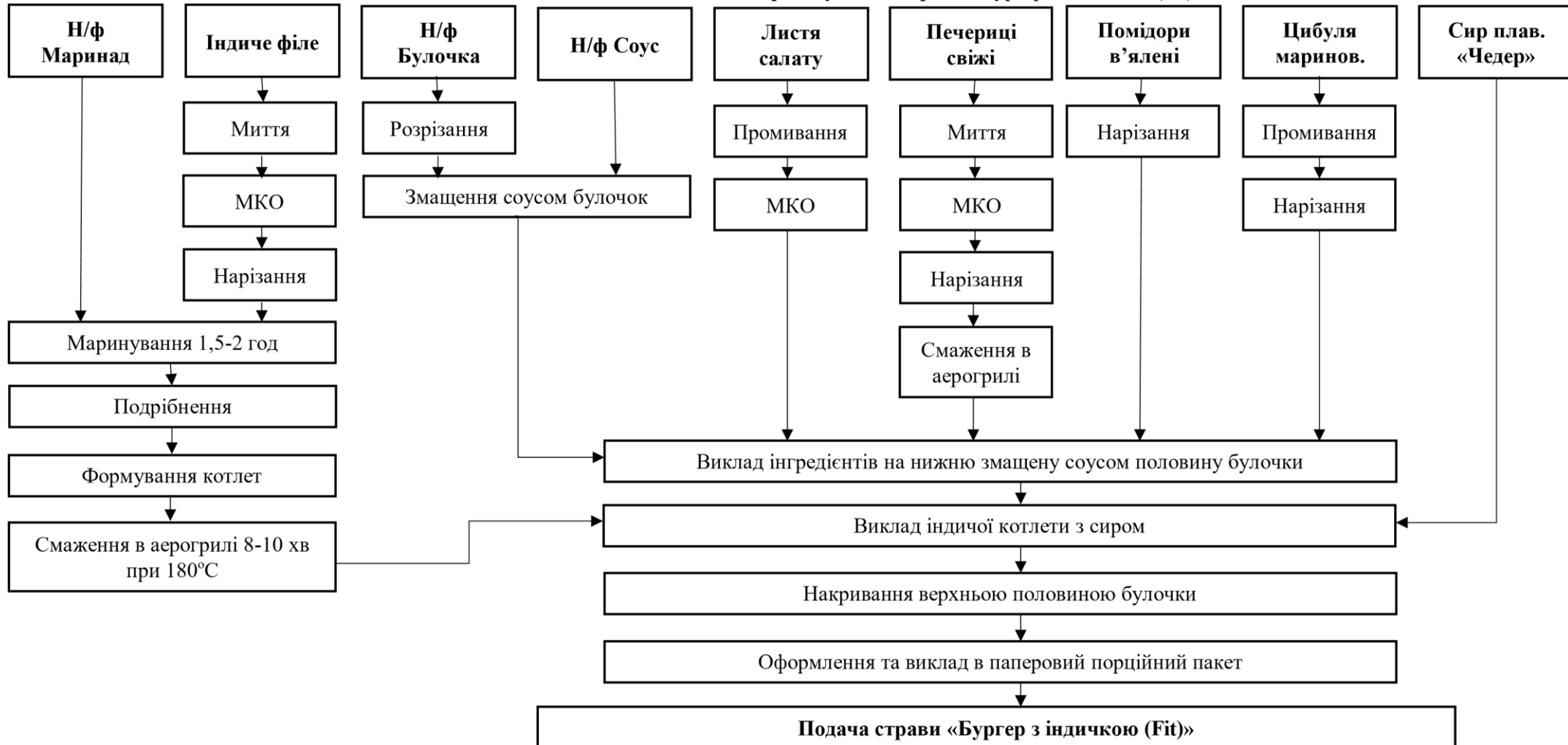
Автор фірмової страви (виробу): ____.

Карту склав: _____

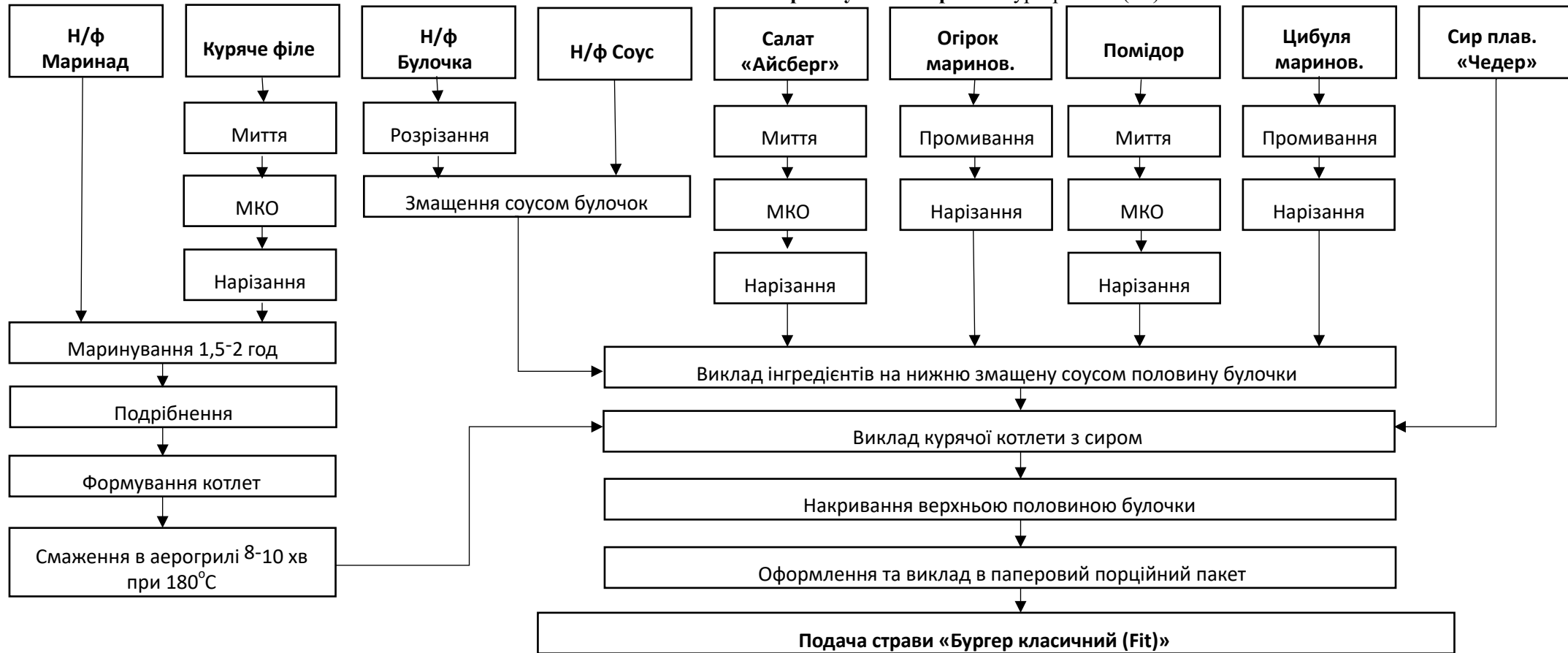
Технологічна схема приготування страви «Бургер класичний (Fit)»



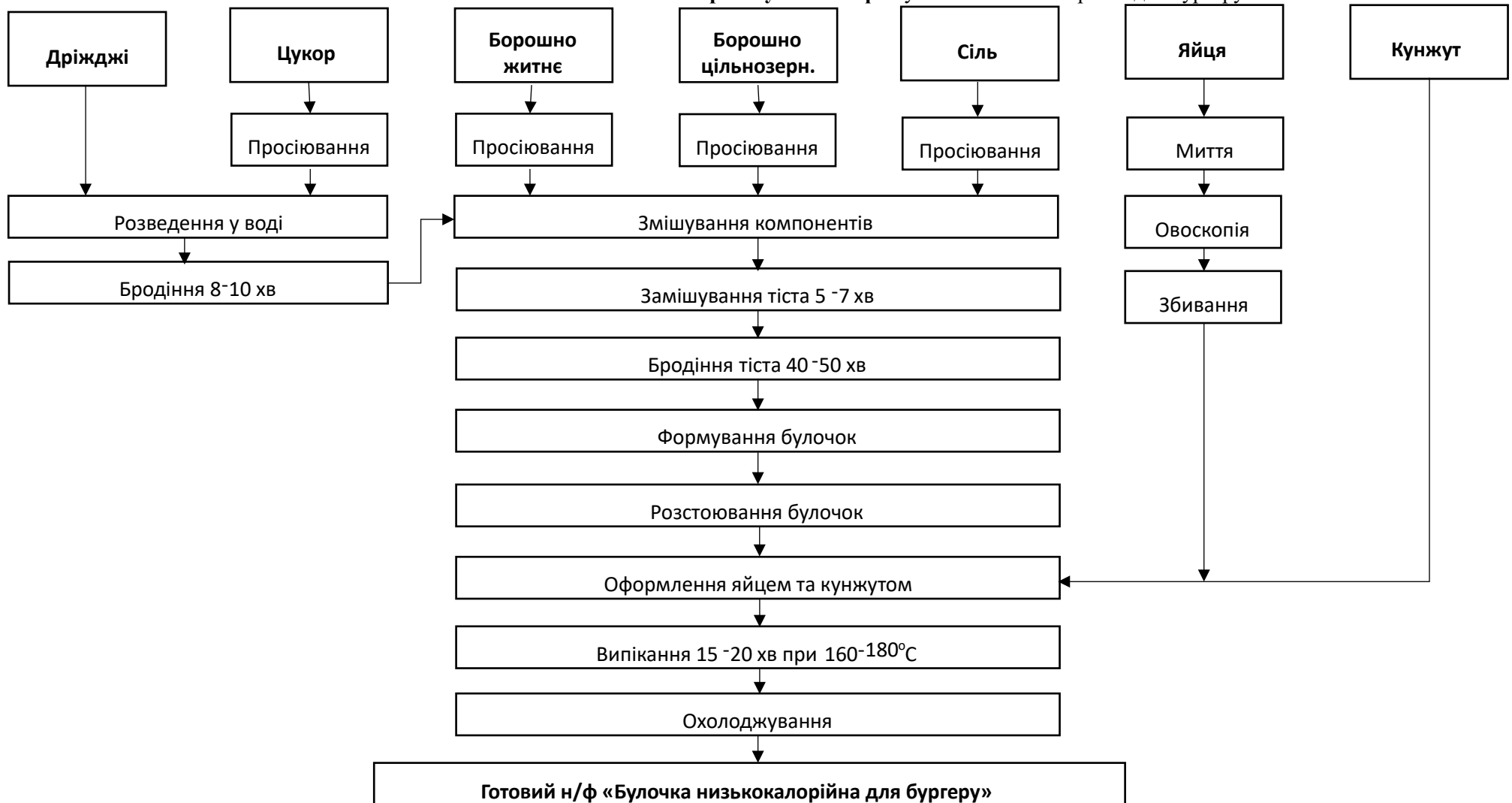
Технологічна схема приготування страви «Бургер з індичкою (Fit)»



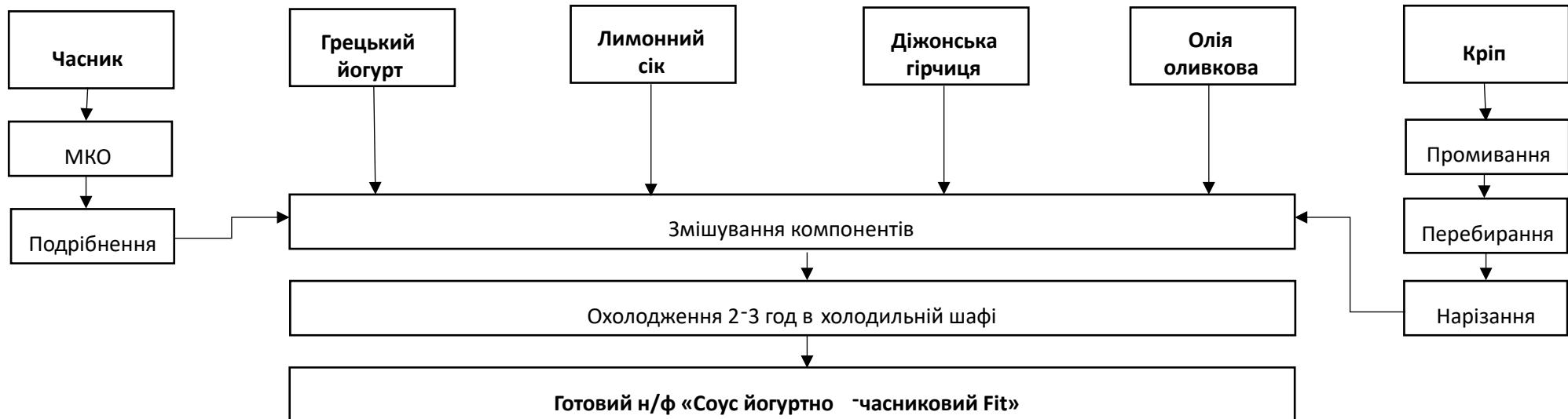
Технологічна схема приготування страви «Бургер чікен (Fit)»



Технологічна схема приготування н/ф «Булочка низькокалорійна для бургеру»



Технологічна схема приготування н/ф «Соус йогуртно-часниковий Fit»



Технологічна схема приготування н/ф «Маринад»

