

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему **«Розширення асортименту з впровадженням
технологій холодних страв з локальної сировини»**
на матеріалах **ресторану «Freidora»**

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

_____ Мартинова Андрія Харлампійовича

Науковий керівник
докт. техн. наук., 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**

Мартиніву Андрію Харлампійовичу

1. Тема кваліфікаційної роботи:

«Розширення асортименту з впровадженням технологій холодних страв з
локальної сировини»
на матеріалах ресторану «Freidora»

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: є обґрунтування та розроблення пропозицій щодо розширення асортименту холодних страв із використанням локальної сировини та впровадження сучасних технологій їх приготування у діяльність ресторану «Freidora».

Об'єкт дослідження: технологічні процеси виробництва холодних страв із використанням локальної сировини в умовах ресторану «Freidora».

Предмет дослідження: рецептурний склад, способи приготування, а також чинники, що впливають на якість холодних страв із використанням локальної сировини та можливості їх впровадження у діяльність ресторану «Freidora».

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

ВСТУП.

**РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ СТРАВ З
ЛОКАЛЬНОЇ СИРОВИНИ.**

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій холодних страв з локальної сировини.

1.2. Обґрунтування світових технологій холодних страв з локальної сировини.

**РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ
ВИРОБНИЦТВА ХОЛОДНИХ СТРАВ З ЛОКАЛЬНОЇ СИРОВИНИ У
РЕСТОРАНІ «FREIDORA».**

2.1. Загальна характеристика ресторану «Freidora».

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва холодних страв у ресторані «Freidora».

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ СТРАВ З ЛОКАЛЬНОЇ СИРОВИНИ У РЕСТОРАНІ «FREIDORA».

3.1. Обґрунтування та розробка технологій холодних страв з локальної сировини.

3.2. Дослідження якості розроблених холодних страв з локальної сировини та впровадження їх у ресторан «Freidora».

ВИСНОВКИ.

REFERENS.

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. 05.2026
9	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	08.06.2026 – 20.06.2026	16.06.2026

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

Керівник кваліфікаційної роботи _____ *Сергій БОРУК*

Завдання прийняв до виконання здобувач _____ *Андрій МАРТИНОВ*

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота Мартинова Андрія Харлампійовича на тему «Розширення асортименту з впровадженням технологій холодних страв з локальної сировини» на матеріалах ресторану «Freidora» виконана відповідно до поставленої мети та завдань. У роботі здійснено аналіз сучасних технологій виробництва холодних страв, розглянуто світові тенденції використання локальної сировини, наведено характеристику діяльності ресторану «Freidora», досліджено його асортимент та технологічні процеси. Автором розроблено нові рецептури холодних страв із використанням місцевих продуктів, технологічну документацію та обґрунтовано можливість їх впровадження у виробництво.

Під час виконання роботи здобувач продемонстрував достатній рівень теоретичної підготовки, уміння працювати з науковою літературою, нормативною документацією та застосовувати отримані знання для вирішення практичних завдань ресторанного господарства. Запропоновані технологічні рішення мають практичне значення, були апробовані на студентській науковій конференції та можуть бути використані для вдосконалення асортименту ресторану «Freidora».

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 Андрія Мартинова може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛАМАРЕК

16. 06. 2026 р.

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача	Мартінова Андрія Харлампійовича
Кафедра	харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Харчові технології»

Тема роботи: «Розширення асортименту з впровадженням технологій холодних страв з локальної сировини» на матеріалах ресторану «Freidora»

Анотація

Кваліфікаційну роботу присвячено розширенню асортименту холодних страв із використанням локальної сировини та дослідженню їх якісних показників на матеріалах ресторану «Freidora». Актуальність дослідження зумовлена необхідністю удосконалення асортименту продукції закладів ресторанного господарства, впровадження сучасних технологій приготування страв, а також раціонального використання локальної сировини, що сприяє підвищенню якості продукції, збереженню її харчової цінності та формуванню конкурентних переваг закладу.

Метою роботи є розширення асортименту холодних страв шляхом розроблення та впровадження нових технологій із використанням локальної сировини, дослідження їх якісних характеристик та обґрунтування доцільності впровадження у виробничу діяльність ресторану «Freidora». Об'єктом дослідження є технологічні процеси виробництва холодних страв у закладах ресторанного господарства. Предметом дослідження виступають є сукупність технологічних параметрів, рецептурний склад, способи приготування, а також чинники, що впливають на якість холодних страв із використанням локальної сировини та можливості їх впровадження у діяльність ресторану «Freidora».

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

У результаті дослідження проаналізовано асортимент та технологічні процеси виробництва холодних страв у ресторані «Freidora», визначено напрями їх розширення. Розроблено рецептури та технологічні карти нових холодних страв: «Тортилья з бринзою та печеним перцем» та «Тапас із білої квасолі та печеного часнику». Проведено розрахунок харчової та енергетичної цінності розроблених страв, здійснено оцінювання їх органолептичних показників та обґрунтовано організацію виробництва у холодному цеху з дотриманням санітарно-гігієнічних вимог і норм охорони праці.

Практичне значення роботи полягає у можливості використання отриманих результатів для розширення асортименту холодних страв ресторану «Freidora», підвищення якості продукції, удосконалення технологічних процесів та популяризації використання локальної сировини у закладах ресторанного господарства.

Кваліфікаційна робота викладена на 48 сторінці та містить 13 таблиць, 7 рисунків, 3 додатки.

Ключові слова: *локальна сировина, бринза, квасоля біла, холодні страви, технологія приготування, асортимент ресторану, органолептична оцінка.*

The summary

The qualification work is devoted to expanding the assortment of cold dishes using local raw materials and studying their quality indicators based on the materials of the restaurant “Freidora”. The relevance of the research is обусловлена the need to improve the assortment of products in restaurant establishments, introduce modern cooking technologies, and ensure the rational use of local raw materials, which contributes to improving product quality, preserving its nutritional value, and forming competitive advantages for the establishment.

The aim of the work is to expand the assortment of cold dishes by developing and implementing new technologies using local raw materials, studying their quality characteristics, and substantiating the feasibility of their implementation in the production activities of the restaurant “Freidora”. The object of the study is the technological processes of producing cold dishes in restaurant establishments. The subject of the research is the technologies of cold dishes made from local raw materials, their assortment, and quality indicators.

In the process of performing the work, general scientific and special research methods were used: analysis and generalization of scientific and professional sources, organoleptic methods for assessing product quality, and calculation methods for determining nutritional and energy value.

As a result of the research, the assortment and technological processes of cold dish production in the restaurant “Freidora” were analyzed, and directions for their expansion were identified. Recipes and technological cards for new cold dishes were developed: “Tortilla with brynza cheese and roasted pepper” and “White bean and roasted garlic tapas”. The nutritional and energy value of the developed dishes was calculated, their organoleptic characteristics were evaluated, and the organization of production in the cold kitchen department was substantiated in compliance with sanitary and hygienic requirements and occupational safety standards.

The practical significance of the work lies in the possibility of using the obtained results to expand the assortment of cold dishes in the restaurant “Freidora”, improve product quality, optimize technological processes, and promote the use of local raw materials in restaurant establishments.

The qualification work is presented on 48 pages and contains 13 tables, 7 figures, and 3 appendices.

Keywords: *local raw materials, brynza cheese, white beans, cold dishes, cooking technology, restaurant assortment, organoleptic evaluation.*

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ СТРАВ З ЛОКАЛЬНОЇ СИРОВИНИ.....	6
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій холодних страв з локальної сировини.....	6
1.2. Обґрунтування світових технологій холодних страв з локальної сировини.....	10
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА ХОЛОДНИХ СТРАВ З ЛОКАЛЬНОЇ СИРОВИНИ У РЕСТОРАНІ «FREIDORA».....	14
2.1. Загальна характеристика ресторану «Freidora».....	14
2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва холодних страв у ресторані «Freidora».	20
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ СТРАВ З ЛОКАЛЬНОЇ СИРОВИНИ У РЕСТОРАНІ «FREIDORA».....	25
3.1. Обґрунтування та розробка технологій холодних страв з локальної сировини.....	25
3.2. Дослідження якості розроблених холодних страв з локальної сировини та впровадження їх у ресторан «Freidora».....	36
ВИСНОВКИ.....	42
REFERENCES.....	45
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується активним впровадженням інноваційних технологій, пошуком нових гастрономічних рішень та розширенням асортименту страв. Однією з важливих тенденцій у сфері громадського харчування є використання локальної сировини та створення страв, що поєднують традиційні інгредієнти з сучасними технологіями приготування. Особливу роль у меню закладів ресторанного господарства відіграють холодні страви, які мають значний попит серед споживачів завдяки їхній різноманітності, поживній цінності, привабливому зовнішньому вигляду та можливості використання сезонних продуктів.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи зумовлена необхідністю розширення асортименту страв у закладах ресторанного господарства з використанням локальної сировини та сучасних технологій приготування. У сучасних умовах ресторанний бізнес активно реагує на зміну гастрономічних уподобань споживачів, які дедалі більше надають перевагу натуральним продуктам місцевого походження, здоровому харчуванню та автентичним гастрономічним рішенням. Використання локальних продуктів сприяє підтримці місцевих виробників, підвищує свіжість та якість страв, а також формує унікальну гастрономічну ідентичність закладу. Дослідники відзначають, що локальна кухня є одним із сучасних трендів у ресторанному бізнесі та важливим чинником розвитку гастрономічного туризму і ресторанної індустрії загалом.

Практична значущість обраної теми полягає у можливості впровадження нових технологій приготування холодних страв із використанням локальної сировини у діяльність ресторану «Freidora». Розширення асортименту страв сприяє підвищенню конкурентоспроможності закладу, залученню нових клієнтів, підвищенню економічної ефективності діяльності підприємства та формуванню сучасного і привабливого меню.

Проблематика використання локальної сировини, розвитку гастрономічної культури та впровадження інноваційних технологій у ресторанному господарстві

досліджувалась у працях вітчизняних та зарубіжних науковців. Значну увагу цим питанням приділяють дослідники у галузі готельно-ресторанного бізнесу, які аналізують роль локальної кухні у формуванні гастрономічної ідентичності та розвитку ресторанної індустрії. У наукових роботах наголошується, що використання локальних продуктів і традиційних рецептів сприяє популяризації національної культури, розвитку гастрономічного туризму та створенню унікальних ресторанних концепцій.

Разом з тим питання розширення асортименту холодних страв із використанням локальної сировини на базі конкретного ресторанного підприємства потребує подальшого дослідження та практичного обґрунтування. Особливістю даної роботи є розроблення та впровадження нових технологій холодних страв на матеріалах ресторану «Freidora» з урахуванням сучасних тенденцій гастрономії та специфіки діяльності закладу.

Метою кваліфікаційної роботи є обґрунтування та розроблення пропозицій щодо розширення асортименту холодних страв із використанням локальної сировини та впровадження сучасних технологій їх приготування у діяльність ресторану «Freidora».

Для досягнення поставленої мети визначено такі завдання дослідження:

- проаналізувати сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства та використання локальної сировини у технології страв;
- дослідити асортимент холодних страв у закладах ресторанного господарства;
- проаналізувати діяльність ресторану «Freidora» та особливості формування його меню;
- обґрунтувати доцільність розширення асортименту холодних страв із використанням локальної сировини;
- розробити нові рецептури та технології холодних страв для ресторану;
- оцінити практичну ефективність запропонованих рішень.

Об'єктом дослідження є технологічні процеси виробництва холодних страв із використанням локальної сировини в умовах ресторану «Freidora».

Предметом дослідження є сукупність технологічних параметрів, рецептурний склад, способи приготування, а також чинники, що впливають на якість холодних страв із використанням локальної сировини та можливості їх впровадження у діяльність ресторану «Freidora».

У процесі виконання роботи використано комплекс методів дослідження, зокрема:

- аналіз і синтез – для узагальнення наукових джерел та теоретичних підходів до досліджуваної проблеми;
- порівняльний аналіз – для дослідження асортименту холодних страв у різних закладах ресторанного господарства;
- системний підхід – для комплексного дослідження формування асортименту страв;
- технологічний аналіз – для розроблення рецептур і технології приготування нових страв;
- економічний аналіз – для оцінювання ефективності впровадження запропонованих рішень;
- узагальнення та систематизація результатів – для формування висновків дослідження.

Таким чином, дослідження спрямоване на вдосконалення асортиментної політики ресторану шляхом використання локальної сировини та сучасних технологій приготування холодних страв, що сприятиме підвищенню якості ресторанного продукту та конкурентоспроможності закладу.

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 ХОЛОДНИХ СТРАВ З ЛОКАЛЬНОЇ СИРОВИНИ

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій холодних страв з локальної сировини

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується активним упровадженням новітніх технологій приготування страв, розширенням асортименту кулінарної продукції та зростанням інтересу до використання локальної сировини. Значну увагу питанням технології продукції ресторанного господарства, формування асортименту страв та удосконалення кулінарних процесів приділено у працях українських науковців, серед яких В. Захарчук, Т. Кунділовська, Г. Гайдукович, О. Москальчук, В. Польовик та інші дослідники галузі харчових технологій (*Технологія продукції ресторанного господарства: Навчальний посібник*. (n.d.)). У їхніх роботах розглядаються теоретичні та практичні аспекти технології приготування продукції ресторанного господарства, зокрема особливості використання різних видів харчової сировини, принципи формування рецептур і методи підвищення якості кулінарної продукції.

У науковій та навчальній літературі холодні страви розглядаються як важливий елемент структури меню закладів ресторанного господарства. Вони виконують функцію закусок, стимулюють апетит, сприяють кращому засвоєнню основних страв і формують загальне враження від кухні закладу. Відповідно до сучасних технологічних підходів, холодні страви подаються при температурі приблизно 8–14 °С, а їх рецептури передбачають використання різноманітної рослинної та тваринної сировини (*Технологія продукції ресторанного господарства: Навчальний посібник*. (n.d.)).

Згідно з підручниками та навчальними посібниками з технології ресторанної продукції, холодні страви класифікують за основним видом сировини та способом кулінарної обробки. Оформляємо у вигляді таблиці.

Таблиця 1.1

Класифікація холодних страв у ресторанному господарстві

Група холодних страв	Коротка характеристика	Приклади страв
<i>Холодні страви та закуски з овочів і грибів</i>	Страви на основі свіжих, відварених або маринованих овочів і грибів	овочеві нарізки/асорті, мариновані гриби, овочеві закуски
<i>Салати та вінегрети</i>	Страви, що складаються з подрібнених компонентів, заправлених соусами або заправками	салат з овочів, вінегрет, салати з зелені
<i>Холодні страви з м'яса та м'ясопродуктів</i>	Страви з відвареного, запеченого або копченого м'яса	холодне м'ясо, рулети, паштети
<i>Холодні страви з риби та морепродуктів</i>	Страви з відвареної, копченої або соленої риби та морепродуктів	заливна риба, рибні салати, рибні нарізки
<i>Страви з яєць і молочних продуктів</i>	Страви на основі яєць, сирів, молочних продуктів	фаршировані яйця, сирні закуски
<i>Бутерброди, канапе, тарталетки</i>	Закуски на основі хлібних виробів з різноманітними начинками	бутерброди з рибою, канапе, тарталетки
<i>Заливні та драгленоподібні страви</i>	Страви, приготовлені з використанням желуючих речовин	холодець, заливна риба, желейні закуски

Розроблено автором за (Архінов, В. В., Іванникова, Т. В., & Архіпова, А. В. (2021).

Кожна з цих груп характеризується специфічними технологічними прийомами підготовки сировини, способом її механічної обробки, поєднанням інгредієнтів і методами оформлення готових виробів. Так, при приготуванні салатів і холодних закусок широко застосовують різні способи нарізання продуктів, змішування компонентів, заправлення соусами та декоративне оформлення страв. Особливе значення має дотримання санітарно-гігієнічних вимог і умов зберігання готової продукції, оскільки холодні страви не проходять повторної теплової обробки перед подаванням.

У сучасній гастрономії значного поширення набуває використання локальної сировини, що вирощується або виробляється в певному регіоні. Такий підхід відповідає концепції сталого розвитку ресторанного бізнесу та сприяє

формуванню унікальної гастрономічної ідентичності закладу. Використання локальних продуктів дозволяє підвищити свіжість і якість страв, зменшити витрати на транспортування сировини та підтримати місцевих виробників. Крім того, застосування сезонних продуктів сприяє урізноманітненню меню та розширенню асортименту холодних страв.

Основною сировиною для приготування холодних страв є овочі, зелень, фрукти, ягоди, м'ясо, риба, яйця та молочні продукти. Значну частку холодних закусок становлять страви на основі овочів, які характеризуються високою харчовою та біологічною цінністю. Овочі містять значну кількість води (до 80–95 %), вітамінів, мінеральних речовин, органічних кислот і харчових волокон. Вони є важливим джерелом вітаміну С, каротиноїдів, калію, кальцію та магнію, що позитивно впливає на функціонування організму людини (Архіпов, В. В. (2021)).

Фізико-хімічні властивості овочевої сировини, зокрема висока вологість, наявність ферментів та пігментів, значною мірою впливають на технологічний процес приготування холодних страв. Для збереження природного кольору, текстури та поживних властивостей овочів необхідно дотримуватися оптимальних умов зберігання та мінімізувати механічні пошкодження продуктів під час їх обробки.

Важливу роль у технології холодних страв відіграє також м'ясна та рибна сировина. М'ясо є джерелом повноцінних білків, незамінних амінокислот, жирів, вітамінів групи В та мінеральних речовин (заліза, фосфору, цинку). Риба та морепродукти характеризуються високим вмістом легкозасвоюваних білків, поліненасичених жирних кислот, йоду та інших мікроелементів, що мають важливе значення для підтримання здоров'я людини.

Допоміжною сировиною у технології холодних страв виступають різноманітні соуси, заправки, спеції та ароматичні трави. Найчастіше використовують рослинні олії, сметану, майонез, йогурт, оцет, лимонний сік, гірчицю, а також кріп, петрушку, базилік, чебрець та інші пряні рослини. Вони

покращують смакові властивості страв, підвищують їхню харчову цінність і формують гармонійний ароматичний букет.

Аналіз наукових досліджень свідчить, що сучасні технології приготування холодних страв спрямовані на збереження природних властивостей продуктів і покращення органолептичних показників готової продукції. У працях дослідників розглядаються інноваційні підходи до створення нових видів холодних закусок, зокрема застосування технологій гомогенізації, заморожування та вакуумної обробки. Наприклад, у наукових дослідженнях пропонується використання спеціальних технологічних методів для отримання однорідної структури холодних паштетів і закусок, що дозволяє покращити їх текстуру та подовжити строк зберігання продукції без використання консервантів.

У роботах українських науковців також наголошується на необхідності постійного оновлення асортименту холодних страв у закладах ресторанного господарства. Розширення асортименту досягається за рахунок поєднання традиційних кулінарних технологій з інноваційними методами обробки продуктів, а також використання нових видів сировини та сучасних способів подачі страв.

Порівняльний аналіз різних наукових підходів показує, що більшість авторів сходяться у думці щодо важливості використання натуральної та локальної сировини у сучасній гастрономії. Проте окремі дослідники приділяють більше уваги технологічним аспектам виробництва холодних страв, тоді як інші акцентують увагу на органолептичних показниках продукції, її харчовій цінності та естетичному оформленні. Спільною рисою більшості наукових підходів є прагнення до підвищення якості кулінарної продукції та вдосконалення технологічних процесів її виробництва.

У збірнику рецептур О. В. Шалимінова холодні закуски охарактеризовані як окрема група страв, що мають важливе значення у структурі меню закладів ресторанного господарства. Вони виконують не лише смакову, а й технологічну

та естетичну функцію. Узагальнена характеристика холодних закусок подана у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Характеристика холодних закусок

Ознака	Характеристика
<i>Призначення</i>	Використовуються для збудження апетиту та підготовки організму до основних страв.
<i>Температура подачі</i>	8–14 °С, що забезпечує свіжість і приємне сприйняття.
<i>Асортимент</i>	Овочеві, м'ясні, рибні, грибні, яєчні, сирні закуски; салати, паштети, холодні нарізки.
<i>Органолептичні властивості</i>	Яскравий смак, аромат, свіжість продуктів, гармонійне поєднання інгредієнтів.
<i>Технологічні особливості</i>	Переважно без тривалої термічної обробки; акцент на підборі, підготовці та оформленні продуктів.
<i>Естетика подачі</i>	Використання зелені, овочів, соусів; привабливий вигляд, підкреслення національних традицій.
<i>Національний колорит</i>	Українські традиційні закуски – сало, оселедець, грибні та овочеві страви.

Розроблено за Шалимінов, О. В. (2013).

Отже, аналіз наукової, навчальної та довідкової літератури свідчить, що технології приготування холодних страв із використанням локальної сировини є перспективним напрямом розвитку ресторанного господарства. Використання місцевих продуктів дозволяє розширити асортимент страв, підвищити їхню харчову та біологічну цінність, а також сприяє формуванню унікальної гастрономічної концепції закладу. Подальші дослідження у цьому напрямі спрямовані на розроблення нових рецептур холодних страв, оптимізацію технологічних процесів їх приготування та ефективне впровадження у практику діяльності сучасних ресторанних підприємств.

1.2. Обґрунтування світових технологій холодних страв з локальної сировини

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства значна увага приділяється впровадженню інноваційних технологій приготування страв, що

дозволяють підвищити їхню харчову цінність, покращити органолептичні властивості та забезпечити високий рівень безпеки харчової продукції. Світова гастрономічна практика демонструє тенденцію до поєднання традиційних кулінарних методів із сучасними технологічними рішеннями, що забезпечують ефективне використання локальної сировини та створення нових видів холодних страв.

У наукових публікаціях і матеріалах міжнародних досліджень зазначається, що впровадження інноваційних технологій є важливим фактором розвитку підприємств ресторанного господарства та підвищення їх конкурентоспроможності. Інновації у сфері харчових технологій дозволяють оптимізувати виробничі процеси, підвищити якість продукції та адаптуватися до сучасних вимог ринку (Поворознюк, І. (2021)).

Однією з найбільш поширених світових технологій приготування кулінарної продукції, яка активно використовується у сучасних ресторанах, є низькотемпературна технологія *Sous-Vide*. Суть цієї технології полягає у приготуванні продуктів у вакуумних пакетах при контрольованій температурі, що зазвичай не перевищує 70–80 °C. Такий спосіб обробки дозволяє максимально зберегти природний смак, аромат, текстуру та поживні властивості продуктів. Крім того, вакуумне середовище запобігає розвитку мікроорганізмів і подовжує термін зберігання готових страв (Полотай, Б. Я. (2020)).

У контексті приготування холодних страв технологія *Sous-Vide* застосовується для попередньої обробки м'ясної, рибної або овочевої сировини. Після низькотемпературного приготування продукти охолоджують і використовують для створення салатів, холодних закусок, рулетів або гастрономічних композицій. Такий підхід дозволяє зберегти природні властивості локальних продуктів і водночас забезпечити стабільну якість готової продукції.

Ще одним інноваційним напрямом розвитку світової кулінарії є молекулярна гастрономія. Вона ґрунтується на використанні фізико-хімічних процесів для створення нових текстур і форм харчових продуктів. До основних

методів молекулярної кухні належать сферифікація, желювання, емульгування та створення пінистих структур. Ці технології дозволяють трансформувати традиційні інгредієнти у незвичайні форми, зберігаючи їхній природний смак і аромат (Куниця, К. В., Якименко-Терещенко, Н. В., & Болюх, І. О. (2024)).

У технологіях холодних страв методи молекулярної гастрономії широко застосовуються для створення оригінальних закусок, соусів, мусів та декоративних елементів. Наприклад, із натуральних фруктових або овочевих соків можна створювати сферичні елементи, що імітують ікру, або гелеві структури, які використовуються для оформлення холодних страв. Такі інноваційні рішення дозволяють значно підвищити естетичну привабливість продукції та створити нові гастрономічні враження для споживачів.

Важливим напрямом розвитку світових технологій у ресторанній сфері є також використання функціональних та біологічно цінних інгредієнтів. У багатьох наукових дослідженнях пропонується застосовувати пророщене зерно, суперфуди, ферментовані продукти та інші компоненти, що підвищують біологічну цінність готових страв. Наприклад, використання пророщеного зерна пшениці у рецептурах салатів дозволяє збільшити вміст вітамінів, мінеральних речовин і харчових волокон, що позитивно впливає на харчову цінність продукту (Дигдалович, М., & Петришин, Н. (2022)).

У світовій практиці значного поширення набувають також технології вакуумного маринування, швидкого охолодження та шокового заморожування. Ці методи сприяють збереженню структури продуктів, їх кольору, аромату та поживних речовин. Використання таких технологій особливо актуальне для приготування холодних закусок із овочів, риби та морепродуктів, які потребують делікатної обробки та суворого контролю температурних режимів.

Окрему увагу в сучасних дослідженнях приділяють використанню цифрових і автоматизованих технологій у кулінарному виробництві. Серед таких технологій виділяють системи «розумної кухні» (Smart Kitchen), цифровий контроль температурних режимів, автоматизоване обладнання для приготування страв, а також використання новітніх способів пакування харчових продуктів.

Застосування подібних технологій дозволяє підвищити точність технологічних процесів, забезпечити стабільність якості продукції та знизити ризик помилок під час приготування страв (Талапа, С., & Поляк, М. (2024)).

У контексті використання локальної сировини важливим напрямом розвитку світових технологій є концепція «sustainable gastronomy» (стала гастрономія). Вона передбачає раціональне використання місцевих продуктів, зменшення харчових відходів, підтримку місцевих фермерів і виробників, а також використання екологічно безпечних технологій виробництва. Такий підхід сприяє створенню страв, що поєднують високу харчову цінність, екологічність і автентичність регіональної кухні.

Аналіз сучасних міжнародних досліджень свідчить, що ефективність впровадження інноваційних технологій у ресторанному господарстві залежить від декількох ключових факторів:

- рівня технологічного оснащення підприємства;
- професійної підготовки персоналу;
- доступності якісної локальної сировини;
- дотримання міжнародних стандартів якості та безпечності харчової продукції.

З огляду на сучасні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів, впровадження інноваційних технологій має здійснюватися з урахуванням міжнародних стандартів харчової безпеки, таких як системи управління безпечністю харчових продуктів (наприклад, НАССР). Це дозволяє забезпечити контроль усіх етапів виробництва продукції та мінімізувати ризики мікробіологічного забруднення.

Отже, аналіз світових технологій приготування холодних страв свідчить про активне впровадження сучасних методів обробки продуктів, використання функціональних інгредієнтів та автоматизацію виробничих процесів. Застосування таких технологій дозволяє підвищити якість і безпечність продукції, розширити асортимент страв та створити нові гастрономічні концепції.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА ХОЛОДНИХ СТРАВ З ЛОКАЛЬНОЇ СИРОВИНИ У РЕСТОРАНИ «FREIDORA»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Freidora»

Заклад ресторанного господарства «Freidora» – це стильний фаст-фуд заклад, де гармонійно поєднуються традиції американської та іспанської кухні. Тут пропонують широкий вибір смачних і ситних страв: хрусткі чурос із різними топінгами, картоплю фрі, ніжний батат, соковиті бургери, пряний том ям, ароматну каву та освіжаючу сангрію. Заклад ідеальне місце для сімейних зустрічей, дружніх посиденьок чи романтичних побачень.

Ресторан «Freidora» розташований у центральній частині міста Чернівці за адресою: вул. Головна, 63 (Додаток А). Вигідне розташування закладу в одній із головних транспортних та пішохідних артерій міста забезпечує постійний потік відвідувачів, що позитивно впливає на його комерційну діяльність. Заклад функціонує у форматі ресторану швидкого обслуговування типу «fast casual», який поєднує елементи швидкого харчування з підвищеними вимогами до якості продуктів, рівня сервісу та атмосфери закладу.

Основною концепцією діяльності ресторану є пропозиція сучасних страв стріт-фуду з використанням якісних інгредієнтів та авторських кулінарних рішень. Назва закладу пов'язана з технологією приготування страв у фритюрі, що відображає його гастрономічну спеціалізацію. Меню ресторану базується на популярних стравах американської та європейської кухні, зокрема бургерах, картопляних стравах, різноманітних закусках та десертах (Instagram-сторінка ресторану «Freidora». (n.d.)). Концепція закладу передбачає поєднання швидкого обслуговування, сучасного дизайну та доступної цінової політики.

Цільова аудиторія ресторану представлена переважно молоддю, студентами, офісними працівниками, туристами, а також мешканцями міста, які віддають перевагу швидкому та якісному харчуванню в неформальній атмосфері.

Значну частку гостей складають також сімейні відвідувачі та невеликі компанії друзів. Наявність послуг замовлення їжі на виніс і доставки сприяє розширенню кола споживачів та підвищує конкурентоспроможність закладу на місцевому ринку ресторанних послуг.

Інтер'єр ресторану виконаний у сучасному стилі з елементами індустріального дизайну (Додаток Б). Для оформлення приміщення використовуються яскраві кольорові акценти, декоративні елементи та функціональні меблі, що створюють атмосферу невимушеності та комфорту. У дизайні інтер'єру поєднуються сучасні матеріали, декоративне освітлення та графічні елементи, які підкреслюють концепцію міського стріт-фуд закладу. Дизайн спрямований на створення атмосфери інтелектуального спокою та естетичної насолоди, що є невід'ємною частиною позитивного гастрономічного досвіду.

Стіна закладу оздоблена авторським керамічним панно на плитці, на якому зображена міфічна постать «Freidora». Сюжет панно, виконаний у синьо-білій кольоровій гамі (характерній для порцеляни дельфтського або класичного європейського стилю), символізує достаток та гастрономічну культуру. Використання барокових візерунків, зображень янголів та фонтанів підкреслює історичний зв'язок закладу з епохою Габсбургів.

В інтер'єрі переважають теплі бежеві та глибокі сині відтінки, що створюють відчуття затишку. М'яке акцентне освітлення спрямоване на висвітлення текстур стін та художніх елементів, що сприяє візуальній релаксації гостей.

Поєднання кераміки, натурального дерева та металевих елементів створює унікальний контраст між «класичним салоном» та «сучасною лабораторією».

Такий дизайн стін безпосередньо впливає на когнітивний фактор психології харчування: гості підсвідомо сприймають продукт як більш якісний та «елітний» через високу естетичну цінність оточення. Наявність дрібних деталей на панно змушує відвідувача довше затримувати погляд, що збільшує час перебування в закладі та рівень задоволеності візитом.

Функціональне зонування ресторану передбачає раціональний розподіл приміщень відповідно до вимог організації виробничого процесу та обслуговування споживачів. Основними функціональними зонами є:

- вхідна зона з касовою стійкою та місцем прийому замовлень;
- торговельна зала з балконом
- санвузол для гостей;
- виробничі цехи;
- складські приміщення;
- санітарно-побутові приміщення для персоналу.

Зал для відвідувачів обладнаний зручними столами та стільцями, що забезпечують комфортне перебування гостей, зала розміщена у два рівні – основний зал та балкон. Планування залу сприяє ефективному руху потоків відвідувачів та персоналу, а також створює зручні умови для швидкого обслуговування.

Виробнича структура ресторану формується відповідно до технологічних процесів приготування страв та розміщена у одному приміщенні з розмежуванням виробничих зон – робочих місць.

Робоче місце по виготовленню гарячих страв. Тут здійснюється приготування основних гарячих страв, бургерів, картопляних гарнірів, а також різноманітних закусок. Значна частина технологічних процесів у цьому цеху пов'язана з використанням фритюру, грилю, плит.

Робоче місце по виготовленню холодних страв. У холодному цеху здійснюється приготування салатів, холодних закусок, десертів, а також оформлення та підготовка готових страв до подавання.

Робоче місце по виробництву напівфабрикатів. Тут проводиться первинна обробка сировини, нарізання овочів, підготовка інгредієнтів для подальшого використання у виробництві.

Взаємозв'язок між робочими місцями здійснюється відповідно до послідовності технологічного процесу (рис. 2.1).

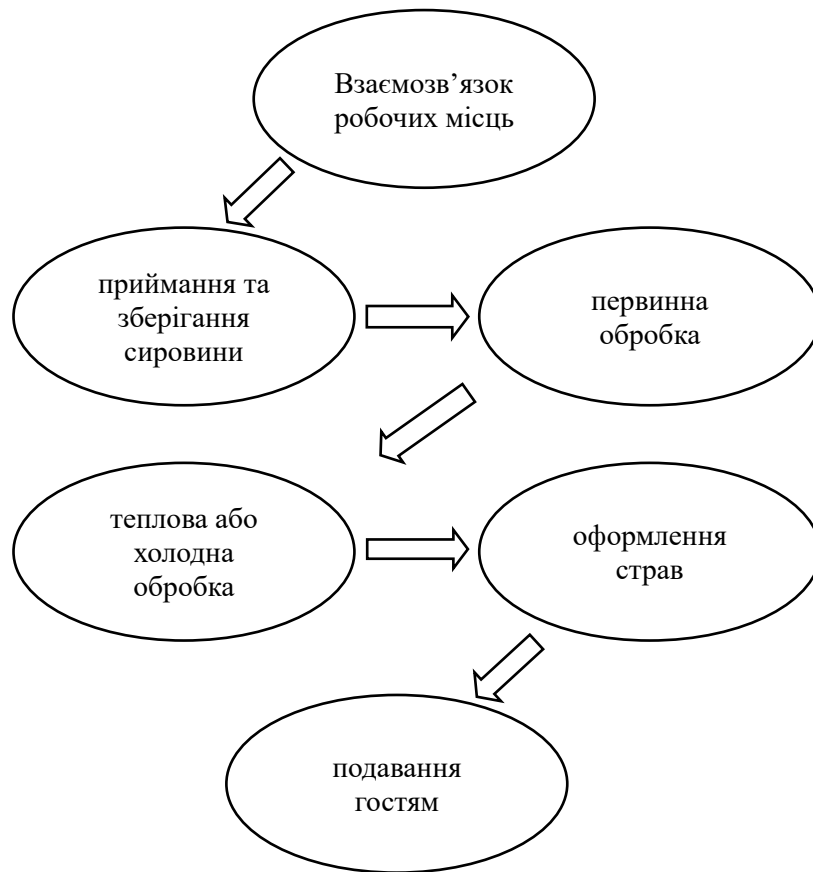


Рис. 2.1. Взаємозв'язок між робочими місцями у ресторані «Freidora».

Розроблено автором

Матеріально-технічна база ресторану включає сучасне технологічне обладнання, яке забезпечує ефективність виробничих процесів.

До основного обладнання належать:

- професійна фритюрниця;
- гриль та жарильна поверхні;
- електрична плита;
- холодильні та морозильні камери;
- витяжні вентиляційні системи;
- теплові шафи для підтримання температури готових страв.

Допоміжне обладнання представлено виробничими столами з нержавіючої сталі, мийними ваннами, кухонним інвентарем та іншими інструментами, необхідними для підготовки та обробки сировини. Стан матеріально-технічної

бази відповідає сучасним санітарно-гігієнічним вимогам та забезпечує безпечні умови праці персоналу.

Меню ресторану є одним із ключових елементів його концепції та відображає гастрономічну спрямованість закладу (Онлайн-меню ресторану «Freidora». (n.d.)). Воно має чітку структуру та включає такі основні групи страв:

- фірмові страви;
- закуски;
- салати коул слоу;
- бургери;
- сендвічі та хот-доги;
- картопляні страви та гарячі закуски;
- супи;
- десерти;
- напої.
- вино.

Особливе місце в меню займають фірмові бургери, які готуються з використанням різних видів м'яса, овочів, соусів та авторських поєднань інгредієнтів. Також популярністю користуються картопляні страви та десерти, зокрема чурос. Така структура меню повністю відповідає концепції сучасного стріт-фуд ресторану та задовольняє потреби широкого кола споживачів.

Меню характеризується збалансованістю асортименту, різноманітністю смакових поєднань та доступністю для різних категорій гостей. Наявність як класичних, так і авторських позицій сприяє формуванню унікального гастрономічного стилю закладу.

Система управління рестораном має лінійно-функціональну структуру. Загальне керівництво діяльністю закладу здійснює керуючий, який відповідає за організацію роботи ресторану, фінансові результати та стратегічний розвиток підприємства. Виробничою діяльністю керує шеф-кухар, який контролює технологічний процес приготування страв, якість продукції та організовує роботу кухонного персоналу (Архіпов, В. В. (2019)).

До основних категорій персоналу закладу належать: керуючий рестораном, бухгалтер, адміністратор, шеф-кухар, кухар, бармен/касир, офіціанти, посудомийка, прибиральниця. Ієрархічна схема подана на рисунку 2.2.



Рис. 2.2. Ієрархічна схема персоналу у ресторані «Freidora».

Розроблено автором

Функціональні обов'язки працівників розподіляються відповідно до їхньої професійної спеціалізації. Кухар відповідають за приготування страв згідно з технологічними картами, касири здійснюють приймання та оформлення замовлень, а офіціанти забезпечують належний рівень обслуговування відвідувачів.

Організація виробничої діяльності базується на принципах раціонального використання трудових ресурсів, чіткого розподілу функцій між працівниками та дотримання технологічної дисципліни. Це сприяє підвищенню ефективності роботи підприємства та забезпечує стабільну якість ресторанних послуг (Архіпов, В. В. (2019)).

Отже, ресторан «Freidora» у місті Чернівці є сучасним підприємством ресторанного господарства, яке успішно поєднує концепцію стріт-фуду, швидке обслуговування та сучасний дизайн. Раціональна організація виробничих процесів, продумане меню та ефективна система управління сприяють формуванню позитивного іміджу закладу та забезпечують його конкурентоспроможність на ринку ресторанних послуг.

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва холодних страв у ресторані «Freidora»

Меню ресторану «Freidora» характеризується сучасною структурою, що поєднує елементи стріт-фуд культури та авторської кухні. Асортимент ресторану включає декілька основних категорій: сніданки, авторські бургери, сендвічі та хот-доги, закуски, картопляні страви, салати, супи, десерти та напої.

У структурі меню холодні страви представлені переважно у групі салатів, зокрема різними варіаціями салату «Коул Слоу» та салатом «Цезар». Ці страви виконують роль холодних закусок та гарнірів до основних позицій меню. Така структура асортименту є типовою для закладів формату fast casual, де холодні страви мають доповнювати основні гарячі позиції, зокрема бургери та картопляні страви.

До основних холодних страв, представлених у меню закладу, належать:

- салат «Цезар»;
- салат «Коул Слоу» з фірмовим майонезом;
- салат «Коул Слоу» з дресінгом та кунжутом.

Аналіз цих страв подано у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Аналіз асортименту холодних страв ресторану «Freidora»

Назва страви	Основні інгредієнти	Характеристика технології приготування	Тип холодної страви	Роль у меню
<i>Салат «Цезар»</i>	листя салату ромен, куряче філе, сир грана падано (або пармезан), крутони, соус «Цезар»	Підготовка та миття листя салату, обсмажування або запікання курячого філе, приготування соусу, змішування інгредієнтів, оформлення та подача	холодний салат	Основна холодна страва, популярна позиція меню

Закінчення таблиці 2.1

Салат «Коул Слоу» (класичний)	білокачанна або червона капуста, морква, майонезний соус, лимонний сік, спеції	Шинкування овочів, змішування з соусом, витримування для формування смаку	овочевий салат	Гарнір до бургерів та гарячих страв
Салат «Коул Слоу» з дресінгом	синя капуста, морква, корінь селери, дресінг, кунжут, мікрогрін	Подрібнення овочів, приготування дресінгу, змішування компонентів, оформлення зеленню	овочевий салат	Легка холодна закуска
Салат «Цезар» з додатковими інгредієнтами	листя салату, курка або бекон, сир, крутони, соус	Підготовка інгредієнтів, змішування з соусом, оформлення	комбінований салат	Варіація популярної страви

Розроблено автором за онлайн-меню ресторану «Freidora». (n.d.).

Загалом асортимент холодних страв у закладі є відносно обмеженим.

Технологічний процес виробництва холодних страв у ресторані передбачає кілька основних етапів, що відображені у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Характеристика технологічного процесу виробництва холодних закусок у ресторані «Freidora»

Етап технологічного процесу	Характеристика операцій	Сировина та напівфабрикати
Приймання та зберігання сировини	Перевірка якості продуктів, контроль відповідності санітарним нормам, розміщення продуктів у холодильному обладнанні відповідно до температурних режимів	свіжі овочі, листя салату, сир, соуси, мікрогрін, спеції
Первинна обробка сировини	Миття, очищення, сортування овочів, подрібнення або шинкування за допомогою кухонного інвентарю	капуста, морква, корінь селери, листя салату ромен

Закінчення таблиці 2.2

<i>Підготовка напівфабрикатів</i>	Приготування соусів та заправок для салатів, підготовка окремих компонентів страв	соус «Цезар», майонезний соус, дресінги, спеції
<i>Змішування інгредієнтів</i>	Поєднання підготовлених компонентів у гастроємностях або салатниках, додавання заправки та перемішування до однорідної консистенції	підготовлені овочі, зелень, соуси, сир
<i>Оформлення та подача страв</i>	Порціонування салатів, декоративне оформлення страв, подача споживачам	готові салати, мікрогрін, третій сир, зелень

Розроблено автором відповідно до досліджень

Технологічний процес виробництва холодних страв у ресторані характеризується чіткою послідовністю операцій, які забезпечують збереження харчової цінності продуктів та формування високих органолептичних показників готових страв. Основними технологічними операціями є механічна обробка сировини, підготовка соусів, змішування інгредієнтів та оформлення готової продукції.

Технологічні режими оброблення холодних страв передбачають використання переважно механічної та холодної обробки, без застосування теплової обробки, за винятком підготовки окремих компонентів (наприклад, крутони).

Виробництво холодних страв у ресторані здійснюється у холодному цеху, який обладнаний необхідними виробничими столами, холодильним обладнанням та гастроємностями для зберігання напівфабрикатів. Характеристика інвентарю та устаткування подана у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Характеристика обладнання холодного цеху ресторану «Freidora»

Найменування обладнання	Призначення	Основні технічні характеристики	Використання у технологічному процесі
<i>Холодильна шафа</i>	Зберігання швидкопсувних продуктів	Температурний режим від 0 до +6 °C	Зберігання овочів, зелені, соусів, сирів та інших інгредієнтів для холодних страв
<i>Морозильна камера</i>	Довготривале зберігання продуктів	Температурний режим до -18 °C	Зберігання заморожених напівфабрикатів
<i>Виробничий стіл з нержавіючої сталі</i>	Підготовка та обробка продуктів	Стійка до корозії поверхня, легко миється	Нарізання, сортування та підготовка інгредієнтів
<i>Овочерізка</i>	Механічне подрібнення овочів	Різні насадки для нарізання та шинкування	Подрібнення капусти, моркви, селери для салатів
<i>Ваги кухонні</i>	Контроль маси інгредієнтів	Висока точність вимірювання	Дотримання рецептури та норм виходу страв
<i>Гастроємності</i>	Зберігання та змішування інгредієнтів	Виготовлені з харчової нержавіючої сталі	Зберігання напівфабрикатів та приготування салатів
<i>Мийна ванна</i>	Миття овочів та кухонного інвентарю	Нержавіюча сталь, підключення до водопостачання	Первинна обробка овочів та підтримання санітарного стану
<i>Набір кухонних ножів та інвентарю</i>	Механічна обробка продуктів	Виготовлені з нержавіючої сталі	Нарізання овочів, зелені та інших інгредієнтів

Розроблено автором відповідно до досліджень

Наявне обладнання холодного цеху забезпечує виконання основних технологічних операцій з підготовки та приготування холодних страв. Використання професійного холодильного обладнання та виробничих столів з нержавіючої сталі сприяє дотриманню санітарно-гігієнічних вимог, підвищує ефективність роботи персоналу та забезпечує стабільну якість готової продукції.

Така організація робочого місця забезпечує раціональне використання робочого простору та дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Наявність сучасного обладнання забезпечує належні умови зберігання продуктів та сприяє стабільній якості готових страв.

У результаті проведеного аналізу можна виділити кілька можливих недоліків у виробництві холодних страв:

1. Обмежений асортимент холодних страв, що може знижувати привабливість меню для певних категорій споживачів.

2. Відсутність великої кількості сезонних салатів, які могли б урізноманітнити меню та підвищити його харчову цінність.

3. Обмежене використання локальних продуктів, що могло б підсилити гастрономічну ідентичність закладу.

З метою підвищення ефективності виробництва холодних страв доцільно запропонувати такі напрями вдосконалення:

✓ розширення асортименту холодних закусок за рахунок сезонних овочевих салатів;

- ✓ впровадження нових авторських соусів та дресінгів;
- ✓ використання локальних фермерських продуктів;
- ✓ оптимізація організації робочих місць кухарів холодного цеху;
- ✓ впровадження сучасних технологій зберігання продуктів.

Таким чином, аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва холодних страв у ресторані «Freidora» показав, що заклад має сучасну організацію виробництва та відповідає концепції стріт-фуд ресторану. Водночас існують можливості для подальшого удосконалення асортименту та технологічних процесів з метою підвищення якості продукції та конкурентоспроможності підприємства.

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ХОЛОДНИХ СТРАВ З ЛОКАЛЬНОЇ СИРОВИНИ У РЕСТОРАНІ «FREIDORA»

3.1. Обґрунтування та розробка технологій холодних страв з локальної сировини

Буковинський регіон має значний потенціал для використання місцевої сировини у ресторанному господарстві. До найбільш поширених продуктів належать свіжі овочі (помідори, огірки, перець, буряк), молочні продукти (бринза, сметана), бобові культури, мед, зелень та волоські горіхи. Ці інгредієнти характеризуються високою харчовою цінністю, натуральністю та доступністю у сезонний період. Використання таких продуктів дозволяє створювати страви з вираженим смаком, приємним ароматом та високими органолептичними показниками.

При розробці технологій холодних страв особливу увагу приділяють дотриманню принципів раціонального використання сировини, збереженню її поживних властивостей та естетичному оформленню готової продукції. Основними технологічними операціями є сортування, миття, очищення, подрібнення, змішування інгредієнтів, приготування соусів та оформлення страв перед подачею. Значна частина процесів здійснюється без термічної обробки або з мінімальним її застосуванням, що дозволяє максимально зберегти вітаміни, мікроелементи та природний смак продуктів.

У рамках даної роботи було розроблено кілька авторських холодних страв з використанням локальної буковинської сировини. Важливим елементом розробки є поєднання традиційних продуктів регіону з сучасними способами подачі, характерними для іспанської та американської кухонь, наприклад подача у вигляді тапас, закусок або легких салатів.

Таким чином, впровадження холодних страв із локальної сировини у меню ресторану сприяє розширенню асортименту, підвищенню конкурентоспроможності закладу та популяризації регіональних продуктів.

Розроблені технології дозволяють забезпечити високу якість страв, привабливий зовнішній вигляд і відповідність сучасним вимогам ресторанного сервісу.

Ресторан «Freidora» має концепцію, яка базується на іспанській та американській кухнях. Для розширення асортименту холодних страв у досліджуваному закладі візьмемо за основу іспанську кухню. Автентичною холодною стравою в Іспанії є тапас. У перекладі з іспанської «tapa» – це кришка. І саме в назві відбито оригінальну ідею страви – кілька століть тому іспанці накривали склянку з алкогольним напоєм невеликим шматочком хліба, просоченим у томатному соку. Цей гастрономічний винахід служив своєрідною кришкою і не давав всюдисущим мушкам потрапити в келих. Однак згодом жителям Іспанії так сподобалося вживати пиво чи вино з невеликими закусками, що тапас стали видозмінюватися, і сьогодні у різних регіонах країни ви можете зустріти найрізноманітніші варіації страви (Іспанські закуски тапас: рецепти та ідеї для справжнього смаку Іспанії. (n.d.)).

Також існує версія, що тапас було запроваджено іспанським королем Альфонсо X Кастильським, який регулярно пив вино, при цьому хотів залишатися тверезим, щоб ухвалювати важливі державні рішення. Для цього кухарі монарха запропонували йому з'їдати невелику закуску після кожного випитого келиха спиртного. Ідея так сподобалася королю, що він наказав запровадити цю кулінарну традицію у кожній таверні Іспанії (Іспанські закуски тапас: рецепти та ідеї для справжнього смаку Іспанії. (n.d.)).

Сьогодні страва не лише міцно увійшла в життя іспанців, а й стала однією з головних гастрономічних традицій – жителі середземноморської країни регулярно влаштовують собі вечірні прогулянки тапас-барами, де насолоджуються ідеальними поєднаннями вина та легких закусок від місцевих шефів.

У кваліфікаційній роботі будемо розробляти рецептуру і технологію холодних страв «Тапас із білої квасолі та печеного часнику» і «Тортилья з бринзою та печеним перцем».

Обґрунтування вибору зазначених позицій базується на необхідності впровадження в сучасне ресторанне меню страв, що гармонійно поєднують принципи нутріціології (високий вміст рослинного білка та клітковини) з актуальним трендом на «фінгер-фуд» та закуски в стилі мезе.

Карта технологічного процесу на пропоновані страви подана у таблицях 3.1 та 3.2 відповідно.

Таблиця 3.1

**Карта технологічного процесу страви
«Тапасу із білої квасолі та печеного часнику»**

Етап технологічного процесу	Технологічні операції	Примітки / умови
<i>Підготовка сировини</i>	Миття овочів та зелені; нарізання огірка і томатів чері; подрібнення бринзи	Використовувати свіжі овочі та зелень; ретельно промивати під проточною водою
<i>Приготування печеного перцю</i>	Запікання солодкого перцю у духовці при 200 °С 10–15 хв; охолодження; очищення від шкірки та насіння; нарізання смужками	Перці повинні бути м'якими, без ознак підгоряння
<i>Приготування соусу</i>	Змішування сметани (або йогурту), меду, подрібненого часнику, лимонного соку та оливкової олії до однорідної консистенції	Соус повинен мати кремову текстуру без грудочок
<i>Формування страви</i>	Нанесення шару соусу на тортілью; викладання зелені, нарізаних овочів, печеного перцю та подрібненої бринзи	Викладати інгредієнти рівномірно для естетичного вигляду
<i>Оформлення</i>	Посипання подрібненими волоськими горіхами; прикрашання мікрогріном або кропом	Страва повинна виглядати яскраво та привабливо
<i>Подавання</i>	Подача холодною, нарізаною на сегменти	Температура подачі 10–14 °С; подавати відразу після формування або зберігати у холодильнику до 6 годин

Розроблено автором.

Таблиця 3.2

Карта технологічного процесу страви
«Тортилья з бринзою та печеним перцем»

Етап технологічного процесу	Технологічні операції	Примітки / умови
<i>Підготовка сировини</i>	Миття овочів та зелені; нарізання огірка і томатів чері; подрібнення бринзи	Використовувати свіжі овочі та зелень; ретельно промивати під проточною водою
<i>Приготування печеного перцю</i>	Запікання солодкого перцю у духовій шафі при 200 °С протягом 10–15 хв; охолодження; очищення від шкірки та насіння; нарізання смужками	Перець повинен бути м'яким, без підгорілих ділянок
<i>Приготування соусу</i>	Змішування йогурту, меду, подрібненого часнику, лимонного соку та оливкової олії до однорідної консистенції	Соус повинен мати кремову текстуру без грудочок
<i>Формування страви</i>	Нанесення шару соусу на тортілью; викладання міксу зелені, нарізаних овочів, печеного перцю та подрібненої бринзи	Викладати інгредієнти рівномірно для естетичного вигляду
<i>Оформлення</i>	Посипання подрібненими волоськими горіхами; прикрашання мікрогріном	Страва повинна виглядати яскраво та привабливо
<i>Подавання</i>	Подача холодною, нарізаною на сегменти	Температура подачі 10–14 °С; подавати відразу або зберігати у холодильнику до 6 годин

Розроблено автором.

Розроблення рецептури «Тапасу із білої квасолі та печеного часнику» зумовлене пошуком альтернативних джерел рослинних протеїнів та створенням текстурних намазок (дипів) з низьким глікемічним індексом. Використання печеного часнику замість сирого дозволяє не лише пом'якшити гостроту страви, а й завдяки карамелізації цукрів у процесі термічної обробки надати закусці

глибшого органолептичного профілю та кремоподібної консистенції без додавання надмірної кількості жирів.

Впровадження «Тортильї з бринзою та печеним перцем» обґрунтоване концепцією поєднання автентичних карпатських інгредієнтів (локальна овеча або коров'яча бринза) із популярними міжнародними форматами подачі. Використання методу запікання перцю – конкасе – дозволяє максимально зберегти вітамінний склад сировини та підкреслити солоний присмак сиру солодкуватими нотами печеного овоча, що створює збалансований смаковий контраст.

Обидві страви характеризуються відносно низькою собівартістю сировини (квасоля, сезонні овочі, локальні сири) при високій доданій вартості за рахунок авторської подачі та складних технологічних прийомів (маринування, запікання, емульгування). Це робить розроблені технології привабливими для впровадження у виробничу діяльність закладів ресторанного господарства із фокусом на локальну та середземноморську кухню.

Технологічна карта на страву «Тортилья з бринзою та печеним перцем» подана у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА
на страву
«Тортилья з бринзою та печеним перцем»

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Кукурудзяна тортилья	40	40
Бринза	60	60
Перець солодкий	70	50
Томати чері	40	40
Огірок свіжий	45	40
Рукола (зелень)	15	15
Йогурт білий	40	40
Мед	10	10

Закінчення табл. 3.3

Часник	3	2
Лимонний сік	5 мл	5 мл
Оливкова олія	5 мл	5 мл
Волоські горіхи	10	10
Мікрогрін	3	3
Вихід	-	270

Технологія виробництва

Підготовка сировини. Овочі та зелень ретельно миють у проточній воді. Огірок і томати чері нарізають невеликими шматочками. Бринзу подрібнюють.

Приготування печеного перцю. Солодкий перець запікають у духовій шафі при температурі 200 °С протягом 10–15 хвилин до м'якості. Після охолодження очищають від шкірки та насіння, нарізають смужками.

Приготування соусу. У ємності змішують йогурт, мед, подрібнений часник, лимонний сік та оливкову олію до однорідної консистенції.

Формування страви. На кукурудзяну тортілью наносять шар соусу. Зверху викладають мікс зелені, нарізані овочі, печений перець і подрібнену бринзу.

Оформлення. Страву посипають подрібненими волоськими горіхами та прикрашають мікрогріном.

Подають у холодному вигляді, нарізаною на сегменти.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: тортілья з рівномірно розподіленою начинкою, прикрашена зеленню та горіхами.

Колір: поєднання яскравих кольорів овочів (червоний, зелений, білий).

Консистенція: м'яка основа, соковиті овочі, ніжна кремова заправка.

Смак і аромат: свіжий, з легкою солоністю бринзи, солодкою ноткою меду та ароматом зелені.



Рис. 3.1. Варіант презентації страви «Тортилья з бринзою та печеним перцем» (фото згенероване ШІ)

Перед технологічною схемою виробництва страви «Тортилья з бринзою та печеним перцем» доцільно зазначити, що вона відображає послідовність операцій з підготовки основних інгредієнтів та їх поєднання у єдину композицію. Схема демонструє технологічну логіку процесу – від миття, запікання та нарізання овочів до приготування соусу та остаточного формування страви.

Такий підхід дозволяє систематизувати виробничі етапи, забезпечити контроль якості на кожному кроці та досягти гармонійного поєднання смаку, аромату й естетики. Завдяки цьому «Тортилья з бринзою та печеним перцем» набуває виразної гастрономічної індивідуальності та відповідає сучасним вимогам ресторанного меню. Додатково схема є важливим інструментом для навчання персоналу та оптимізації виробничого процесу. Вона також сприяє стандартизації технології, що забезпечує стабільність якості готової продукції у різних умовах виробництва.

На рисунку 3.2 подано технологічну схему виробництва страви «Тортилья з бринзою та печеним перцем».

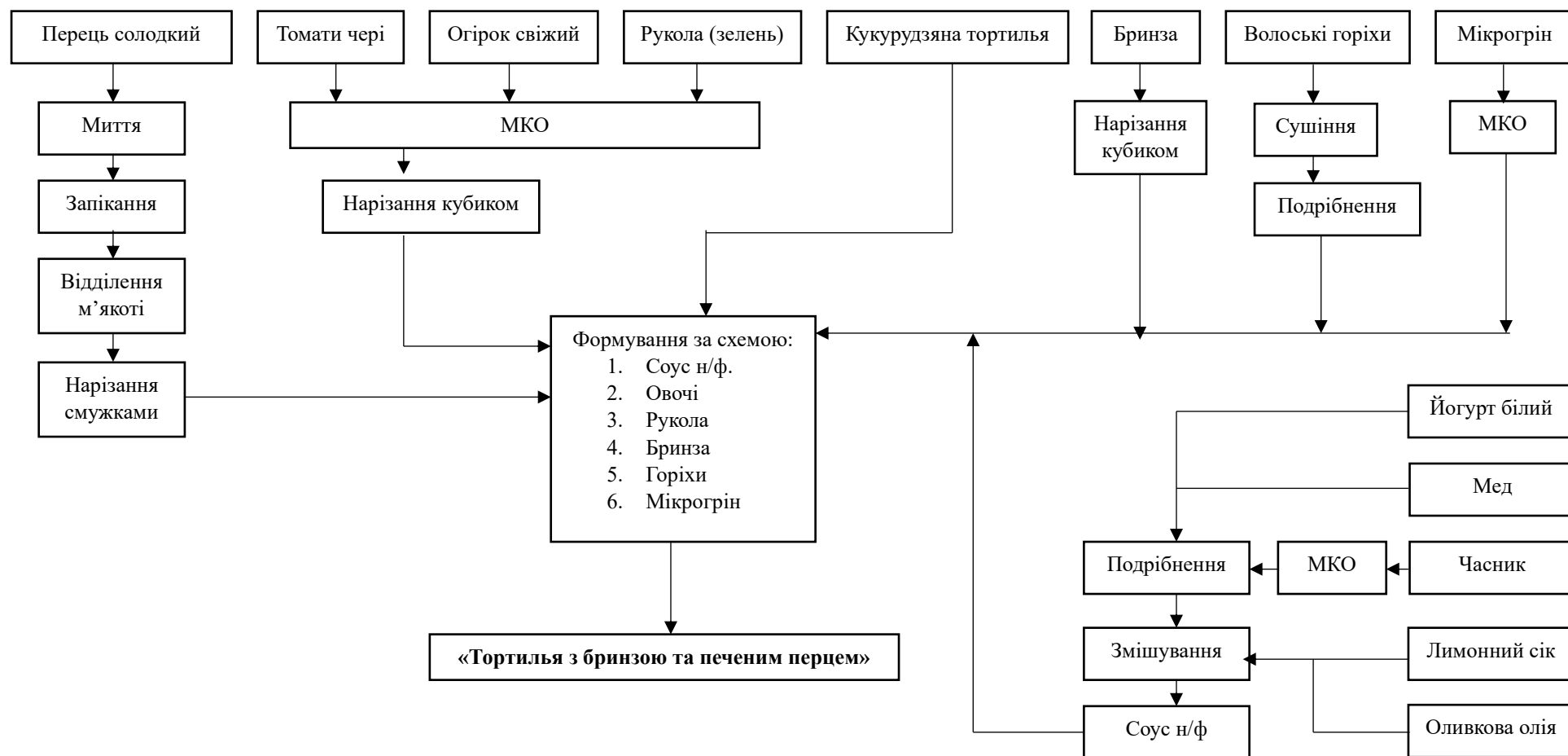


Рис. 3.2. Технологічна схема виробництва страви «Тортилья з бринзою та печеним перцем»

Технологічна карта на страву «Тапас із білої квасолі та печеного часнику» подана у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

на страву

«Тапас із білої квасолі та печеного часнику»

Назва сировини	Маса бруто, г	Маса нетто, г
Квасоля біла	55	50/150*
Часник	20	18/10**
Лимонний сік	10	10
Оливкова олія	15	15
Сіль	2	2
Перець чорний мелений	0,1	0,1
Паприка копчена	2	2
Петрушка (зелень)	5	5
Брускета з гречаного хліба	40	40
Вихід	-	220

*-маса вареної квасолі

** -маса печеного часнику

Технологія виробництва

Квасолію піддають МКО, відварюють до м'якості, підсолують та охолоджують, проціджують.

Часник піддають МКО, запікають у духовці до м'якості.

У блендері подрібнюють квасолію, часник, лимонний сік і оливкову олію до кремової консистенції.

Додають сіль і перець за смаком, додають копчену паприку та дрібно січену зелень.

Подають холодним з брускетами.

Вимоги до якості страви

Зовнішній вигляд: маса однорідної кремоподібної консистенції, викладена гіркою або рівним шаром у посуді для подачі. Поверхня злегка полита

оливковою олією та посипана копченою паприкою і подрібненою зеленню петрушки. Поруч грінки.

Колір: світло-бежевий, характерний для подрібненої білої квасолі. На поверхні допускаються червонуваті краплі паприки та зелені.

Консистенція: ніжна, пастоподібна, однорідна, без грубих частинок шкірки квасолі. Повинна легко намазуватися.

Смак і аромат: смак ніжний, злегка пікантний, із приємною кислинкою лимонного соку та вираженим ароматом печеного часнику і оливкової олії. Без сторонніх присмаків та запахів.

Температура подачі: 10–14 °С.



Рис. 3.3. Варіант презентації страви «Тапас із білої квасолі та печеного часнику» (фото згенероване ШІ)

На рисунку 3.4 подано технологічну схему виробництва страви «Тапас із білої квасолі та печеного часнику».

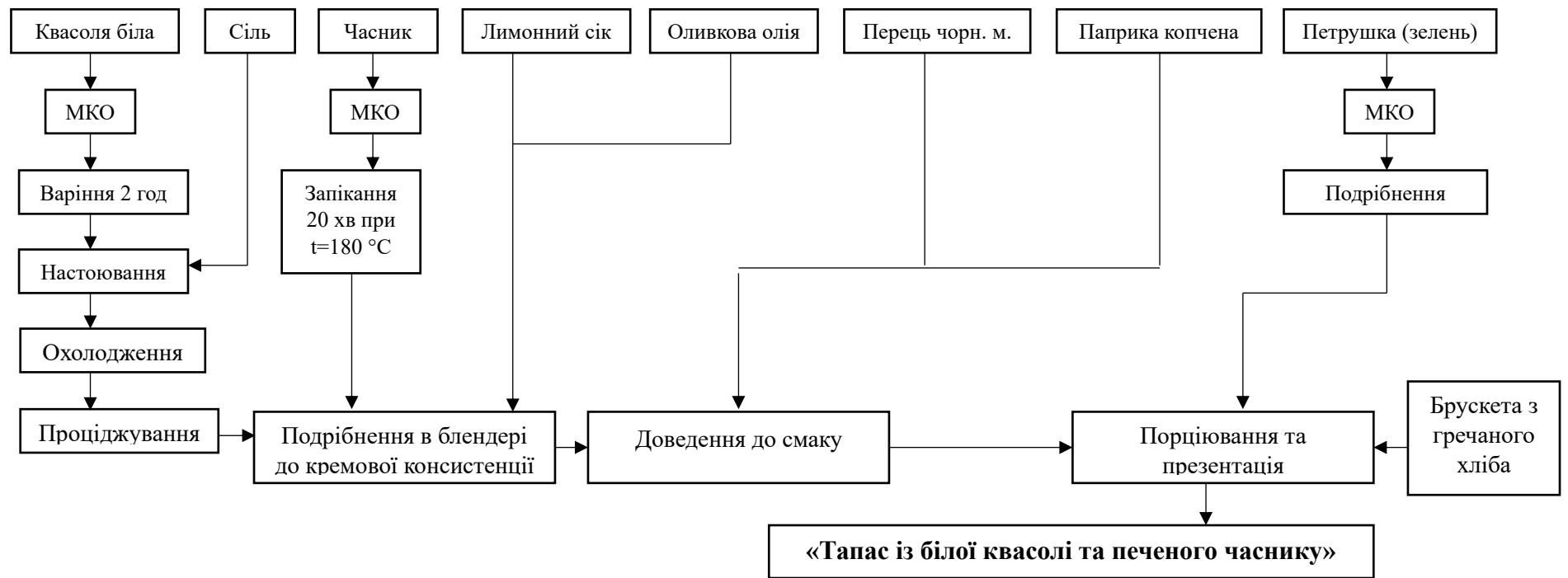


Рис. 3.4. Технологічна схема виробництва страви «Тапас із білої квасолі та печеного часнику»

У результаті виконання підрозділу було обґрунтовано доцільність використання локальної сировини Буковинського регіону для розширення асортименту холодних страв у закладах ресторанного господарства. Використання місцевих продуктів, таких як овочі, бринза, бобові культури, мед, зелень та волоські горіхи, дозволяє підвищити харчову цінність страв, забезпечити їх свіжість та натуральність, а також сприяти популяризації регіональних гастрономічних традицій.

На матеріалах ресторану «Freidora» було розроблено технології приготування нових холодних страв, що гармонійно поєднують локальні буковинські продукти з елементами американської та іспанської кухні. У процесі роботи було сформовано рецептури, визначено склад сировини, технологію приготування та вимоги до якості готових страв.

Запропоновані страви характеризуються привабливим зовнішнім виглядом, збалансованим смаком, високими органолептичними показниками та простотою приготування у холодному цеху. Їх впровадження у меню ресторану сприятиме розширенню асортименту холодних закусок, підвищенню конкурентоспроможності закладу та задоволенню попиту споживачів на сучасні, легкі та корисні страви.

Отже, розробка технологій холодних страв із використанням локальної сировини є перспективним напрямом розвитку ресторанного господарства та ефективним способом удосконалення меню закладу.

3.2. Дослідження якості розроблених холодних страв з локальної сировини та впровадження їх у ресторан «Freidora»

Дослідження якості розроблених холодних страв із використанням локальної сировини та можливості їх впровадження у ресторан «Freidora» передбачає комплексну оцінку технологічних і споживчих характеристик продукції.

Оцінювання якості розроблених технологій здійснюється за комплексом органолептичних, харчових та біологічних показників відповідно до чинних методик дослідження харчових продуктів.

Органолептична оцінка включає аналіз зовнішнього вигляду, кольору, консистенції, смаку та аромату готових страв. Для цього застосовується дегустаційний метод із використанням бальної системи оцінювання, що дозволяє визначити споживчі властивості та загальне сприйняття продукції потенційними споживачами. Дегустаційні листи подані у таблицях 3.5 і 3.6.

Таблиця 3.5

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Катеринчук М., Онікієнко К., Ткачук О. К., Середюк А. О.

Заклад ресторанного господарства ресторан «Freidora»

Посада Шеф-кухар, бренд-шеф, кухар, офіціант

Дата «08» травня 2026 р.

Загальна оцінка якості страви «Тортилья з бринзою та печеним перцем»

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

**Під час дегустації враженнями не обмінюються*

Таблиця 3.6

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Катеринчук М., Онікієнко К., Ткачук О. К., Середюк А. О.

Заклад ресторанного господарства ресторан «Freidora»

Посада Шеф-кухар, бренд-шеф, кухар, офіціант

Дата «08» травня 2026 р.

**Загальна оцінка якості страви
«Тапас із білої квасолі та печеного часнику»**

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*

Харчова цінність розроблених страв визначається шляхом розрахунку вмісту основних нутрієнтів – білків, жирів, вуглеводів, а також енергетичної цінності. Для розрахунку використано середні довідкові показники харчової цінності продуктів (на 100 г). Наприклад, для бринзи: білки $\approx 14,6$ г, жири $\approx 25,5$ г, вуглеводи ≈ 0 г, енергетична цінність ≈ 290 ккал на 100 г. [13] На основі маси нетто кожного інгредієнта проведено перерахунок на фактичну кількість у страві [14] (таблиці 3.7 і 3.8).

Окрему увагу приділено визначенню біологічної цінності продукції, що передбачає оцінку амінокислотного складу білків, вмісту вітамінів, мінеральних речовин та інших біологічно активних компонентів, характерних для використаної локальної сировини, зокрема бринзи, білої квасолі, печеного перцю та часнику.

У межах дослідження проведено порівняльний аналіз розроблених технологій із традиційними або аналогічними стравами, які використовуються у сучасній ресторанній практиці. Такий аналіз дозволяє визначити технологічні, смакові та харчові переваги нових розробок, а також оцінити їх конкурентоспроможність. Порівняння здійснюється за показниками складу рецептури, технології приготування, органолептичних характеристик та харчової цінності.

Таблиця 3.7

Розрахунок харчової та енергетичної цінності страви
«Тортилья з бринзою та печеним перцем»

Назва сировини	Нетто, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Кукурудзяна тортилья	40	2,8	1,2	18,0	88
Бринза	60	8,8	15,3	0,2	174
Перець солодкий	50	0,5	0,1	3,0	13
Томати чері	40	0,4	0,1	1,6	7
Огірок свіжий	40	0,3	0,1	1,2	6
Рукола	15	0,4	0,1	0,6	4
Йогурт білий	40	1,6	1,0	2,0	24
Мед	10	0,0	0,0	8,2	33
Часник	2	0,1	0,0	0,7	3
Лимонний сік	5	0,0	0,0	0,3	1
Оливкова олія	5	0,0	5,0	0,0	45
Волоські горіхи	10	1,5	6,5	1,4	65
Мікрогрін	3	0,1	0,0	0,1	1
Разом у страві	270	16,5	29,4	37,3	≈464

На 100 г страви (орієнтовно): Білки – **6,1 г**, Жири – **10,9 г**, Вуглеводи – **13,8 г**, Енергетична цінність – **≈172 ккал**

Розроблено автором за Таблиця калорійності. Каталог продуктів і страв. (п.д.).

Таблиця 3.8

Розрахунок харчової та енергетичної цінності страви
«Тапас із білої квасолі та печеного часнику» [14]

Назва сировини	Нетто, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
Квасоля біла (варена)	150	10,5	0,8	31,5	153
Часник печений	10	0,6	0,1	3,3	15
Лимонний сік	10	0,0	0,0	0,6	2
Оливкова олія	15	0,0	15,0	0,0	135
Сіль	2	0	0	0	0
Перець чорний мелений	0,1	0,0	0,0	0,0	0
Паприка копчена	2	0,3	0,3	1,1	6
Петрушка (зелень)	5	0,2	0,0	0,3	2
Брускета з гречаного хліба	40	3,2	1,2	18,0	100
Разом у страві	220	≈14,8	≈17,4	≈54,8	≈413

На 100 г страви (орієнтовно): Білки – ≈6,7 г, Жири – ≈7,9 г, Вуглеводи – ≈24,9 г, Енергетична цінність – ≈188 ккал

Розроблено автором за Таблиця калорійності. Каталог продуктів і страв. (п.д.).

На основі отриманих результатів формується асортиментний перелік розробленої продукції для впровадження у меню ресторану «Freidora». При цьому враховуються можливі варіанти подачі страв, використання соусів, гарнірів та додаткових елементів оформлення.

Зокрема, «Тортилья з бринзою та печеним перцем» може подаватися з легкими соусами на основі йогурту або зелені, а «Тапас із білої квасолі та печеного часнику» - у поєднанні з оливковою олією, свіжою зеленню, хрустким хлібом або овочевими гарнірами. Формування асортименту з урахуванням різних варіантів подачі сприяє підвищенню гастрономічної привабливості страв і розширенню меню ресторану.

Таким чином, комплексна оцінка якості розроблених холодних страв дозволяє науково обґрунтувати їх технологічну ефективність, харчову цінність та перспективність використання в ресторанному господарстві, що сприяє популяризації локальної сировини та розвитку сучасної гастрономічної культури.

Обґрунтування організації роботи відповідного виробничого підрозділу ресторану для виготовлення розроблених холодних страв є важливим етапом впровадження нових технологій у закладі ресторанного господарства. Страви «Тортилья з бринзою та печеним перцем» та «Тапас із білої квасолі та печеного часнику» належать до категорії холодних закусок, тому їх виробництво доцільно організовувати на робочому місці по виготовленні холодних страв.

Організація роботи даного робочого місця забезпечує раціональне використання виробничих площ, обладнання та трудових ресурсів. Робоче місце розташоване відповідно до технологічної послідовності виконання операцій: підготовка сировини, механічна обробка, нарізання, змішування інгредієнтів, оформлення та відпуск готової продукції. Для виготовлення зазначених страв передбачається використання окремих виробничих столів із нержавіючої сталі, холодильного обладнання для зберігання сировини та напівфабрикатів, обробних дошок зеленого кольору, ножів, гастроємностей, блендера або подрібнювача для приготування пасти з квасолі, а також посуду для порціювання та подачі страв.

Особливу увагу приділяють дотриманню санітарно-гігієнічних вимог. На робочому місці забезпечений належний температурний режим (приблизно 10–14 °C), ефективну вентиляцію, достатнє освітлення та регулярне проведення санітарної обробки робочих поверхонь, обладнання і інвентарю. Сировина надходить після первинної обробки, а її зберігання здійснюється в холодильному обладнанні з дотриманням товарного сусідства. Працівники дотримуються правил особистої гігієни, працюють у санітарному одязі (халат, фартух, головний убір), регулярно миють та дезінфікують руки, а також використовувати інвентар відповідно до його призначення.

Організація роботи також відповідає вимогам охорони праці. Робочі місця обладнуються таким чином, щоб забезпечити безпечні умови праці та мінімізувати ризик травматизму. Інвентар і обладнання справні, мати неслизькі робочі поверхні та зручне розташування. Працівники проходять інструктаж з техніки безпеки, знати правила користування електрообладнанням (блендером, холодильними установками), а також дотримуватися вимог безпечної роботи з ріжучим інструментом. Підлога у виробничому приміщенні повинна бути рівною, неслизькою та легкою для санітарної обробки.

Таким чином, раціональна організація роботи холодного цеху, правильне розташування обладнання та робочих місць, а також суворе дотримання санітарно-гігієнічних вимог і норм охорони праці забезпечують ефективне виробництво розроблених страв, стабільну якість продукції та безпечні умови праці персоналу ресторану.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі на тему «Розширення асортименту з впровадженням технологій холодних страв з локальної сировини» на матеріалах ресторану «Freidora» було досліджено теоретичні та практичні аспекти використання локальної сировини у технологіях холодних страв, а також розроблено та обґрунтовано нові страви для впровадження у меню закладу ресторанного господарства.

У першому розділі роботи здійснено аналітичний огляд наукової та спеціалізованої літератури щодо сучасних технологій приготування холодних страв з локальної сировини. Встановлено, що використання локальних продуктів є актуальною тенденцією розвитку ресторанного господарства, оскільки сприяє підвищенню якості продукції, збереженню харчової та біологічної цінності сировини, підтримці місцевих виробників і формуванню унікальної гастрономічної ідентичності закладу. Також було обґрунтовано доцільність застосування світових кулінарних технологій та поєднання їх із традиційними локальними інгредієнтами.

У другому розділі проведено дослідження технологічних процесів виробництва холодних страв у ресторані «Freidora». Надано загальну характеристику закладу, проаналізовано організаційну структуру виробництва та асортимент холодних страв. Встановлено, що існуючий асортимент холодних закусок може бути розширений шляхом упровадження нових страв із використанням локальної сировини, що дозволить підвищити конкурентоспроможність закладу та урізноманітнити меню.

У третьому розділі обґрунтовано та розроблено технології двох нових холодних страв: «Тортилья з бринзою та печеним перцем» та «Тапас із білої квасолі та печеного часнику». Для цих страв розроблено рецептури, технологічні карти та визначено послідовність технологічних операцій. Страви характеризуються використанням доступної локальної сировини, поєднанням

традиційних продуктів із сучасними гастрономічними підходами та простотою технологічного виконання.

У межах дослідження проведено оцінку якості розроблених страв за органолептичними показниками, а також розраховано їх харчову та енергетичну цінність. Результати досліджень показали, що запропоновані страви мають високі органолептичні властивості, збалансований склад основних нутрієнтів та достатню енергетичну цінність. Також обґрунтовано організацію роботи холодного цеху для виробництва розроблених страв із дотриманням санітарно-гігієнічних вимог і норм охорони праці.

На основі отриманих результатів встановлено, що впровадження розроблених холодних страв у меню ресторану «Freidora» є технологічно доцільним та економічно обґрунтованим. Запропоновані страви сприятимуть розширенню асортименту холодних закусок, підвищенню гастрономічної привабливості меню та популяризації використання локальної сировини у ресторанному господарстві.

Таким чином, поставлена мета роботи досягнута, а визначені завдання виконані. Результати дослідження можуть бути використані у практичній діяльності ресторану «Freidora» та інших закладів ресторанного господарства для розширення асортименту страв із використанням локальних продуктів.

References

- FoodTech. Сучасні технології в ресторанному бізнесі. (n.d.). <https://surl.li/ftysvb>
- Instagram-сторінка ресторану «Freidora». (n.d.). *Instagram*.
<https://www.instagram.com/freidora.cv>
- Архіпов, В. В. (2019). *Організація ресторанного господарства* (3-тє вид.). Центр учбової літератури.
- Архіпов, В. В., Іванникова, Т. В., & Архіпова, А. В. (2021). *Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані*. Центр учбової літератури.
- Гніцевич, В. А., Никифоров, Р. П., & Слащева, А. В. (2021). *Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження*. ДонНУЕТ.
- Данилюк, І. П., & Романовська, О. Л. (2021). *Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства*. ЧТЕІ КНТЕУ.
- Дигдалович, М., & Петришин, Н. (2022). Інноваційні технології холодних страв і закусок підвищеної біологічної цінності. У *Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика: Збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених, аспірантів і студентів* (с. 77–79). ЛДУФК ім. Івана Боберського.
<http://localhost:8080/handle/34606048/32948>
- Доценко, В. Ф., Кочерга, В. І., Губеня, В. О., та ін. (2019). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Кондор.
- ДСТУ ISO 9004:2018. (2019). *Управління якістю. Якість організації. Настанови щодо досягнення сталого успіху (ISO 9004:2018, IDT)*. ДП «УкрНДНЦ».
- Євлаш, В. В., Газзаві-Рогозіна, Л. В., Серік, М. Л., & Сєногонова, Л. І. (2020). *Гігієна і санітарія закладів ресторанного господарства та торгівлі*. Світ Книг.
- Інноваційні фуд технології в ресторанному бізнесі. (n.d.). <https://surl.lu/dvjall>
- Іспанські закуски тапас: рецепти та ідеї для справжнього смаку Іспанії. (n.d.).
https://read-it.news/food/ispanski-zakuski-tapas-5-najkrashih-retceptiv_EO6JR

- Концепція «food plating» у ресторанному бізнесі України. (n.d.).
<https://surl.li/rjbvbj>
- Куниця, К. В., Якименко-Терещенко, Н. В., & Болюх, І. О. (2024). Молекулярна кухня як інноваційна ресторанна технологія. *Причорноморські економічні студії*, 87, 193–197. <https://repository.kpi.kharkov.ua/handle/KhPI-Press/86101>
- Мистецтво подачі їжі на тарілку: техніки створення приголомшливих візуальних ефектів. (n.d.). <https://surl.li/pqtiov>
- Онлайн-меню ресторану «Freidora». (n.d.).
<https://freidora.choiceqr.com/section:osnovne-menyu/salati-koul-slou>
- Поворознюк, І. (2021). Інноваційні технології в ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*, 30. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-30-17>
- Полотай, Б. Я. (2020). Перспективи впровадження інноваційних технологій у закладах ресторанного господарства. У *Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції* (с. 206–207). Видавництво ЛТЕУ. https://tourlib.net/statti_ukr/polotaj5.htm
- Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 2 від 03.01.2003 р. (2003). <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>
- Розрахунок харчової та енергетичної цінності страви. (n.d.).
http://ni.biz.ua/4/4_3/4_36210_raschet-pishchevoy-i-energeticheskoy-tsennosti-blyuda.html
- Світові тенденції формування культури споживання харчових продуктів. (n.d.).
<https://surl.li/rbkvii>
- Стріха, Л. О., & Шевчук, Н. П. (2022). *Дизайн страв та кондитерських виробів: Курс лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми здобуття вищої освіти*. МНАУ.

- Сучасні світові кулінарні тренди в закладах харчування України. (n.d.).
<https://surl.li/mbqgyi>
- Таблиця калорійності. Каталог продуктів і страв. (n.d.).
<https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua/tablytsya-yizhyi>
- Талапа, С., & Поляк, М. (2024). Інноваційні технології в ресторанному бізнесі: Вплив на ефективність управління та якість обслуговування. *Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences*, 339(4), 193–200.
<https://doi.org/10.31891/2307-5732-2024-339-4-31>
- Технологія продукції ресторанного господарства: Навчальний посібник. (n.d.).
<https://repository.ldufk.edu.ua/items/d5e397ab-ea23-4b5d-82b8-6316f03f96d3>
- Черевко, О. І., Пересічний, М. І., Пересічна, С. М., & Паламарек, К. В. (2017). *Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення* (Ч. 1, 4-те вид.). ХДУХТ.
- Черевко, О. І., Пересічний, М. І., Пересічна, С. М., & Паламарек, К. В. (2017). *Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення* (Ч. 2, 4-те вид.). ХДУХТ.
- Шалимінов, О. В. (2013). *Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства*. Арій.

ДОДАТКИ

Локація ресторану «Freidora»

