

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему **«Розширення виробництва з впровадженням
технологій страв з яловичини»**

на матеріалах **кав'ярні «Basara Coffee»**

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

_____ Нагірняка Анатолія Анатолійовича

Науковий керівник
ст. викладач

_____ Струтинська Любов Тодорівна

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

_____ Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2026**

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

**Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Харчові технології»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Каріна ПАЛАМАРЕК

«09» жовтня 2025 р.

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувачу**

Нагірняку Анатолію Анатолійовичу

1. Тема кваліфікаційної роботи:

«Розширення виробництва з впровадженням технологій страв з яловичини»
на матеріалах кав'ярні «Basara Coffee»

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

2. Строк здачі здобувачем закінченої роботи: 1 червня 2026 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: наукове обґрунтування сучасних рішень та практичних аспектів щодо розроблення, дослідження якісних характеристик та впровадження технологій страв із яловичини для розширення виробництва у кав'ярні «Basara Coffee».

Об'єкт дослідження: технологічні процеси виробництва страв у кав'ярні «Basara Coffee».

Предметом дослідження: технології виробництва страв із яловичини, їх асортимент та якісні показники, виробнича програма кав'ярні «Basara Coffee».

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

ВСТУП.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ.

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з яловичини.

1.2. Обґрунтування світових технологій страв з яловичини.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ У КАВ'ЯРНІ «BASARA COFFEE».

2.1. Загальна характеристика кав'ярні «Basara Coffee».

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з яловичини у кав'ярні «Bacara Coffee».

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ У КАВ'ЯРНІ «BACARA COFFEE».

3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з яловичини.

3.2. Дослідження якості розроблених страв з яловичини та впровадження їх у кав'ярню «Bacara Coffee».

ВИСНОВКИ.

REFERENCES.

ДОДАТКИ.

5. Календарний план виконання роботи:

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		за планом	фактично
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи	01.10.2025 – 08.10.2025	08.10.2025
2	Оформлення і затвердження завдання на кваліфікаційну роботу	09.10.2025	09.10.2025
3	Збір та обробка інформаційних матеріалів для написання кваліфікаційної роботи	10.10.2025 – 15.05.2026	15.05.2026
4	Підготовка тез за результатами дослідження	01.05. – 11.05.2026	11.05.2026
5	Оформлення 1 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог	18.05.2026 – 23.05.2026	18.05.2026 – 23.05.2026
6	Оформлення 2 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог		
7	Оформлення 3 розділу кваліфікаційної роботи відповідно до вимог		
8	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру та перевірку плагіату	25.05.2026	29.05.2026
9	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	08.06.2026 – 20.06.2026	13.06.2026

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

Керівник кваліфікаційної роботи _____ *Любов СТРУТИНСЬКА*

Завдання прийняв до виконання здобувач _____ *Анатолій НАГІРНЯК*

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота Нагірняка Анатолія Анатолійовича на тему «Розширення виробництва з впровадженням технологій страв з яловичини» на матеріалах кав'ярні «Bacara Coffee» виконана відповідно до поставленої мети та завдань. У роботі здійснено аналіз сучасних технологій виробництва страв із яловичини, розглянуто світові тенденції їх використання, наведено характеристику діяльності кав'ярні «Bacara Coffee», досліджено її асортимент та технологічні процеси. Автором розроблено нові рецептури страв із яловичини, 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 високому 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 Нагірняка Анатолія може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

13.06.2026 р.

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача	Нагірняка Анатолія Анатолійовича
Кафедра	харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Харчові технології»

Тема роботи: «Розширення виробництва з впровадженням технологій страв з яловичини» на матеріалах кав'ярні «Bacara Coffee»

Анотація

Кваліфікаційну роботу присвячено розширенню виробництва та впровадженню технологій приготування страв із яловичини на матеріалах кав'ярні «Bacara Coffee». Актуальність дослідження визначається потребою закладів ресторанного господарства у вдосконаленні асортименту продукції, використанні сучасних технологічних рішень та забезпеченні високої харчової й біологічної цінності страв.

Метою роботи є розроблення та впровадження нових технологій приготування страв із яловичини, дослідження їх якісних характеристик та обґрунтування доцільності організації виробництва у кав'ярні «Bacara Coffee». Об'єктом дослідження виступають технологічні процеси виробництва страв у закладах ресторанного господарства, а предметом – технології приготування страв із яловичини, їх асортимент та якісні показники.

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

У результаті дослідження проаналізовано сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства та технологічні процеси виробництва страв у кав'ярні «Bacara Coffee», визначено напрями їх удосконалення. Розроблено рецептури та технологічні карти нових страв із рваною яловичиною (салат, тако, боул), проведено розрахунок їх харчової та енергетичної цінності, здійснено органолептичну оцінку та обґрунтовано організацію виробництва відповідно до принципів системи НАССР.

Практичне значення роботи полягає у можливості використання отриманих результатів для розширення асортименту продукції кав'ярні «Bacara Coffee», удосконалення технологічних процесів, підвищення якості страв та популяризації сучасних технологій приготування яловичини у закладах ресторанного господарства.

Кваліфікаційна робота викладена на 50 сторінці та містить 20 таблиць, 10 рисунків, 5 додатків.

Ключові слова: яловичина, технології виробництва ресторанної продукції, Су-від, кав'ярня.

The summary

The qualification work is devoted to the expansion of production and the implementation of technologies for preparing beef dishes based on the materials of the café “Bakara.” The relevance of the study is determined by the need of restaurant establishments to improve the assortment of products, apply modern technological solutions, and ensure high nutritional and biological value of dishes.

The purpose of the work is the development and implementation of new technologies for preparing beef dishes, the study of their qualitative characteristics, and the substantiation of the feasibility of organizing production in the café “Bacara Coffee” The object of the research is the technological processes of dish production in restaurant establishments, while the subject is the technologies of preparing beef dishes, their assortment, and quality indicators.

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

As a result of the study, modern trends in the development of the restaurant industry and technological processes of dish production in the café “Bacara Coffee” were analyzed, and directions for their improvement were identified. Recipes and technological charts for new dishes with pulled beef (salad, taco, bowl) were developed, their nutritional and energy value was calculated, organoleptic evaluation was carried out, and the organization of production was substantiated in accordance with HACCP principles.

The practical significance of the work lies in the possibility of using the obtained results to expand the assortment of products in the café “Bacara Coffee” improve technological processes, enhance the quality of dishes, and promote modern technologies of beef preparation in restaurant establishments.

The qualification work is presented on 50 pages and contains 20 tables, 10 figures, and 5 appendices.

Keywords: *beef, restaurant production technologies, sous-vide, café.*

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ.....	5
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з яловичини.....	5
1.2. Обґрунтування світових технологій страв з яловичини.....	12
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ У КАВ'ЯРНІ «BACARA COFFEE».....	16
2.1. Загальна характеристика кав'ярні «Bacara Coffee».....	16
2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з яловичини у кав'ярні «Bacara Coffee».....	20
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ У КАВ'ЯРНІ «BACARA COFFEE».....	25
3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з яловичини.....	25
3.2. Дослідження якості розроблених страв з яловичини та впровадження їх у кав'ярню «Bacara Coffee».....	38
ВИСНОВКИ.....	45
REFERENCES	47
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Розвиток ресторанного господарства характеризується постійним пошуком нових шляхів удосконалення виробництва, розширення асортименту продукції та впровадження інноваційних технологій приготування страв. У цьому контексті особливого значення набуває використання високоякісної м'ясної сировини, зокрема яловичини, яка є одним із найбільш поширених і цінних продуктів харчування. Яловичина вирізняється високим вмістом повноцінного білка, незамінних амінокислот, заліза та інших мікроелементів, що визначає її харчову та біологічну цінність. Саме тому розширення виробництва з впровадженням технологій страв із яловичини є актуальним завданням для закладів ресторанного господарства, які прагнуть задовольнити потреби сучасних споживачів та забезпечити конкурентоспроможність на ринку.

Актуальність теми дослідження зумовлена кількома чинниками. По-перше, споживачі дедалі більше орієнтуються на якісні та поживні страви, що відповідають принципам здорового харчування. По-друге, сучасні тенденції кулінарії передбачають використання сучасних технологій обробки м'яса, які дозволяють зберегти його харчову цінність, покращити органолептичні показники та розширити асортимент продукції. По-третє, впровадження нових технологій страв із яловичини сприяє підвищенню ефективності виробничих процесів, оптимізації використання сировини та формуванню позитивного іміджу закладу.

Практична значущість роботи полягає у можливості використання її результатів для удосконалення технологічних процесів у кав'ярні «Vasara Coffee», розроблення нових страв із яловичини, що відповідають сучасним вимогам до якості та безпечності харчових продуктів, а також у підвищенні рівня обслуговування споживачів.

У працях науковців Винникова Л., Синиця О., Кишеня А., Ворошилова О. К., Іллючок А. Ю. Суткович Т. Ю., горобець, О. М., Бородай А. Б., Гайворонська З. М. значна увага приділяється питанням раціонального використання м'ясної сировини, удосконаленню технологій її кулінарної обробки, підвищенню

органолептичних показників та збереженню харчової цінності. Зокрема, дослідження українських науковців акцентують на необхідності впровадження сучасних технологій приготування страв із яловичини у закладах ресторанного господарства, тоді як зарубіжні автори розглядають питання використання інноваційних методів маринування, вакуумного пакування та су-від технологій. Проте особливості впровадження технологій страв із яловичини у виробничу діяльність конкретних закладів залишаються недостатньо висвітленими, що визначає наукову новизну та практичну спрямованість даної роботи.

Метою дослідження є наукове обґрунтування сучасних рішень та практичних аспектів щодо розроблення, дослідження якісних характеристик та впровадження технологій страв із яловичини для розширення виробництва у кав'ярні «Bacara Coffee».

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- ✓ здійснити аналіз сучасних тенденцій виробництва страв із яловичини у закладах ресторанного господарства;
- ✓ дослідити асортимент та технологічні процеси у кав'ярні «Bacara Coffee»;
- ✓ розробити рецептури та технологічні карти нових страв із яловичини;
- ✓ визначити їх харчову та енергетичну цінність;
- ✓ провести оцінювання органолептичних показників;
- ✓ обґрунтувати організацію виробництва з дотриманням санітарно-гігієнічних вимог та норм охорони праці.

Об'єкт дослідження: технологічні процеси виробництва страв у кав'ярні «Bacara Coffee».

Предметом дослідження: технології виробництва страв із яловичини, їх асортимент та якісні показники, виробнича програма кав'ярні «Bacara Coffee».

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.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з яловичини

М'ясо та м'ясні продукти займають важливе місце у харчуванні людини, адже містять комплекс необхідних поживних речовин: білки 16–21%, жири 0,5–37%, вуглеводи 0,4–0,8%, екстрактивні речовини 2,5–3%, мінеральні компоненти 0,7–1,3%, ферменти та вітаміни А, D, РР, групи В (Kushniruk, V. S. (2023)). Основними джерелами м'ясної сировини є велика рогата худоба, свині, вівці, кози, кролі, коні та дикі тварини.

М'ясо являє собою поєднання м'язової (50–60%), сполучної (10–12%), кісткової (9–32%) та жирової тканин у природному співвідношенні, а також залишкової кількості крові. Хімічний склад і будова цих тканин різняться, тому харчова цінність та властивості м'яса залежать від їх співвідношення в туші, що визначається видом, породою, статтю, віком та ступенем вгодованості тварини (Kushniruk, V. S. (2023)).

М'язова тканина є основною їстівною частиною м'яса. Вона складається з довгих тонких волокон, вкритих сарколемою. Найніжніші волокна розташовані вздовж хребта, тому таке м'ясо використовують для смаження. М'язи ший, черева та кінцівок мають щільну структуру, їх застосовують для варіння, тушкування або приготування січеної маси. М'язова тканина містить повноцінні білки (міозин, міоген, актин, міоглобін та ін.), які легко засвоюються організмом. Саме міоглобін надає м'ясу червоного забарвлення, що змінюється при взаємодії з киснем. Крім білків, м'язова тканина містить жири, глікоген та мінеральні речовини. Глікоген, який відкладається у м'язах і печінці, є резервним джерелом глюкози та відіграє важливу роль у процесі дозрівання м'яса після забою Dotsenko, V., et al. (2019).

Сполучна тканина виконує функцію з'єднання окремих тканин між собою та зі скелетом. Вона містить білки колаген і еластин. Колаген при нагріванні перетворюється на глютин, який утворює драглі та добре засвоюється організмом. Еластин, навпаки, стійкий до термічної обробки, тому його надлишок знижує ніжність і харчову цінність м'яса. Залежно від співвідношення волокон розрізняють пухку, щільну, еластинову та сітчасту сполучну тканину.

Жирова тканина складається з жирових клітин, оточених оболонками сполучної тканини. Вона може бути внутрішньою (біля органів), підшкірною або внутрішньом'язовою. Саме внутрішньом'язовий жир забезпечує соковитість, ніжність та покращує смакові властивості м'яса.

Кісткова тканина є основою скелета і складається з клітин, що містять осейн – речовину, близьку за складом до колагену. Кістки поділяють на трубчасті, плоскі та зубчасті. Вони містять жир і екстрактивні речовини, які при варінні переходять у бульйон, надаючи йому смаку та аромату.

На рисунку 1.1 подана діаграма харчової цінності яловичини.



Рис. 1.1. Діаграма харчової цінності яловичини (згенеровано ШІ за Kushniruk, V. S. (2023))

Класифікація яловичини за віком тварин має важливе значення для визначення її харчової та технологічної цінності. Вік тварини впливає на колір м'яса, структуру м'язових волокон, кількість і якість жиру, а також на ніжність та смакові характеристики. Ці показники враховуються під час вибору сировини для

різних видів кулінарної продукції та при розробці технологічних карт у ресторанному виробництві. Класифікацію м'яса яловичини подано у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Класифікація яловичини за віком тварин та її характеристика

Вид м'яса	Вік тварини	Колір м'яса	Структура м'язів	Жир	Особливості
М'ясо дорослої худоби (воли, корови, бики)	Старші 3 років	Яскраво-червоне (у старих – темне)	Щільна, у старих – груба, великозерниста	Багато підшкірного жиру білого або жовтуватого кольору (у старих – жовтий)	У старих тварин – грубіше м'ясо
Яловичина молодняка	3 місяці – 3 роки	Рожево-червоне	Тонкозерниста, ніжніша	Білий, щільний жир, легко кришиться, майже без прошарків	Більш ніжне, ніж у дорослих
Телятина	2 тижні – 3 місяці	Світло-рожеве або сірувато-рожеве	Дуже ніжна, м'яка	Майже немає підшкірного жиру; внутрішній жир білий або біло-рожевий	Найніжніше м'ясо, м'яка сполучна тканина

Як видно з наведеної класифікації, найбільш ніжним і делікатним є м'ясо телятини, що використовується для дієтичних та дитячих страв. Яловичина молодняка має оптимальне співвідношення ніжності та харчової цінності, тому широко застосовується у виробництві ресторанних страв. М'ясо дорослої худоби характеризується більш щільною структурою та значним вмістом жиру, що робить його придатним для тривалих способів теплової обробки (тушкування, запікання).

Таким чином, правильний вибір виду яловичини забезпечує високу якість готової продукції та відповідність її технологічним вимогам. Крім того, він дозволяє оптимізувати процес виробництва, враховуючи специфіку кулінарної обробки, економічну доцільність використання різних видів сировини та очікування споживачів.

У заклади ресторанного господарства яловичина надходить у вигляді четвертин, а телятина – півтушами. Використовують таке м'ясо для різних способів кулінарної обробки: смаження, тушкування та варіння.

Кулінарне розбирання м'яса проводять з метою максимально раціонального використання різних частин туші, адже кожна з них має своє кулінарне призначення (Dotsenko, V. F., et al. (2023)). Із окремих відрубів можна готувати широкий спектр страв, а вихід цих частин залежить від породи, віку та ступеня вгодованості тварини.

Розбирання яловичої півтуші включає кілька основних операцій: поділ на відруби, обвалювання (відділення м'яса від кісток), жилкування та зачищення, а також виділення великих шматкових напівфабрикатів. Важливо виконувати ці процеси швидко, при температурі повітря у приміщенні не вище 18 °С, щоб запобігти нагріванню м'яса.

Якщо на підприємство надходять півтуші без вирізки, їх ділять на передню та задню четвертини. У випадку, коли вирізка присутня, її спочатку відокремлюють: товстий кінець зрізають від поперекового горбка клубової кістки та м'язів тазостегнової частини, після чого вирізку відтягують за головку і відділяють від остистих відростків хребта.

Лінія розділення півтуші на передню і задню четвертини проходить через останнє ребро та між 13-м і 14-м хребцями. При цьому ребра відносять до передньої частини. Навпроти останнього ребра розрізають черевну ділянку, після чого по його лінії відділяють м'якоть до хребта і здійснюють остаточний поділ між 13-м і 14-м хребцями.

Схема розбирання яловичої туші подана у Додатку А.

На якість м'яса впливає кількість і вид сполучної тканини, а також її стійкість при тепловій обробці. Частини м'яса, в яких вміст сполучної тканини невеликий, використовують для смаження, а якщо великий – для варіння та тушкування. У таблиці 1.2. Подано асортимент великошматкових напівфабрикатів, їх характеристику та кулінарне використання та асортимент продукції.

Таблиця 1.2

Технологічне призначення великошматкових напівфабрикатів з яловичини

Великошматковий напівфабрикат	Характеристика	Кулінарне використання	Страви
<i>Вирізка</i>	Найніжніша частина	Смаження (великим шматком, порційними, малими шматками)	Філе, біфштекс, лангет, бефстроганов, шашлик
<i>Товстий і тонкий краї</i>	Середня ніжність	Смаження (великими, порційними, панірованими, дрібними шматками)	Антрекот, ромштекс, бефстроганов, піджарка
<i>Внутрішня і верхня частини</i>	Більш щільне м'ясо	Тушкування, смаження панірованих виробів	Битки, зрази, ромштекс, бефстроганов, піджарка
<i>Зовнішня і бокова частини</i>	Багато сполучної тканини	Варіння, тушкування	Яловичина духова, зрази, битки, азу, гуляш, січені вироби
<i>Лопатка, підлопаткова частина, грудинка, пружок (I кат.)</i>	Жорсткіші частини	Варіння і тушкування дрібними шматками	Гуляш, вироби з січеної маси
<i>Котлетне м'ясо</i>	Шийна частина, пахвина, обрізки; ≤10% жиру і сполучної тканини	Використання для січених напівфабрикатів та котлетної маси	Котлети та інші вироби

Розроблено автором Shalyminov, O. V. (Ed.) (2016)

Технологія приготування страв із яловичини у закладах ресторанного господарства базується на раціональному використанні сировини, дотриманні послідовності технологічних процесів та встановлених норм, визначених у збірнику рецептур О. В. Шалимінова *Shalyminov, O. V. (Ed.) (2016)*. Вона включає первинну обробку м'яса, вибір оптимального способу теплової обробки (варіння, смаження, тушкування, запікання, припускання) (табл. 1.3), а також контроль якості готових страв.

Способи теплової обробки яловичини визначають органолептичні властивості готової продукції, її харчову цінність та технологічну придатність. Кожен метод має власні особливості застосування, температурні режими та кінцеві результати, що враховуються при розробці технологічних карт у

ресторанному виробництві. Вибір оптимального способу залежить від виду сировини, кулінарного призначення страви та вимог до її якості.

Таблиця 1.3

Основні способи теплової обробки яловичини

Спосіб	Застосування	Технологія	Температура	Особливості / Результат
Варіння	Бульйони, відварне м'ясо	Закладання в холодну (для бульйону) або гарячу воду; варіння при слабкому кипінні	85–95 °С	Отримання бульйону; м'яке, соковите м'ясо
Смаження	Натуральні та паніровані вироби	Відбивання; соління перед смаженням; смаження на сковороді, у фритюрі або на грилі	140–180 °С	Рум'яна скоринка (реакція Майяра), соковитість
Тушкування	Страви з підливою	Обсмажування → додавання рідини → приготування під кришкою	90–100 °С	Ніжне, ароматне м'ясо (гуляш, рагу, печеня)
Запікання	Великі та порційні шматки	Попереднє обсмажування/маринування; запікання; поливання соком	160–250 °С	Рівномірне пропікання, збереження соковитості
Припускання	Дієтичні страви	Невелика кількість рідини; приготування в закритому посуді	80–95 °С	Ніжне, соковите м'ясо, збереження поживних речовин

Розроблено автором за Arkhipov, V. V., Ivannikova, T. V., & Arkhipova, A. V. (2021).

Аналіз наведених способів теплової обробки свідчить про їх різноманітність та функціональність у кулінарній практиці. Варіння забезпечує отримання поживних бульйонів та ніжного відварного м'яса, тоді як смаження формує апетитну скоринку завдяки реакціям Майяра. Тушкування та запікання дозволяють досягти гармонійного поєднання соковитості й аромату, особливо у великих шматках м'яса. Припускання, як щадний метод, зберігає максимальну кількість поживних речовин і використовується для дієтичних страв.

Таким чином, правильний вибір способу теплової обробки яловичини забезпечує не лише високу якість готової продукції, але й відповідність її технологічним вимогам, оптимізацію виробничих процесів та задоволення

споживчих очікувань. Це створює основу для формування різноманітного асортименту страв у ресторанному меню та підвищує конкурентоспроможність закладу.

Допоміжні способи кулінарної обробки відіграють важливу роль у технології приготування яловичини, оскільки забезпечують ніжність, соковитість, аромат і привабливий зовнішній вигляд готових страв (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Допоміжні способи кулінарної обробки яловичини

Спосіб	Суть процесу	Мета застосування
<i>Механічна обробка</i>	Відбивання, насічка, формування шматків	Розм'якшення м'яса, рівномірне приготування
<i>Маринування</i>	Витримування в розчинах з кислотою, спеціями	Покращення смаку, розм'якшення волокон
<i>Панірування</i>	Обвалювання в борошні, сухарях або клярі	Утворення скоринки, збереження соковитості
<i>Шпигування</i>	Введення сала, овочів або спецій у м'ясо	Підвищення соковитості та аромату
<i>Обсушування</i>	Видалення вологи з поверхні м'яса	Краща скоринка, безпечне смаження
<i>Бланшування</i>	Короткочасне ошпарювання окропом	Видалення запахів, підготовка до обробки
<i>Пасерування</i>	Легке обсмажування овочів	Покращення смаку страв
<i>Поліпшення</i>	Додавання жирів, соусів, спецій	Підвищення поживності та смаку

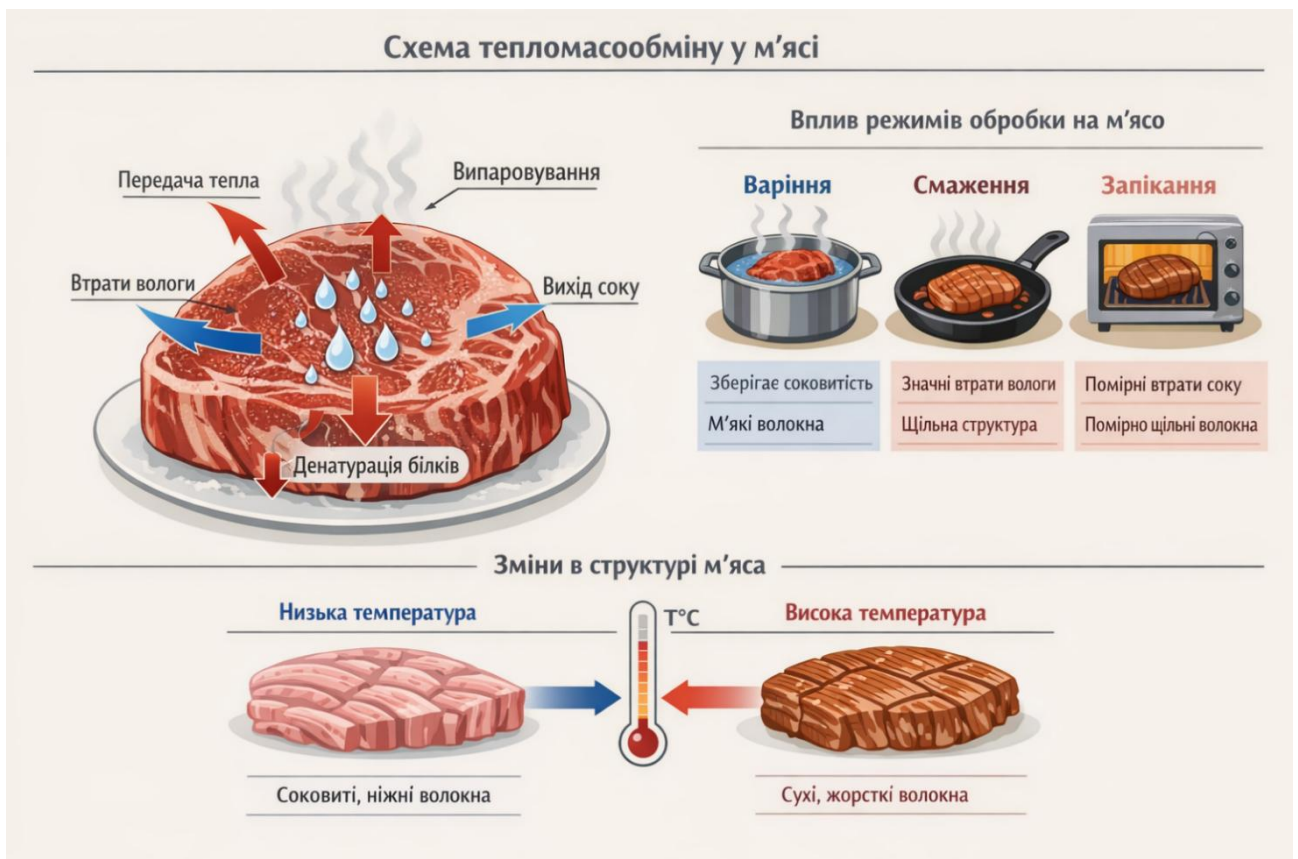
Розроблено автором за Arkhipov, V. V., Ivannikova, T. V., & Arkhipova, A. V. (2021).

Технологія приготування страв із яловичини є комплексним процесом, що поєднує основні та допоміжні способи кулінарної обробки. Основні способи (варіння, смаження, тушкування, запікання, припускання) забезпечують доведення м'яса до готовності та формують його смакові й текстурні властивості. Допоміжні способи (механічна обробка, маринування, панірування, шпигування тощо) підвищують якість сировини, покращують ніжність, соковитість і аромат готових страв.

1.2. Обґрунтування світових технологій страв з яловичини

Світові технології приготування страв з яловичини формуються під впливом розвитку харчової науки, інженерії процесів та гастрономічних інновацій. Сучасні підходи базуються на глибокому розумінні фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних процесів, що відбуваються під час обробки м'ясної сировини, а також на принципах забезпечення якості та безпечності продукції.

Основою технологій є керування тепломасообмінними процесами у м'ясі. Під час теплової обробки відбувається денатурація білків, втрата вологи та зміна структури м'язових волокон, що визначає текстуру та соковитість готового продукту. М'ясо розглядається як пориста біополімерна система, в якій теплообмін супроводжується деформацією структури та змінами вологоутримуючої здатності. Візуалізацію процесу зображено на рисунку 1.2.



Згенеровано ШІ за Stukalska, N., Kuzmin, O., & Oleksiienko, O. (2024).

Рис.1.2. Інфографіка тепломасообміну у м'ясі

У світовій практиці значного поширення набули низькотемпературні технології тривалого приготування (LTLT), зокрема метод *Sous Vide*. Ця технологія передбачає вакуумування продукту та його приготування при точно контрольованих температурах (часто 50–80 °C), що забезпечує мінімальні втрати маси, рівномірну текстуру та високі органолептичні показники. Візуалізацію процесу зображено на рисунку 1.3.



Згенеровано ШІ за Vinnikova, L., Synytsia, O., & Kyshenia, A. (2019),
Voroshylova, O. K. (2024).

Рис.1.3. Інфографіка технології низькотемпературного приготування за методом *Sous Vide*.

Іншим напрямом є інтенсифікація традиційних процесів за рахунок використання інноваційних маринадів і функціональних інгредієнтів. Дослідження показують, що застосування рослинних компонентів, ягідних екстрактів та органічних кислот сприяє підвищенню ніжності, покращенню смакових характеристик і біологічної цінності яловичини (Vinnikova, L., Synytsia, O., & Kyshenia, A. (2019), Voroshylova, O. K. (2024).).

Важливим елементом сучасних технологій є оптимізація режимів теплової обробки. Зокрема, використання комбінованих способів (смаження + доведення до готовності при нижчих температурах) або технологій типу *Pulled BBQ* дозволяє досягти балансу між м'якістю, соковитістю та вираженим смаком, що є

ключовими вимогами споживачів. При цьому способі готові вироби відзначаються насиченим запахом копчення, рівномірним забарвленням та підвищеною соковитістю. Консистенція виробу стає більш м'якою, волокнистою, з помірною щільністю. Одержані мікробіологічні показники досліджуваних зразків м'ясних кулінарних виробів отриманих з використанням технології Pulled BBQ вказують на відсутність патогенної *Enterobacteriaceae* у готовому продукті. Дослідження показали, що всі зразки відповідали вимогам безпечності згідно з ТУ. Візуалізацію процесу зображено на рисунку 1.4.



Згенеровано III Illiuchok, A. Yu., & Sharan, L. O. (2025).

Рис.1.4. Інфографіка технології *Pulled BBQ*.

Крім того, у світовій практиці активно розвиваються інноваційні методи обробки, зокрема:

- вакуумна обробка;
- обробка високим тиском (HPP);
- молекулярна гастрономія;
- використання цифрових технологій контролю процесів (digital cooking, smart-системи). Ці підходи спрямовані на підвищення стабільності якості, продовження терміну зберігання та забезпечення мікробіологічної безпечності продукції Sutkovych, T. Yu., (2025)..

У результаті проведеного аналітичного огляду наукової літератури та нормативної документації було систематизовано теоретичні засади формування якості страв із яловичини, що дозволило дійти наступних висновків. По-перше, встановлено, що яловичина є стратегічно важливою сировиною для ресторанного господарства завдяки високій біологічній цінності та вмісту незамінних амінокислот, проте її технологічна обробка потребує особливого підходу через складну морфологічну структуру м'язової тканини та значний вміст сполучнотканинних білків. По-друге, обґрунтовано, що сучасні світові тенденції розвитку м'ясної кулінарії базуються на відході від агресивних високотемпературних методів на користь комбінованих технологій, таких як Sous-vide та Pulled BBQ. Застосування цих методів дозволяє досягти керованої деструкції колагену при відносно низьких температурах, що забезпечує перетворення жорстких відрубів на ніжні та соковиті вироби з волокнистою консистенцією та помірною щільністю. По-третє, теоретично доведено, що поєднання попереднього обсмажування для ініціації реакції Майяра з наступним тривалим доведенням до готовності при низьких температурах створює унікальний органолептичний профіль із вираженим ароматом копчення та рівномірним забарвленням, що повністю відповідає актуальним запитам споживачів.

Таким чином, вивчений теоретичний досвід стає фундаментом для подальшої розробки авторських рецептур, де інноваційні методи термічної обробки яловичини будуть поєднані з локальними крафтовими інгредієнтами, що дозволить підвищити конкурентоспроможність сучасних закладів ресторанного господарства. Впровадження таких підходів сприятиме створенню унікальних гастрономічних концепцій, які поєднують традиційні кулінарні практики з новітніми технологіями. Це не лише розширює асортимент страв, але й формує нову культуру споживання, орієнтовану на якість, автентичність та інноваційність.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З ЯЛОВИЧНИНИ У КАВ'ЯРНІ «BACARA COFFEE»

2.1. Загальна характеристика кав'ярні «Bacara Coffee»

Кав'ярня «Bacara Coffee» є закладом ресторанного господарства типу спеціалізованої кав'ярні, що входить до локальної мережі «Bacara coffee». Заклад розташований у центральній частині міста Чернівці, по вулиці Проспект Незалежності, 94 (Додаток Б), що забезпечує високий рівень пішохідного трафіку та стабільний потік споживачів. Основною концепцією діяльності є поєднання формату кав'ярні та роздрібного продажу кави власного обсмажування преміум-класу. Мережа має свій логотип (рис. 2.1).



Рис. 2.1. Логотип локальної мережі «Bacara coffee». *Взято з Instagram.*

(n.d.). *bacara_coffee*

Концепція закладу ґрунтується на популяризації культури споживання якісної кави, що реалізується через пропозицію широкого асортименту моносортів та фірмових купажів, а також кавових напоїв на їх основі. Цільову аудиторію становлять молодь, студенти, офісні працівники та поціновувачі якісної кави, які орієнтовані на швидке обслуговування або формат «coffee to go».

Інтер'єр закладу характеризується сучасним стилем із використанням темних кольорів та дерев'яних елементів, що створює затишну атмосферу для короткотривалого перебування (Додаток В). Функціональне зонування включає:

- торговельну зону для обслуговування гостей;
- барну (кавову) зону як основний виробничий центр;
- допоміжні приміщення (складські та санітарні).

Виробнича структура кав'ярні є спрощеною та характерною для закладів даного типу. Основним виробничим підрозділом виступає бар, де здійснюється приготування кавових напоїв. Додатково функціонує зона для реалізації та часткового доготування десертів і сендвічів. Взаємозв'язок між підрозділами забезпечується через безперервний технологічний процес обслуговування гостей.

Матеріально-технічна база закладу включає професійне обладнання: кавомашини, кавомолки, холодильне обладнання, блендери та допоміжний інвентар. Наявність якісної сировини (свіжообсмажені зерна з Бразилії, Ефіопії, Колумбії) є ключовим елементом технологічного забезпечення.

Меню кав'ярні відповідає її концепції та має чітко виражену спеціалізацію [16]. Згідно з даними меню:

- основну частину становлять кавові напої (еспресо, капучино, латте, раф, авторські мікси);
- додатково представлені чай, какао, гарячий шоколад, лимонади та айс-напої;
- асортимент доповнюють десерти (макаруни, еклери, круасани, мафіни, донати) та сендвічі;
- пісне меню;
- меню з вільним вибором страв (сніданки, хелсі-сніданки, супи, салати, млинці, сендвічі та бургери, боули, кідс меню, додатки)

Таким чином, меню є лаконічним, логічно структурованим і повністю відповідає формату кав'ярні швидкого обслуговування.

Система управління закладом має лінійно-функціональний характер. Управління здійснюється адміністратором, який координує роботу бариста та іншого персоналу. Основний виробничий процес зосереджений на роботі бариста, що відповідають за приготування напоїв і взаємодію з гостями.

Організаційна структура управління в досліджуваному закладі – лінійно-функціональна (рис.2.2).

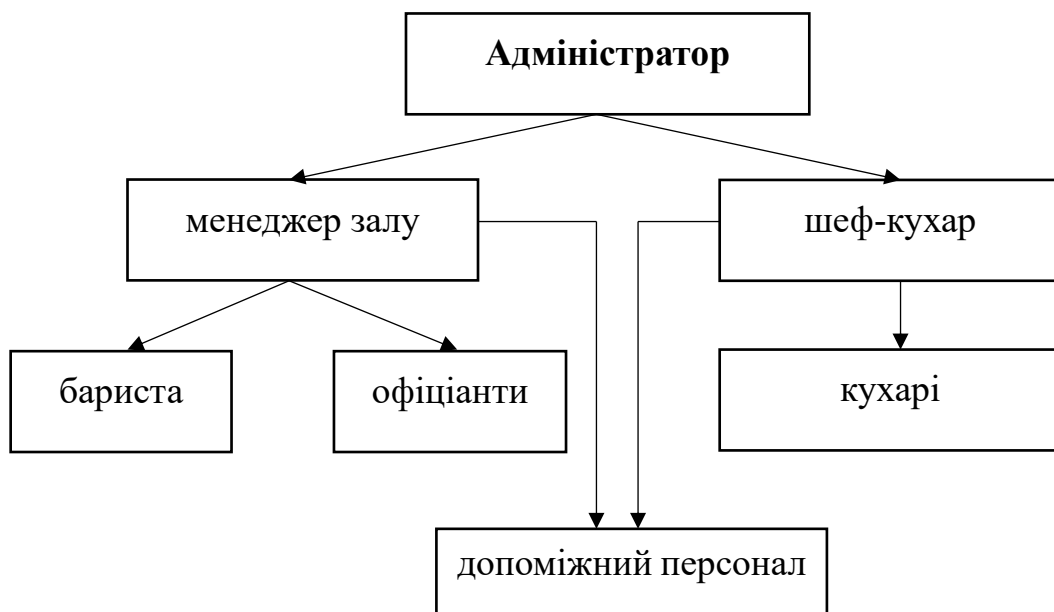


Рис. 2.2. Лінійно-функціональна організаційна структура управління в кав'ярні «Vasara Coffee». Розроблено автором.

Функціонування кав'ярні відбувається в умовах VUCA-середовища. Пандемія спричинила необхідність переходу до форматів «take away» та оптимізації витрат.

У період повномасштабної війни додатковими викликами стали:

- зниження купівельної спроможності населення,
- логістичні труднощі,
- ризики безпеки.

Водночас заклад демонструє адаптивність через:

- розвиток мережевого формату;
- впровадження програм лояльності;
- орієнтацію на швидке обслуговування;

- використання резервного живлення для безперебійної роботи.

Аналізуючи відгуки виділили переваги та недоліки очима гостей (15. Top20.ua. (n.d.).).

Переваги:

- Смачна кава та випічка. Багато клієнтів відзначають якість кави (особливо фільтр-кава, айс масала, оранж-кава) та випічки, зокрема круасанів, які вважають одними з найкращих у Чернівцях.

- Привітний персонал. Більшість відгуків наголошують на уважності, швидкості та доброзичливості бариста та офіціантів.

- Затишна атмосфера. Інтер'єр закладу, тераса та зручність для відвідувачів (зокрема з дітьми чи візочками) отримують позитивні відгуки.

- Лояльність до гостей. Додаток із кешбеком та спеціальними пропозиціями викликає захоплення серед відвідувачів.

Недоліки:

- Непослідовність у якості. Деякі гості відзначають варіативність у смаку кави та страв, наприклад, невдалий «оранж-кава» чи пересолений місо-суп.

- Проблеми з обслуговуванням. Зустрічаються скарги на недоброзичливість персоналу, довгий час очікування та недостатню увагу до відгуків гостей.

- Питання організації. Гості повідомляють про розбіжності в заявлених годинах роботи та фактичному початку обслуговування.

Отже, кав'ярня «Basara Coffee» на проспекті Незалежності, 94 у місті Чернівці є сучасним спеціалізованим закладом ресторанного господарства, що поєднує функції кав'ярні та магазину кави, має раціональну виробничу структуру, відповідне матеріально-технічне забезпечення та демонструє здатність до ефективної адаптації в умовах нестабільного зовнішнього середовища. Заклад активно впроваджує сучасні технології приготування кавових напоїв та пропонує широкий асортимент продукції, орієнтований на різні групи споживачів. Особливу увагу приділено формуванню комфортного простору для відвідувачів, що поєднує естетику інтер'єру з функціональністю.

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з яловичини у кав'ярні «Basara Coffee»

Асортимент страв з яловичини у кав'ярні «Basara Coffee» представлений різноманітними позиціями, які поєднують класичні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні тенденції.

До основних страв, які є об'єктом дослідження, належать:

- Тар-тар з телятини – холодна страва, що готується з сирого м'яса телятини, подається на французькій булці, заправлена класичним соусом Ворчестер, каперсами, маринованою цибулею та діжонською гірчицею, з щедрою посипкою пармезану.

- Вітелло тоннато – італійська холодна закуска з ніжного ростбіфу яловичої вирізки, полита насиченим соусом тоннато на основі тунця, доповнена пармезаном, каперсами та ароматизована зеленою і чилі-олією.

- Бургер з яловичиною – ситний бургери на молочній булочці з котлетою з яловичини, беконом, цибулевим джемом, сиром чедер, соусами морне та медово-гірничним, подається з картоплею фрі та соусом пепер айолі.

- Яловичий стейк з бататом – преміальний стейк із яловичої вирізки, просмажений до ступеня «medium rare», з класичним соусом деміглас, ніжним лабне і запеченим бататом.

- Сніданковий стейк з броколі та яєчною – яловича вирізка смажена, броколі в глазурі, яєчня з двох яєць, фурікаке.

Асортимент характеризується різноманітністю смакових поєднань і текстур: від холодних закусок із сирим і ніжним м'ясом до класичних гарячих страв із насиченим смаком і ароматом. Кожна страва має індивідуальний гастрономічний акцент, що підкреслюється авторськими соусами та якісними інгредієнтами та формує авторську лінійку страв з яловичини у кав'ярні. Узагальнену характеристику асортименту страв з яловичини, які пропонує меню кав'ярні «Basara Coffee» подано у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Характеристика асортименту страв з яловичини у кав'ярні «Vasara Coffee»

Назва страви	Опис складових	Основні інгредієнти
Тар-тар з телятини 	Класична холодна страва з сирого м'яса телятини, подається на французькій булці з класичною заправкою.	Телятина, французька булка, соус Ворчестер, каперси, маринована цибуля, діжонська гірчиця, пармезан
Вітелло тоннато 	Італійська страва з тонких скибок ростбіфу з насиченим соусом тоннато, пармезаном і каперсами.	Яловича вирізка (ростбіф), соус тоннато (тунець, майонез, каперси), пармезан, зелена та чилі-олія
Бургер з яловичиною 	Бургер на молочній булочці з котлетою, беконом, цибулевим джемом, соусами морне і медово-гірчичним, сиром чедер	Булочка, котлета з яловичини, бекон, цибуля, олія, мед, гірчиця, сир чедер.
Яловичий стейк з бататом 	Стейк із яловичої вирізки «medium rare» з соусом деміглас, ніжним лабне і запеченим бататом.	Яловича вирізка, соус деміглас, лабне, батат
Сніданковий стейк з броколі та яєчною 	Яловича вирізка смажена, броколі в глазурі, яєчня з двох яєць, фуріаке	Яловича вирізка, броколі, яєчня, фуріаке.

Розроблено автором на основі досліджень

Аналіз асортименту страв з яловичини у кав'ярні «Vasara Coffee» дозволяє зробити висновок, що заклад орієнтується на поєднання класичних кулінарних традицій із сучасними гастрономічними тенденціями. Це проявляється у використанні різних технологічних підходів до приготування м'яса – від холодних закусок до стейків і бургерів, що забезпечує різноманітність смакових відчуттів та задовольняє потреби широкої аудиторії споживачів. Важливим є й те, що у меню представлені страви різних культурних традицій – французької, італійської, американської, що формує інтернаціональний характер кухні та підвищує її конкурентоспроможність.

Особливу увагу слід звернути на технологічні аспекти приготування яловичини. Використання високоякісної сировини, дотримання температурних

режимів та правильний вибір способу теплової обробки забезпечують оптимальні органолептичні характеристики готових страв. Наприклад, тар-тар з телятини потребує ретельного відбору м'яса та дотримання санітарних норм, адже подається у сирому вигляді. Вітелло тоннато демонструє можливість поєднання ніжної текстури ростбіфу з насиченим соусом на основі тунця, що створює гармонійний баланс смаку. Бургер з яловичиною, як сучасна інтерпретація страви швидкого харчування, поєднує класичну котлету з авторськими соусами та додатковими інгредієнтами, що підкреслюють індивідуальність закладу.

Стейки у меню «Bacara Coffee» займають особливе місце, адже вони є показником майстерності кухаря та рівня ресторанної культури. Приготування стейку «medium rare» потребує точності у контролі температури та часу, що дозволяє зберегти соковитість м'яса та його природний смак. Додавання гарнірів – батату, броколі чи яєць – розширює функціональність страви, робить її більш збалансованою за харчовою цінністю та привабливою для різних категорій споживачів.

З маркетингової точки зору, асортимент яловичих страв у «Bacara Coffee» формує позитивний імідж закладу як сучасного ресторанного підприємства, що здатне швидко адаптуватися до змін ринку та впроваджувати нові гастрономічні рішення. Використання локальних продуктів у поєднанні з міжнародними кулінарними практиками створює додану цінність для клієнтів та підкреслює унікальність закладу. Це сприяє формуванню лояльності споживачів, розширенню цільової аудиторії та підвищенню конкурентоспроможності на локальному ринку ресторанних послуг.

Отже, асортимент страв з яловичини у «Bacara Coffee» є не лише відображенням кулінарних традицій, але й результатом стратегічного підходу до формування меню. Він демонструє здатність закладу поєднувати класичні технології з інноваційними методами, враховувати сучасні гастрономічні тенденції та задовольняти потреби різних груп споживачів.

Виробничі приміщення кав'ярні «Vasara Coffee» організовані таким чином, щоб забезпечити ефективність і безпеку технологічних процесів приготування страв. Робочі місця розподілені відповідно до функціональних зон:

- зона підготовки напівфабрикатів,
- зона теплової обробки (гриль, плита, пароконвектомат) ,
- зона презентації та відпуску готової продукції,
- зона зберігання і охолодження продуктів.



Розроблено ІІІ за даними досліджень.

Рис. 2.3. Виробничі приміщення кав'ярні «Vasara Coffee»

Обладнання включає сучасні грилі, сковороди, печі, холодильне обладнання, нарізні машини, кухонні комбайни, що відповідає вимогам санітарії і забезпечує стабільну якість продукції.

Проведений аналіз вказує на такі можливі недоліки і шляхи покращення:

- Контроль якості сировини: особливо критично для страв із сирого м'яса (тар-тар), потрібні посилені заходи контролю свіжості та санітарії.
- Оптимізація теплової обробки: стандартизація температурних режимів і часу прожарки для забезпечення стабільності смаку і безпеки.

- Раціоналізація організації робочих місць: можливо, слід впровадити більш чіткі маршрути руху продуктів і персоналу для уникнення перехресного забруднення.

- Інноваційні технології: застосування вакуумного маринування, sous-vide для покращення текстури м'яса, що особливо актуально для стейків і ростбіфу.

- Автоматизація процесів: використання сучасного обладнання з цифровим контролем температури і часу для мінімізації людського фактору.

Отже, асортимент страв з яловичини у кав'ярні «Bacara Coffee» представлений обмеженою кількістю, але різноманітними позиціями, які поєднують традиційні рецепти з сучасними гастрономічними рішеннями. Технологічні процеси відповідають класичним стандартам і забезпечують високу якість готової продукції. Однак для підвищення ефективності виробництва та стабільності якості рекомендується розширення асортименту страв з яловичини, впровадження сучасних технологічних інновацій, удосконалення контролю сировини та організації робочих процесів. Це дозволить підтримувати високий рівень сервісу та задовольняти зростаючі вимоги споживачів.

Під час дослідження технологічних процесів виробництва страв з яловичини у кав'ярні «Bacara Coffee» було встановлено, що заклад характеризується стабільною організаційною структурою, сучасним рівнем матеріально-технічного забезпечення та орієнтацією на якість і безпечність продукції. Асортимент страв з яловичини є різноманітним і включає як класичні позиції, так і авторські інтерпретації, що відповідають попиту споживачів.

Таким чином, дослідження підтвердило, що технологічні процеси виробництва страв з яловичини у кав'ярні «Bacara Coffee» відповідають сучасним вимогам ресторанного господарства, забезпечують високу якість готової продукції. Отримані результати створюють підґрунтя для подальшого вдосконалення асортименту та впровадження інноваційних технологій у виробництво.

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ У КАВ'ЯРНІ «BACARA COFFEE»

3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з яловичини

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства особлива увага приділяється розробці конкурентоспроможної продукції, що поєднує високу якість, харчову цінність та актуальні гастрономічні тенденції. Яловичина є одним із найбільш цінних видів м'ясної сировини, що характеризується високим вмістом повноцінних білків, мінеральних речовин та вітамінів групи В, що обумовлює її широке використання у закладах харчування різного формату, зокрема кав'ярнях.

Актуальність розробки страв з яловичини для меню кав'ярні зумовлена зростанням попиту на поживні, збалансовані та водночас швидкі у приготуванні страви, які можуть виступати як повноцінний прийом їжі. Використання сучасних кулінарних технологій, таких як томління, грилювання, глазурування та поєднання з різноманітними гарнірами і соусами, дозволяє розширити асортимент та підвищити органолептичні показники готової продукції.

Метою даного підрозділу є обґрунтування вибору сировини та технологічних прийомів, а також розробка технологій приготування страв з яловичини з урахуванням формату закладу, вимог до якості та сучасних тенденцій у сфері харчування.

Беручи до уваги дослідження першого та другого розділів, прийнято рішення розширити асортимент страв з яловичини у досліджуваному закладі на основі напівфабрикату високого ступеня готовності «Рвана яловичина н/ф». У групі «Салати» наявні салати з курко, креветками, тунцем, тому пропонуємо ввести салат «Салат з рваною яловичиною». У групі «Боули» є боули з куркою, тунцем та з креветками, тому пропонуємо ввести «Боул з рваною яловичиною», третьою розробкою буде «Тако з рваною яловичиною» - це популярна страва мексиканської та американської кухні, яка поєднує соковите м'ясо, ароматні

спеції та хрустку кукурудзяну тортилью. Вона ідеально підходить для швидкого обіду та не є трудомісткою, що підходить для кав'ярні.

Напівфабрикат високого ступеня готовності – «Рвана яловичина н/ф» - це готовий до вживання інгредієнт, який сьогодні широко використовується у ресторанних технологіях. Його готують з використанням технології Су-від. Інноваційний спосіб приготування методом «Су-від» полягає в тому, що м'ясо готується під впливом гарячої води при температурі 70 °C у завакуумованому пакеті. Обґрунтування переваг технології Су-від подано у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

**Переваги технології Су-від у виробництві м'ясних напівфабрикатів
високого ступеня готовності**

Перевага	Опис
<i>Рівномірне приготування</i>	Поступово приготовлене м'ясо гарантує, що кожен шматочок продукту буде приготовлений рівномірно, забезпечуючи високу якість страви.
<i>Соковите та ніжне м'ясо</i>	Метод зберігає соки та м'якість м'яса, роблячи його смачним та апетитним.
<i>Покращений смак без додавання солі та жиру</i>	Природне підсилення смаку та збереження кольору
<i>Збереження ваги продукту</i>	Продукти не втрачають вагу під час приготування, зменшує фуд-кост страви
<i>Точний контроль температури</i>	Можливість точного налаштування температури, що забезпечує приготування страв навіть у нічний час без втрати якості.
<i>Використання професійного кухонного обладнання</i>	Спеціальні пристрої (ванна, тен), також підходять звичайні пароконвектомати.
<i>Зниження стресу та підвищення сталого розвитку</i>	Підготовка продуктів заздалегідь і замовлення «під час піку» зменшує стрес кухарів і кількість харчових відходів.
<i>Екологічний аспект</i>	Використання компостованих, біорозкладних або багаторазових силіконових пакетів робить метод більш екологічно відповідальним.
<i>Раціональність</i>	Су-від забезпечує точність, контроль, доступність

Розроблено автором на основі дослідження.

Аналіз переваг технології sous-vide свідчить про її високу ефективність у виробництві м'ясних напівфабрикатів високого ступеня готовності. Завдяки точному контролю температури та використанню професійного обладнання забезпечується рівномірне приготування продукту, збереження соковитості та поживних речовин, а також формування виражених органолептичних

характеристик. Цей метод дозволяє мінімізувати втрати маси, покращити смак і аромат страв, а також забезпечити стабільність якості готової продукції.

Крім технологічних переваг, sous-vide має значний маркетинговий потенціал: він асоціюється з інноваційністю, сучасними гастрономічними тенденціями та високим рівнем ресторанної культури. Використання даної технології сприяє підвищенню конкурентоспроможності закладу, формуванню унікального асортименту та задоволенню потреб споживачів, які цінують якість і новаторство.

Узагальнена технологічна характеристика подана у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Технологічна характеристики «Рвана яловичина н/ф»

Ознака	Опис
Назва	Рвана яловичина н/ф
Тип продукту	М'ясний напівфабрикат
Сировина	Яловичина (лопатка, грудинка, шийна частина)
Обробка	Су-від при $t=70^{\circ}\text{C}$? 6-7 год
Подрібнення	Механічне розділення волокон (виделкою)
Консистенція	Волокниста, соковита, м'яка
Температура зберігання	$0...+4^{\circ}\text{C}$ (охоłodжена) або -18°C (заморожена)
Форма випуску	Вакуумована порція
Призначення	Для бургерів, тако, боулів, сендвічів, салатів
Санітарні вимоги	НАССР, ISO 22000; контроль температури, органолептики, мікробіології
Обладнання	Технологія Су-від, вакууматор, шокова заморозка
Переваги	Стабільна якість, швидке використання, гнучкість у поєднаннях

Складено автором за Studfile. (n.d.), Kokhan, B. A., Markov, V., Sharai, I., & Pasichnyi, V. M. (2020))

Спосіб приготування за технологією Су-від є альтернативою класичним способам теплової обробки. Розглянемо порівняльну таблицю по даних харчової цінності смаженого м'яса та м'яса приготовленого у Су-від (табл.3.3).

Таблиця 3.3

Порівняльна характеристика харчової цінності «Рвана яловичина н/ф» залежно від способу теплової обробки (на 100 г продукту)

Показник	«Рвана яловичина н/ф» із смаженої	«Рвана яловичина н/ф» Су-від
<i>Енергетична цінність, ккал</i>	<i>250–280</i>	<i>200–230</i>
Білки, г	26–28	28–30
Жири, г	17–20	10–14
Вуглеводи, г	0	0
Вода, г	55–60	60–65
Холестерин, мг	80–90	70–80
Насичені жирні кислоти, г	7–9	4–6
Вітамін В1 (тіамін), мг	0,05–0,07	0,06–0,08
Вітамін В2 (рибофлавін), мг	0,15–0,20	0,18–0,22
Вітамін В3 (ніацин), мг	4,5–5,5	5,0–6,0
Вітамін В6, мг	0,30–0,40	0,35–0,45
Вітамін В12, мкг	2,0–2,5	2,2–2,8
Залізо, мг	2,5–3,0	2,8–3,2
Цинк, мг	4,0–5,0	4,5–5,5
Магній, мг	20–25	22–27
Калій, мг	300–350	320–380
Фосфор, мг	180–220	200–240

Розроблено автором за iHealth. (n.d.), Zapytay.com.ua. (n.d.).

Для виробництва «Рвана яловичина н/ф» використовують яловичий великошматковий напівфабрикат «М'якоть задньої ноги н/ф», «Вирізка товстий край н/ф», «М'якоть лопатки н/ф».

Особливості підготовки для Су-від:

1. М'ясо нарізають великими шматками ($\approx 200\text{--}400$ г) для рівномірного приготування.
2. Додають спеції перед вакуумуванням.
3. Вакумують у пакетах.
4. Готують при температурі $55\text{--}65$ °C (для ніжної яловичини) протягом 10–24 годин залежно від частини та бажаної текстури.

Для створення комбінацій інгредієнтів проведемо обґрунтування сировини для пропонованих страв «Салат з рваною яловичиною», «Боул з рваною яловичиною», «Тако з рваною яловичиною». Вибір сировини для приготування страв обумовлений необхідністю створення збалансованої за харчовою та

біологічною цінністю страви, що відповідає сучасним тенденціям здорового харчування та формату кав'ярні.

«Салат з рваною яловичиною». Основним інгредієнтом страви є яловичина, яка виступає джерелом повноцінного білка, незамінних амінокислот, заліза та вітамінів групи В. Для досягнення ніжної текстури та виражених смакових властивостей доцільно використовувати частини туші, придатні для тривалого теплового оброблення (наприклад, лопаткова або шийна частина), що після томління легко розділяються на волокна.

Вибір допоміжної сировини. Мікс салатного листя (латук, рукола) забезпечує страву клітковиною, вітамінами та мінеральними речовинами, а також формує свіжий смаковий профіль і привабливий зовнішній вигляд. Рукола додає легкої гірчинки, що гармонійно поєднується з насиченим смаком яловичини. Овочеві компоненти, зокрема томати чері, свіжі помідори та огірок, підвищують соковитість страви, збагачують її вітаміном С, антиоксидантами та сприяють формуванню балансу смаків і текстур. Використання свіжих овочів також відповідає концепції легкої та корисної їжі. Соус на основі бальзамічного оцту та гірчиці обрано з метою підкреслення смакових характеристик основних інгредієнтів без перевантаження страви. Бальзамічний оцет додає легкої кисло-солодкої нотки, тоді як гірчиця забезпечує пікантність і глибину смаку.

«Боул з рваною яловичиною». Основним компонентом боулу є рвана яловичина. Використання методу су-від дозволяє досягти рівномірної термообробки, збереження соків і м'якої текстури м'яса, що підвищує органолептичну цінність та харчову цінність страви. Яловичина забезпечує високий вміст повноцінного білка, заліза, цинку та вітамінів групи В, що робить боул поживним і насиченим.

Вибір допоміжної сировини. Печена картопля та свіжі овочі (огірки, помідори) додають страві клітковину, вітаміни та мінерали, покращують смак і текстуру, а також надають яскраву кольорову привабливість. Соус використовується для підсилення смаку та створення гармонійного поєднання

компонентів, при цьому не перевантажуючи страву додатковим жиром чи калоріями.

«Тако з рваною яловичиною». Основним інгредієнтом виступає рвана яловичина, яка забезпечує високий вміст повноцінного білка, заліза, цинку та вітамінів групи В. Використання яловичини, підготовленої методом су-від, дозволяє досягти рівномірної термообробки, збереження соків та м'якості, що забезпечує високу якість страви та підвищує задоволеність споживачів.

Вибір допоміжної сировини. М'які кукурудзяні коржі виконують роль носія страви та забезпечують комфортну текстуру для споживання. Авокадо збагачує страву корисними жирами (мононенасичені кислоти), вітамінами та мінералами, сприяючи збалансованості харчової цінності. Свіжі овочі (помідори, салат, цибуля) підвищують вміст клітковини та антиоксидантів, додають соковитості та барвистості. Чилі-соус забезпечує пікантність та посилює смаковий профіль, що підвищує органолептичні показники страви.

Удосконалені технології приготування страв забезпечують збалансовану харчову та біологічну цінність, високу органолептичну якість, безпечність продукту та ефективність виробничого процесу. Використання сучасних методів приготування дозволяє адаптувати страву до умов конкретного закладу та задовольнити потреби споживачів у смачній та корисній продукції.

Таким чином, підібрана сировина забезпечує оптимальне поєднання поживної цінності, органолептичних показників та сучасних вимог до асортименту страв у закладах ресторанного господарства.

У таблиці 3.4 подаємо розроблену рецептуру на страву «Салат з рваною яловичиною» та у таблиці 3.5 характеристику органолептичних показників.

Таблиця 3.4

РЕЦЕПТУРА
на страву
«Салат з рваною яловичиною»

Назва сировини	Маса сировини	
	Брутто, г	Нетто, г
Рвана яловичина н/ф	-	100
Мікс листових овочів	35	30
Томати чері	42	40

Закінчення таблиці 3.4

Огірок свіжий	45	40
Бальзамічний оцет	15	15
Гірчиця	5	5
Лимонний сік	5	5
Оливкова олія	10	10
Вихід готового продукту	-	240

Технологія виробництва

Яловичину звільняють з вакуумної плівки, рвуть на окремі волокна. Салатне листя миють, обсушують і нарізають порційно, томати чері та огірки – кубиком 2см×2см. Соус готують шляхом змішування бальзамічного оцту з гірчицею та оливковою олією до однорідної консистенції. Формують страву, викладаючи на тарілку салатне листя, зверху розподіляють рвану яловичину та овочі, поливають соусом і прикрашають при необхідності додатковою зеленню. Подають охолодженим або кімнатної температури.

Таблиця 3.5

Органолептичні показники страви «Салат з рваною яловичиною»

<i>Критерій</i>	<i>Опис</i>
<i>Зовнішній вигляд</i> 	Страва має апетитний, презентабельний вигляд. Рвана яловичина рівномірно розподілена серед зелені та овочів. Салат виглядає свіжо, акуратно, страва виглядає об'ємною та гармонійно оформленою.
<i>Колір</i>	Властивий вхідним продуктам. Соус додає легкий блиск поверхні. Кольорова гама яскрава, приваблива та апетитна.
<i>Консистенція</i>	М'яка, ніжна яловичина легко розділяється на волокна. Салатні листя та овочі зберігають хрусткість і соковитість. Соус – напіврідкий. Всі компоненти добре поєднуються текстурно.
<i>Смак і запах</i>	Насичений м'ясний смак з легкою солоністю та ароматом бальзамічного оцту та гірчиці. Свіжі овочі додають легку соковитість і натуральну солодкість, рукола – легку гірчинку. Аромат свіжий, приємний, гармонійно поєднується з запахом соусу та м'яса. Страва збалансована за смаком і ароматом, без сторонніх запахів.

У таблиці 3.6 подаємо розроблену рецептуру на страву «Боул з рваною яловичиною» та у таблиці 3.7 характеристику органолептичних показників.

Таблиця 3.6

РЕЦЕПТУРА
на страву
«Боул з рваною яловичиною»

Назва сировини	Маса сировини	
	Брутто, г	Нетто, г
Рвана яловичина н/ф	-	120
Картопля	220	160/100*
Огірок свіжий	45	40
Помідори	42	40
Мікс листових овочів	23	20
Йогурт	25	25
Лимонний сік	5	5
Оливкова олія	5	5
Вихід готового продукту	-	350

*–маса печеної картоплі

Технологія виробництва

Яловичину звільняють з вакуумної плівки, рвуть на окремі волокна. Картоплю піддають МКО, запікають у пароконвектоматі до готовності, після чого нарізають кубиками 2см×2см. Огірки і помідори піддають МКО, нарізають кубиками 2см×2см. Формують боул у мисці, викладаючи сегментами рвану яловичину, печену картоплю, овочі, поливають йогуртом, лимонним соком та оливковою олією, зверху викладають мікс листових овочів. Подають відразу після порціювання.

Таблиця 3.7

Органолептичні показники страви «Боул з рваною яловичиною»

<i>Зовнішній вигляд</i> 	Страва має сучасний та естетичний вигляд: компоненти викладені окремими сегментами або шарами у мисці. Виглядає об'ємно, свіжо та гармонійно.
<i>Колір</i>	Властивий вхідним інгредієнтам. Кольори яскраві, природні.
<i>Консистенція</i>	Ніжна, соковита рвана яловичина поєднується з м'якою печеною картоплею та хрусткими свіжими овочами. Соус додає легкої кремовості. Консистенція різноманітна, але збалансована.

Закінчення таблиці 3.7

Смак і запах	Смак гармонійний: поєднання насиченого м'ясного смаку, легкої печеної картоплі та свіжості овочів. Соус підсилює загальний смаковий профіль. Аромат приємний, свіжий, без сторонніх присмаків та запахів, вміру солений.
--------------	--

У таблиці 3.8 подаємо розроблену рецептуру на страву «Тако з рваною яловичиною» та у таблиці 3.9 характеристику органолептичних показників.

Таблиця 3.8

РЕЦЕПТУРА
на страву
«Тако з рваною яловичиною»

Назва сировини	Маса сировини	
	Брутто, г	Нетто, г
Кукурудзяні коржі (тортилья)	60	60
Рвана яловичина н/ф	-	100
Авокадо	68	50
Помідори	42	40
Мікс листових овочів	20	20
Цибуля зелена	25	20
Чилі-соус (промисловий)	20	20
Лимонний сік	5	5
Оливкова олія	5	5
Вихід готового продукту	-	315

Технологія виробництва

Яловичину звільняють з вакуумної плівки, рвуть на окремі волокна. Всі овочі піддають МКО. Авокадо і помідори нарізають кубиком 2 см×2 см. Кукурудзяні коржі розігрівають до $t=30\text{ }^{\circ}\text{C}$. Формують тако, викладаючи на корж рвану яловичину, овочі, авокадо та салатне листя, зверху додають соус. Страву подають відразу після формування, прикрасивши дрібно нарізаною зеленою цибулею.

Органолептична оцінка страви є важливим етапом контролю якості у ресторанному виробництві. Вона дозволяє визначити відповідність готової продукції вимогам стандартів та очікуванням споживачів. Для прикладу розглянемо органолептичні характеристики страви «Тако з рваною яловичиною»,

яка поєднує сучасні гастрономічні тенденції з традиційними технологіями приготування м'яса.

Таблиця 3.9

Органолептичні показники страви «Тако з рваною яловичиною»

<i>Зовнішній вигляд</i> 	Страва має апетитний вигляд: м'які кукурудзяні коржі акуратно заповнені начинкою. Компоненти рівномірно розподілені. Сучасна презентація.
<i>Колір</i>	Характеризується яскравим поєднанням кольорів: золотисті коржі, насичений коричневий відтінок м'яса, зелений авокадо та салату, червоні помідори. Соус додає блиску та контрасту.
<i>Консистенція</i>	Поєднання м'якої, ніжної рваної яловичини, кремової текстури авокадо, соковитих овочів та еластичних коржів.
<i>Смак і запах</i>	Смак насичений, збалансований: м'ясний компонент поєднується з пікантністю чилі-соусу, свіжістю овочів та ніжністю авокадо. Аромат приємний, з легкими пряними нотками, без сторонніх присмаків та запахів, вміру солений.

Аналіз органолептичних показників свідчить, що страва «Тако з рваною яловичиною» має високі споживчі властивості. Апетитний зовнішній вигляд, яскраве поєднання кольорів овочів та м'яса, збалансована консистенція і гармонійний смак із вираженим ароматом роблять її привабливою для широкої аудиторії. Використання свіжих овочів та пряного соусу підсилює смакові відчуття, а ніжна текстура яловичини забезпечує легке споживання.

Отже, страва відповідає сучасним вимогам ресторанного господарства, поєднує естетичність подачі з високою якістю сировини та технологічною довершеністю. Це дозволяє використовувати її як приклад успішного впровадження інноваційних підходів у меню закладу, спрямованих на задоволення потреб споживачів та формування конкурентних переваг.

На рисунках 3.1, 3.2 та 3.3 подаємо розроблені технологічні схеми виробництва пропонувані страви з яловичини, що характеризують схематичне зображення технологічного процесу з акцентом на послідовність та спеціальні режими.

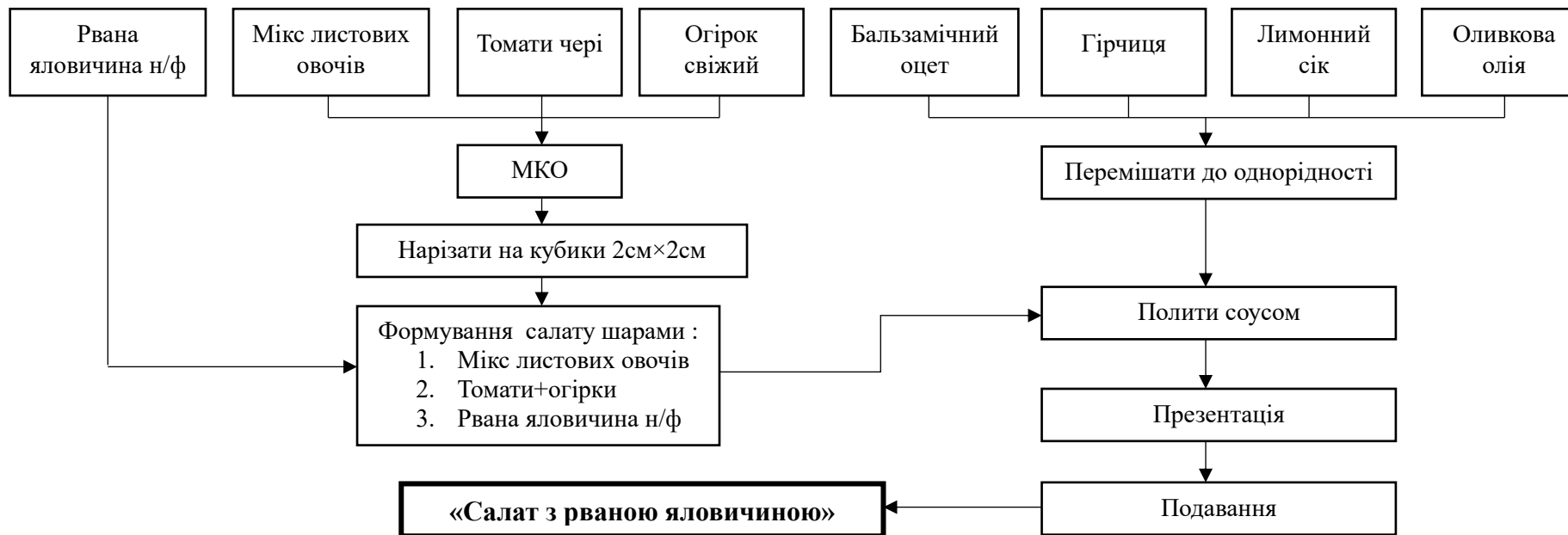


Рис. 3.1. Технологічна схема виробництва страви «Салат з рваною яловичиною»

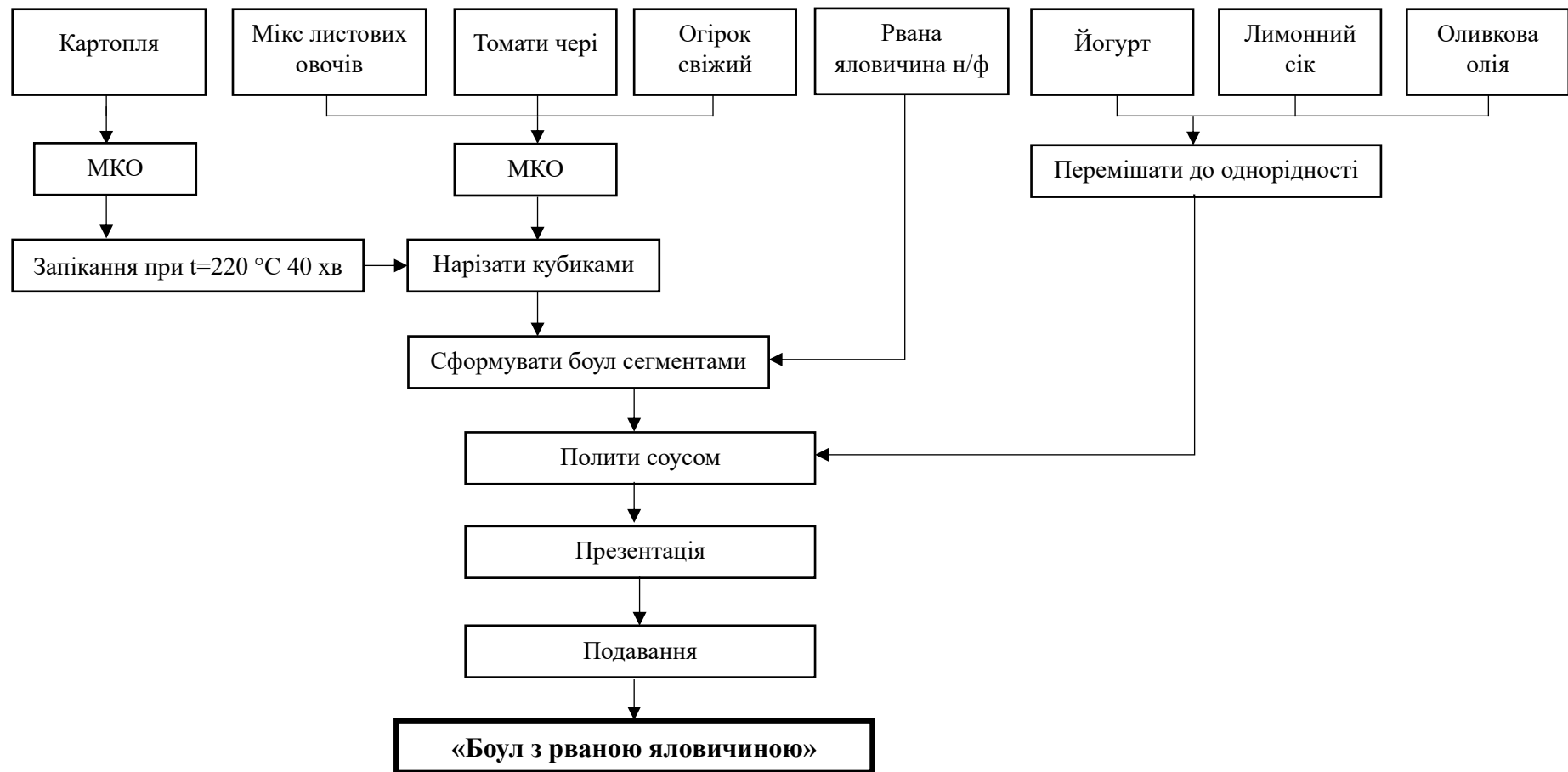


Рис. 3.2. Технологічна схема виробництва страви «Боул з рваною яловичиною»

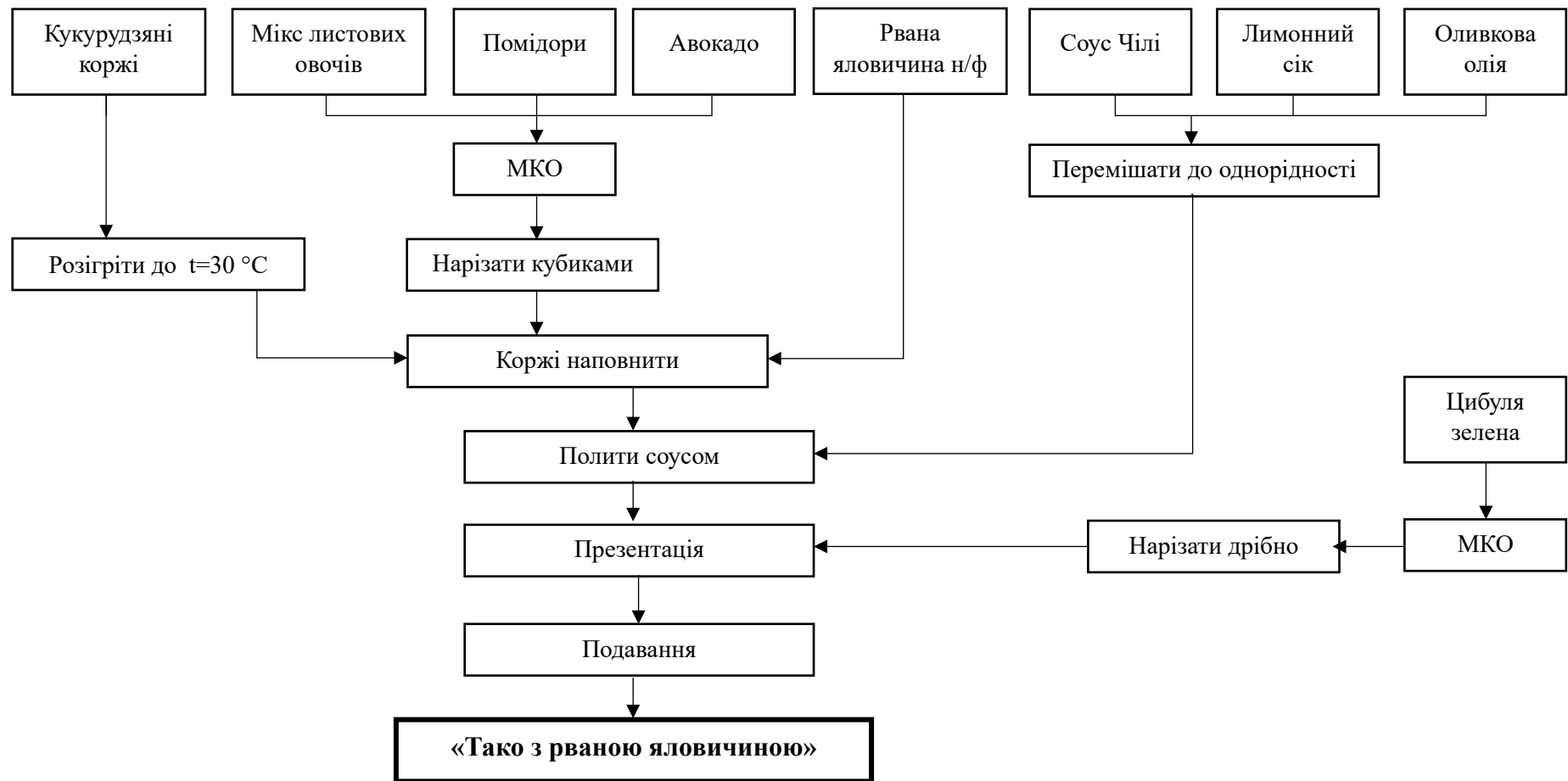


Рис. 3.3. Технологічна схема виробництва страви «Тако з рваною яловичиною»

3.2. Дослідження якості розроблених страв з яловичини та впровадження їх у кав'ярню «Basara Coffee»

У даному підрозділі здійснено комплексне дослідження якості розроблених страв з яловичини, які пропонуються для впровадження у меню кав'ярні «Basara Coffee», з метою визначення їх відповідності сучасним вимогам ресторанного господарства, а також оцінки доцільності використання запропонованих технологій.

Для комплексної оцінки якості розробленої продукції з яловичини застосовувалися такі методи:

- Розрахунковий хімічний аналіз продукту – здійснюється на основі рецептури страв і передбачає визначення вмісту білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин та вітамінів. На підставі отриманих даних розраховується енергетична цінність продукції у ккал або кДж із використанням стандартних коефіцієнтів калорійності (білки – 4 ккал/г, жири – 9 ккал/г, вуглеводи – 4 ккал/г). Такий підхід дозволяє оцінити харчову та біологічну цінність страв з яловичини.
- Порівняльний аналіз рецептур і технологій приготування – передбачає зіставлення розроблених страв з яловичини (із застосуванням сучасних технологій, зокрема су-від) із традиційними способами приготування (смаження, тушкування). Метод дозволяє визначити вплив технологічних змін на органолептичні показники, харчову цінність та якість готової продукції.
- Органолептичний та сенсорний аналіз із залученням дегустаційної комісії – використовується для оцінки споживчих властивостей розроблених страв. У процесі дегустації визначаються смак, аромат, консистенція, зовнішній вигляд та загальне враження від продукції. Отримані результати дозволяють оцінити рівень якості страв, їх привабливість для споживачів та доцільність впровадження у меню закладу ресторанного господарства.

Використання комплексного підходу, що поєднує органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні методи дослідження, забезпечує об'єктивну оцінку якості розроблених страв з яловичини, дозволяє своєчасно коригувати рецептури

та вдосконалювати технології приготування, а також сприяє підвищенню рівня задоволеності споживачів кав'ярні «Bacara Coffee».

У таблиці 3.10, 3.11, 3.12 результати досліджень за методом розрахункового хімічного аналізу розроблених страв.

Таблиця 3.10

Харчова та енергетична цінність страви «Салат з рваною яловичиною» на 100 г продукту*

Показник	Кількість
Енергетична цінність, ккал	172
Біологічна цінність:	
Білки, г	15,2
Жири, г	11,3
Вуглеводи, г	3,8
Хімічний склад:	
Вода, г	67,5
Харчові волокна, г	2,1
Залізо, мг	2,1
Цинк, мг	2,9
Калій, мг	295
Вітамін С, мг	10,4
Вітамін В1, мг	0,06
Вітамін В6, мг	0,31

*- Розрахунок виконано на основі рецептури страви та середніх довідкових значень харчової цінності інгредієнтів з урахуванням втрат при тепловій обробці.

Таблиця 3.11

Харчова та енергетична цінність страви «Боул з рваною яловичиною» на 100 г продукту**

Показник	Кількість
Енергетична цінність, ккал	162
Біологічна цінність:	
Білки, г	14,1
Жири, г	8,2
Вуглеводи, г	7,4
Хімічний склад:	
Вода, г	68,5
Харчові волокна, г	2,3
Залізо, мг	2,1
Цинк, мг	2,7
Калій, мг	318
Вітамін С, мг	9,5
Вітамін В1, мг	0,07
Вітамін В6, мг	0,30

**- Розрахунок виконано на основі рецептури страви та середніх довідкових значень харчової цінності інгредієнтів з урахуванням втрат при тепловій обробці.

Таблиця 3.12

Харчова та енергетична цінність страви «Тако з рваною яловичиною» на 100 г продукту***

Показник	Кількість
Енергетична цінність, ккал	185
Біологічна цінність:	
Білки, г	13,5
Жири, г	10,8
Вуглеводи, г	9,6
Хімічний склад:	
Вода, г	63,8
Харчові волокна, г	2,7
Залізо, мг	2,0
Цинк, мг	2,5
Калій, мг	290
Вітамін С, мг	8,7
Вітамін В1, мг	0,06
Вітамін В6, мг	0,28

***- Розрахунок виконано на основі рецептури страви та середніх довідкових значень харчової цінності інгредієнтів з урахуванням втрат при тепловій обробці.

У таблиці 3.3 здійснено порівняння харчової, біологічної та енергетичної цінності «Рваної яловичини н/ф» приготовленої традиційним способом смаження з приготовленої за технологією Су-від. З таблиці видно, що показники відрізняються в кращу сторону, що характеризує і поліпшення показників кожної страви, в якій цей напівфабрикат буде використовуватись.

Таким чином, результати дослідження підтверджують, що застосування інноваційних методів термічної обробки м'яса не лише покращує якість окремого напівфабрикату, але й підвищує рівень готових страв у цілому. Це відкриває перспективи для подальшої розробки авторських рецептур, розширення асортименту ресторанного меню та формування конкурентних переваг закладів, які впроваджують сучасні технології у виробництво.

За результатами органолептичного та сенсорного аналізу складено узагальнені дегустаційні листи «Салат з рваною яловичиною», «Тако з рваною яловичиною», «Боул з рваною яловичиною» (табл.3.13-3.15).

Таблиця 3.13

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТДегустатор Строгуш О. І., Кузик М. І., Андрійчук М. В., Зиник Є. М., Войтко В. І.Заклад ресторанного господарства кав'ярня «Vasara Coffee»

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

Дата «30» квітня 2026 р.**Загальна оцінка якості страви
«Салат з рваною яловичиною»**

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 3.14

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТДегустатор Строгуш О. І., Кузик М. І., Андрійчук М. В., Зиник Є. М., Войтко В. І.Заклад ресторанного господарства кав'ярня «Vasara Coffee»

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

Дата «30» квітня 2026 р.**Загальна оцінка якості страви
«Боул з рваною яловичиною»**

Критерії	Оцінка				
	«1»	«2»	«3»	«4»	«5»
Зовнішній вигляд					4,5
Колір					5
Консистенція					5
Смак і запах					5
Висновок	4,9				

**Під час дегустації враженнями не обмінюються*

Таблиця 3.15

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Строгуш О. І., Кузик М. І., Андрійчук М. В., Зиник Є. М., Войтко В. І.

Заклад ресторанного господарства кав'ярня «Bacara Coffee»

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

Дата «30» квітня 2026 р.

Загальна оцінка якості страви «Тако з рваною яловичиною»

Критерії	Оцінка				
	«1»	«2»	«3»	«4»	«5»
Зовнішній вигляд					5
Колір					5
Консистенція					4,9
Смак і запах					5
Висновок	4,98				

**Під час дегустації враженнями не обмінюються*

У межах дослідження сформовано асортиментний перелік страв з яловичини, що включає:

- «Салат з рваною яловичиною»,
- «Тако з рваною яловичиною»,
- «Боул з рваною яловичиною».

Запропонований асортимент передбачає можливість варіювання подачі страв, використання різних соусів (бальзамічний, гірчичний, йогуртовий, чилі-соус), гарнірів та додаткових компонентів (свіжі овочі, зелень, авокадо), що дозволяє адаптувати продукцію до потреб різних категорій споживачів та підвищити її конкурентоспроможність.

Для впровадження пропонованих страв у виробничу програму кав'ярні «Bacara Coffee» змінювати структуру кухні не потрібно. Для виробництва даної продукції кухонне обладнання на кухні є, лише потрібно передбачити комплект устаткування для технології Су-від – термопроцесор і водяна піч (Додаток Г).

Розроблено рекомендації щодо організації робочого місця по виробництву «Рвана яловичина н/ф»:

- робоче місце повинно бути оснащено необхідним технологічним обладнанням: виробничими столами з нержавіючої сталі, холодильним обладнанням для зберігання сировини, вакуумним пакувальником (у разі використання технології су-від), тепловим обладнанням (водяна баня та термостат), а також інвентарем (ножі, дошки, гастрорічності), що маркується відповідно до виду сировини для запобігання перехресному забрудненню;

- важливою умовою є дотримання принципу потоковості виробництва: розділення зон для приймання сировини, її зберігання, первинної обробки, теплової обробки та видачі готової продукції. Сире м'ясо повинно оброблятися окремо від готових продуктів, із використанням окремого інвентарю та робочих поверхонь;

- персонал повинен дотримуватися правил особистої гігієни, проходити медичні огляди та бути проінструктованим щодо вимог НАССР. Усі етапи виробництва супроводжуються веденням відповідної документації (журнали температурного контролю, санітарної обробки, приймання сировини).

До основних критичних контрольних точок (ККТ) у процесі приготування рваної яловичини належать:

- контроль температури зберігання сировини (0...+4 °C);
- дотримання температурного режиму приготування методом су-від (55–60 °C протягом визначеного часу);
- контроль температури готового продукту перед подачею (не нижче +65 °C або охолодження до +2...+4 °C для зберігання);
- дотримання санітарно-гігієнічних норм персоналом (миття рук, використання засобів індивідуального захисту).

Правильна організація робочого місця з урахуванням принципів НАССР забезпечує безпечність, стабільну якість та відповідність рваної яловичини санітарно-гігієнічним вимогам, що є необхідною умовою ефективної діяльності закладу ресторанного господарства.

У третьому розділі кваліфікаційної роботи здійснено обґрунтування, розробку та дослідження технологій приготування страв з яловичини для впровадження у меню кав'ярні «Vasara Coffee». Проведено детальний аналіз вибору основної та допоміжної сировини, визначено доцільність використання яловичини як високопоживного продукту, багатого на повноцінні білки, мінеральні речовини та вітаміни групи В. Особливу увагу приділено питанням раціонального використання сировини, її відповідності сучасним вимогам до якості та безпечності харчових продуктів.

Розроблено технології приготування страв («Салат з рваною яловичиною», «Тако з рваною яловичиною», «Боул з рваною яловичиною») із застосуванням сучасних методів кулінарної обробки, зокрема технології *sous-vide*, що дозволяє забезпечити високу якість, соковитість та ніжність м'ясної сировини, а також зберегти її харчову та біологічну цінність. Використання даної технології сприяє зменшенню втрат маси під час теплової обробки, оптимізації виробничих процесів та формуванню стабільних органолептичних характеристик готової продукції.

Проведено комплексне дослідження якості розроблених страв за органолептичними, харчовими та біологічними показниками. Встановлено, що всі страви характеризуються високими органолептичними властивостями, збалансованим складом та привабливим зовнішнім виглядом.

Проведений порівняльний аналіз із традиційними технологіями показав переваги застосування сучасних методів приготування, зокрема зменшення втрат поживних речовин, підвищення стабільності якості та економічної ефективності виробництва.

Таким чином, результати проведеного дослідження свідчать про доцільність впровадження розроблених технологій приготування страв з яловичини у діяльність кав'ярні «Vasara Coffee», оскільки вони забезпечують високу якість продукції, її харчову та біологічну цінність, відповідають сучасним тенденціям розвитку ресторанного господарства та відкривають перспективи для подальшого вдосконалення асортименту.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі на тему «Розширення виробництва з впровадженням технологій страв з яловичини» на матеріалах кав'ярні «Vasara Coffee» було досліджено теоретичні та практичні аспекти вдосконалення асортименту продукції закладу ресторанного господарства шляхом упровадження сучасних технологій приготування страв із яловичини. Актуальність теми обумовлена зростанням попиту споживачів на якісні м'ясні страви, виготовлені із застосуванням інноваційних технологічних рішень, що забезпечують високу харчову цінність, безпечність та привабливі органолептичні показники продукції.

У процесі виконання роботи було проаналізовано сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства, особливості функціонування закладів формату *casual dining* та кав'ярень із розширеним меню, а також визначено перспективи використання страв із яловичини у сучасному ресторанному бізнесі. Встановлено, що впровадження страв із рваною яловичиною є актуальним напрямом розвитку асортименту, оскільки така продукція поєднує високу поживну цінність, оригінальні смакові властивості та сучасний формат подачі.

У роботі обґрунтовано доцільність використання яловичини як основної сировини для розроблених страв. Яловичина характеризується високим вмістом повноцінних білків, незамінних амінокислот, заліза, цинку, фосфору та вітамінів групи В, що визначає її високу біологічну цінність та важливе значення у харчуванні людини.

У ході дослідження було розроблено новий асортимент продукції для кав'ярні «Vasara Coffee», до якого увійшли страви: «Салат з рваною яловичиною», «Боул з рваною яловичиною» та «Тако з рваною яловичиною». При створенні рецептур враховано сучасні тенденції здорового харчування, принципи збалансованості раціону та популярність страв формату *street food* і *healthy food*. Для кожної страви підібрано оптимальне поєднання інгредієнтів, що забезпечує гармонійні смакові властивості, привабливий зовнішній вигляд і високу харчову цінність.

Особливу увагу приділено застосуванню сучасної технології Sous Vide у процесі приготування рваної яловичини. Встановлено, що використання низькотемпературної теплової обробки у вакуумі дозволяє максимально зберегти соковитість, ніжність та природні смакові властивості м'яса, а також мінімізувати втрати маси під час термічної обробки.

У роботі проведено комплексну оцінку якості розроблених страв за органолептичними, фізико-хімічними та харчовими показниками. Результати досліджень підтвердили високий рівень якості продукції, збалансований вміст білків, жирів і вуглеводів, а також відповідність сучасним вимогам до здорового харчування. Було виконано розрахунок харчової та енергетичної цінності кожної страви, що дозволило визначити їхню доцільність для включення до меню закладу.

Окрему увагу приділено питанням безпечності харчової продукції та організації виробничого процесу відповідно до принципів системи НАССР. Визначено критичні контрольні точки під час зберігання сировини, вакуумування, теплової обробки та реалізації готової продукції.

Також у роботі запропоновано раціональну організацію робочого місця для приготування продукції із використанням технології Sous Vide, підібрано необхідне технологічне обладнання та визначено послідовність виконання виробничих операцій. Це сприяє оптимізації виробничого процесу, підвищенню продуктивності праці персоналу та покращенню якості обслуговування споживачів.

На основі проведених досліджень доведено, що впровадження розробленого асортименту страв із рваною яловичиною та використання сучасних технологій приготування у кав'ярні «Bacara Coffee» є економічно та технологічно доцільним. Реалізація запропонованих рішень сприятиме розширенню асортименту продукції, підвищенню конкурентоспроможності закладу, залученню нових споживачів та формуванню позитивного іміджу кав'ярні на ринку ресторанних послуг.

References

- FoodTech. Сучасні технології в ресторанному бізнесі. (n.d.). <https://surl.li/ftysvb>
- Instagram-профіль кав'ярні «Bacara Coffee». (n.d.). *Instagram*.
https://www.instagram.com/bacara_coffee
- Stukalska, N., Kuzmin, O., & Oleksiienko, O. (2024). Improving the technological process of cooking steaks. In *Technologies in education in schools and universities: Proceedings of the 3rd International Scientific and Practical Conference* (pp. 311–313). International Science Group.
- Vinnikova, L., Synytsia, O., & Kyshenia, A. (2019). Проблеми температурного оброблення м'ясних продуктів. *Food Science and Technology*, 13(2).
<https://doi.org/10.15673/fst.v13i2.1386>
- Архіпов, В. В., Іванникова, Т. В., & Архіпова, А. В. (2021). *Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані*. Центр учбової літератури.
- Ворошилова, О. К. (2024). *Застосування технології Sous Vide у виробництві стейків з яловичини* (Кваліфікаційна робота магістра). Київ.
- Данилюк, І. П., & Романовська, О. Л. (2021). *Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства*. ЧТЕІ КНТЕУ.
- Доценко, В. Ф., Бондар, Н. П., Губеня, В. О., та ін. (2023). *Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві*. Кондор.
- Доценко, В., Губеня, В., Кирпиченкова, О., Кочерга, В., та ін. (2019). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Кондор.
- Євлаш, В. В., Газзаві-Рогозіна, Л. В., Серік, М. Л., & Сєногонова, Л. І. (2020). *Гігієна і санітарія закладів ресторанного господарства та торгівлі*. Світ Книг.
- Зубар, Н. М. (2018). *Основи фізіології та гігієни харчування*. Кондор.
- Іллючок, А. Ю., & Шаран, Л. О. (2025). Удосконалення технології м'ясної кулінарної продукції шляхом використання Pulled BBQ. У *Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації: Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції* (с. 141–142). НУХТ.

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

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

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

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

Кохан, Б. А., Марков, В., Шарай, І., & Пасічний, В. М. (2020). Розширення асортименту м'ясних продуктів виготовлених за технологією «Sous Vide». *У Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Матеріали 86-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів*. НУХТ.

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

Кушнірук, В. С. (Уклад.). (2023). *Товарознавство харчових продуктів: Конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології»*. Миколаївський національний аграрний університет.

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

Онлайн-меню кав'ярні «Bacara Coffee». (n.d.). <https://expz.menu/200e1a77-45dc-4358-a536-264f005adde4>

Посібник з питань безпечності харчових продуктів. (n.d.). <https://surl.li/igrfew>

Професійне рішення сучасної кухні. (n.d.). <https://food-equip.com.ua/ua/stati/prigotovlenie-bliud-po-tehnologii-su-vid>

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

Сирохман, І. В., & Лозова, Т. М. (2017). *Товарознавство м'яса і м'ясних товарів*. Центр учбової літератури.

Суткович, Т. Ю., Горобець, О. М., Бородай, А. Б., & Гайворонська, З. М. (2025). Використання інноваційних прийомів в технології приготування м'ясної продукції. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і*

торгівлі. Серія «Технічні науки», (3), 27–32. <https://doi.org/10.37734/2518-7171-2024-3-5>

Сучасні світові кулінарні тренди в закладах харчування України. (n.d.). <https://surl.li/mbqgyi>

Сучасні тенденції у технології приготування та оформленні страв. (n.d.). <https://surl.li/jxqmqh>

ТОР-20 ресторанів Чернівців. (n.d.). <https://top20.ua/cv/restorani-kafe-bari/kavyarni-ta-konditerski/bacara-cafe.html>

Файловий архів студентів. (n.d.). <https://studfile.net/preview/5193480/page:29/>

Фуштей, Л. Л. (2020). Світовий ринок м'яса та місце України на ньому. *The Scientific Heritage*, (50).

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

Яловичина і її БЖУ: калорійність м'яса, співвідношення білків, вуглеводів і жиру в яловичому м'ясі. (n.d.). <https://ihealth.in.ua/diets/ialovichina-i-yiyi-bjy-kaloriinist-miasa-spivvidnoshennia-bilkiv-vyglevodiv-i-jiry-v-ialovichomy-miasi.html>

Яловичина: користь і шкода, калорійність, склад, як правильно приготувати. (n.d.). *Zapitay.com.ua*. https://zapitay.com.ua/?p=37015#google_vignette

ДОДАТКИ

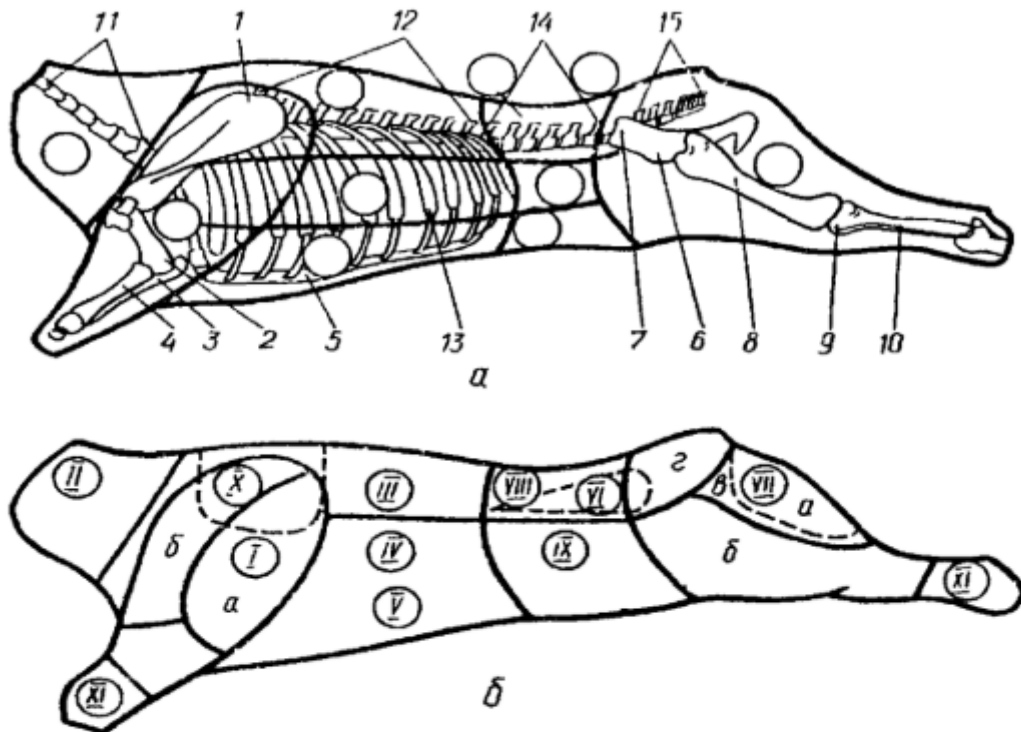
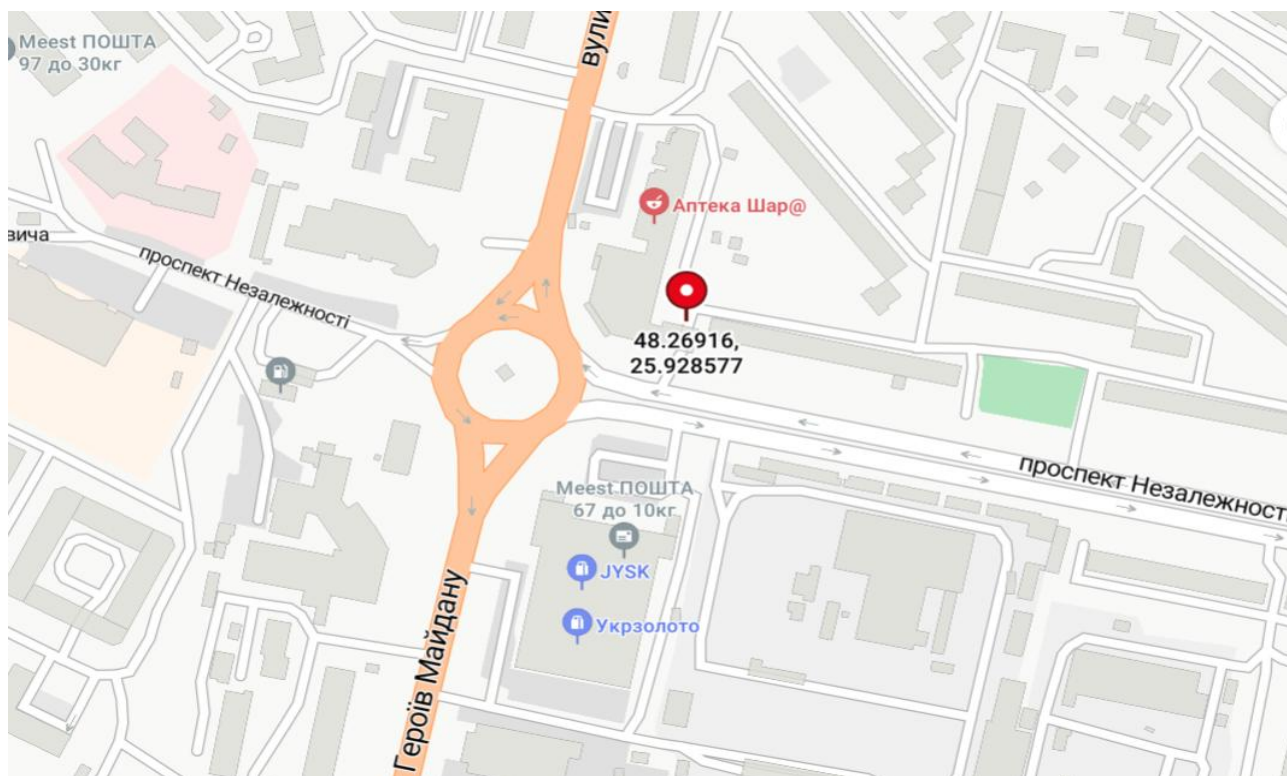


Рис. 41. Розбирання яловичої туші:

- а — кістки: 1 — лопатка, 2 — плечова, 3 — ліктьова, 4 — променева, 5 — грудна, 6 — клубова, 7 — горб клубової кістки (маклан), 8 — стегнова, 9 — колінна чашечка, 10 — велика гомілкорова, 11 — сім шийних хребців, 12-тринадцять спинних хребців, 13-ребра, 14 — шість поперекових хребців, 15 — крижові хребці,
б — частини туші: I — лопатка (а — плечорова, б — заплечорова), II — шийна, III — спинна (товстий край), IV — пружок, V — грудинка, VI — вирізка, VII — тазостегнова (а — внутрішня, б — бокова, в — зовнішня, г — верхня), VIII — поперекова (тонкий край), IX — пахвина, X — підлопаткова, XI — гомілка

Локація кав'ярні «Бакара»



Інтер'єр кав'ярні «Бакара»





Термопроцесор



Додаток Г

Водяна піч

