

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

**Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу**

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему **«Розроблення технологій та дослідження якості ресторанної  
продукції з батату»**  
на матеріалах **кафе «Room Room»**

Студента 3 курсу, 407с групи,  
спеціальності  
181 «Харчові технології»  
освітньої програми  
«Харчові технології»

\_\_\_\_\_ Косована Дениса Вячеславовича

Науковий керівник  
к.е.н., доцент

\_\_\_\_\_ Бозуленко Олена Ярославівна

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 студенту**

**Косовану Денису Вячеславовичу**

**1. Тема кваліфікаційної роботи:**

«Розроблення технологій та дослідження якості ресторанної продукції з  
батату»  
на матеріалах кафе «Room Room»

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

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

**3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:**

*Метою кваліфікаційної роботи є наукове обґрунтування технологій та розроблення нових рецептур і способів виробництва ресторанної продукції з батату та дослідження показників її якості у кафе «Room Room».*

*Об'єктом дослідження є технологічні процеси виробництва ресторанної продукції з використанням батату у кафе «Room Room».*

*Предметом дослідження є батат, сучасні ресторани технології, показники якості, харчова цінність та технологічні особливості виготовлення ресторанної продукції з батату у кафе «Room Room».*

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

**ВСТУП.**

**РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З БАТАТУ.**

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій ресторанної продукції з батату.

1.2. Обґрунтування світових технологій ресторанної продукції з батату.

**РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З БАТАТУ У КАФЕ «ROOM ROOM».**

2.1. Загальна характеристика кафе «Room Room».

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва ресторанної продукції з батату у кафе «Room Room».

### **РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З БАТАТУ У КАФЕ «ROOM ROOM».**

3.1. Обґрунтування та розробка технологій ресторанної продукції з батату.

3.2. Дослідження якості розроблених ресторанної продукції з батату та впровадження їх у кафе «Room Room».

### **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                      | 27.06.2026              |
| 9     | Захист кваліфікаційної роботи в ЕК                                            | 08.06.2026 – 20.06.2026         | 08.06.2026              |

**6. Дата видачі завдання:** 09 жовтня 2025 року

**Керівник кваліфікаційної роботи**

\_\_\_\_\_ Олена БОЗУЛЕНКО

**Завдання прийняв до виконання студент**

\_\_\_\_\_ Денис КОСОВАН

## **Відгук керівника кваліфікаційної роботи**

Кваліфікаційна робота Косована Дениса Вячеславовича на тему «Розроблення технологій та дослідження якості ресторанної продукції з батату» на матеріалах кафе «Room Room» виконана відповідно до поставленої мети та завдань. У роботі здійснено аналіз сучасних технологій виробництва страв із батату, розглянуто світові тенденції використання даної сировини, наведено характеристику діяльності кафе «Room Room», досліджено його асортимент та технологічні процеси. Автором розроблено нові рецептури ресторанної продукції з використанням батату, технологічну документацію та обґрунтовано можливість їх впровадження у виробництво.

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

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

Керівник кваліфікаційної роботи

\_\_\_\_\_  
(підпис, дата)

## **Висновок про кваліфікаційну роботу**

Кваліфікаційна робота здобувача Косована Дениса може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_ Каріна ПАЛАМАРЕК

08. 06. 2026 р.

## АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

|                         |                                                     |
|-------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Здобувача</b>        | Косована Дениса Вячеславовича                       |
| <b>Кафедра</b>          | харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу |
| <b>Спеціальність</b>    | 181 «Харчові технології»                            |
| <b>Освітня програма</b> | «Харчові технології»                                |

**Тема роботи: «Розроблення технологій та дослідження якості  
ресторанної продукції з батату»  
на матеріалах кафе «Room Room»**

### Анотація

Кваліфікаційну роботу присвячено розробленню технологій та дослідженню якості ресторанної продукції з батату, а також обґрунтуванню доцільності їх впровадження у виробничу діяльність кафе «Room Room». Актуальність дослідження зумовлена сучасними тенденціями розвитку ресторанного господарства, що передбачають використання інноваційної рослинної сировини, розширення асортименту страв функціонального призначення та підвищення їх харчової й біологічної цінності.

Метою роботи є розроблення та науково-технологічне обґрунтування рецептур і технологій ресторанної продукції з батату, дослідження її якісних характеристик та визначення доцільності впровадження у меню кафе «Room Room». Об'єктом дослідження є технологічні процеси виробництва продукції з батату у закладах ресторанного господарства, а предметом – технології приготування страв із використанням батату, їх асортимент, харчова та органолептична якість.

У процесі виконання роботи використано загальнонаукові та спеціальні методи дослідження, зокрема аналіз і узагальнення науково-літературних джерел, органолептичний метод оцінювання якості готової продукції, розрахункові методи визначення хімічного складу та енергетичної цінності страв, а також методи технологічного моделювання виробничих процесів.

У результаті дослідження проаналізовано сучасні підходи до використання батату в рестораних технологіях та особливості діяльності кафе «Room Room», визначено напрями удосконалення асортименту продукції. Розроблено рецептури страв «Боул з бататом, кіноа та куркою» та «Крем-суп з батату», складено технологічні карти, розраховано їх харчову та енергетичну цінність, проведено оцінку органолептичних показників якості. За результатами дослідження встановлено високий рівень якості розробленої продукції та обґрунтовано доцільність її впровадження у виробничу діяльність закладу.

Практичне значення роботи полягає у можливості використання отриманих результатів для розширення асортименту страв із батату в кафе «Room Room», підвищення їх якості, впровадження інноваційних технологічних рішень та формування конкурентоспроможної пропозиції закладу.

Кваліфікаційна робота викладена на 44 сторінках та містить 13

таблиць, 11 рисунків і 6 додатків.

**Ключові слова:** батат, ресторанна продукція, технологія виробництва, органолептична оцінка, харчова цінність, кафе, рецептура, якість продукції.

### **The summary**

This qualification thesis is devoted to the development of technologies and quality research of restaurant products based on sweet potato, as well as substantiating the feasibility of their implementation in the production activities of the café “Room Room”. The relevance of the study is determined by current trends in the development of the restaurant industry, which involve the use of innovative plant-based raw materials, expansion of the assortment of functional dishes, and improvement of their nutritional and biological value.

The aim of the thesis is to develop and scientifically substantiate recipes and technologies of sweet potato-based restaurant products, to study their quality characteristics, and to determine the feasibility of their implementation in the menu of the café “Room Room”. The object of the research is the technological processes of producing sweet potato-based products in food service establishments, while the subject is the technologies of preparing dishes using sweet potato, their assortment, nutritional and organoleptic quality.

During the research, general scientific and specialized methods were used, including analysis and synthesis of scientific and literature sources, organoleptic evaluation of finished products, calculation methods for determining the chemical composition and energy value of dishes, as well as methods of technological modeling of production processes.

As a result of the study, modern approaches to the use of sweet potato in restaurant technologies and the operational characteristics of the café “Room Room” were analyzed, and directions for improving the product assortment were identified. Recipes for “Sweet Potato Bowl with Quinoa and Chicken” and “Sweet Potato Cream Soup” were developed, technological cards were prepared, their nutritional and energy values were calculated, and organoleptic quality indicators were evaluated. The results confirmed the high quality of the developed products and substantiated the feasibility of their implementation in the establishment’s production activities.

The practical significance of the work lies in the possibility of using the obtained results to expand the assortment of sweet potato dishes in the café “Room Room”, improve their quality, introduce innovative technological solutions, and form a competitive product offer.

The qualification thesis is presented on 44 pages and contains 13 tables, 11 figures, and 6 appendices.

*Keywords: sweet potato, restaurant products, production technology, organoleptic evaluation, nutritional value, café, recipe, product quality.*

## ЗМІСТ

|                                                                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ВСТУП.....</b>                                                                                                      | <b>3</b>  |
| <b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З БАТАТУ.....</b>                                     | <b>5</b>  |
| 1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій ресторанної продукції з батату.....                         | 5         |
| 1.2. Обґрунтування світових технологій ресторанної продукції з батату.....                                             | 9         |
| <b>РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З БАТАТУ У КАФЕ «ROOM ROOM».....</b> | <b>15</b> |
| 2.1. Загальна характеристика кафе «Room Room».....                                                                     | 15        |
| 2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва ресторанної продукції з батату у кафе «Room Room».....   | 22        |
| <b>РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З БАТАТУ У КАФЕ «ROOM ROOM».....</b>                            | <b>25</b> |
| 3.1. Обґрунтування та розробка технологій ресторанної продукції з батату.....                                          | 25        |
| 3.2. Дослідження якості розроблених ресторанної продукції з батату та впровадження їх у кафе «Room Room».....          | 33        |
| <b>ВИСНОВКИ.....</b>                                                                                                   | <b>41</b> |
| <b>REFERENCES.....</b>                                                                                                 | <b>42</b> |
| <b>ДОДАТКИ</b>                                                                                                         |           |

## ВСТУП

Актуальність теми кваліфікаційної роботи зумовлена необхідністю розроблення сучасних технологій страв із батату, які відповідатимуть вимогам раціонального харчування, тенденціям здорового способу життя та потребам споживачів у якісній і безпечній продукції. Використання батату у закладах ресторанного господарства дозволяє не лише урізноманітнити меню, а й підвищити харчову цінність готових страв, покращити їх органолептичні властивості та розширити асортимент продукції функціонального призначення. Практична значущість роботи полягає у можливості впровадження розроблених технологій у діяльність кафе «Room Room» для підвищення конкурентоспроможності закладу, оптимізації асортиментної політики та задоволення сучасних споживчих запитів.

Питання використання батату в технологіях харчової продукції досліджували як вітчизняні, так і зарубіжні науковці Архіпов В. В., Мельник О. Ю., Ладика В. І., Ткаченко О. Б.. У працях учених розглянуто хімічний склад батату, його функціонально-технологічні властивості, вплив способів теплової обробки на якість готової продукції, а також перспективи використання у виробництві кулінарних виробів і продукції оздоровчого призначення. Водночас недостатньо дослідженими залишаються питання комплексного розроблення ресторанної продукції з батату для закладів ресторанного господарства, оцінювання показників її якості та адаптації технологій до умов функціонування конкретного підприємства. Це зумовлює необхідність проведення подальших досліджень у даному напрямі.

*Метою кваліфікаційної роботи є наукове обґрунтування технологій та розроблення нових рецептур і способів виробництва ресторанної продукції з батату та дослідження показників її якості у кафе «Room Room».*

Для досягнення поставленої мети визначено такі завдання:

- ✓ проаналізувати сучасні тенденції використання батату у ресторанному господарстві;



- ✓ дослідити харчову та біологічну цінність батату як сировини для виробництва ресторанної продукції;
- ✓ обґрунтувати доцільність використання батату у технологіях страв кафе «Room Room»;
- ✓ розробити рецептури та технології ресторанної продукції з батату;
- ✓ здійснити оцінювання органолептичних, фізико-хімічних та технологічних показників якості розробленої продукції;
- ✓ визначити практичну ефективність впровадження розроблених страв у діяльність закладу ресторанного господарства.

*Об'єктом дослідження є технологічні процеси виробництва ресторанної продукції з використанням батату у кафе «Room Room».*

*Предметом дослідження є батат, сучасні ресторанны технології з батату, показники якості, харчова цінність та технологічні особливості виготовлення ресторанної продукції з батату у кафе «Room Room».*

У процесі виконання кваліфікаційної роботи було використано комплекс загальнонаукових і спеціальних методів дослідження, зокрема: аналіз і узагальнення наукової літератури та нормативної документації; органолептичні методи оцінювання якості продукції; фізико-хімічні методи дослідження; порівняльний аналіз; технологічні методи розроблення продукції; методи математичної обробки отриманих результатів.

Практичне значення одержаних результатів полягає у можливості використання розроблених технологій та рецептур у діяльності кафе «Room Room», розширенні асортименту продукції закладу та підвищенні рівня задоволення споживацького попиту на сучасні страви оздоровчого спрямування.

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 РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З БАТАТУ

### 1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій ресторанної продукції з батату

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується активним упровадженням інноваційних технологій виробництва продукції оздоровчого спрямування. Одним із перспективних напрямів є використання батату (*Ipomoea batatas L.*), який завдяки високій харчовій та біологічній цінності набуває все більшої популярності у закладах ресторанного господарства. Батат, або солодка картопля, є коренеплідною культурою, що характеризується значним вмістом вуглеводів, харчових волокон,  $\beta$ -каротину, аскорбінової кислоти, калію, магнію та антиоксидантних сполук, що визначає його функціонально-технологічні властивості та перспективність використання у виробництві ресторанної продукції (Zakach, 2024) (Додаток А).

На 2013 рік у Світі було відомо понад 7000 сортів батату. Найбільш ранніми є Маньчжурський, Білий НБС, Тайнунг-65, Боніта, Бельву, Баюбел, Рубін Кароліни, Перемога-100, Борегад, Джорджія Джет та інші. Їхній строк дозрівання становить 90-100 днів (три місяці). Прийнятні для України також середньостиглі сорти. В Україні поширений сорт Вінницький рожевий та інші. Залежно від сорту батат буває білим, жовтим, лимонним, рудим, рожевим, кремовим, червоним, фіолетовим, вишневим, а за формою – видовженим, грушоподібним, і «пузатим» майже овальної форми. Забарвлення свідчить про вміст корисних речовин. Так, рудий містить багато каротину, а фіолетовий – корисні антоціани. Найвідоміші фіолетові сорти: Дінгес Перпл, Молокай, Стокс Перпл та Окінавський. Вони вважаються найкориснішими. Починаючи з 2014 року група вітчизняних бататіводів розробляє та випробовує нові фіолетові сорти, наприклад Скіф, які мають більшу врожайність в умовах України ніж більш поширений Перпл (Вікіпедія).

У науковій літературі питання використання батату в харчових технологіях розглядається переважно у контексті створення продукції підвищеної харчової цінності та формування здорового раціону. Дослідники зазначають, що батат є джерелом складних вуглеводів та харчових волокон, які позитивно впливають на процеси травлення й забезпечують тривале насичення організму. Водночас високий вміст  $\beta$ -каротину та природних антиоксидантів сприяє підвищенню біологічної цінності готових страв (Sport Life, 2025). У таблиці 1.1 показано харчову цінність та хімічний склад на 100 грам продукту. У додатку Б представлено діаграму харчової цінності батату.

Таблиця 1.1

Харчова цінність та хімічний склад батату залежно від сорту

| Показник                    | Батат зі світлою м'якоттю (біла/кремова) | Батат з помаранчевою м'якоттю | Батат з фіолетовою м'якоттю   |
|-----------------------------|------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Калорійність                | ~82 ккал                                 | ~86 ккал                      | ~90 ккал                      |
| Білки                       | 1,5–2 г                                  | 2 г                           | 2,2 г                         |
| Жири                        | 0,1–0,2 г                                | 0,1–0,3 г                     | 0,2–0,3 г                     |
| Вуглеводи                   | 18–20 г                                  | 20–21 г                       | 21–23 г                       |
| Цукри природні              | 3–4 г                                    | 4–6 г                         | 4–5 г                         |
| Харчові волокна             | 2,5–3 г                                  | 3 г                           | 3,5–4 г                       |
| Вітамін С                   | 20–25 мг                                 | 25–30 мг                      | 20–22 мг                      |
| Бета-каротин (провітамін А) | <50 мкг                                  | 8500–9000 мкг                 | 200–400 мкг                   |
| Антоціани                   | -                                        | -                             | Високий вміст (антиоксиданти) |
| Калій К                     | ~300 мг                                  | ~320 мг                       | ~330 мг                       |
| Залізо Fe                   | ~0,6 мг                                  | ~0,7 мг                       | ~0,8 мг                       |
| Фосфор Р                    | ~45 мг                                   | ~47 мг                        | ~50 мг                        |

Примітка. Розроблено за (Zakach, 2024), розраховано за допомогою ШІ

Аналіз наукових джерел свідчить, що технології ресторанної продукції з батату активно розвиваються у світовій гастрономічній практиці. Дослідження хімічного складу батату свідчать про його високу харчову цінність. Важливою особливістю батату є значний вміст  $\beta$ -каротину, особливо у сортах із помаранчевою м'якоттю. Саме ця сполука забезпечує антиоксидантні властивості продукту та визначає його функціональне значення у харчуванні людини. У наукових працях також наголошується на наявності фенольних сполук

та антоціанів у фіолетових сортах батату, що посилює його антиоксидантний потенціал (Юкало, Мельничук, & Сельський, 2021).

У закладах ресторанного господарства батат використовують для виготовлення широкого асортименту страв: супів-пюре, гарнірів, запечених страв, салатів, десертів, чипсів, крокетів, запіканок та виробів із фритюру. Значного поширення набули технології приготування батату методом запікання, парової обробки, смаження у фритюрі та приготування у вакуумі (*sous-vide*), що дозволяє максимально зберегти харчову цінність сировини та покращити органолептичні показники готової продукції (IAMSCHEF, 2025).

Сучасний асортимент ресторанної продукції з батату охоплює всі групи. Схематично показано на рисунку 1.1.



Рис.1.1. Класифікація ресторанної продукції з батату

Особливе місце займають страви оздоровчого та функціонального призначення, оскільки батат має нижчий глікемічний індекс порівняно зі звичайною картоплею та містить значну кількість антиоксидантних сполук (IAMSCHEF, 2025).

Науковці акцентують увагу на тому, що якість ресторанної продукції з батату значною мірою залежить від способу теплової обробки. Так, запікання забезпечує формування вираженого солодкуватого смаку та карамелізованої текстури завдяки перетворенню крохмалю у прості цукри. Варіння сприяє пом'якшенню структури тканин, проте може призводити до часткових втрат водорозчинних вітамінів. Використання технології *sous-vide* дозволяє зберегти більшу кількість біологічно активних речовин та забезпечити стабільні органолептичні характеристики готової продукції (NV Food, 2024).

Поряд із основною сировиною у технологіях ресторанної продукції з батату широко використовуються допоміжні компоненти: вершки, молочні продукти, рослинні олії, прянощі, сир, м'яса та рибна сировина, зелень, овочі та соуси. Поєднання батату з білковими продуктами дозволяє підвищити біологічну цінність страв та сформувати збалансований харчовий склад готової продукції. Особливого значення набуває використання натуральних спецій і трав, які підсилюють смакові властивості батату та забезпечують виражені органолептичні характеристики страв.

Аналіз сучасних гастрономічних тенденцій свідчить про зростання популярності страв із батату серед споживачів, що пов'язано із поширенням концепції здорового харчування та попитом на альтернативні рослинні продукти. У ресторанній практиці особливої популярності набули батат-фрі, крем-супи, пюре, боули, овочеві мікси та десертні вироби на основі батату. У закладах ресторанного господарства батат часто використовується як альтернатива традиційній картоплі завдяки більш вираженим смаковим характеристикам та вищій біологічній цінності (IAMSCHEF, 2025).

Порівняльний аналіз наукових підходів дозволяє зробити висновок, що більшість дослідників розглядають батат як перспективну сировину для

створення ресторанної продукції функціонального призначення. Водночас існують різні підходи щодо оптимальних способів теплової обробки та рецептурних композицій. Частина авторів надає перевагу мінімальній тепловій обробці для збереження вітамінного складу, тоді як інші акцентують увагу на необхідності формування виражених смакових характеристик шляхом запікання або карамелізації продукту.

Отже, проведений аналіз літературних джерел підтверджує актуальність використання батату у технологіях ресторанної продукції. Батат характеризується високою харчовою та біологічною цінністю, добрими технологічними властивостями та широкими можливостями застосування у сучасному ресторанному господарстві. Разом із тим питання розроблення нових технологій страв із батату та дослідження показників їх якості для конкретних закладів ресторанного господарства залишаються недостатньо висвітленими, що обумовлює необхідність подальших досліджень у даному напрямі.

## **1.2. Обґрунтування світових технологій ресторанної продукції з батату**

Світові тенденції розвитку гастрономії свідчать про активне використання батату у закладах ресторанного господарства Європи, США та країн Азії як альтернативи традиційній картоплі та як складової здорового харчування.

Аналіз міжнародних наукових публікацій свідчить, що одним із найбільш прогресивних напрямів удосконалення технологій ресторанної продукції з батату є використання низькотемпературної технології *sous-vide*. Дана технологія передбачає вакуумне пакування сировини та її теплову обробку при контрольованих температурах упродовж тривалого часу. Як зазначають Stankov et al. (2020), технологія *sous-vide* забезпечує збереження поживних речовин, покращення текстурних характеристик та мінімізацію втрат вологи під час теплової обробки (рис.1.2, рис. 1.3). Крім того, застосування вакуумного середовища дозволяє зменшити окиснювальні процеси та зберегти природні смакові властивості продукту (Stankov et al., 2020).



Рис.1.2. Батат приготовлений за технологією *sous-vide*



Рис.1.3. Батат приготовлений за традиційним способом

Порівняння технологій приготування батату методом *sous-vide* і традиційним способом демонструє суттєві відмінності як у харчовій цінності, так і в органолептичних характеристиках. Технологія *sous-vide* забезпечує збереження більшої кількості вітамінів, антиоксидантів і мінералів завдяки герметичності та контрольованій низькій температурі, що позитивно впливає на біологічну цінність продукту. Традиційне приготування, навпаки, призводить до часткової втрати термолабільних речовин і підвищення глікемічного індексу. З органолептичної точки зору батат *sous-vide* має яскравий колір, ніжну консистенцію та виражений природний солодкий смак, тоді як традиційний варіант характеризується більш щільною, волокнистою структурою, менш інтенсивною солодкістю та ароматом із відтінком карамелізації. Таким чином, технологія *sous-vide* є більш ефективною для отримання продукту з високою харчовою цінністю та оптимальними сенсорними властивостями, що робить її перспективною для ресторанного виробництва та дієтичного харчування (Foods, 2025). Важливого значення це набуває для ресторанної продукції функціонального та дієтичного призначення.

Серед сучасних світових технологій ресторанної продукції з батату значного поширення набули технології комбінованої теплової обробки, які поєднують попереднє вакуумне приготування із завершальним обсмажуванням або карамелізацією поверхні. Такий підхід дозволяє поєднати переваги низькотемпературного приготування із формуванням виражених смакових і ароматичних характеристик готової продукції. Встановлено, що комбіновані

методи теплової обробки забезпечують більш рівномірну структуру продукту та покращують його сенсорні властивості (Kathuria et al., 2022).

У світовій практиці ресторанного господарства активно використовуються технології запікання батату із застосуванням пароконвекційного обладнання. Даний спосіб дозволяє забезпечити рівномірний розподіл температури, скоротити тривалість приготування та зменшити втрати маси продукту. Крім того, використання пароконвекційних печей сприяє збереженню кольору, консистенції та біологічної цінності батату. Дослідники відзначають, що саме запікання є одним із найбільш ефективних способів теплової обробки батату, оскільки під час термічного впливу відбувається часткове перетворення крохмалю у прості цукри, що формує характерний солодкуватий смак продукту (NV Food, 2024).

Сучасні технології виробництва ресторанної продукції з батату також передбачають використання методів дегідратації та виготовлення снекової продукції. У країнах Європи та Північної Америки широкого поширення набули технології виробництва батат-чипсів, овочевих крекерів та сушених снєків із мінімальним вмістом жиру. Впровадження таких технологій дозволяє створювати продукцію з високою харчовою цінністю та тривалим терміном зберігання. У таблиці 1.2 узагальнено дослідження популярних світових страв з батату.

Перспективним напрямом є також використання батату у технологіях безглютенової продукції. У міжнародних дослідженнях зазначається, що бататове пюре та бататове борошно можуть використовуватися як функціональні компоненти для виробництва безглютенових десертів, випічки та кулінарних виробів. Це обумовлено високим вмістом харчових волокон, природних цукрів та антиоксидантних сполук у бататі (Лукомська & Кравчук, 2019).



Таблиця 1.2

## Популярні страви з батату різних кухонь світу

| Кухня / Регіон                    | Назва страви                                                                                                       | Характеристика                                                                                                                          |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Південні США                      | Sweet Potato Pie<br>              | Традиційний відкритий пиріг із пюре батату, молоком, яйцями та спеціями (ваніль, мускатний горіх). Має ніжну текстуру та солодкий смак. |
| Південна Африка                   | Soetpatats<br>                   | Запечений батат із маслом, корицею та цукром, подається як гарнір до барбекю.                                                           |
| Філіппіни                         | Camote cue<br>                  | Смажені шматочки батату, карамелізовані у цукровому сиропі, популярна вулична закуска.                                                  |
| Аргентина /<br>Уругвай / Бразилія | Dulce de batata<br>             | Традиційний десерт-желе з батату, схожий на мармелад, подається як солодка закуска.                                                     |
| Японія                            | Kakiage (темпура з бататом)<br> | Тонко нарізаний батат у легкому клярі, обсмажений до хрусткої текстури, часто як топінг до локшини.                                     |

## Закінчення таблиці 1.2

|                                       |                                                                                                                             |                                                                                                   |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Південна Корея                        | <p>Goguma mattang</p>                      | Карамелізовані кубики батату з медом, цукром та горіхами, подаються теплими як десерт чи закуска. |
| Гаваї (США)                           | <p>Purple Sweet Potato<br/>Haupia Pie</p>  | Пиріг із фіолетового батату та кокосового крему (хаупіа), яскравий десерт із ніжною текстурою.    |
| Португалія<br>(Мадейра)               | <p>Bolo do caco</p>                       | Хліб із пюре батату, випікається на кам'яних плитах, подається з часниковим маслом.               |
| Барбадос                              | <p>Pudding and Souse</p>                 | Традиційна страва з маринованої свинини, кров'яної ковбаси та тертого батату зі спеціями.         |
| Східна Азія<br>(Японія, Китай, Корея) | <p>Roasted Sweet<br/>Potato</p>          | Популярна зимова вулична їжа — запечений батат, подається гарячим як ситний перекус.              |

Примітка. Розроблено за TasteAtlas. (2026, March 17), Wikipedia contributors. (2026)

Таблиця показує, що батат є універсальним продуктом, який легко адаптується до різних кулінарних культур – від простих вуличних закусок до складних ресторанних десертів.

Окрему увагу у світових технологіях приділяють питанням безпечності виробництва ресторанної продукції. Науковці зазначають, що правильне дотримання параметрів низькотемпературної обробки дозволяє забезпечити мікробіологічну безпечність продукції та продовжити терміни її реалізації (Foods, 2025).

У сучасних закладах ресторанного господарства активно впроваджуються принципи ресурсозбереження та мінімізації виробничих втрат. Саме тому технології приготування батату є економічно доцільними, оскільки дана сировина характеризується високим виходом готової продукції, універсальністю використання та хорошими органолептичними показниками. Крім того, батат добре поєднується з овочами, м'ясом, морепродуктами, молочними продуктами та спеціями, що дозволяє створювати широкий асортимент ресторанної продукції.

Світові гастрономічні тенденції також свідчать про зростання популярності концепції *plant-based food* (вегетаріанство чи веганство), у межах якої батат використовується як основа для створення рослинних страв, боулів, крем-супів, веганських десертів та альтернативних гарнірів. Використання батату у даному напрямі обумовлено його високими сенсорними характеристиками, природною солодкістю та високим вмістом антиоксидантів.

Отже, аналіз світових технологій ресторанної продукції з батату свідчить про значний потенціал використання даної сировини у сучасному ресторанному господарстві. Найбільш перспективними є технології *sous-vide*, комбіновані методи теплової обробки, пароконвекційне запікання, дегідrataція та виробництво функціональної й безглютенової продукції. Це підтверджує доцільність впровадження інноваційних технологій виробництва продукції з батату у практику сучасних закладів ресторанного господарства.

## **РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З БАТАТУ У КАФЕ «ROOM ROOM»**

### **2.1. Загальна характеристика кафе «Room Room»**

Кафе «Room Room» є сучасним закладом ресторанного господарства, що функціонує у місті Чернівці та спеціалізується на реалізації страв паназійської, європейської та авторської кухні. Заклад розташований за адресою: вул. Проспект Незалежності, 111(додаток В), та здійснює діяльність у форматі міського кафе з елементами casual dining, орієнтованого на широкий сегмент споживачів (List.in.ua, n.d.). Основною концепцією діяльності кафе є поєднання сучасної гастрономії, комфортного простору та високого рівня сервісу, що відповідає актуальним тенденціям розвитку ресторанного бізнесу.

Кафе «Room Room» позиціонує себе як заклад із затишною атмосферою, якісною кухнею та сучасним підходом до організації дозвілля відвідувачів (Tripadvisor, n.d.). Концепція закладу базується на створенні багатофункціонального простору для харчування, спілкування та проведення тематичних заходів. Основною цільовою аудиторією кафе є молодь, студенти, працівники сфери послуг, туристи та відвідувачі середнього рівня доходу, які надають перевагу сучасній гастрономічній культурі та авторському підходу до подачі страв.

Інтер'єр закладу (Додаток Г) втілює концепцію сучасного міського простору у стилі модерн із виразними індустріальними та еко-акцентами, що створює ідеальну атмосферу для формату casual dining. Простір організований навколо функціональної барної зони, виконаної з використанням шліфованого металу та відкритих чорних стелажів, де розміщено професійне обладнання та крафтові напої. Стіни закладу пофарбовані у глибокі графітові відтінки, що гармонійно контрастують із теплою текстурою дерев'яних стільниць та світло-сірою оббивкою м'яких меблів. Особливого візуального характеру приміщенню

додають великі фігурні дзеркала, декоровані стилізованими чорними деревами з рожевими квітами, які разом із численними зеленими рослинами в кашпо та підлогових горщиках наповнюють інтер'єр відчуттям живої природи. Велика площа скління забезпечує рясне природне освітлення, а геометричний візерунок чорно-білої мозаїки на підлозі додає простору динаміки та завершеності. Загальна композиція поєднує в собі строгість металевих конструкцій із затишком текстильних диванів, створюючи комфортне середовище для тривалого перебування гостей, де сучасні технологічні рішення, такі як QR-коди на столах, органічно інтегровані в естетичний дизайн.

Виробнича структура кафе «Room Room» організована відповідно до формату невеликого закладу ресторанного господарства, розрахованого приблизно на 30 посадкових місць, літня тераса – 25 місць. Основу асортименту становлять кавові напої, легкі закуски, боули, десерти та інші страви нескладного приготування, що відповідає концепції сучасного міського кафе швидкого та комфортного обслуговування.

Особливістю організації виробництва є компактне розміщення кухні в одному приміщенні, у межах якого виділено окремі функціональні робочі місця для виконання різних технологічних операцій. Зокрема, організовано зони для приготування холодних закусок, теплової обробки продуктів, оформлення та відпуску страв, миття кухонного інвентарю й посуду. Така організація виробничого процесу забезпечує раціональне використання площі, послідовність виконання технологічних операцій та дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Для приготування продукції у закладі використовується універсальне технологічне обладнання, зокрема холодильні шафи, індукційні поверхні, кавове обладнання, теплові апарати та допоміжний кухонний інвентар. Компактна виробнича структура та використання багатофункціонального обладнання дозволяють оперативно здійснювати приготування страв, забезпечувати стабільну якість продукції та швидко адаптувати асортимент меню відповідно до потреб споживачів.

Робоче місце бариста у кафе «Room Room» організоване у форматі відкритого барного острова, який розміщений у центральній частині торговельної зали. Таке планувальне рішення забезпечує зручну комунікацію персоналу з відвідувачами, сприяє створенню атмосфери відкритості та формує сучасний формат обслуговування, характерний для міських кафе. Центральне розташування барної зони дозволяє ефективно організувати процес приготування та відпуску кавових напоїв, а також оптимізувати рух персоналу у межах закладу.

Робоче місце оснащено необхідним технологічним обладнанням для приготування гарячих та холодних напоїв, зокрема професійною еспресо-машиною, кавомолкою, холодильним обладнанням для зберігання молочної продукції, блендером, системою очищення води та допоміжним барним інвентарем. Організація робочого простору забезпечує послідовність технологічних операцій, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та зручність виконання виробничих процесів.

Безпосередньо біля барної стійки облаштовано три посадкові місця для споживання напоїв та легких закусок. Такий формат організації простору створює можливість для швидкого обслуговування гостей, які відвідують заклад для короткотривалого відпочинку або споживання кави. Крім функціонального призначення, барна зона виконує комунікаційну та естетичну функції, оскільки процес приготування напоїв є відкритим для відвідувачів та формує позитивне враження про рівень сервісу й професійність персоналу закладу.

Матеріально-технічна база закладу характеризується достатнім рівнем забезпечення сучасним технологічним устаткуванням. У виробничих цехах використовуються теплове обладнання, холодильні установки, пароконвекційні печі, індукційні поверхні, вакуумне обладнання, блендери, міксери та допоміжний кухонний інвентар. Наявність сучасного обладнання дозволяє забезпечити високу якість продукції, оптимізувати виробничі процеси та дотримуватись вимог безпечності харчових продуктів. Використання

енергоефективного устаткування також сприяє зниженню виробничих витрат та підвищенню ефективності діяльності закладу.

Нижче наведено специфікацію основного професійного обладнання та інвентарю кафе «Room Room» із зазначенням його моделей та функціонального призначення. Інформацію узагальнено у таблиці 2.1.

*Таблиця 2.1*

**Специфікація професійного технологічного обладнання та інвентарю  
кафе «Room Room»**

| <b>№</b> | <b>Назва<br/>обладнання /<br/>інвентарю</b> | <b>Модель /<br/>характеристика</b>       | <b>Кількість</b> | <b>Призначення</b>                  |
|----------|---------------------------------------------|------------------------------------------|------------------|-------------------------------------|
| 1        | Кавомашина професійна                       | La Marzocco Linea Classic S              | 1                | Приготування кавових напоїв         |
| 2        | Кавомолка                                   | Mahlkönig E65S                           | 1                | Помел кавових зерен                 |
| 3        | Холодильна шафа                             | Liebherr FKvsl 5413                      | 1                | Зберігання молока, напоїв, сировини |
| 4        | Морозильна камера                           | Whirlpool UW8 F2C XB                     | 1                | Зберігання заморожених продуктів    |
| 5        | Індукційна плита                            | Bosch PIE631FB1E                         | 1                | Термічна обробка продуктів          |
| 6        | Пароконвекційна піч                         | Rational iCombi Pro 6-1/1                | 1                | Приготування гарячих страв          |
| 7        | Блендер професійний                         | Vitamix Vita-Prep 3                      | 1                | Приготування соусів, смузі, пюре    |
| 8        | Міксер планетарний                          | KitchenAid Professional 5KSM7990X        | 1                | Замішування та збивання мас         |
| 9        | Ваги електронні                             | CAS SW-1                                 | 1                | Контроль маси інгредієнтів          |
| 10       | Вакууматор                                  | Caso VC 300 Pro                          | 1                | Вакуумне пакування продуктів        |
| 11       | Набір гастроємностей                        | GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3                   | комплект         | Зберігання напівфабрикатів          |
| 12       | Ніж кухарський                              | Victorinox Fibrox Pro Chef's Knife 20 см | 2                | Первинна обробка сировини           |
| 13       | Обробні дошки                               | НАССР-кольорові                          | комплект         | Роздільна обробка продуктів         |

*Закінчення таблиці 2.1*

|    |                  |                                         |          |                                  |
|----|------------------|-----------------------------------------|----------|----------------------------------|
| 14 | Барне обладнання | Сифон, шейкер, джигер, стрейнер         | комплект | Приготування напоїв та коктейлів |
| 15 | Кавовий інвентар | Тампер, пітчер для молока, дистриб'ютор | комплект | Бариста-операції                 |

Отже, аналіз матеріально-технічного забезпечення кафе «Room Room» свідчить про наявність сучасного універсального обладнання, яке відповідає специфіці невеликого закладу та забезпечує ефективну організацію технологічних процесів. Використання професійного устаткування дозволяє підтримувати стабільну якість продукції, оптимізувати виробничі операції та забезпечувати швидке обслуговування споживачів.

Аналіз меню кафе «Room Room» свідчить про його відповідність сучасним гастрономічним тенденціям та концепції закладу. Меню включає широкий асортимент страв паназійської кухні, зокрема бао, локшину, салати, супи, гарячі страви, десерти та напої (Mister.Am, 2025). Значну увагу приділено сучасній подачі страв, поєднанню інгредієнтів та використанню свіжої сировини. Асортимент закладу орієнтований на споживачів, які віддають перевагу збалансованому та різноманітному харчуванню. Водночас аналіз меню свідчить про перспективність розширення асортименту продукції функціонального призначення, зокрема страв із використанням батату.

Система управління кафе «Room Room» базується на принципах функціонального розподілу обов'язків між адміністративним та виробничим персоналом. Організаційну структуру закладу формують керівник закладу, адміністратори, кухарі, баристи, офіціанти та допоміжний персонал. Управлінська діяльність спрямована на забезпечення якості обслуговування, координацію виробничих процесів, контроль санітарно-гігієнічних норм та формування позитивного іміджу закладу. Важливе значення має професійна підготовка персоналу та здатність працівників швидко адаптуватися до змін ринкового середовища.



У сучасних умовах діяльність закладів ресторанного господарства здійснюється під впливом факторів VUCA-середовища, яке характеризується мінливістю, невизначеністю, складністю та неоднозначністю зовнішнього середовища. Для кафе «Room Room» такими викликами є зміни споживчого попиту, нестабільність економічної ситуації, логістичні труднощі, зростання вартості сировини та енергоресурсів, а також наслідки воєнного стану в Україні. У зазначених умовах важливого значення набувають адаптивність закладу, гнучкість управлінських рішень та здатність оперативно реагувати на зміни ринку.

Аналіз функціонування кафе «Room Room» у кризових умовах свідчить про використання сучасних підходів до забезпечення стійкості діяльності. Зокрема, заклад активно використовує цифрові сервіси комунікації із клієнтами, онлайн-меню, служби доставки та соціальні мережі для підтримання конкурентоспроможності та залучення нових споживачів. Крім того, важливим чинником адаптації є оптимізація виробничих процесів, оновлення меню відповідно до тенденцій здорового харчування та використання локальної сировини.

Підводимо підсумок дослідження у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

### Узагальнена характеристика кафе «Room Room»

| Показник                      | Характеристика                                                                             |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Назва закладу                 | Кафе «Room Room»                                                                           |
| Тип закладу                   | Міське кафе формату casual dining                                                          |
| Логотип                       |         |
| Легенда                       | Далека & Близька Азія чекають ❤️                                                           |
| Місцезнаходження              | м. Чернівці, Вул. Проспект Незалежності, 111                                               |
| Кількість посадкових місць    | -торговельна зала: 30 місць,<br>-літня тераса: 25 місць.                                   |
| Концепція закладу             | Сучасне кафе з акцентом на кавові напої, легкі закуски та страви швидкого приготування     |
| Основний асортимент продукції | Кавові напої, боули, салати, легкі закуски, десерти, другі страви нескладного приготування |

## Закінчення таблиці 2.2

|                                     |                                                                                                     |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Цільова аудиторія</i>            | Молодь, студенти, туристи, працівники офісів та споживачі середнього рівня доходу                   |
| <i>Особливості інтер'єру</i>        | Сучасний мінімалістичний стиль з елементами лофту та відкритим простором                            |
| <i>Організація виробництва</i>      | Компактна кухня в одному приміщенні з окремими функціональними робочими місцями                     |
| <i>Основні робочі зони</i>          | Зона приготування напоїв, холодних закусок, теплової обробки, оформлення та відпуску страв          |
| <i>Організація барної зони</i>      | Барна стійка-острів у центрі торговельної зали                                                      |
| <i>Посадкові місця біля бару</i>    | 3 місця для споживання напоїв безпосередньо за барною стійкою                                       |
| <i>Основне обладнання</i>           | Еспресо-машина, кавомолка, холодильне обладнання, індукційна поверхня, теплове обладнання, блендери |
| <i>Форма обслуговування</i>         | Обслуговування офіціантами та замовлення через бар                                                  |
| <i>Особливості меню</i>             | Поєднання сучасних гастрономічних тенденцій та страв здорового харчування                           |
| <i>Перспективи розвитку</i>         | Розширення асортименту функціональної продукції, зокрема страв із батату                            |
| <i>Адаптація до VUCA-середовища</i> | Використання онлайн-комунікацій, гнучке оновлення меню, оптимізація виробничих процесів             |

*Примітка. Розроблено за List.in.ua. Mister.Am., Top Rated Online, Tripadvisor. (n.d.), Wanderlog. (2025)*

Таким чином, кафе «Room Room» є сучасним закладом ресторанного господарства із розвиненою матеріально-технічною базою, актуальною гастрономічною концепцією та високим рівнем організації виробничої діяльності. Заклад характеризується гнучкістю управління, здатністю адаптуватися до умов нестабільного зовнішнього середовища та перспективністю впровадження інноваційних технологій ресторанної продукції, зокрема страв із батату.

## 2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва ресторанної продукції з батату у кафе «Room Room»

Асортимент ресторанної продукції кафе «Room Room» сформований відповідно до концепції невеликого міського закладу та орієнтований на швидке обслуговування відвідувачів. Основу меню становлять кавові напої, боули, легкі закуски, салати та інші страви нескладного технологічного виконання. У контексті теми дослідження особливий інтерес становить потенційне та часткове використання батату як інноваційної сировини для розширення асортименту продукції функціонального призначення. Результати показали, що у меню кафе є лише одна позиція з використанням батату – Батат (Exrz.menu. n.d.). Охарактеризуємо дану страву за кількома параметрами. Узагальнені результати подаємо у таблиці 2.3

Таблиця 2.3

### Технологічна та маркетингова характеристика страви

| Параметр аналізу | Характеристика та показники                                                                             | Значення для закладу та споживача                                        |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Назва страви     | <p><b>Батат</b></p>  | Позиціювання як трендової альтернативи класичній картоплі фрі.           |
| Основна сировина | Солодка картопля (батат), олія для фритюру.                                                             | Висока поживна цінність та відповідність принципам здорового харчування. |
| Смакові акценти  | Пікантна паста кімчі, спеція фурікаке, соєві паростки.                                                  | Формування складного паназійського профілю (гострота, уамі, пряність).   |
| Технологія       | Обсмажування у фритюрі з подальшим декоруванням.                                                        | Швидкість приготування (fast service) без втрати ресторанної якості.     |
| Параметри подачі | Вага: 180 г;<br>ціна: 195 грн.                                                                          | Оптимальна порція для перекусу або як додаток до основної страви.        |

## Закінчення таблиці 2.3

|                            |                                                        |                                                                           |
|----------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <i>Формат пакування</i>    | Плетений кошик, фірмовий пергамент, металевий соусник. | Створення візуального ефекту «крафтовості» та зручність для споживача.    |
| <i>Відповідність VUCA</i>  | Гнучка рецептура, використання стійких інгредієнтів.   | Мінімізація ризиків за рахунок продуктів із тривалим терміном зберігання. |
| <i>Кейтеринг-потенціал</i> | Високий (за умови окремого фасування соусу).           | Збереження текстурних властивостей батату під час транспортування.        |

Дана страва є яскравим прикладом реалізації формату casual dining у міському просторі. Використання азійських інгредієнтів (кімчі, фурікаке) дозволяє закладу Room Room виділитися серед конкурентів, пропонуючи звичний продукт у новій гастрономічній інтерпретації. З погляду технології, такий вибір є виправданим для роботи в умовах невизначеності, оскільки батат має кращу стабільність цін та терміни зберігання порівняно з деякими видами свіжих морепродуктів, а додавання соєвих паростків забезпечує необхідну візуальну свіжість та об'єм без значного підвищення фуд-косту.

Технологічний процес виробництва страв із батату у кафе «Room Room» має спрощений характер, що відповідає формату закладу. Основні етапи включають приймання та зберігання сировини, первинну обробку, нарізання, теплову обробку (варіння, запікання або обсмажування), формування страви та її відпуск. Як правило, батат надходить у вигляді свіжої сировини, яка підлягає миттю, очищенню та нарізанню безпосередньо на робочому місці кухаря.

Первинна обробка здійснюється у загальній виробничій зоні кухні, яка організована в одному приміщенні з виділеними функціональними робочими місцями. Теплова обробка батату здійснюється переважно із використанням індукційного обладнання та пароконвекційної печі, що дозволяє забезпечити відносно рівномірну термічну обробку та збереження органолептичних властивостей продукту.

Проведений аналіз дозволив виявити ряд недоліків у технологічній організації виробництва. Зокрема, до них належать:

- відсутність чітко розмежованих виробничих зон (через компактність кухні);
- обмежене використання сучасних інноваційних технологій обробки батату;
- залежність якості готової продукції від людського фактору;
- обмежений асортимент страв із батату у чинному меню.

Водночас наявна матеріально-технічна база створює передумови для впровадження удосконалених технологій. Перспективними напрямками є розширення асортименту страв із батату шляхом розроблення нових рецептур боулів, супів-пюре та гарнірів, а також впровадження елементів низькотемпературної обробки та попередньої вакуумної підготовки сировини. Це дозволить підвищити стабільність якості продукції, покращити її органолептичні показники та розширити функціональні властивості страв.

Таким чином, аналіз асортименту та технологічних процесів у кафе «Room Room» свідчить про достатній рівень базової організації виробництва, проте водночас виявляє необхідність удосконалення технологій приготування продукції з батату. Реалізація інноваційних підходів дозволить підвищити конкурентоспроможність закладу та розширити його гастрономічну пропозицію.

Таким чином, у другому розділі проведено аналіз організації діяльності кафе «Room Room» та технологічних процесів виробництва продукції, зокрема страв із батату. Асортимент продукції є обмеженим за складністю технологічних процесів, а використання батату має фрагментарний характер. Основні технологічні операції базуються на простих способах теплової обробки.

Виявлено, що до недоліків належать недостатня спеціалізація робочих місць та обмежене використання сучасних технологій переробки сировини. Водночас наявна матеріально-технічна база дозволяє впроваджувати удосконалені технології та розширювати асортимент страв із батату.

Отже, існує необхідність у розвитку інноваційних технологічних рішень, що сприятиме підвищенню якості продукції та конкурентоспроможності закладу.

### РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ З БАТАТУ У КАФЕ «ROOM ROOM»

#### 3.1. Обґрунтування та розробка технологій ресторанної продукції з батату

Обґрунтування вибору технологій ресторанної продукції з батату базується на аналізі особливостей виробничих умов досліджуваного закладу, його матеріально-технічної бази та концепції діяльності. З огляду на компактність виробничих приміщень, обмежену кількість посадкових місць та орієнтацію на швидке обслуговування споживачів, доцільним є впровадження простих, але технологічно ефективних рішень, які забезпечують стабільну якість продукції та мінімальні витрати часу на її приготування.

При розробці технологій продукції з батату враховано сучасні тенденції гастрономії, зокрема розвиток концепцій *healthy food*, *plant-based cuisine* та страв функціонального призначення. У цьому контексті батат розглядається як основний інгредієнт для формування збалансованих страв, що поєднують у собі оптимальний вміст білків, жирів і вуглеводів, а також високу сенсорну привабливість.

Вибір технологічних рішень для розробки страв ґрунтується на використанні доступних у кафе «Room Room» способів теплової обробки, таких як запікання, варіння та обсмажування. Додатково враховується можливість комбінування цих методів для досягнення оптимальних органолептичних показників готової продукції. Особлива увага приділяється збереженню харчової цінності батату, його текстурних властивостей та природного смаку.

У межах даного підрозділу передбачається розробка двох технологій ресторанної продукції з батату, які є найбільш доцільними для впровадження у діяльність кафе «Room Room», а саме: боул із бататом, кіноа та куркою, а також крем-суп із батату та кокосового молока. Вибрані страви відповідають концепції закладу, технологічним можливостям виробництва та сучасним вимогам до якості ресторанної продукції.

Таким чином, подальша розробка технологій спрямована на удосконалення асортименту кафе «Room Room», підвищення харчової цінності страв та забезпечення їх конкурентоспроможності на ринку ресторанних послуг.

У роботі планується розробка двох страв з використанням батату – «Боули з бататом, кіноа та куркою» і «Крем-суп з батату та кокосового молока». Далі розробляємо концепції пропонованих страв.

Концепція страви «Боул з бататом, кіноа та куркою». Боул з бататом, кіноа та куркою розроблено як сучасну страву у стилі *balanced bowl*, що відповідає тенденціям здорового харчування та функціональної гастрономії. Основна ідея страви полягає у створенні збалансованої композиції, де кожен компонент виконує чітку харчову та сенсорну функцію.

Батат у даній страві використовується як основне джерело складних вуглеводів, що забезпечує тривале насичення та формує м'який солодкуватий смак. Кіноа виконує роль білково-вуглеводної основи з високим вмістом рослинного білка та харчових волокон. Куряче філе забезпечує тваринний білок, необхідний для підвищення біологічної цінності страви.

Овочеві компоненти (авокадо, томати чері, мікс салату) формують свіжу текстурну та смакову основу, а соус виконує зв'язувальну функцію, підкреслюючи смак усіх інгредієнтів. Концепція страви передбачає гармонійне поєднання теплих (батат, курка, кіноа) та свіжих компонентів, що створює контраст температур і текстур.

Страва орієнтована на споживачів, які дотримуються принципів правильного харчування, ведуть активний спосіб життя та віддають перевагу швидким, але поживним стравам. Вона також відповідає формату кафе «Room Room» як закладу швидкого міського харчування з елементами сучасної гастрономії.

Концепція страви «Крем-суп з батату». Крем-суп з батату розроблено як страва комфортного харчування (*comfort food*) із вираженим кремовим смаком та м'якою текстурою. Основна концепція полягає у поєднанні природної солодкості батату з ніжністю вершків та легкими пряними нотами спецій.

Батат виступає базовим інгредієнтом, що формує густу кремову консистенцію супу та забезпечує високу харчову цінність. Вершки додають страві м'якість, легку нотку та підвищує її органолептичну привабливість. Додаткові овочі (цибуля, морква або гарбуз) використовуються для формування смакового балансу та підсилення природної солодкості основного інгредієнта.

Спеції (імбир, карі, чорний перець) формують легкий пряний акцент, який контрастує із солодкістю батату та створює багатовимірний смаковий профіль. Технологічна концепція передбачає подрібнення всіх компонентів до однорідної кремової консистенції, що забезпечує стабільну структуру та привабливий зовнішній вигляд страви.

Страва орієнтована на широкий сегмент споживачів та може позиціонуватися як універсальний продукт для обіду або легкої вечері. Вона також відповідає сучасним гастрономічним трендам *plant-based*.

Основні параметри концепції зводимо у таблицю 3.1.

Таблиця 3.1

**Концепції розроблених страв із батату для кафе «Room Room»**

| Показник              | Боул з бататом, кіноа та куркою                         | Крем-суп з батату                                           |
|-----------------------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Назва страви          | Боули з бататом, кіноа та куркою                        | Крем-суп з батату                                           |
| Тип страви            | Основна страва (боул)                                   | Перша страва                                                |
| Кулінарна концепція   | Збалансована страва у форматі <i>healthy bowl</i>       | Ніжний крем-суп у стилі <i>comfort food</i>                 |
| Основна ідея          | Поєднання білків, складних вуглеводів і свіжих овочів   | Поєднання природної солодкості батату з вершковою текстурою |
| Ключовий інгредієнт   | Батат як джерело складних вуглеводів                    | Батат як основа текстури та смаку                           |
| Харчова спрямованість | Функціональне, збалансоване харчування                  | Дієтичне, рослинне харчування ( <i>plant-based</i> )        |
| Основні компоненти    | Батат, кіноа, куряче філе, овочі, соус                  | Батат, вершки, овочі, спеції                                |
| Технологічна обробка  | Запікання, варіння, складання без складної термообробки | Варіння/запікання, подрібнення до пюре, змішування          |



З метою практичної реалізації розроблених концепцій страв із батату та забезпечення їх стабільної якості в умовах кафе «Room Room», наступним етапом є формування технологічної документації. Технологічна картка дозволяє чітко регламентувати склад сировини, послідовність технологічних операцій, режими обробки, вихід готової продукції та вимоги до її якості.

У зв'язку з цим у подальшому підрозділі наведено технологічні картки на розроблені страви, які є основою для впровадження запропонованих технологій у виробничий процес закладу ресторанного господарства.

У таблиці 3.2 та 3.3 подаємо розроблені технологічні картки на страви «Боул з бататом, кіноа та куркою» і «Крем-суп з батату» відповідно.

*Таблиця 3.2*

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1**  
**на страву**  
**«Боул з бататом, кіноа та куркою»**

| Найменування  | Набір сировини на 1 порцію |            |
|---------------|----------------------------|------------|
|               | Брутто, г                  | Нетто, г   |
| Батат         | 150                        | 120        |
| Кіноа         | 60                         | 60         |
| Куряче філе   | 120                        | 100        |
| Авокадо       | 60                         | 50         |
| Томати чері   | 50                         | 50         |
| Мікс салату   | 40                         | 40         |
| Оливкова олія | 10                         | 10         |
| Соус тахіні   | 30                         | 30         |
| <b>Вихід</b>  | <b>-</b>                   | <b>450</b> |

**Технологія виробництва**

Батат миють, очищають, нарізають кубиками та запікають при 180–200°C до м'якості 15–20 хв.

Кіноа промивають і варять у підсоленій воді до готовності ≈15 хв.

Куряче філе маринують, запікають при 180–200°C до готовності, нарізають слайсами.

Авокадо, томати, мікс салату миють та нарізають.

У глибоку миску викладають кіноа, батат, курку та овочі шарами.

Поливають соусом та подають.

**Умови подавання:**

- температура подачі: 35–40°C (теплий боул)
- подача у глибокій тарілці або боулі
- подача одразу після приготування

**Вимоги до якості**

**Зовнішній вигляд:** страва має бути акуратно оформлена, компоненти рівномірно розподілені, збережена чітка структура інгредієнтів без деформації.

**Колір:** характерний для використаних інгредієнтів, гармонійно поєднаний, без потемніння або ознак переварювання.

**Консистенція:** батат м'який, але зберігає форму; курка соковита, не пересушена; текстура страви різноманітна та збалансована.

**Смак і запах:** властиві використаним продуктам, гармонійні, без сторонніх присмаків і запахів, з вираженим натуральним ароматом інгредієнтів.

*Таблиця 3.3*

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2**

**на страву**

**«Крем-суп з батату»**

| Найменування          | Набір сировини на 1 порцію |               |
|-----------------------|----------------------------|---------------|
|                       | Брутто, г                  | Нетто, г      |
| Батат                 | 160                        | 130           |
| Морква                | 40                         | 35            |
| Цибуля ріпчаста       | 30                         | 25            |
| Часник                | 5                          | 4             |
| Овочевий бульйон      | 200                        | 200           |
| Вершки 20%            | 80                         | 80            |
| Оливкова олія         | 10                         | 10            |
| Сіль                  | 2                          | 2             |
| Перець чорний мелений | 0,1                        | 0,1           |
| Каррі                 | 0,2                        | 0,2           |
| Ядро насіння гарбуза  | 20                         | 20            |
| Мікрогрін             | 5                          | 5             |
| <b>Вихід</b>          | -                          | <b>300/25</b> |

### **Технологія виробництва**

Батат, моркву та цибулю миють, очищають та нарізають довільними шматками. Овочі злегка обсмажують на оливковій олії до появи аромату.

Додають овочевий бульйон та варять до повної готовності овочів 15–20 хв. Додають часник, доводять до смаку спеціями. Отриману масу подрібнюють блендером до однорідної кремової консистенції.

Додають вершки, перемішують та доводять до легкого кипіння.

Перевіряють смак, коригують спеції та презентують, подають.

#### **Особливості подавання:**

- подавання у прогрітій глибокій тарілці;
- температура подавання 65–75°C;
- декорування насінням гарбуза і мікрогріном.

#### **Вимоги до якості**

**Зовнішній вигляд:** однорідна кремоподібна маса без грудочок, рівномірна консистенція.

**Колір:** ніжний помаранчево-кремовий, рівномірний по всій масі.

**Консистенція:** густувата, однорідна, бархатиста.

**Смак і запах:** приємний, ніжний, з вираженим смаком батату та легкою молочною ноткою, без сторонніх присмаків та запахів, смак збалансований, вміру солений.

З метою наочного відображення послідовності технологічних операцій та забезпечення чіткої організації виробничого процесу у кафе «Room Room», наступним етапом є розроблення технологічних схем приготування розроблених страв із батату. Технологічні схеми дозволяють систематизувати етапи обробки сировини, визначити логічну послідовність виконання технологічних операцій, а також забезпечити контроль якості на кожній стадії виробництва.

Далі подано технологічні схеми виробництва (рис.3.1, рис. 3.2), що є основою для практичного впровадження запропонованих технологій у виробничий процес кафе «Room Room».

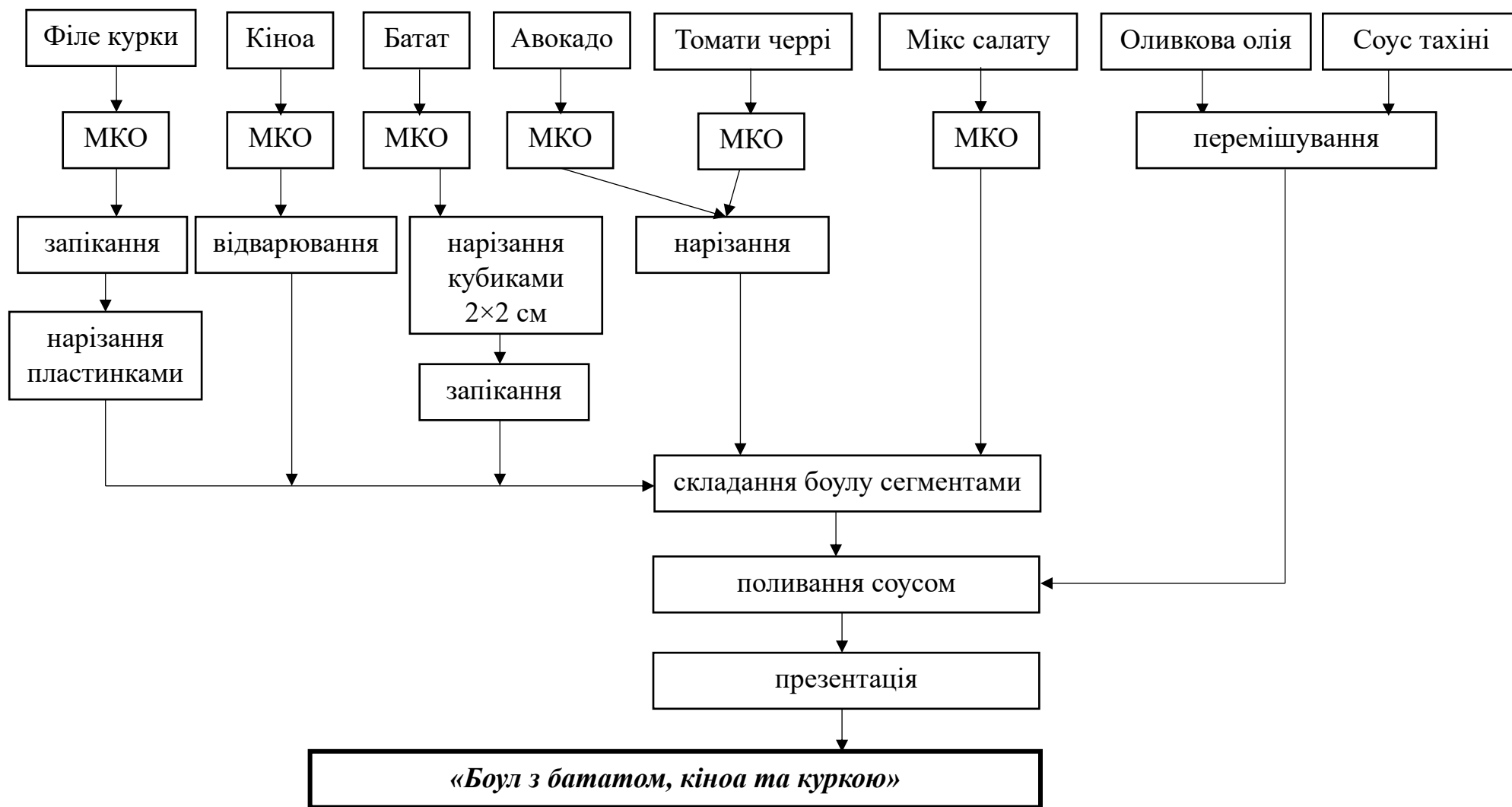


Рис.3.1. Технологічна схема виробництва страви «Боул з бататом, кіноа та куркою»

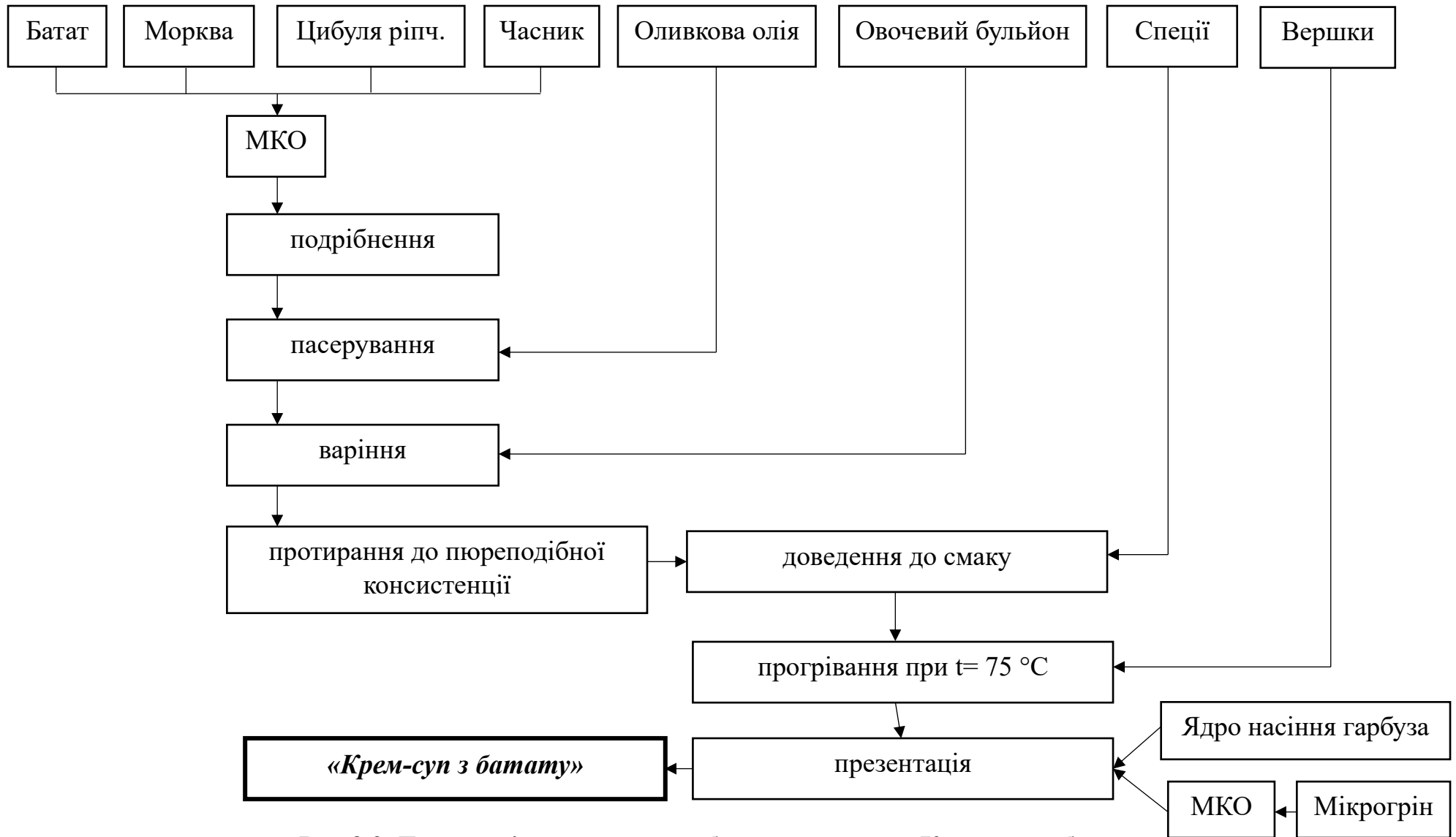


Рис.3.2. Технологічна схема виробництва страви «Крем-суп з батату»

Таким чином, у результаті проведеної роботи розроблено концепції двох страв – «Боул з бататом, кіноа та куркою» та Крем-суп з батату». Запропоновані страви відповідають сучасним гастрономічним тенденціям, орієнтовані на принципи збалансованого харчування та адаптовані до виробничих можливостей кафе «Room Room».

Також розроблено технологічні картки та схеми виробництва страв із визначенням рецептурного складу, послідовності технологічних операцій, вимог до якості готової продукції та умов подачі. Це створює основу для подальшого впровадження розроблених технологій у практичну діяльність закладу ресторанного господарства.

### **3.2. Дослідження якості розроблених ресторанної продукції з батату та впровадження їх у кафе «Room Room»**

Важливим етапом розроблення нової ресторанної продукції є оцінювання її якості та визначення можливості впровадження у виробничу діяльність закладу ресторанного господарства. Саме комплексне дослідження показників якості дозволяє встановити відповідність розроблених страв сучасним вимогам до безпечності, харчової цінності, органолептичних властивостей та споживчої привабливості.

У процесі дослідження якості розробленої продукції з батату для кафе «Room Room» основну увагу приділено органолептичним показникам, оскільки вони мають визначальний вплив на формування споживчого попиту та загальне сприйняття страв відвідувачами закладу. Оцінювання здійснювалося за такими критеріями: зовнішній вигляд, колір, консистенція, смак та запах готової продукції.

При оцінюванні якості враховувалися особливості рецептурного складу, технології приготування, стабільність органолептичних характеристик та відповідність продукції концепції кафе «Room Room».

Крім оцінювання якості, важливим напрямом дослідження є аналіз можливостей впровадження розроблених страв у меню закладу. При цьому

враховуються виробничі можливості кафе, наявне технологічне обладнання, доступність сировини, складність технологічних процесів та перспективність попиту на продукцію серед споживачів.

Таким чином, дослідження якості та впровадження розробленої ресторанної продукції з батату є необхідною умовою для обґрунтування ефективності запропонованих технологічних рішень та визначення їх практичної доцільності у діяльності кафе «Room Room».

У таблицях 3.4 та 3.5 подаємо результати органолептичної оцінки розроблених страв.

Таблиця 3.4

### ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Петренко О. В., Іванюк Н. М., Ковальчук І. С., Мельник Т. П., Савчук А. Р.

Заклад ресторанного господарства кафе «Room Room»

Посада Шеф-кухар, директор, адміністратор, офіціант, гість закладу

Дата «8» травня 2026 р.

#### Загальна оцінка якості страви

#### «Боул з бататом, кіноа та куркою»

| Критерії         | Оцінка   |     |     |     |     |
|------------------|----------|-----|-----|-----|-----|
|                  | «1»      | «2» | «3» | «4» | «5» |
| Зовнішній вигляд |          |     |     |     | 5   |
| Колір            |          |     |     |     | 5   |
| Консистенція     |          |     |     |     | 5   |
| Смак і запах     |          |     |     |     | 5   |
| <b>Висновок</b>  | <b>5</b> |     |     |     |     |

*\*Під час дегустації враженнями не обмінюються*

На рисунку 3.3 представлено фото страви, яку подали на дегустацію комісії.



Рис. 3.3 Фото страви «Боул з бататом, кіноа та куркою»

Таблиця 3.5

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Петренко О. В., Іванюк Н. М., Ковальчук І. С., Мельник Т. П., Савчук А. Р.

Заклад ресторанного господарства кафе «Room Room»

Посада Шеф-кухар, директор, адміністратор, офіціант, гість закладу

Дата «8» травня 2026 р.

Загальна оцінка якості страви

«Крем-суп з батату»

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

*\*Під час дегустації враженнями не обмінюються*

На рисунку 3.4 представлено фото страви, яку подали на дегустацію комісії.





Рис. 3.4. Фото страви «Крем-суп з батату»

Розроблена страва «Боул з бататом, кіноа та куркою» характеризується високою харчовою та біологічною цінністю завдяки поєднанню джерел тваринного та рослинного білка, складних вуглеводів, ненасичених жирних кислот і харчових волокон. Батат забезпечує надходження складних вуглеводів,  $\beta$ -каротину та калію, кіноа є джерелом повноцінного рослинного білка, а авокадо та соус тахіні підвищують вміст корисних жирів. Куряче філе забезпечує високий вміст легкозасвоюваного білка. Розрахунок харчової цінності показано у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

**Харчова цінність «Боул з бататом, кіноа та куркою», 1 порція**

| Показник                   | Кількість |
|----------------------------|-----------|
| Білки, г                   | 46,0      |
| Жири, г                    | 34,8      |
| Вуглеводи, г               | 67,2      |
| Енергетична цінність, ккал | 776       |

*Примітка. Розроблено за Міністерство охорони здоров'я України, 2019, U.S. Department of Agriculture, 2024.*

Страва може бути рекомендована як збалансований варіант основного прийому їжі для споживачів, які дотримуються принципів здорового харчування.

Страва «Крем-суп із батату» характеризується помірною енергетичною цінністю та збалансованим вмістом основних нутрієнтів. Батат є джерелом складних вуглеводів,  $\beta$ -каротину, калію та харчових волокон. Використання вершків забезпечує ніжну консистенцію та підвищує вміст жиророзчинних компонентів, а гарбузове насіння додатково збагачує страву білком, ненасиченими жирними кислотами, магнієм та цинком. Розрахунок харчової цінності показано у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

**Харчова цінність «Крем-суп з батату», 1 порція**

| Показник                   | Кількість |
|----------------------------|-----------|
| Білки, г                   | 9,8       |
| Жири, г                    | 27,4      |
| Вуглеводи, г               | 31,6      |
| Енергетична цінність, ккал | 404       |

*розроблено за Міністерство охорони здоров'я України, 2019, U.S. Department of Agriculture, 2024.*

Завдяки поєднанню овочевої основи, спецій та вершкової складової страва має високі органолептичні показники та може бути рекомендована як поживна перша страва для споживачів різних вікових груп.

З метою оцінювання харчової та біологічної цінності розроблених страв із батату було проведено порівняльний аналіз їх хімічного складу відносно середньодобових фізіологічних потреб дорослої людини. Аналіз основних нутрієнтів та біологічно активних речовин дозволяє визначити рівень поживності продукції, її функціональну спрямованість та можливість використання у раціоні здорового харчування.

У процесі дослідження враховано вміст білків, жирів, вуглеводів, енергетичну цінність, а також окремі показники мінерального та вітамінного складу розроблених страв. Результати порівняльного аналізу наведено у таблиці нижче.

Таблиця 3.8

**Порівняльна характеристика харчової та біологічної цінності розроблених страв відносно добових потреб організму**

| <b>Показник</b>                   | <b>Добова потреба дорослої людини*</b> | <b>Боули з бататом, кіноа та куркою (450 г)</b> | <b>% від добової потреби</b> | <b>Крем-суп з батату (300/25 г)</b> | <b>% від добової потреби</b> |
|-----------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|
| Білки, г                          | 75                                     | 46,0                                            | 61,3                         | 9,8                                 | 13,1                         |
| Жири, г                           | 83                                     | 34,8                                            | 41,9                         | 27,4                                | 33,0                         |
| Вуглеводи, г                      | 365                                    | 67,2                                            | 18,4                         | 31,6                                | 8,7                          |
| <i>Енергетична цінність, ккал</i> | <i>2500</i>                            | <i>776</i>                                      | <i>31,0</i>                  | <i>404</i>                          | <i>16,2</i>                  |
| β-каротин, мг                     | 5                                      | 4,2                                             | 84,0                         | 3,8                                 | 76,0                         |
| Калій, мг                         | 2500                                   | 1180                                            | 47,2                         | 690                                 | 27,6                         |
| Магній, мг                        | 400                                    | 165                                             | 41,3                         | 98                                  | 24,5                         |
| Харчові волокна, г                | 25                                     | 11,5                                            | 46,0                         | 5,8                                 | 23,2                         |

\* Добові потреби наведено відповідно до середньостатистичних фізіологічних норм харчування дорослої людини.

Результати порівняльного аналізу свідчать про високу харчову цінність розроблених страв із батату. Найбільш поживною є страва «Боул з бататом, кіноа та куркою», яка забезпечує понад 60 % добової потреби у білках та близько третини добової енергетичної потреби організму. Завдяки поєднанню батату, кіноа та курячого філе страва характеризується високим вмістом білка, харчових волокон, магнію та калію. Схематично зображено на діаграмі у додатку Д.

Крем-суп із батату має нижчу енергетичну цінність, проте характеризується достатнім вмістом жирів, β-каротину та мінеральних речовин. Використання батату забезпечує значне надходження антиоксидантних компонентів, зокрема провітаміну А.

Отримані результати підтверджують доцільність впровадження розроблених страв у меню кафе «Room Room» як продукції функціонального та здорового харчування.

Організація робочого місця для виробництва страв із батату у кафе «Room Room» здійснюється з урахуванням особливостей виробничої діяльності закладу, його компактної структури та асортименту продукції. Виробничий процес організовано у межах єдиного кухонного приміщення з функціональним поділом на окремі робочі зони відповідно до характеру технологічних операцій.

Для приготування розроблених страв організовано універсальне робоче місце кухаря, яке забезпечує виконання операцій первинної обробки сировини, теплової обробки, порціонування та оформлення готової продукції. Робоча зона обладнана виробничим столом із нержавіючої сталі, мийною ванною, холодильним обладнанням для короткочасного зберігання сировини та набором необхідного кухонного інвентарю.

Первинна обробка батату та овочевої сировини здійснюється на окремій ділянці виробничого столу із використанням маркованих обробних дощок та ножів відповідно до вимог санітарії та гігієни. Для забезпечення безпечності виробництва дотримується принцип роздільної обробки сирової та готової продукції.

Теплова обробка продуктів виконується із застосуванням індукційної поверхні та пароконвекційної печі. Запікання батату для боулу здійснюється у гастроємностях із контролем температурного режиму, що забезпечує рівномірну термічну обробку та збереження органолептичних властивостей продукту. Для приготування крем-супу використовується варильний посуд та професійний блендер, який забезпечує однорідну кремову консистенцію страви.

Окрему увагу приділено організації процесу складання та оформлення страв. Для формування боулу використовується зона відпуску готової продукції, де здійснюється порціонування компонентів, оформлення та додавання соусу. Крем-суп подається після завершального етапу декорування гарбузовим насінням та мікрогріном.

Робоче місце організоване за принципом раціонального розміщення обладнання та інвентарю, що забезпечує мінімізацію зайвих рухів персоналу, підвищення продуктивності праці та дотримання послідовності технологічних

операцій (Додаток Е). Використання універсального обладнання дозволяє ефективно здійснювати виробництво розроблених страв навіть в умовах обмеженої виробничої площі.

Таким чином, організація робочого місця у кафе «Room Room» відповідає технологічним вимогам виробництва страв із батату та забезпечує належний рівень якості й безпечності готової ресторанної продукції.

У третьому розділі кваліфікаційної роботи обґрунтовано та розроблено технології ресторанної продукції з батату для кафе «Room Room» з урахуванням концепції закладу, особливостей його виробничої діяльності та сучасних тенденцій здорового харчування.

У результаті дослідження розроблено концепції двох страв – «Боул з бататом, кіноа та куркою» та «Крем-суп з батату». Для запропонованих страв складено технологічні картки, визначено рецептурний склад, послідовність технологічних операцій, вимоги до якості та особливості подачі. Також розроблено технологічні схеми виробництва продукції та охарактеризовано організацію робочого місця для її приготування в умовах кафе «Room Room».

Проведено дослідження органолептичних показників та аналіз харчової цінності розроблених страв. Встановлено, що запропонована продукція характеризується високою поживною цінністю, збалансованим вмістом основних нутрієнтів та добрими органолептичними властивостями. Порівняльний аналіз із добовими потребами організму підтвердив функціональну спрямованість страв та доцільність їх використання у меню закладу ресторанного господарства.

Отже, результати проведених досліджень свідчать про практичну доцільність впровадження розроблених технологій ресторанної продукції з батату у діяльність кафе «Room Room», що сприятиме розширенню асортименту, підвищенню конкурентоспроможності закладу та задоволенню сучасних споживчих потреб.

## ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі досліджено теоретичні та практичні аспекти розроблення технологій ресторанної продукції з батату на прикладі кафе «Room Room». У процесі виконання роботи проаналізовано сучасні наукові джерела, світові тенденції використання батату в ресторанных технологіях, а також особливості його кулінарної обробки та харчової цінності.

У першому розділі узагальнено теоретичні підходи до використання батату в ресторанному господарстві, охарактеризовано його харчову та біологічну цінність, а також визначено перспективні напрями впровадження інноваційних технологій його переробки у світовій практиці.

У другому розділі проведено аналіз діяльності кафе «Room Room», його виробничої структури, матеріально-технічної бази та асортименту продукції. Встановлено, що заклад належить до малого формату підприємств ресторанного господарства з обмеженою виробничою площею та орієнтацією на прості технологічні процеси. Виявлено потенціал для розширення меню шляхом впровадження страв із батату.

У третьому розділі розроблено технології двох страв із батату – «Боул з бататом, кіноа та куркою», а також «Крем-суп з батату». Складено технологічні карти, визначено послідовність технологічних операцій, вимоги до якості та особливості організації робочих місць. Проведено оцінювання органолептичних показників і аналіз харчової цінності розробленої продукції, що підтвердило її високу якість та відповідність принципам здорового харчування.

Результати дослідження засвідчили, що запропоновані технологічні рішення є доцільними для впровадження у діяльність кафе «Room Room». Вони сприяють розширенню асортименту, підвищенню харчової цінності меню, покращенню конкурентоспроможності закладу та задоволенню сучасних потреб споживачів.

## References

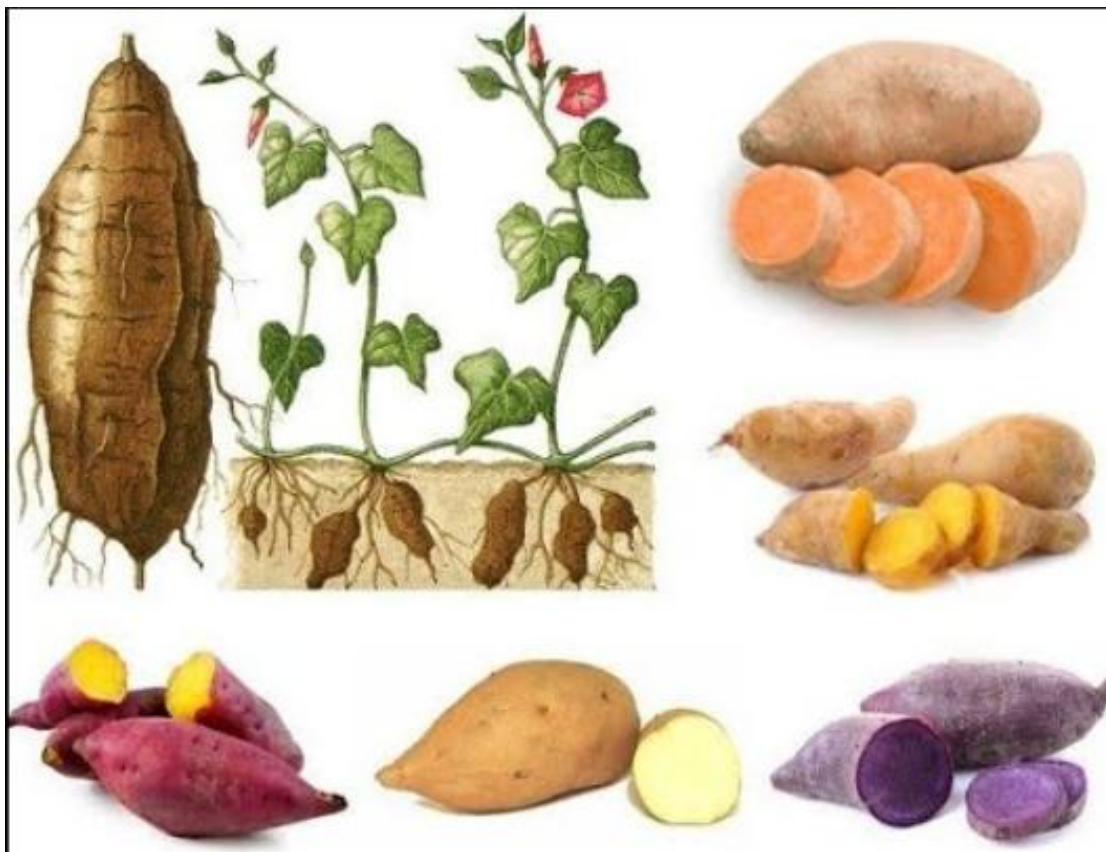
- Expz.menu. (n.d.). *Menu item (Room Room café)*. Retrieved May 8, 2026, from <https://expz.menu/27fce0ac-ce3d-416a-b9ff-815d8aa54b3a/menu?menuId=17940&dishId=715964>
- Harvard T.H. Chan School of Public Health. (2023). *The Nutrition Source*. <https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/>
- IAMCHEF. (2025). *Батат — користь, склад і як приготувати солодку картоплю*. <https://iamchef.pro/products/batat/>
- List.in.ua. (n.d.). *Room Room Cafe, Чернівці*. <https://list.in.ua/344490/Room-Room-Cafe-%D0%A7%D0%B5%D1%80%D0%BD%D1%96%D0%B2%D1%86%D1%9>
- Mister.Am. (2025). *Меню Room Room Чернівці*. <https://misteram.com.ua/chernivtsi/roomroom/streetfood>
- NV Food. (2024). *Батат (солодка картопля): користь, поживна цінність, рецепти*. <https://cooking.nv.ua/ukr/ingredient/batat-470.html>
- Sport Life. (2025). *Батат: що це таке, користь та як його їсти*. <https://sportlife.ua/uk/blog/nutrition-diets/batat>
- TasteAtlas. (2026, March 17). 20 Best Rated Dishes with Sweet Potato. Retrieved from <https://www.tasteatlas.com/best-rated-dishes-with-sweet-potatoes>
- Top Rated Online. (2025). *Room Room cafe reviews*. <https://www.top-rated.online/cities/Chernivtsi/place/p/9621386/Room%2BRoom%2Bcafe>
- Tripadvisor. (n.d.). *ROOM ROOM, Chernivtsi*. [https://www.tripadvisor.com/Restaurant\\_Review-g298054-d20313306-Reviews-Room\\_Room-Chernivtsi\\_Chernivtsi\\_Oblast.html](https://www.tripadvisor.com/Restaurant_Review-g298054-d20313306-Reviews-Room_Room-Chernivtsi_Chernivtsi_Oblast.html)
- U.S. Department of Agriculture. (2024). *FoodData Central*. <https://fdc.nal.usda.gov/>
- Wanderlog. (2025). *Room Room cafe, Chernivtsi*. <https://app.wanderlog.com/place/details/3099156/room-room-cafe>
- Wikipedia contributors. (2026). List of sweet potato dishes. In Wikipedia. Retrieved from [https://en.wikipedia.org/wiki/List\\_of\\_sweet\\_potato\\_dishes](https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_sweet_potato_dishes)

- Wikipedia contributors. (n.d.). *Батат*. Вікіпедія. Retrieved May 8, 2026, from <https://uk.wikipedia.org/wiki/Батат>
- Zakach. (2024). *Батат: хімічний склад та харчова цінність*. <https://www.zakach.com/products/batat-135>
- Архіпов, В. В. (2019). *Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані* (3-тє вид.). ЦУЛ.
- Доценко, В. Ф., та ін. (2025). *Технологія продукції ресторанного господарства* (навч. посіб.). Кондор.
- Іванова, О. В., & Капліна, Т. В. (2023). *Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства* (підруч.). Олді-плюс.
- Кузьмін, О. В., Чемакіна, О. В., Акімов, О. О., & Кузьмін, А. О. (2020). *Інжиніринг у ресторанному бізнесі* (навч. посіб.). Олді-плюс.
- Ладика, В. І., Шильман, Л. З., Перцевой, Ф. В., та ін. (2022). *Методологія наукових досліджень* (В. І. Ладика, ред.). Олді-плюс.
- Мельник, О. Ю., Савченко-Перерва, М. Ю., & Степанова, Т. М. (2024). *Харчові технології: Інновації в харчовій галузі* (Ч. 1) (О. Ю. Мельник, ред.).
- Міністерство охорони здоров'я України. (2019). *Таблиці хімічного складу та калорійності харчових продуктів*.
- Павлоцька, Л. Ф., Дуденко, Н. В., & Левітін, Є. (2023). *Фізіологія харчування: Практикум*. Олді-плюс.
- Пустовойтенко, В. П., Серьогін, О. О., & Кисельов, В. Б. (2022). *Енергоефективні технології в харчовій промисловості*. Олді-плюс.
- Решта, С. П., Пилипенко, Л. М., & Данилова, О. І. (2021). *Фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів* (Л. М. Пилипенко, ред.). Олді-плюс.
- Ткаченко, О. Б., Каменева, Н. В., Тітлова, О. О., та ін. (2020). *Основи сенсорного аналізу харчових продуктів*. Олді-плюс.
- Юкало, В. Г., Мельничук, О. Є., & Сельський, В. Р. (2021). Дослідження хімічного складу сортів батату, які вирощують в Україні. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: Технічні науки*. <https://puet.poltava.ua/index.php/technical/article/view/397>



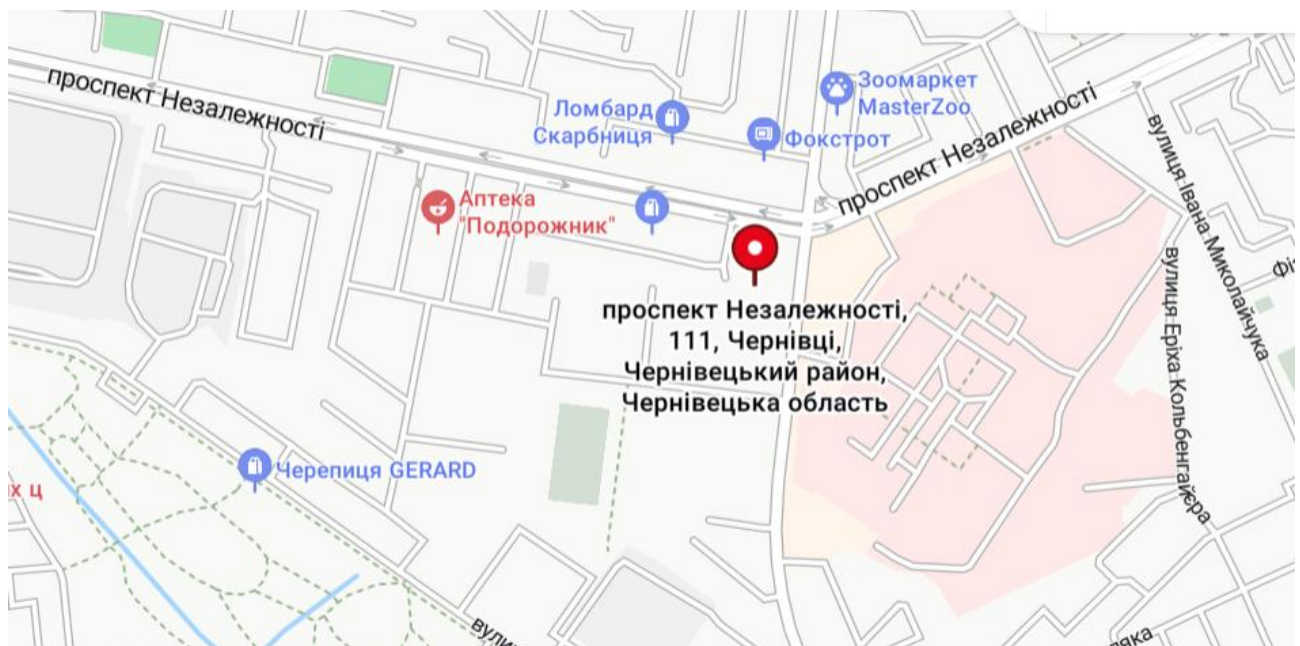
**ДОДАТКИ**

Сорти батату

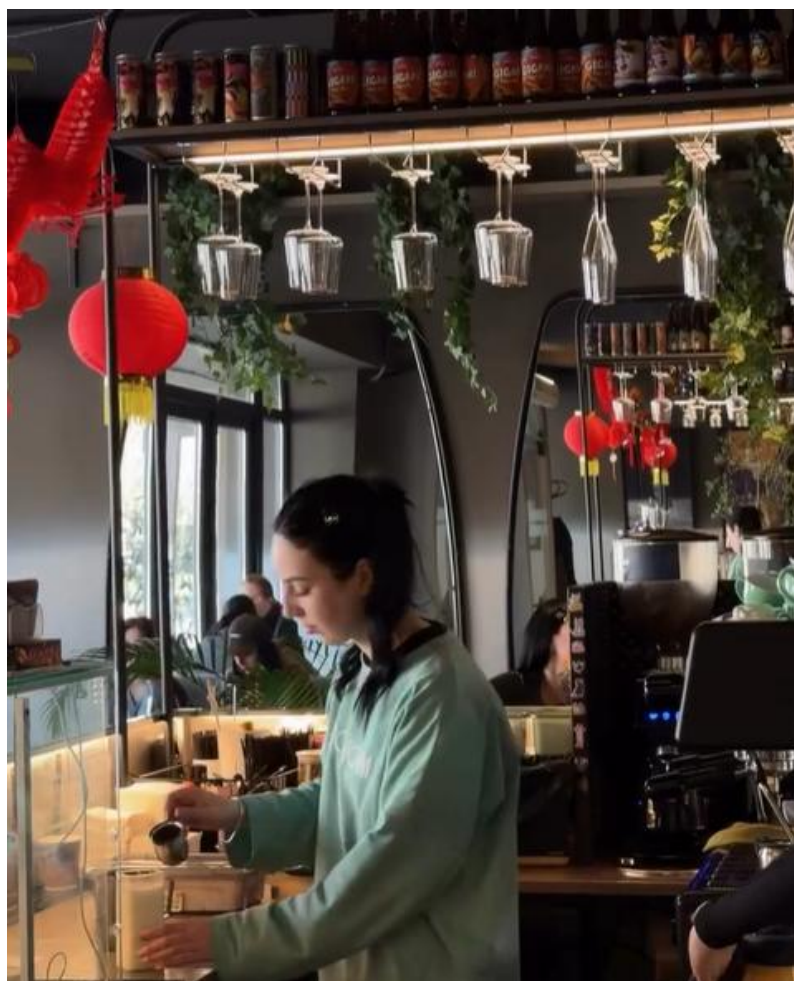




**Локація кафе «Room Room»**



## Інтер'єр кафе «Room Room»

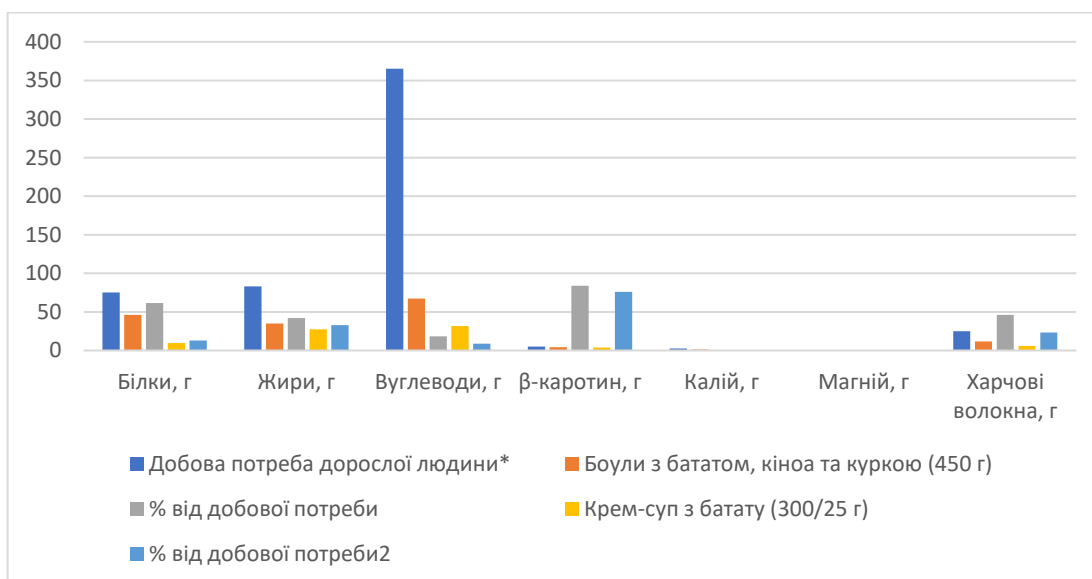






## Додаток Д

### Діаграма порівняння харчової цінності розроблених страв з добовою потребою



**Робоче місце по виробництву страв з батату**

