

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему «Удосконалення технології та дослідження якості гарячих
страв з риби»
на матеріалах ресторації «Гопачок»

Студента 4 курсу, 407 групи,
спеціальності 181 «Харчові
технології»
освітньої програми «Харчові
технології»

_____ Паренюка Олександра Миколайовича

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент

_____ Брикова Тетяна Миколаївна

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

_____ Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2026**

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

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Каріна ПАЛАМАРЕК

«09» жовтня 2025 р.

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу студенту**

Паренюка Олександра Миколайовича

1. Тема кваліфікаційної роботи:

Удосконалення технології та дослідження якості гарячих страв з риби на
матеріалах ресторації «Гопачок»

Затверджена наказом директора «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: удосконалення технології та дослідження якості гарячих страв з риби на матеріалах ресторації «Гопачок».

Об'єкт дослідження: дослідження якості та вдосконалення технології гарячих страв з риби у роботу ресторації «Гопачок».

Предмет дослідження: гарячі страви з риби, папільйот, су-від, копчення на вільховій тирсі, ресторація «Гопачок».

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ГАРЯЧИХ СТРАВ З РИБИ

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій гарячих страв з риби

1.2. Обґрунтування світових технологій гарячих страв з риби

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ГАРЯЧИХ СТРАВ З РИБИ В РЕСТОРАЦІЇ «ГОПАЧОК»

2.1. Загальна характеристика ресторації «Гопачок»

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва гарячих страв з риби у ресторації «Гопачок»

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА УДОСКОНАЛЕНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ГАРЯЧИХ СТРАВ З РИБИ, ДОСЛІДЖЕННЯ ЇХ ЯКОСТІ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У РЕСТОРАЦІЇ «ГОПАЧОК»

3.1. Обґрунтування та розробка технологій гарячих страв з риби у ресторації «Гопачок»

3.2. Оцінювання якості розроблених технологій гарячих страв з риби та організація їх виробництва

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	___.___.2026
9	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	08.06.2026 – 20.06.2026	___.06.2026

6. Дата видачі завдання: 09 жовтня 2026 року

Керівник кваліфікаційної роботи _____ Тетяна БРИКОВА

Завдання прийняв до виконання студент _____ Олександр ПАРЕНЮК

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

У кваліфікаційній роботі студент Олександр Паренюк розглянув актуальну на сучасному етапі тему, яка стосується удосконалення технологій гарячих страв з риби у діяльність ресторації «Гопачок» у м. Чернівці. Зміст роботи відповідає обраній темі. За результатами роботи зроблені відповідні висновки та наведені конкретні рекомендації і пропозиції. Позитивними рисами роботи є системність та послідовність викладання матеріалу. Завдання, що були поставлені в кваліфікаційній роботі, здобувачем вирішені в повному обсязі, тема розкрита досить глибоко. Робота відповідає всім вимогам, написана грамотно і логічно вибудована. Усі стандарти з її оформлення дотримані. Кваліфікаційна робота допускається до захисту та заслуговує на позитивну оцінку.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота студента Олександра Паренюка може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

« ____ » _____ 2026 р.

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

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

Тема роботи: Удосконалення технологій та дослідження якості гарячих страв з риби (на матеріалах ресторації «Гопачок»)

Анотація

Кваліфікаційну роботу виконано відповідно до теми та завдання: «Удосконалення технологій та дослідження якості гарячих страв з риби (на матеріалах ресторації «Гопачок»)), яка містить три розділи: Розділ 1. Теоретичні аспекти технологій гарячих страв з риби; Розділ 2. Дослідження технологічних процесів гарячих страв з риби в ресторації «Гопачок»; Розділ 3. Розробка удосконалених технологій гарячих страв з риби, дослідження їх якості та впровадження у ресторації «Гопачок».

У першому розділі здійснено теоретичне дослідження асортиментної політики щодо гарячих рибних страв, де особливу увагу приділено обґрунтуванню їхньої високої біологічної цінності та технологічних переваг у сучасному кулінарному виробництві. Виявлено закономірності впливу фізико-хімічних параметрів сировини на механізми формування структури, поживних властивостей та органолептичного профілю готової продукції.

У другому розділі проведено всебічний аналіз фінансово-господарської діяльності ресторації «Гопачок» (м. Чернівці), що охоплює оцінку локації, моніторинг конкурентного середовища та специфіку концептуального позиціонування закладу. Охарактеризовано чинну систему організації виробничих процесів і сервісу, а також детально проаналізовано поточний стан меню та діючі технологічні схеми приготування гарячих страв із риби.

У третьому розділі науково обґрунтовано вибір компонентного складу та розроблено вдосконалені рецептури рибних страв із застосуванням прогресивних методів теплової обробки: Sous-vide, En Papillote та експрес-копчення. На основі проведеної органолептичної оцінки та розрахунків нутрієнтного складу доведено, що впровадження інноваційних технологій забезпечує мінімізацію теплових втрат маси, стабілізацію якісних показників та підвищення харчової цінності виробів.

Кваліфікаційна робота викладена на 43 сторінках та містить 14 таблиць, 9 рисунків, 5 додатків.

Ключові слова: гарячі страви з риби, удосконалення, технологія, інноваційні методи приготування, папільот, су-від, експрес-копчення.

The summary

The qualification work was carried out in accordance with the topic and task: "Improvement of technology and research on the quality of hot fish dishes (based on materials from the "Gopachok" restaurant)", which contains three sections: Section 1. Theoretical aspects of hot fish dish technologies; Section 2. Research on technological processes of hot fish dishes in the "Gopachok" restaurant; Section 3. Development of improved technologies of hot fish dishes, research on their quality and implementation in the "Gopachok" restaurant.

In the first section, a theoretical study of the assortment policy for hot fish dishes was carried out, where special attention was paid to substantiating their high biological value and technological advantages in modern culinary production. The patterns of the influence of physicochemical parameters of raw materials on the mechanisms of formation of the structure, nutritional properties and organoleptic profile of the finished product were revealed.

The second section provides a comprehensive analysis of the financial and economic activities of the restaurant "Gopachok" (Chernivtsi), which includes location assessment, competitive environment monitoring and the specifics of the conceptual positioning of the establishment. The current system of organization of production processes and service is characterized, as well as a detailed analysis of the current state of the menu and current technological schemes for preparing hot fish dishes.

In the third section, the choice of component composition is scientifically substantiated and improved recipes for fish dishes are developed using progressive heat treatment methods: Sous-vide, En Papillote and express smoking. Based on the organoleptic assessment and calculations of the nutrient composition, it is proven that the implementation of innovative technologies ensures the minimization of thermal mass losses, stabilization of quality indicators and increase in the nutritional value of products.

The qualification work is presented on 43 pages and contains 14 tables, 9 figures, 5 appendices.

Keywords: hot fish dishes, improvement, technology, innovative cooking methods, papillote, sous vide, express smoking.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ГАРЯЧИХ СТРАВ З РИБИ.....	10
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій гарячих страв з риби.....	10
1.2. Обґрунтування світових технологій гарячих страв з риби.....	14
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ГАРЯЧИХ СТРАВ З РИБИ В РЕСТОРАЦІЇ «ГОПАЧОК»	18
2.1. Загальна характеристика ресторації «Гопачок».....	18
2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва гарячих страв з риби у ресторації «Гопачок».....	22
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА УДОСКОНАЛЕНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ГАРЯЧИХ СТРАВ З РИБИ, ДОСЛІДЖЕННЯ ЇХ ЯКОСТІ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У РЕСТОРАЦІЇ «ГОПАЧОК».....	26
3.1. Обґрунтування та розробка технологій гарячих страв з риби у ресторації «Гопачок».....	26
3.2. Оцінювання якості розроблених технологій гарячих страв з риби та організація їх виробництва у ресторації «Гопачок»	34
ВИСНОВКИ	44
REFERENCES	46
ДОДАТКИ.....	49

ВСТУП

Сучасний стан харчування населення характеризується глибокою трансформацією харчових звичок, що призвело до формування глобального дисбалансу в раціоні та виникнення явища, відомого як «прихований голод». Це стан, при якому організм отримує надмірну кількість енергії за рахунок калорійних продуктів, але водночас відчуває гострий дефіцит життєво важливих мікронутрієнтів. Основними чинниками загальної незбалансованості харчування є домінування в раціоні рафінованих вуглеводів, цукрів та борошна вищого гатунку, що провокує порушення обмінних процесів. Крім того, спостерігається надмірне споживання насичених тваринних жирів та трансжирів у поєднанні з дефіцитом харчових волокон, що підвищує ризики виникнення аліментарно-залежних захворювань, таких як ожиріння, цукровий діабет та серцево-судинні патології.

Критичним аспектом загальної незбалансованості раціону є низький рівень споживання риби та морепродуктів. Рибна сировина є унікальним природним джерелом високоякісного, легкозасвоюваного білка, який містить повний набір незамінних амінокислот. На відміну від м'яса наземних тварин, білки риби мають низький вміст сполучної тканини (колагену), що забезпечує їх майже повне засвоєння організмом (на рівні 93–98%). Особливу біологічну цінність риби визначає вміст поліненасичених жирних кислот родини Omega-3, які є незамінними для підтримки еластичності судин, когнітивних функцій та імунітету. Також риба є основним джерелом біодоступного йоду, селену, фосфору та вітаміну D, дефіцит яких гостро відчувається у більшості регіонів України.

Актуальність теми дослідження зумовлена необхідністю подолання цього нутрієнтного дефіциту шляхом розробки та впровадження інноваційних технологій приготування гарячих рибних страв.

Мета кваліфікаційної роботи: удосконалення технології та дослідження якості гарячих страв з риби (на матеріалах) ресторації «Гопачок».

Відповідно до мети роботи основними **завданнями дослідження** є:

- провести аналітичний огляд літератури та нормативної документації щодо сучасного стану та напрямів розвитку технологій гарячих страв з риби;
- обґрунтувати параметри виробництва гарячих страв з риби в умовах сучасних закладів ресторанного господарства України;
- надати загальну характеристику діяльності ресторації «Гопачок»;
- здійснити аналіз технологічної та проєктної діяльності підприємства;
- дослідити організацію процесу виробництва гарячих страв з риби у ресторації «Гопачок»;
- обґрунтувати вибір основної та допоміжної сировини, необхідної для розробки нових або удосконалених гарячих страв з риби;
- визначити вимоги до оформлення, розробити схеми технологічного процесу приготування нових страв;
- здійснити розрахунок біологічної цінності розроблених страв.

Об'єкт дослідження: дослідження якості та вдосконалення технології гарячих страв з риби у роботу ресторації «Гопачок».

Предмет дослідження: гарячі страви з риби, папільйот, су-від, копчення на вільховій тирсі, ресторація «Гопачок».

Під час написання кваліфікаційної роботи використовувались наступні **методи дослідження:** аналіз науково-технічної літератури, фізико-хімічні, органолептичні, розрахунково-аналітичні та математично-статистичні методи.

Наукова новизна. Теоретично обґрунтовано і експериментально підтверджено використання різних способів теплової обробки у технології виробництва гарячих страв з риби з метою покращення їх органолептичних властивостей та розширення асортименту страв.

Структура кваліфікаційної роботи побудована за традиційною структурою: вступ, три розділи, резюме та список джерел. Основний зміст викладено на 42 сторінках, де представлено 14 таблиць та 9 рисунків. Повний обсяг дослідження доповнюють 5 додатків.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ ГАРЯЧИХ СТРАВ З РИБИ

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій гарячих страв з риби

Гарячі страви складають основу меню будь-якого закладу ресторанного господарства і є найважливішою групою кулінарної продукції. Їхня роль у харчуванні людини полягає не лише у втамуванні голоду, а й у забезпеченні організму необхідною енергією та нутрієнтами у найбільш легкозасвоюваній формі.

Гарячі страви — це кулінарні вироби, що пройшли термічну обробку та реалізуються споживачеві при температурі не нижче 65–75°C (Мазаракі, 2022). Такий температурний режим не є випадковим: він сприяє кращому виділенню травних соків, розкриттю ароматичних речовин продукту та забезпечує мікробіологічну безпеку страви.

Процес приготування гарячих страв супроводжується складними фізико-хімічними змінами: денатурація білків (Немирич, 2023):

- підвищує доступність амінокислот для ферментів шлунку;
- клейстеризація крохмалю та розм'якшення клітковини: полегшує перетравлення овочевих та круп'яних гарнірів;
- утворення нових смакових сполук завдяки реакції Майяра (апетитна скоринка) страви набувають характерного смаку та аромату.

Класифікація гарячих страв у сучасній технології харчування ґрунтується на трьох засадничих ознаках, що дозволяють систематизувати величезний асортимент продукції та оптимізувати виробничі процеси.

Першою і найбільш поширеною ознакою є розподіл за видом основної сировини, що визначає не лише смакові властивості, а й фізіологічну цінність страви. До цієї групи належать м'ясні страви (з яловичини, свинини, баранини), страви з птиці та кролика, овочеві, грибні, круп'яні та борошняні вироби, а

також страви з риби та морепродуктів, які є безпосереднім об'єктом даного дослідження.

Другою ключовою ознакою є класифікація за способом теплової обробки, яка безпосередньо впливає на формування органолептичних показників та збереження нутрієнтів (Немирич, 2023). У цій категорії виділяють відварні та припущені страви, що вважаються найбільш дієтичними завдяки збереженню природного смаку; смажені страви, які готують основним способом, у фритюрі або на грилі для створення специфічного аромату; тушковані вироби, що поєднують попереднє обсмажування з тривалим томлінням у соусі; запечені, які доводять до готовності в печі до утворення характерної апетитної поверхні.

Третя ознака класифікації базується за характером споживання та способом підготовки напівфабрикатів, що поділяє страви на натуральні, які готують із цілого шматка м'яса чи риби, січені, що виготовляються з котлетної або кнельної маси, та фаршировані, які передбачають складне поєднання кількох видів сировини в одному виробі. Такий системний підхід дозволяє закладам ресторанного господарства гнучко формувати меню та впроваджувати інноваційні методи обробки для підвищення якості готової продукції.

Особливе місце в раціоні сучасної людини посідають гарячі страви з риби, оскільки вони є не лише основою гастрономічного різноманіття, а й найважливішим інструментом забезпечення біологічної цінності харчування (Архіпов, 2022). Висока значущість рибних страв зумовлена унікальним хімічним складом сировини, який у поєднанні з правильно підібраною термічною обробкою забезпечує організм незамінними нутрієнтами, що майже не зустрічаються в інших продуктах у такій біодоступній формі.

Першочергове значення має білковий склад риби. Білки рибних страв є повноцінними, оскільки містять усі незамінні амінокислоти, необхідні для побудови клітин і тканин людського організму. На рис. 1.1 представлено класифікацію рибної сировини за місцем перебування, вмістом жиру, характером скелета, хімічним складом та видом теплової обробки (Филипюк, 2022).

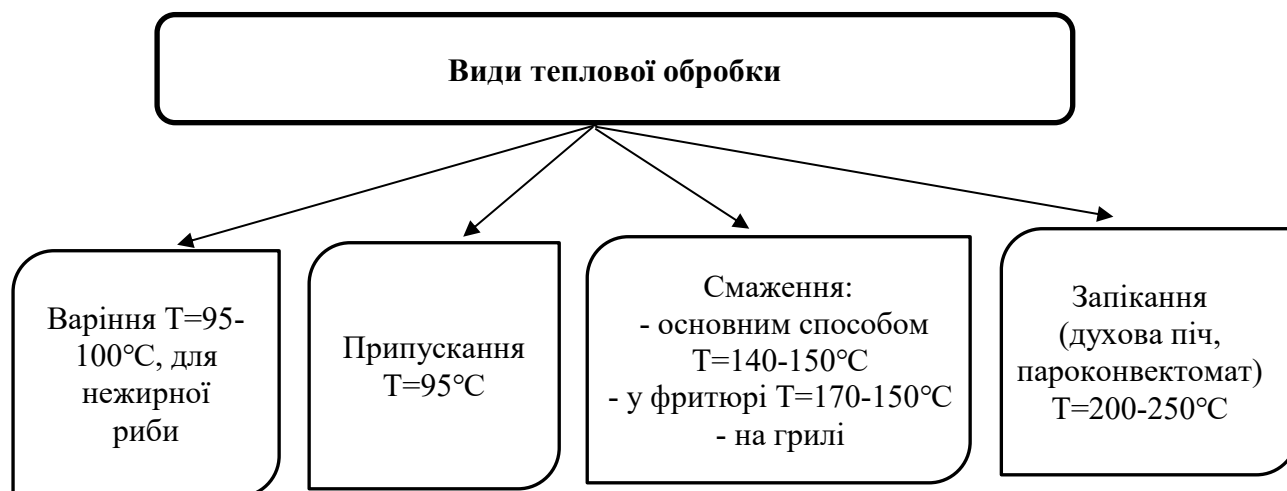
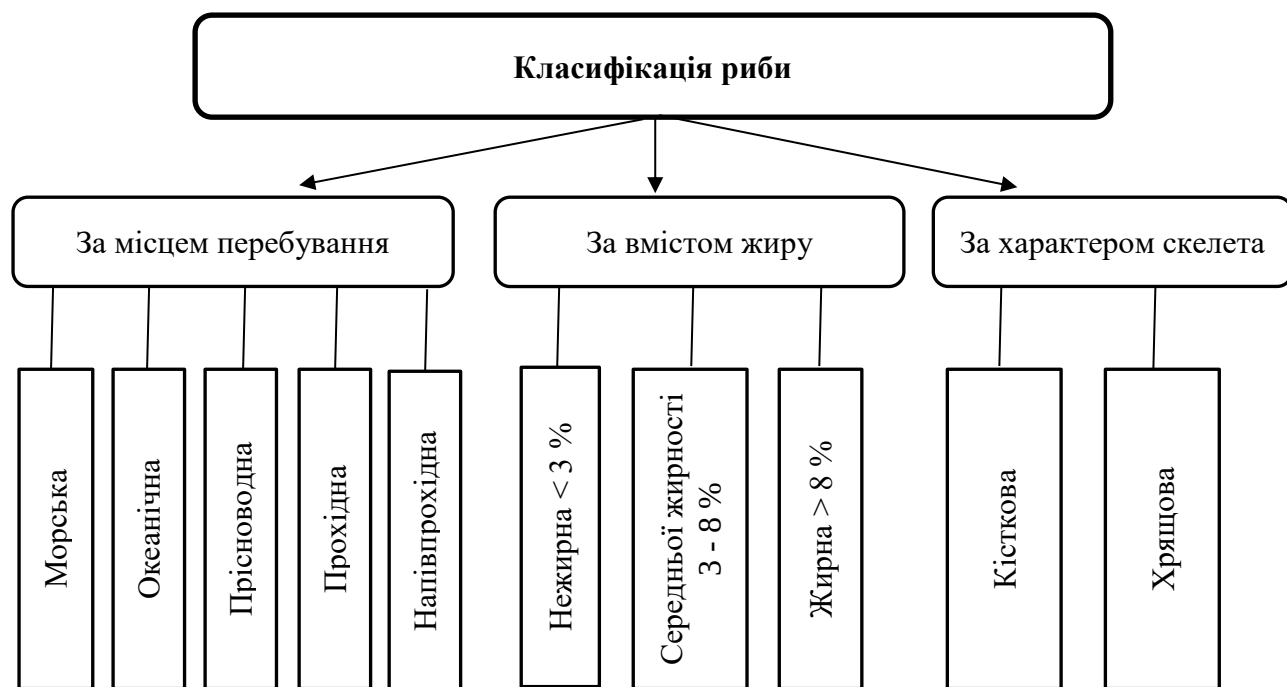


Рис. 1.1. Класифікація та хімічний склад риби

Завдяки низькому вмісту сполучної тканини та переважанню в ній колагену, який під час приготування гарячих страв швидко переходить у глютин, риба засвоюється організмом на 93–98%, що значно перевищує показники засвоюваності м'яса наземних тварин. Це робить гарячі страви з риби незамінними для людей різного віку, а також у дієтичному та лікувальному харчуванні.

Не менш важливою є роль риби як головного джерела поліненасичених жирних кислот родини Омега-3. Ці речовини не синтезуються організмом самостійно, проте є критично важливими для профілактики серцево-судинних захворювань, підтримки еластичності судин та покращення когнітивних функцій (Іванова, 2021). Вживання гарячих рибних страв дозволяє збалансувати ліпідний обмін та знизити рівень холестерину. Крім того, риба виступає природним концентратором рідкісних мікроелементів: йоду, необхідного для нормального функціонування щитоподібної залози; фосфору та кальцію, що відповідають за міцність кісткової системи; а також селену і вітаміну D, які відіграють ключову роль у підтримці імунітету.

Визначальне значення для формування споживних властивостей рибної сировини (хімічний склад м'язової тканини, унікальний смаковий профіль) має природне середовище, у якому розвивається організм. Тому для обґрунтованого вибору методів теплової обробки та розробки рецептур гарячих страв, проведемо детальну класифікацію риби за середовищем її існування (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Класифікація риби за середовищем її існування

Вид	Середовище існування	Представники	Технологічна особливість
Прісноводна риба	мешкає виключно у прісних водоймах (річках, озерах, ставках)	короп, товстолобик, білий амур, щука, карась, річковий окунь, йорж	за рахунок специфічного запаху, її часто припускають з додаванням білого коріння або прянощів
Прохідна риба	більшу частину життя проводить у морях або океанах, але для нересту переходить у річки	лососеві (кета, горбуша, сьомга), осетрові (осетер, севрюга)	м'ясо цих риб вирізняється найвищою харчовою цінністю, високим вмістом жиру та повноцінних білків

Продовження таблиці 1.1

Вид	Середовище існування	Представники	Технологічна особливість
Напівпрохідна риба	мешкає в опріснених ділянках морів (гирла річок, лимани), а для нересту та зимівлі заходить у низов'я річок	судак, лящ, сом, сазан, вобла	судак вважається однією з найкращих риб для ресторанів через біле, нежирне м'ясо без дрібних кісток
Морська риба	постійно живе в солоній воді морів.	камбала, палтус, скумбрія, хек, минтай, дорадо, сібас	містить значно більше мінеральних речовин (йод, фтор, мідь) порівняно з прісноводною
Океанічна риба	мешкає у відкритому океані	тунець, риба-меч, акули, нототенія, макрурус, масляна риба	м'ясо океанічних риб часто має темний колір через високий вміст міоглобіну, потребує дотримання суворого температурного режиму під час приготування

Асортимент рибних страв в українських ресторанах формується в основному завдяки океанічній та морській сировині (лосось, дорадо, сібас та тунець), які цінуються за стабільні органолептичні показники та високу харчову цінність. Водночас у закладах з національною концепцією спостерігається стійкий попит на місцеву аквакультуру, де ключове місце посідає судак, короп, сом та річкова форель.

1.2. Обґрунтування світових технологій гарячих страв з риби

Технологічний процес виробництва гарячих рибних страв у закладах ресторанного господарства базується на суворому дотриманні температурно-часових режимів, що зумовлено специфічною структурою м'язової тканини риби. Оскільки риба містить велику кількість води та білків, що легко денатурують при термічній обробці, тому найменше відхилення від параметрів може призвести до втрати соковитості та погіршення органолептичних показників.

Температурні режими теплової обробки є головним параметром, що визначає вихід готової продукції та її засвоюваність. Для варіння та

припускання риби використовують температуру середовища 95–100°C. Процес вважається завершеним, коли температура в центрі виробу сягає 75–80°C, що гарантує загибель патогенної мікрофлори та завершення денатурації білків. Під час смаження температура на поверхні жиру має становити 140–160°C, що сприяє швидкому утворенню скоринки (реакція Майяра), яка утримує м'ясний сік всередині шматка. У сучасних умовах, із використанням пароконвектоматів, оптимальним параметром для запікання є температура 180–220°C при вологості повітря 10–20%, що дозволяє рівномірно прогріти продукт без пересушування.

Основними видами рибних напівфабрикатів, що використовуються у ресторанній практиці, є ціла риба, порційні шматки (кругляки), філе та рибний фарш (січена маса) (рис. 1.2) (Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби, (2026, 10 березня).

Вид напівфабрикату	Вид теплової обробки	Характеристика
	ідеальний варіант для запікання, приготування на грилі або припускання	шкіра та кістки надійно утримують природні соки, забезпечуючи максимальну соковитість і аромат страви
ціла риба дрібних або середніх розмірів		
	варіння бульйону, тушкування в соусі, смаження та запікання	нарізають поперек тушки разом із хребтом, краще зберігають форму під час тривалої термічної обробки
порційні шматки (кругляки)		
	sous-vide, метод папальйот та запікання під соусами	через відсутність кісток вважається найбільш вишуканим і зручним напівфабрикатом
філе риби		
	швидка та дбайлива термічна обробка: смаження	використання риби з великою кількістю дрібних кісток, перетворюючи її на однорідну січену масу для виготовлення котлет, биточків, рулетів чи ніжних кнелів
рибний фарш		

Рис. 1.2. Види теплової обробки в залежності від виду напівфабрикату

Розглянемо асортимент рибних страв, які готують в сучасних закладах ресторанного господарства враховуючи різні кулінарні спрямування (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Асортимент рибних страв, які пропонують заклади ресторанного господарства (ТОП-10 рецептів рибних страв (2026, 13 березня))

Кулінарне спрямування	Найменування страви	Коротка характеристика
Автентичні заклади з спрямуванням на українську кухню	Судак по-київськи	філе судака, запечене під ніжним сметанно-грибним соусом
	Короп по-домашньому	смажені порційні шматочки коропа з карамелізованою цибулею
	Сом тушкований з корінням	соковиті шматки сому, томлені з морквою, пастернаком та томатами
	Котлети зі щуки	ніжні посічені вироби з додаванням вершкового масла та кропу
	Форель річкова, смажена з мигдалем	ціла риба, приготовлена до золотистої скоринки з горіховим акцентом
	Рибні крученики по-галицьки	рулетики з філе риби з начинкою з грибів та яєць у вершковому соусі
Заклади з авторською та європейською кухнею	Філе лосося під шпинатним велюте	стейк лосося, припущений з легким вершково-шпинатним соусом
	Дорадо на грилі з прованськими травами	морська риба, запечена на вогні з ароматом розмарину та лимона
	Сібас en papillote з овочевим жульеном	риба, запечена у пергаменті з тонко нарізаними овочами у власному соку
	Стейк тунця у кунжутній паніровці	океанічна риба з хрусткою скоринкою та делікатною прожаркою всередині
	Філе тріски під сирним гратеном	запечена біла риба з вершками під золотистою скоринкою з твердого сиру
	Рибне філе sous-vide з цитрусовим соусом	риба готується при низьких температурах, що забезпечує ідеальну текстуру
Середземно-морське спрямування	Риба в соляному панцирі	ціла риба запікається під товстим шаром морської солі, що дозволяє їй готуватися у власному соку
	Рибна касуела або рибна запіканка	риба готується в керамічній ємності разом із картоплею, оливками та каперсами
	Рибні галантини та терріни	холодні або гарячі закусочні страви зі складними начинками, які готуються за класичними французькими технологіями
Паназійська та східна кухня	Риба Темпура	шматочки філе в дуже легкому та хрусткому клярі, смажені у фритюрі
	Риба Стір-фрай	тонкі скибочки риби, які миттєво обсмажуються на розпеченому воці з додаванням соєвого соусу, імбиру та овочів
	Рибне Карі	страви, де риба тушкується у густому пряному соусі на основі кокосового молока та суміші спецій карі

Продовження таблиці 1.2

Кулінарне спрямування	Найменування страви	Коротка характеристика
Дієтична кухня	Рибне філе Sous-vide	тривале томління у вакуумному пакуванні при низьких температурах
	Рибні парові пудинги та суфле	ніжні маси зі збитих білків та рибного філе, приготовлені на парі
Молекулярне спрямування	Рибний мус у вигляді «снігу»	використання рідкого азоту для створення незвичайних текстур
	Сферифікація рибних бульйонів	подача концентрованих смаків у вигляді маленьких капсул, що лопаються в роті

Отже, сучасний асортимент рибних страв у закладах ресторанного господарства відзначається високим ступенем різноманітності та адаптивності до запитів споживачів. Формування меню відбувається враховуючи такі ключові спрямування: відродження локальних традицій (використання річкової риби в автентичних закладах), інтеграція світових кулінарних технік (паназійські методи обробки, середземноморські традиції) та впровадження інноваційних технологій (Sous-vide, молекулярна кухня).

Така різноманітність свідчить про те, що риба є універсальною сировиною, яка дозволяє реалізувати будь-яку концепцію — від дієтичного та здорового харчування до вишуканих авторських пропозицій. Використання широкого спектра методів теплової обробки та різноманітних видів риби забезпечує закладам можливість створювати конкурентоспроможний продукт, що поєднує біологічну цінність із сучасними вимогами до естетики та смаку.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ГАРЯЧИХ СТРАВ З РИБИ В РЕСТОРАЦІЇ «ГОПАЧОК»

2.1. Загальна характеристика ресторації «Гопачок»

Ресторація «Гопачок» вдало поєднує буковинську гостинність із класичними українськими традиціями. Заклад успішно функціонує на ринку з початку 2000-х років, за ці роки він неодноразово ставав учасником телевізійних проєктів та гастрономічних путівників (Ресторація «Гопачок» (2026, 13 березня). Заклад має високі оцінки на сервісах Google Maps та Tripadvisor (зазвичай 4.5+), де гості особливо відзначають саме якість гарячих страв та автентичність атмосфери. Ресторан бере активну участь у міських заходах Чернівців, гастрономічних фестивалях та благодійних ярмарках, що формує позитивний імідж «народного ресторану». Логотип підприємства передає енергію, гостинність та національний колорит (рис. 2.1).



Рис. 2.1. Логотип ресторації «Гопачок»

Ресторація розташована у Шевченківському районі Чернівців, на одній із центральних магістралей міста — вулиці Героїв Майдану. Це забезпечує чудову транспортну розв'язку та постійний потік відвідувачів. Цільова аудиторія представлена широким колом прихильників, а саме (Ресторація «Гопачок» (2026, 15 березня):

- туристи, адже Чернівці є популярним туристичним центром.
- сім'ї, завдяки домашній атмосфері підприємства;
- ділові люди (проведення переговорів та бізнес зустрічей);

- компанії для святкування.

Ресторація «Гопачок» орієнтована на повний цикл роботи, у зв'язку з цим режим роботи підприємства з 10:00 год. до 23:00 год.

Заклад є досить містким і може одночасно прийняти до 100 осіб, він розділений на основний зал (розрахований на 70 місць), літній майданчик до 35 осіб та бенкетний зал на 14 осіб.

Інтер'єр ресторації виконаний у стилі етно-модерну з виразним буковинським колоритом (рис. 2.2) (Ресторація «Гопачок» (2026, 17 березня).



Рис. 2.2. Інтер'єр ресторації «Гопачок»

Стильним акцентом інтер'єру є унікальна дерев'яна підлога, викладена геометричним візерунком у формі ромбів червоного, чорного та білого кольорів.

Для відпочинку відвідувачів використані м'які дивани з високими спинками темно-коричневого, вони доповнені яскравими декоративними подушками з традиційними багатокольоровими смугами. Столи застелені білими раннерами з льону.

У залі розміщена вишукана піч, оздоблена темно-смагдовими кахлями. Це головний композиційний центр, який символізує домашнє тепло.

Стіни прикрашені сучасним живописом у етно-тематиці, а доповнюють простір вази з живими квітами та зелені рослини у вазонах.

Темна дерев'яна стеля з відкритими балками та вмонтованим професійним трековим освітленням створює ефект затишку та старовини.

Серед додаткових послуг у закладі можна виділити (Ресторація «Гопачок» (2026, 17 березня):

- жива музика - щовечора у закладі звучать народні та популярні мелодії у виконанні професійних музикантів;
- організація бенкетів «під ключ»;
- комплексні обіди (бізнес-ланчі);
- доставка та замовлення на виніс;
- літній майданчик.

Меню ресторації «Гопачок» характеризується вираженою національною спрямованістю та побудоване на основі традицій української й буковинської кухні. У меню переважають страви домашнього приготування, які відзначаються поживністю, насиченим смаком та використанням натуральних локальних продуктів. Важливою особливістю кухні закладу є застосування традиційних методів кулінарної обробки, зокрема запікання у печі, тушкування та приготування на відкритому вогні, що надає стравам характерного аромату та смаку (приклад позицій з меню представлено на рис. 2.3) (Ресторація «Гопачок» (2026, 17 березня).



Рис. 2.3. Позиції з меню ресторації «Гопачок»

Структура меню є класичною для ресторанів і включає кілька основних груп страв: холодні закуски, гарячі закуски, перші страви, салати, основні м'ясні страви, вареники, страви з печі, страви без м'яса, десерти та напої

(додаток А). Розділ холодних закусок представлений традиційними українськими продуктами, такими як сало зі спеціями, м'ясні нарізки, оселедець із цибулею, різноманітні домашні соління та овочеві асорті. Ці страви виконують функцію аперитиву та добре поєднуються з національними алкогольними напоями. Гарячі закуски включають популярні страви української кухні, зокрема деруни, запечені гриби, ковбаски та картопляні страви, які подаються гарячими та зазвичай супроводжуються соусами на основі сметани або грибів.

Значне місце в меню займають перші страви, серед яких особливо виділяються традиційний український борщ, борщ у хлібі, бульйони та густі наваристі супи, характерні для карпатського регіону (Ресторація «Гопачок» (2026, 15 березня). Такі страви вирізняються поживністю, насиченим смаком та подаються разом із хлібом або пампушками. Розділ салатів включає як класичні овочеві салати зі свіжих або маринованих продуктів, так і більш поживні варіанти з м'ясом чи сиром. Основні страви представлені переважно м'ясними позиціями, такими як свинина, телятина, домашні ковбаски та інші страви, приготовлені на грилі або тушковані з овочами. Для них характерні великі порції та використання традиційних гарнірів, зокрема картоплі, круп або тушкованих овочів.

Окреме місце в меню займають вареники, які є одним із символів української кухні. У закладі їх готують із різноманітними начинками, зокрема з картоплею, сиром, капустою, м'ясом або вишнями, що дозволяє відвідувачам обирати як солоні, так і солодкі варіанти. Важливою особливістю меню є також страви, приготовлені у традиційній печі, серед яких запечене м'ясо, картопля та різні домашні запіканки. Такі страви мають характерний аромат та смак, що підкреслює автентичність кухні закладу. Для відвідувачів, які віддають перевагу легшій їжі, передбачено розділ страв без м'яса, до якого входять овочеві та грибні страви.

Десертна частина меню представлена традиційними українськими солодкими стравами, серед яких сирники, млинці, домашні торти та солодкі

вареники з фруктовими начинками. Напої в ресторації включають як безалкогольні, так і алкогольні позиції. До безалкогольних належать чай, кава, соки та домашні компоти, тоді як серед алкогольних напоїв особливою популярністю користуються традиційні українські настоянки, вина та міцні напої. Домашні настоянки, зокрема медовуха, хріновуха чи ягідні наливки, підкреслюють національний характер закладу та є важливим елементом гастрономічної культури ресторану. У закладі дотримуються стилізованої подачі, наприклад: гарячі рибні страви часто подаються на авторській кераміці або дерев'яних дошках, що підкреслює автентичність.

Ресторація «Гопачок» співпрацює з місцевими фермерськими господарствами Буковини. Це стосується молочної продукції (бринза, сметана для соусів до риби) та річкової риби, що забезпечує свіжість напівфабрикатів.

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва гарячих страв з риби у ресторації «Гопачок»

Технологічний процес у ресторації «Гопачок» організований як замкнений цикл виробництва, що базується на суворому дотриманні санітарно-гігієнічних норм та технологічних карт. Процес розпочинається з ретельного постачання сировини, де перевага надається локальним фермерським господарствам Буковини для закупівлі свіжої річкової риби, молочних продуктів та овочів, що гарантує екологічність та автентичний смак страв.

Приймання товарів здійснюється у спеціальній зоні, де комірник разом із шеф-кухарем проводять органолептичний контроль якості та перевірку супровідної документації, після чого сировина маркується та розподіляється по складських приміщеннях і холодильних камерах із відповідними температурними режимами.

Складське господарство ресторації «Гопачок» організоване як чітко структурована система приміщень, що забезпечує належне зберігання сировини з дотриманням принципів товарного сусідства та вимог системи НАССР. Блок

складів розділений на охолоджувані та неохолоджувані зони, де центральне місце посідає група холодильних камер для м'ясної та рибної продукції, що підтримують стабільну температуру від 0 до +2°C (Мазаракі, 2022). Окремо функціонує спеціалізована камера для свіжої річкової риби, де використання льодогенераторів дозволяє зберігати судака та коропа в ідеальному стані до моменту термічної обробки. Середньотемпературні камери призначені для молочних продуктів, а також для свіжих овочів і фруктів, що потребують інтенсивної вентиляції.

Неохолоджувані приміщення включають сухий склад бакалії з контрольованою вологістю для зберігання борошна, круп та спецій, а також окрему комору для алкогольних і безалкогольних напоїв. Усі приміщення обладнані стелажми з нержавіючої сталі, розташованими на відстані від підлоги та стін для забезпечення циркуляції повітря та зручності санітарної обробки. Технічне оснащення складів передбачає наявність контрольно-вимірювальних приладів — термометрів та гігрометрів, показники яких щоденно фіксуються в журналах обліку, що гарантує високу якість вхідної сировини для гарячого цеху та безпеку готових страв.

Наступним етапом є первинна обробка продуктів у заготівельних цехах — овочевому та м'ясо-рибному, де кухарі готують напівфабрикати: пластують рибу на філе, порціонують м'ясо та подрібнюють фарш. Основна стадія приготування страв зосереджена в гарячому цеху, де традиційні методи, як-от томління в печі та запікання в керамічних горщиках, комбінуються з використанням сучасних пароконвектоматів і плит для досягнення ідеальної текстури та збереження поживних речовин. Готова продукція проходить вихідний контроль шеф-кухаря на відповідність виходу та оформлення перед подачею, після чого офіціанти презентують страви гостям на спеціальному автентичному посуді. Організація споживання в залах ресторації супроводжується професійним сервісом, що включає попереднє сервірування столів лляними скатертинами та надання гостям повної інформації про

особливості приготування кожної позиції меню, забезпечуючи високий рівень задоволеності та зворотний зв'язок.

Проведено аналіз меню ресторації «Гопачок», під час якого визначено високу концентрацію на м'ясних стравах та виробах із борошна, що є характерним для традиційної української кухні. Проте, наявність лише двох позицій гарячих рибних страв («Короп смажений з мамалигою» та «Струмкова форель запечена») створює певний дисбаланс в асортименті. Тому у подальших дослідженнях пропонуємо введення додаткових 2–3 позицій для задоволення сучасного попиту, розширення вибору та використання регіонального потенціалу.

У табл. 2.1 проведемо аналіз технологічних процесів приготування гарячих рибних страв у ресторації «Гопачок» (Гопачок (2026, 13 березня).

Таблиця 2.1

Аналіз технологічних процесів приготування гарячих рибних страв у ресторації «Гопачок»

Параметр	Найменування страви	
	Короп смажений з мамалигою	Струмкова форель з травами
Зовнішній вигляд		
Характеристика	Класична буковинська страва. Використовується ставкова риба, яка має насичений смак	Страва карпатського походження. Мінімалістичне приготування з травами (чебрець, розмарин) дозволяє зберегти природний аромат риби
Підготовка	Нарізання на шматки, панірування у кукурудзяному або пшеничному борошні.	Використання цілої тушки, маринування сумішшю олії, лимона та свіжих трав.
Метод термообробки	Смаження основним способом на пательні до золоті скоринки.	Запікання у фользі або пергаменті (або відкритим способом) у печі.
Температурний режим	+150...+160°C на поверхні.	+180...+200°C у камері печі.

Продовження таблиці 2.1

Параметр	Найменування страви	
	Короп смажений з мамалигою	Струмкова форель з травами
Гарнірування	Мамалига, зварена до густої консистенції, бринза, сметана, смажена цибуля.	Лимон, запечені овочі або легкий мікс салатів.
Час приготування	20–25 хвилин (враховуючи підготовку каші).	15–20 хвилин.

Оскільки обидві страви потребують цілої риби або великих шматків у ресторації «Гопачок» проводиться очищення від луски (для коропа) та ретельне патрошіння. Для форелі важливо зберегти цілісність тушки (з головою), а для коропа — нарізання на порційні шматки-кругляки. Використовується маркований інвентар.

Через наявність лише двох позицій закупівля риби у ресторацію проводиться невеликими партіями, уникаючи глибокого заморожування. Готовність риби визначається за температурою в товщі м'яза (не нижче +75-+80°C) та прозорістю соку, що виділяється.

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА УДОСКОНАЛЕНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ГАРЯЧИХ СТРАВ З РИБИ, ДОСЛІДЖЕННЯ ЇХ ЯКОСТІ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У РЕСТОРАЦІЇ «ГОПАЧОК»

3.1. Обґрунтування та розробка технологій гарячих страв з риби у ресторації «Гопачок»

За основу для подальших досліджень обираємо рецептуру гарячої рибної страви – «Струмкова форель з травами». Аналіз базової технології проводимо у табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Аналіз базової рецептури «Струмкова форель з травами»

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Форель струмкова (свіжа)	Тушка ціла, очі випуклі, зябра яскраво-червоні, м'ясо пружне	88%	Очищення від луски, видалення зябер, патрання, ретельне промивання
Соняшникова олія	Прозора, без осаду та стороннього запаху	4%	Використовується для змащування тушки та пергаменту
Лимон (свіжий)	Шкірка щільна, без пошкоджень, характерний аромат	5%	Промивання, нарізання тонкими напівкільцями
Чебрець, розмарин	Зелень пружна, без ознак в'янення, інтенсивний запах	2%	Перебирання, видалення грубих стебел, промивання, подрібнення
Сіль кухонна, перець білий	Сипучі, без сторонніх домішок	1%	Просіювання, змішування для рівномірного нанесення

Базова рецептура страви «Струмкова форель з травами» у ресторації «Гопачок» є взірцем класичного підходу до приготування річкової риби, де головною метою є збереження натурального смаку та поживних властивостей.

Рецептура базується на принципах мінімалізму та автентичності, завдяки використанню цілої тушки форелі, що підкреслює високу якість продукту. Поєднання лимона та свіжих трав (чебрець, розмарин) є класичним гастрономічним прийомом, який нейтралізує специфічний запах прісноводної риби та розкриває її ніжний аромат. Соняшникова олія виконує технічну функцію — запобігає прилипанню риби до пергаменту та забезпечує рівномірну теплопровідність, не перебиваючи власний смак форелі. Лимон та

спеції створюють необхідний баланс кислотності та гостроти, що сприяє кращому засвоєнню білка. Дана рецептура забезпечує високий вміст повноцінних білків та легку засвоюваність. Відсутність панірування та великої кількості жирів робить страву дієтичною. Вміст компонентів розрахований на те, щоб після запікання отримати соковитий продукт із чистим виходом основного компонента.

Опис фізико-хімічних процесів, що відбуваються під час приготування страви «Струмкова форель з травами» наведено у табл. 2.3 (Збірник рецептур страв, 2023).

Таблиця 2.3

Аналіз технологічного процесу страви «Струмкова форель з травами»

Найменування топерації	Мета, що досягається	Параметри операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Механічна кулінарна обробка	Очищення сировини від неїстівних частин, запобігання появі гіркоти, надання тушці напівфабрикатної форми	Видалення зябер, луски та нутрощів	Дифузія розчинних речовин у воду при промиванні, механічне руйнування сполучних тканин (луска, зябра), часткова екстракція білків з поверхні зрізу
Підготовка та маринування	Надання рибі специфічного аромату, розм'якшення волокон та усунення запаху водорості	Температура: +14...+16°C, час 15–20 хв. Співвідношення солі/кислоти згідно технологічної карти	Осмоз: проникнення солі в тканини. Дифузія: обмін ароматичними речовинами. Денатурація поверхневих білків під дією кислоти лимона
Теплова обробка (запікання)	Доведення продукту до кулінарної готовності, формування смаку та аромату готової страви	Температура в духовій шафі +180...+200°C, в центрі виробу +75...+80°C, час 15–20 хв.	Термічна денатурація білків: зсідання м'язових волокон. Гідроліз колагену, меланоїдиноутворення: формування золотистої скоринки.
Порціювання та презентація	Надання страві естетичного вигляду, збереження температури відпуску	Температура подавання +65°C. Використання підігрітого керамічного посуду.	Стабілізація структури: перерозподіл м'ясних соків всередині тушки. Короткочасна адсорбція ефірних олій свіжих трав гарячою поверхнею риби.

Поєднання попереднього маринування з короткочасним високотемпературним запіканням (180-200°C) дозволяє досягти оптимального балансу: завершити гідроліз колагену для м'якої консистенції та ініціювати

реакцію меланоїдиноутворення для формування апетитної скоринки. Суворе дотримання температурних параметрів гарантує мікробіологічну безпеку страви при збереженні її соковитості та біологічної цінності білків.

Сучасний етап розвитку ресторанного господарства характеризується переходом від традиційних методів теплової обробки до високотехнологічних процесів, що базуються на фундаментальних знаннях фізики та хімії харчових продуктів. Інновації в технології виробництва гарячих страв з риби сьогодні спрямовані на вирішення триєдиного завдання: максимальне збереження біологічної цінності сировини, досягнення еталонних органолептичних показників та оптимізацію виробничих витрат.

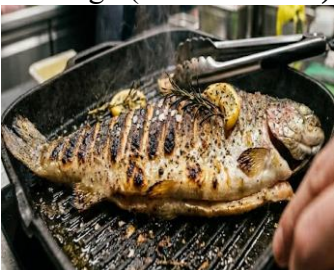
Специфіка рибної сировини — а саме високий вміст вологи, ніжність сполучної тканини та термолабільність білків — вимагає від сучасної кулінарії особливої делікатності. Традиційне смаження та запікання поступово витісняються або доповнюються методами прецизійного нагріву, вакуумування та молекулярної трансформації текстур. У табл. 3.1 розглянемо сучасні способи приготування гарячих страв з риби (Інноваційні тренди в ресторанному бізнесі: технологія Sous-vide (2026, 18 березня).

Таблиця 3.1

Сучасні способи приготування гарячих страв з риби

Найменування способу	Властивості	Характеристика	Технологічні властивості
Метод «En Papillote» (папільйот) 	спосіб запікання риби в герметичному конверті з пергаменту або спеціальної прозорої плівки	риба готується у власному соку з додаванням невеликої кількості білого вина, вершкового масла, трав та овочів	конверт утримує всю вологу всередині, створюючи ефект парової бані під тиском. Це виключає пересихання білка
Технологія «Sous-vide» (су-від) 	Приготування продукту у вакуумному пакуванні при низьких, точно контрольованих температурах у водяній бані	Риба готується при температурі 45-55°C протягом 20–40 хв.	Відбувається делікатна денатурація білків без руйнування клітинних мембран. Риба набуває унікальної маслянистої текстури, яку неможливо отримати при звичайному запіканні

Продовження таблиці 3.1

Найменування способу	Властивості	Характеристика	Технологічні властивості
Метод «Confis» (конфі) 	томління риби в олії або жирі при низькій температурі, не вище 60-80°C	філе риби повністю занурюється в ароматизовану олію (наприклад, оливкову з кропом або вершкове масло з часником)	олія виступає як бар'єр для випаровування вологи та одночасно як провідник смаків. Риба стає надзвичайно ніжною, «тане в роті»
Технологія «Flash Grilling» (обпалювання) 	використання кулінарного пальника (torch) або хоспера для миттєвого створення скоринки при сирому центрі (стиль татакі)	надвисока температура впливає на поверхню лише кілька секунд	створює інтенсивний аромат реакції Майяра (смаженого м'яса) на поверхні, зберігаючи при цьому всі вітаміни та природну вологість всередині
Технологія експрес-копчення на вільховій тирсі в печі 	поєднує класичне запікання в закритій вугільній печі або хоспері з одночасним насиченням продукту ароматом натурального диму	риба закладається в розжарену піч (250-300°C), де на вугілля кидають зволожену вільхову тирсу. Замкнений простір, створює високу концентрацію диму, який просочує тканини риби	завдяки високій температурі білок миттєво згортається (7-10 хв.), зберігаючи всі соки. Реакція Майяра протікає прискорено, формуючи характерну скоринку та солодкуватий присмак

Аналіз сучасних способів приготування гарячих страв з риби свідчить про докорінну зміну підходів у гастрономії. Використання таких методів, як Sous-vide та Confis, дозволяє працювати у критично низькому температурному діапазоні (45–60°C), що забезпечує делікатну денатурацію білків без руйнування клітинних мембран, створюючи унікальну маслянисту текстуру, недосяжну при традиційному смаженні (Технологія рибних страв з використанням рослинної сировини (2026, 21 березня). Технології En Papillote та вакуумування виступають надійними бар'єрами, які утримують вологу та екстрактивні речовини всередині продукту, мінімізуючи втрату маси та концентруючи природний смак риби. Водночас застосування Flash Grilling та

експрес-копчення в печі або хоспері дозволяє майстерно поєднувати переваги збереження вітамінів із інтенсивним ароматом реакції Майяра та натурального диму на поверхні. Таким чином, інновації приготування гарячих страв з риби спрямовані на створення продукту преміальної якості, де соковитість, текстура та максимальна біологічна цінність досягаються завдяки поєднанню фізико-хімічної точності та інноваційності процесу.

На рис. 3.1 проведемо порівняльну характеристику основних показників під час процесу приготування гарячих страв з риби використовуючи інноваційні способи (Нові способи теплової кулінарної обробки продуктів (2026, 22 березня)).

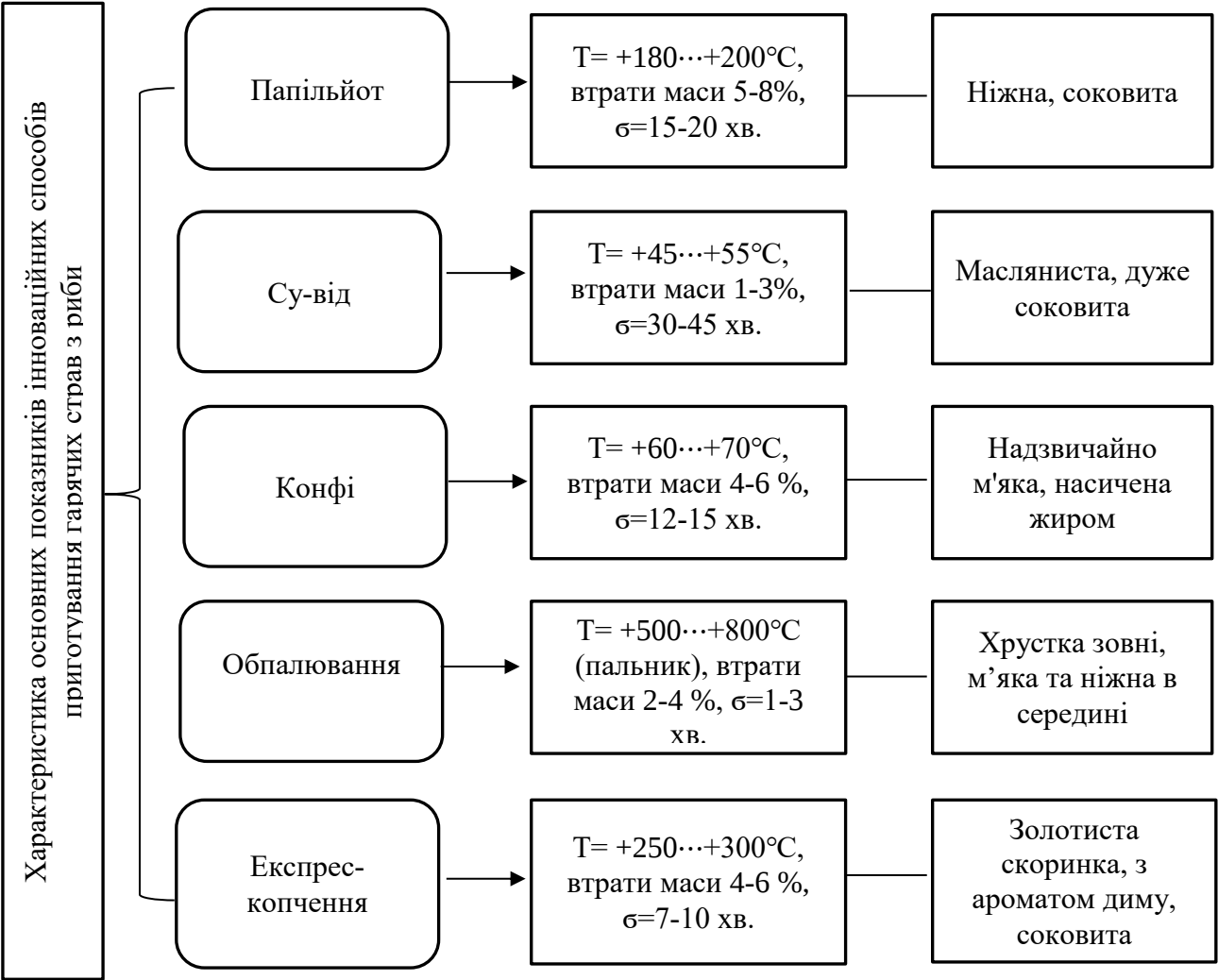


Рис. 3.1. Характеристика основних показників інноваційних способів приготування гарячих страв з риби

Для розширення асортименту гарячих рибних страв у ресторації «Гопачок» вважаємо за доцільне впровадження таких сучасних методів приготування: папільйот, су-від та експрес-копчення в хоспері. Це дозволить задовольнити потреби різних сегментів гостей — від прихильників здорового харчування до гурманів, що шукають нові смакові враження.

Для впровадження у ресторації «Гопачок» пропонуємо розробити такі рибні страви з використанням інноваційних технологій:

- форель папільйот з буковинськими травами та овочевим жульеном;
- рулет із судака су-від з мусом із білих грибів;
- короп копчений на вільховій тирсі в печі.

Форель є представником родини лососевих і вважається однією з найбільш цінних видів у сучасній дієтології та високій кухні завдяки унікальним органолептичним властивостям та високій біологічній цінності. Ця риба вирізняється ніжною текстурою м'яса, помірним вмістом жиру та здатністю зберігати соковитість при різних методах термічної обробки, що робить її ідеальною сировиною для інноваційних технологій приготування (Заболотна, 2023). Хімічний склад форелі характеризується високим вмістом повноцінного білка (від 18% до 21%), який містить усі незамінні амінокислоти та засвоюється організмом людини на 95–98%. Жировий компонент риби (від 3% до 7% залежно від виду та середовища існування) представлений переважно поліненасиченими жирними кислотами класу Омега-3, які мають ключове значення для профілактики серцево-судинних захворювань та підтримки обмінних процесів. Вітамінний профіль форелі включає значні концентрації вітамінів групи В (особливо В₁₂ та В₆), а також жиророзчинних вітамінів А, D та Е. Мінеральний склад збагачений фосфором, йодом, селеном, калієм та цинком.

У сучасній гастрономії виділяють три основні види форелі: райдужна, струмкова та озерна, які розрізняються за середовищем існування, розміром та кулінарними властивостями. У ресторанному господарстві найпоширенішим видом для приготування страв є райдужна форель, яку плануємо брати.

У табл. 3.2 розглянемо рецептурний склад страви «Форель папільйот з буковинськими травами та овочевим жульєном».

Таблиця 3.2

Рецептурний склад страви «Форель папільйот з буковинськими травами та овочевим жульєном»

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Форель райдужна (філе з шкірою)	85	70
Морква	12	10
Цукіні	12	10
Цибуля порей	8	6
Масло вершкове (82,5%)	5	5
Лимонний сік	3	3
Буковинські трави (чебрець, кріп)	2	2
Сіль, перець білий	1	1
Разом:	128	107

Райдужна форель ідеально підходить для технології папільйот завдяки своїй ніжній м'язовій структурі та помірній жирності, що дозволяє рибі готуватися у власному соку без ризику пересушування. У герметичному конверті відбувається делікатний гідроліз колагену, що забезпечує текстуру, яка «тане в роті». Завдяки нейтральному, але благородному смаку, форель виступає ідеальним абсорбентом для ефірних олій буковинських трав та овочевих соків жульєну, які під тиском пари глибоко просочують філе.

Судак є одним із найбільш цінних представників родини окуневих, що займає особливе місце в ресторанній кухні завдяки своїм гастрономічним характеристикам. Риба вирізняється білим, щільним, але водночас ніжним м'ясом, яке практично не має дрібних кісток і має тонкий, нейтральний смак без вираженого специфічного аромату тини. Хімічний склад судака характеризується високим вмістом повноцінного білка (від 18% до 20%), що містить усі 20 амінокислот, включаючи незамінні, та засвоюється людським організмом набагато легше за м'ясо теплокровних тварин (Сидоренко & Антонюк, 2023). Однією з головних технологічних переваг судака є його низька жирність (від 0,5% до 1,2%), що дозволяє класифікувати його як пісний

продукт із низькою калорійністю (близько 84–90 ккал на 100 г). Судак є багатим джерелом мінеральних речовин, зокрема фосфору, калію, кальцію, магнію та заліза, а також вітамінів групи В (В₁, В₂, В₆, В₉), вітамінів А, С, Е та РР. Високий вміст йоду та кобальту в поєднанні з відсутністю вуглеводів робить судака ідеальним об'єктом для інноваційних методів термічної обробки, як-от приготування у вакуумі.

Технологія приготування страви «Рулет із судака су-від з мусом із білих грибів» представлено у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Рецептурний склад страви «Рулет із судака су-від з мусом із білих грибів»

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Судак (філе без шкіри та кісток)	105	75
Білі гриби	22	15
Вершки (33%)	8	8
Цибуля шалот	4	3
Масло вершкове (82,5%)	4	4
Ячний білок	2	2
Сіль, перець білий	1	1
Разом:	146	108

Філе судака має щільну, але ніжну структуру, яка ідеально тримає форму рулету при низькотемпературному готуванні (су-від), при нарізанні готової страви виходить ідеально рівний зріз, який не розпадається. Поєднання обраної риби з білими грибами є ідеальною інтерпретацією сучасної буковинської кухні.

Короп є одним із найпоширеніших видів прісноводних риб, що вирізняється соковитим, ніжним м'ясом із солодкуватим присмаком. Його характерною особливістю є середня або висока жирність (від 4% до 10% залежно від віку та умов вирощування), що робить коропа ідеальним для запікання та тушкування, оскільки жир рівномірно розподіляється між м'язовими волокнами, забезпечуючи страві м'якість. Хімічний склад коропа представлений повноцінними білками (близько 16–18%), які містять

оптимальний набір незамінних амінокислот для регенерації тканин людини. Риба має високу харчову цінність завдяки вмісту вітамінів групи В (зокрема В₁₂), вітамінів А, С та РР. Мінеральний комплекс коропа багатий на фосфор, калій, магній, залізо та цинк, а також йод.

У табл. 3.4 наведено розрахунок сировини для приготування страви «Короп копчений на вільховій тирсі в печі».

Таблиця 3.4

Сировина для приготування страви «Короп копчений на вільховій тирсі в печі»

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Короп свіжий (тушка)	165	124
Сіль кухонна	3	3
Мед натуральний	4	4
Гірчиця (лагідна)	3	3
Лимон (сік)	5	5
Олія (рафінована)	2	2
Вільхова тирса	10	-
Разом:	192	141

Вибір коропа є ідеальним для технології експрес-копчення, оскільки його природна жирність захищає м'ясо від пересихання при високих температурах, а вільховий дим надає йому благородного смаку, нівелюючи характерний річковий аромат.

3.2. Оцінювання якості розроблених технологій гарячих страв з риби та організація їх виробництва у ресторації «Гопачок»

Температура подавання гарячих рибних страв у ресторації «Гопачок» відбувається при температурі не нижче +65°C. «Форель папільйот з буковинськими травами та овочевим жульеном» подається безпосередньо в пергаментному конверті, який викладається в центр тарілки та розрізається офіціантом безпосередньо перед гостем, щоб вивільнити концентрований аромат трав та овочів.

«Рулет із судака су-від з мусом із білих грибів» нарізають навскіс на 2–3 рівні частини, щоб продемонструвати внутрішню структуру та грибний мус.

Страву викладають у центр тарілки на вершково-грибний соус і прикрашають слайсами підсмажених білих грибів та мікрозеленню.

«Короп копчений на вільховій тирсі в печі» викладається цілим на подушку з міксу салаті, на шкірі мають бути чіткі сліди від решітки хоспера або печі. У якості декору можна використати кільцями червоної цибулі або маринованими корнішонами.

Далі проведемо аналіз органолептичних показників страв, приготованих за сучасними технологіями. Кожна з них має унікальний профіль завдяки специфіці термічної обробки (табл. 3.5).

Таблиця 3.5

Органолептичні показники розроблених гарячих рибних страв

Найменування страви та фото	Зовнішній вигляд і колір	Консистенція	Смак та аромат
Форель папільйот з буковинськими травами 	Філе цілісне, викладене на овочевому жульєні. Колір м'яса ніжно-рожевий, овочі яскраві, контрастні	Риба ніжна, м'яка, розпадається на великі пластинчасті волокна. Овочі мають злегка хрустку текстуру	Чистий смак риби з вираженим акцентом чебрецю та кропу
Рулет із судака су-від з мусом із білих грибів 	Чітка циліндрична форма з рівним зрізом, без засмаженої скоринки. Колір риби перламутрово-білий, мусу — світло-коричневий	Шовковиста, масляниста, надзвичайно однорідна. М'ясо судака не волокнисте, а мус повітряний	Витончений смак з глибокими нотами лісових грибів та вершковим післясмаком
Короп копчений на вільховій тирсі в печі 	Золотиста підсушена скоринка з глянцеvim блиском. М'ясо на розрізі світло-кремове, соковите, поверхня світло-коричнева	Соковита, м'яка, волокна легко відділяється від кісток. Шкірка щільна, злегка підсушена, апетитна	Насичений аромат натурального вільхового диму, що поєднується з солодкуватим смаком коропа

Для удосконаленої технології гарячих рибних страв підібрано соусу та гарніри, які доповнюватимуть смак виробів та підкреслюватимуть технологічну довершеність основного продукту (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Рекомендовані соуси та гарніри для подачі розроблених гарячих рибних страв

Страва	Гарніри	Соуси
Форель папільйот з буковинськими травами	Картопляне конфі з розмарином, дикий рис з кедровими горіхами, пюре з пастернаку	Вершково-винний соус із естрагоном, соус «Бер-блан» на основі вершкового масла, шалоту та лимонного соку
Рулет із судака су-від з мусом із білих грибів	Різотто на грибному бульйоні, крем-пюре з цвітної капусти, спаржа на парі	Грибний капучино, соус із копченої сметани
Короп копчений на вільховій тирсі в печі	Запечений гарбуз із медом та кмином, полента з пікантним сиром, теплий салат із сочевиці та в'ялених томатів	Соус «Яблучний хрін», часниковий «Муждей» (молдавсько-буковинський соус на основі часнику, бульйону та зелені)

Запропоновані підходи до оформлення та подавання інноваційних гарячих рибних страв базуються на принципах фуд-дизайну, що поєднує сучасну естетику з автентичним колоритом ресторації «Гопачок».

Технологічний процес приготування гарячих рибних страв базується на принципі мінімальної термічної обробки, що зумовлено специфікою її білкової структури. Він розпочинається з первинної підготовки сировини та маринування з використанням кислот, трав чи прянощів для стабілізації смаку. Основний етап передбачає вибір оптимального методу теплового впливу (папільйот, су-від, конфі або експрес-копчення в закритій печі) (Дослідження властивостей сучасної рибної сировини (2026, 24 березня). Завершується процес короткочасним «відпочинком» продукту для рівномірного розподілу внутрішніх соків, після чого страва доповнюється гарніром та соусом, які підкреслюють делікатну текстуру та природний аромат риби.

На рис. 3.2 наводимо технологічну схему приготування страви «Форель папільйот з буковинськими травами» (Кузнецова, 2021).

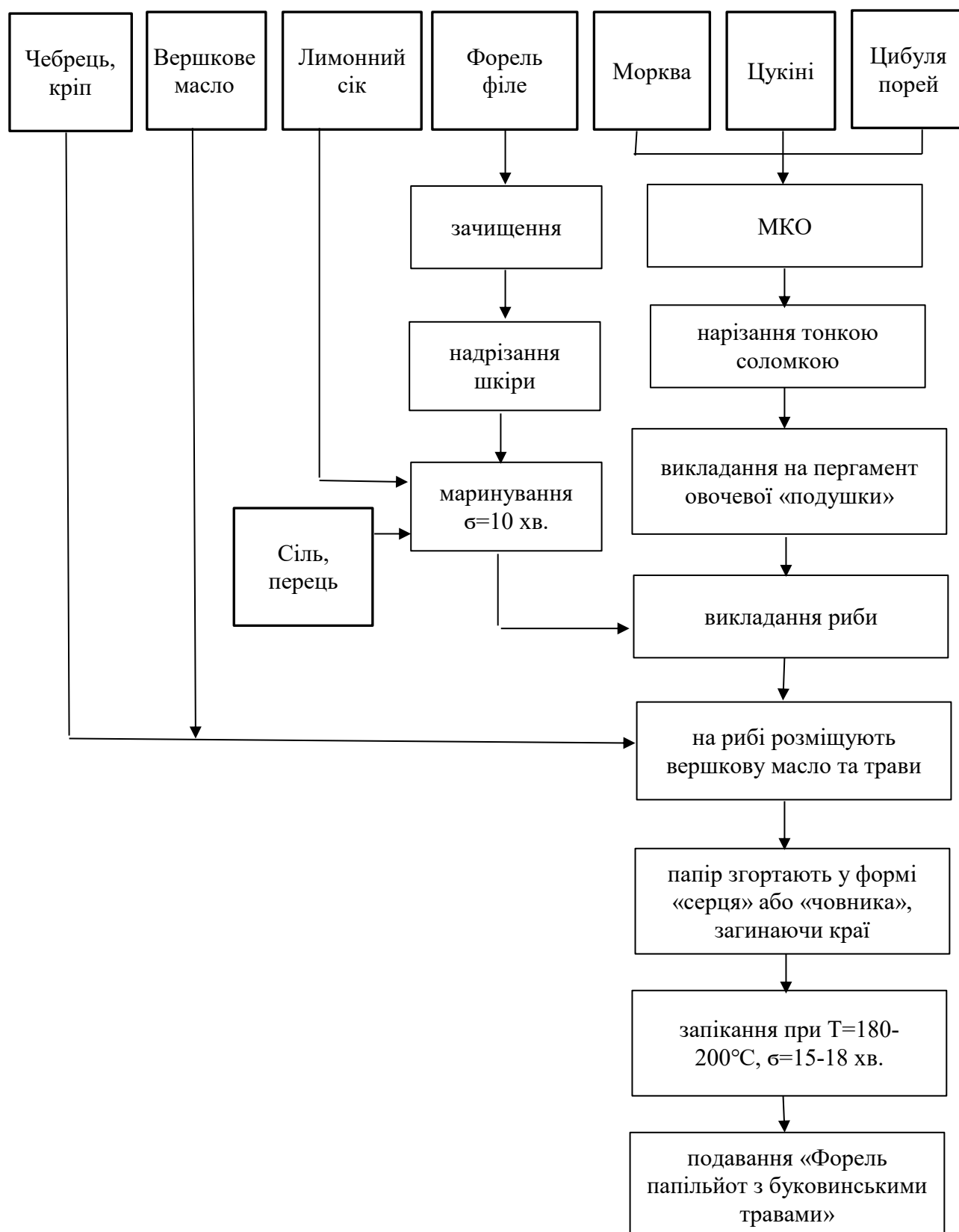


Рис. 3.2. Технологічна схема приготування страви «Форель папільйот з буковинськими травами»

Технологічну послідовність виробництва страви «Рулет із судака з грибним мусом» наведено на схемі (рис. 3.3) (Ткаченко, 2024).

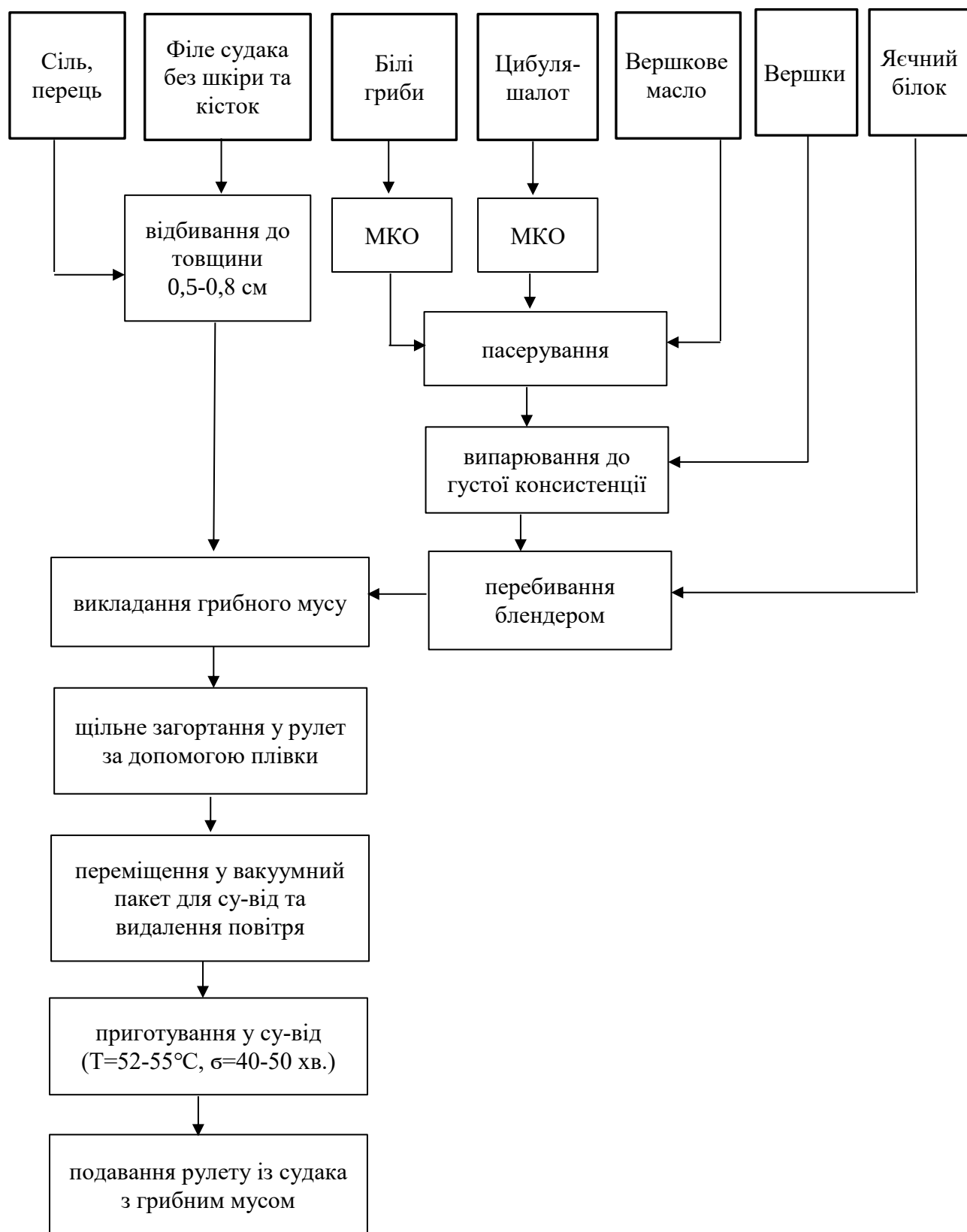


Рис. 3.3. Технологічна схема приготування страви «Рулет із судака з грибним мусом»

Порядок виконання технологічних операцій для приготування страви «Короп копчений на вільховій тирсі в печі» представлено на рис. 3.4 (Олійник, 2022).

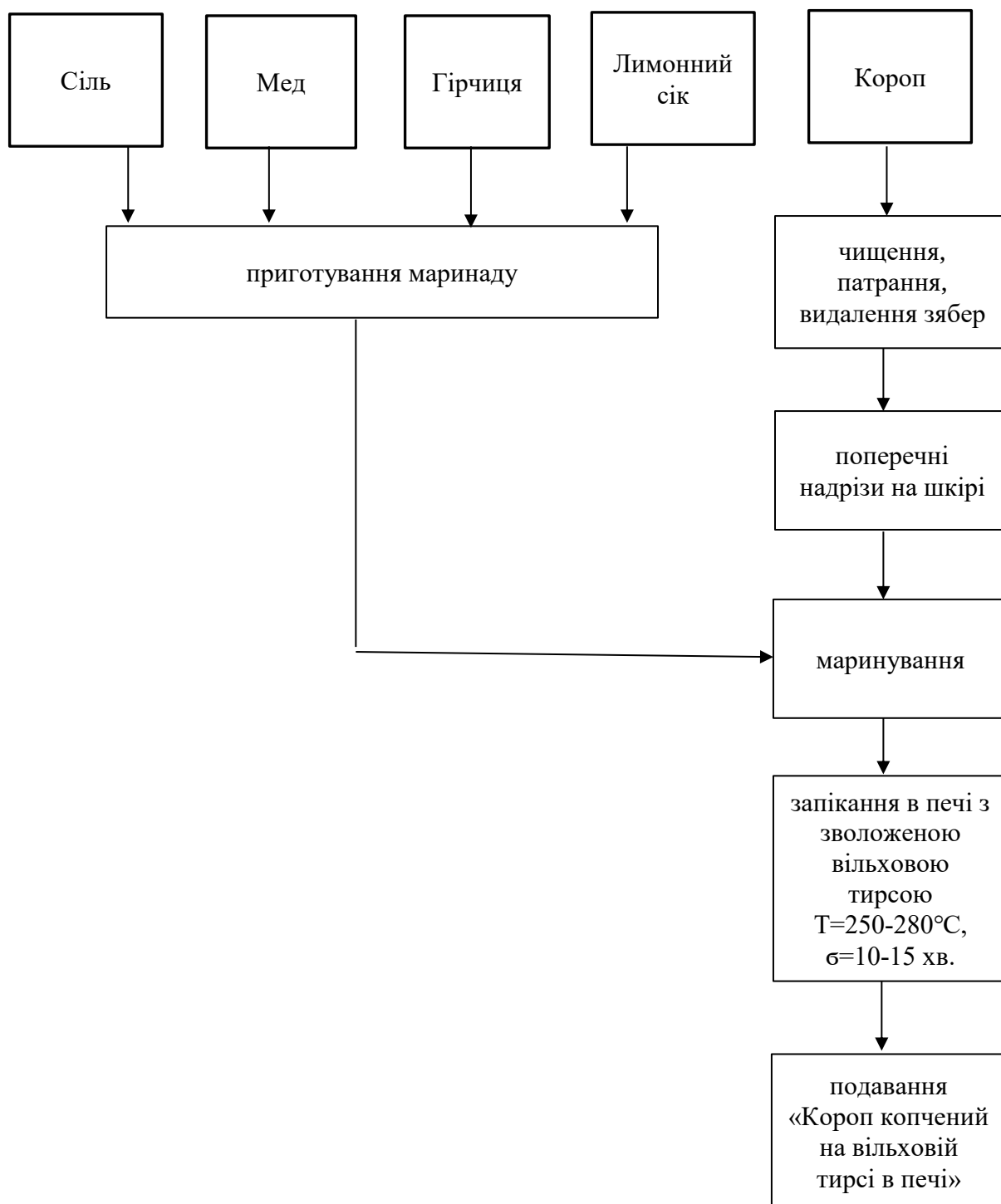


Рис. 3.4. Технологічна схема приготування страви «Короп копчений на вільховій тирсі в печі»

У додатках Б – Г наведено технологічні карти приготування гарячих страв з риби з використанням інноваційних методів приготування.

Визначення оптимальних технологічних параметрів приготування дозволяє перейти до детального аналізу хімічного складу готових страв, що є ключовим показником їхньої біологічної цінності та засвоюваності організмом.

У табл. 3.7 розраховано хімічний склад страви «Форель папільйот з буковинськими травами та овочевим жульєном» (Павлоцька та ін., 2021).

Таблиця 3.7

Хімічний склад страви «Форель папільйот з буковинськими травами та овочевим жульєном»

Нутрієнти	Вміст, г	Добова потреба, г	Відсоток задоволення добової потреби
Білки, г	12,39	80	15,5
Жири, г	6,43	80	8,0
Вуглеводи, г	2,60	360	0,7
Харчові волокна, г	0,76	20	3,8
Енергетична цінність, ккал	124,79	1660	7,5
Мінеральні речовини			
Кальцій, мг	40,48	800	5,1
Калій, мг	457,00	3500	13,1
Магній, мг	33,67	400	8,4
Натрій, мг	57,55	1300	4,4
Фосфор, мг	243,49	1000	24,3
Залізо, мг	1,52	15	10,1
Мідь, мкг	68,16	900	7,6
Йод, мкг	128,10	200	64,1
Селен, мкг	42,50	70	60,7
Цинк, мкг	5,99	15	39,9
Вітаміни			
Вітамін А, мг	20,40	800	2,5
Тіамін (вітамін В ₁), мг	0,44	1,5	29,5
Рибофлавін (В ₂), мг	0,12	2	5,8
Пірідоксин (В ₆), мг	0,37	2	18,7
Фолієва кислота (В ₉), мкг	18,61	200	9,3
Ціанокобаламін (В ₁₂), мг	3,49	2,6	134,0
Ніацин (вітамін РР), мг	1,94	22	8,8
Токоферол (вітамін Е), мг	2,73	200	1,4

Аналіз хімічного складу «Форель папільйот з буковинськими травами та овочевим жульєном», що завдяки делікатній технології приготування, страва забезпечує організм високим вмістом легкозасвоюваного білка (15,5% добової норми) при низькій енергетичній цінності (124,79 ккал), що робить її ідеальною для дієтичного харчування. Особливістю нутрієнтного профілю є високий вміст есенціальних мікроелементів: цинку (39,9%), селену (60,7%) та тіаміну (29,5%), що стимулює імунну і нервову системи, а високий рівень йоду (64,1%) та

вітаміну B₁₂ (134%) є чудовим засобом профілактики йододефіциту та порушень метаболізму.

Розрахункові показники хімічного складу рулету із судака, приготовленого за технологією су-від із додаванням грибного мусу, відображені в таблиці 3.8 (Павлоцька та ін., 2021).

Таблиця 3.8

Хімічний склад страви «Рулет із судака су-від з мусом із білих грибів»

Нутрієнти	Вміст, г	Добова потреба, г	Відсоток задоволення добової потреби
Білки, г	15,34	80	19,2
Жири, г	6,48	80	8,1
Вуглеводи, г	0,79	360	0,2
Харчові волокна, г	0,57	20	2,8
Енергетична цінність, ккал	123,87	1660	7,5
Мінеральні речовини			
Кальцій, мг	37,14	800	4,6
Калій, мг	296,16	3500	8,5
Магній, мг	22,45	400	5,6
Натрій, мг	46,31	1300	3,6
Фосфор, мг	189,84	1000	19,0
Залізо, мг	0,53	15	3,6
Мідь, мкг	83,60	900	9,3
Йод, мкг	60,14	200	30,1
Селен, мкг	75,03	70	107,2
Цинк, мкг	6,70	15	44,7
Вітаміни			
Вітамін А, мг	12,54	800	1,6
Тіамін (вітамін B ₁), мг	0,07	1,5	4,7
Рибофлавін (B ₂), мг	0,15	2	7,5
Пірідоксин (B ₆), мг	0,16	2	8,1
Фолієва кислота (B ₉), мкг	23,03	200	11,5
Ціанокобаламін (B ₁₂), мг	0,03	2,6	1,3
Ніацин (вітамін PP), мг	2,28	22	10,4
Токоферол (вітамін E), мг	2,47	200	1,2

Страва характеризується високим вмістом повноцінного білка (19,2% добової норми) та низьким рівнем вуглеводів (0,2%), що в сукупності з помірною калорійністю (123,87 ккал) робить її оптимальною для раціону людей, які стежать за вмістом цукру та масою тіла. Особливу біологічну цінність становить мінеральний профіль: рулет забезпечує 107,2% добової потреби в селені та 44,7% у цинку, що є критично важливим для підтримання

антиоксидантного статусу та імунної відповіді організму. Вміст йоду (30,1%) та фосфору (19%) робить страву корисною для функціонування щитоподібної залози та кісткової тканини. Додавання білих грибів збагачує склад фолієвою кислотою (11,5%) та ніацином (10,4%), що покращує обмін речовин.

Дані щодо кількісного вмісту основних хімічних компонентів у страві «Короп копчений на вільховій тирсі в печі» наведено у табл. 3.9 (Павлоцька та ін., 2021).

Таблиця 3.9

Хімічний склад страви «Короп копчений на вільховій тирсі в печі»

Нутрієнти	Вміст, г	Добова потреба, г	Відсоток задоволення добової потреби
Білки, г	19,43	80	24,3
Жири, г	11,41	80	14,3
Вуглеводи, г	3,77	360	1,0
Харчові волокна, г	0,11	20	0,6
Енергетична цінність, ккал	192,83	1660	11,6
Мінеральні речовини			
Кальцій, мг	318,80	800	39,9
Калій, мг	43,30	3500	1,2
Магній, мг	30,14	400	7,5
Натрій, мг	76,18	1300	5,9
Фосфор, мг	253,10	1000	25,3
Залізо, мг	1,00	15	6,7
Мідь, мкг	158,36	900	17,6
Йод, мкг	60,00	200	30,0
Селен, мкг	48,00	70	68,6
Цинк, мкг	11,98	15	79,8
Вітаміни			
Вітамін А, мг	2,42	800	0,3
Тіамін (вітамін В ₁), мг	0,02	1,5	1,6
Рибофлавін (В ₂), мг	1,81	2	90,3
Пірідоксин (В ₆), мг	0,36	2	18,0
Фолієва кислота (В ₉), мкг	11,64	200	5,8
Ціанокобаламін (В ₁₂), мг	1,20	2,6	46,2
Ніацин (вітамін РР), мг	3,02	22	13,7
Токоферол (вітамін Е), мг	1,00	200	0,5

Страва є потужним джерелом легкозасвоюваного тваринного білка, забезпечуючи 24,3% добової норми споживання. Копчений короп має вищу калорійність (192,83 ккал) та вміст жирів (14,3% від норми), у порівнянні з

попередніми рибними стравами, що характерно для даного виду риби та сприяє тривалому відчуттю ситості.

Особливу цінність становить мінеральний склад: страва покриває 79,8% добової потреби в цинку та 68,6% у селені, що важливо для регенерації тканин та імунomodуляції. Високий вміст кальцію (39,9%) та фосфору (25,3%) робить страву корисною для зміцнення опорно-рухового апарату. Серед вітамінного профілю ключову роль відіграє рибофлавін (B_2), вміст якого задовольняє 90,3% добової норми, та вітамін B_{12} (46,2%), що є необхідним для нормального кровотворення. Завдяки експрес-копченню в печі, риба зберігає значну частину йоду (30%), що є актуальним для профілактичного харчування.

Проведений аналіз нутрієнтного складу розроблених гарячих страв з риби дозволяє зробити висновок, що в усіх виробах міститься легкозасвоюваний повноцінний білок, мінеральні речовини (селен, цинк, йод) та вітаміни групи В (особливо B_1 , B_2 та B_{12}).

Розроблені рецептури гарячих страв з риби були відпрацьовані в ресторації «Гопачок», що підтверджено актом впровадження.

Впровадження інноваційних способів теплової обробки в ресторації «Гопачок» гарантує не лише високі органолептичні показники, а й максимальне збереження нативної біологічної цінності рибної сировини, перетворюючи кожну страву на елемент функціонального харчування.

ВИСНОВКИ

Узагальнюючи результати теоретичного дослідження технологій та особливостей приготування гарячих страв із риби, можна зробити такі висновки.

Гарячі рибні страви є фундаментальною групою кулінарної продукції, що забезпечує організм людини високоякісним повноцінним білком, унікальним комплексом поліненасичених жирних кислот Омега-3 та дефіцитними мікроелементами (йод, селен, фосфор). Визначено, що фізико-хімічні процеси при термічній обробці риби відбуваються значно швидше, ніж у м'ясі наземних тварин, тому суворе дотримання температурних режимів є критичною умовою збереження соковитості, виходу готової продукції та її мікробіологічної безпеки.

Класифіковано гарячі рибні страви за видами основної сировини (прісноводна, морська, океанічна риба), способом теплової обробки (варіння, припускання, смаження, запікання, тушкування) та характером підготовки напівфабрикатів (натуральні, фаршировані або січені вироби).

На основі аналізу асортименту рибних страв встановлено, що в закладах ресторанного господарства спостерігається активне впровадження високотехнологічних методів обробки, таких як низькотемпературне томління, молекулярна гастрономія та використання закритих вугільних печей (хосперів).

У рамках написання кваліфікаційної роботи досліджено роботу ресторації «Гопачок», яка успішно функціонує як заклад етно-модерну, що поєднує буковинські кулінарні традиції з високим рівнем сервісу. Зручне розташування, місткість до 100 осіб та автентичний інтер'єр створюють сприятливі умови для залучення широкої цільової аудиторії. Технологічний процес закладу організований за замкненим циклом із суворим дотриманням принципів НАССР. Наявність спеціалізованого складського господарства з контрольованими температурними режимами та заготівельних цехів дозволяє забезпечити високу якість вхідної сировини та напівфабрикатів.

Проаналізувавши меню ресторації виявлено, що рибна група представлена лише двома позиціями («Короп смажений з мамалигою» та «Струмкова форель з травами»), що обмежує вибір для споживачів.

Для подальших дослідженнях за базову технологію обрано «Струмкову форель з травами». Детальний аналіз стави показав, що заклад використовує раціональні методи обробки та маринування з використанням лимона та чебрецю, які нейтралізують специфічні запахи основної сировини та підвищують її органолептичну цінність.

Дослідивши сучасні етапи розвитку ресторанного господарства, виявлено, що використання технологій су-від, папільйот та експрес-копчення дозволяє нівелювати недоліки традиційних методів (пересихання білка, втрата маси) та досягти еталонної соковитості продукту.

Для усунення виявленого дефіциту рибних страв у меню ресторації «Гопачок» розроблено три рецептури: форель папільйот з буковинськими травами, рулет із судака су-від з мусом із білих грибів, короп копчений на вільховій тирсі в печі.

Впровадження запропонованих страв дозволяє мінімізувати втрати маси сировини та стандартизувати якість готової продукції. Розрахунок харчової цінності підтвердив переваги обраних методів. Розроблені рибні страви забезпечують від 15% до 24% добової потреби у повноцінному білку, мають низьку енергетичну цінність (від 124 до 193 ккал). Вони також містять високий рівень вмісту мікроелементів: селену, йоду, цинку, а також вітамінів групи В.

Таким чином, інтеграція науково обґрунтованих інноваційних технологій у ресторацію «Гопачок» дозволяє не лише розширити асортимент гарячих рибних страв та підвищити їх біологічну цінність, а також сформувати сучасну стратегію конкурентоспроможності на ринку ресторанних послуг Чернівців.

REFERENCES

- Архіпов, В. В. (2022). *Ресторанна справа: маркетинг і менеджмент* (3-тє вид.). Кондор.
- Беляєва, М. С., & Черевко, О. І. (2020). *Фізико-хімічні процеси в технології харчових продуктів*. ХДУХТ.
- Богатов, В. О. (2023). *Проектування закладів ресторанного господарства*. КНУКіМ.
- Бондар, Г. П. (2021). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Магнолія-2006.
- Буковинська кухня: традиції та сучасна інтерпретація. (2026, 9 березня). *Restorator*. <https://restorator.ua/>
- Верховна Рада України. (1997). *Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів* (Закон № 771/97-ВР; редакція від 01.01.2024). <https://zakon.rada.gov.ua/>
- Гопачок [Сторінка Instagram]. (2026, 13 березня) *Instagram*. <https://www.instagram.com/gopachok.cv/>
- Грищенко, О. О. (2022). Вплив низькотемпературної обробки Sous-vide на збереження нутрієнтів у м'язах прісноводних риб. *Вісник ЛТЕУ. Технічні науки*, (24), 45–51.
- Давидова, О. Ю. (2019). *Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві*. ХНУМГ.
- Дослідження властивостей сучасної рибної сировини та розробка технології фірмових рибних страв. (2026, 24 березня) <https://repo.btu.kharkiv.ua/>
- Доценко, В. Ф. (2020). *Основи фізіології та гігієни харчування*. НУХТ.
- Заболотна, І. С. (2023). Використання локальної річкової риби в інноваційному меню ресторанів етнічного спрямування. *Харчова промисловість*, (31), 12–18.
- Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства (з урахуванням змін 2020-2023 рр.)*. (2023).

- Іванова, Т. П. (2021). *Хімія харчових продуктів*. ТНТУ.
- Інноваційні тренди в ресторанному бізнесі: технологія Sous-vide. (2026, 18 березня) *ProHotelia*. <https://prohotelia.com/>
- Кравченко, М. Ф. (2020). *Теоретичні основи технології харчових продуктів*. КНУТД.
- Кузнецова, О. В. (2021). Застосування технології En Papillote для підвищення соковитості рибних напівфабрикатів. *Товари і ринки*, (2), 88–95.
- Мазаракі, А. А. (2022). *Ресторанне господарство України: стан і перспективи розвитку*. КНТЕУ.
- Міністерство охорони здоров'я України. (2017). *Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії* (Наказ № 1073).
- Немирич, О. В. (2023). *Технології продукції ресторанного господарства спеціального призначення*. НУХТ.
- Нові способи теплової кулінарної обробки продуктів. (2026, 22 березня) *Товарознавство*. <https://pidru4niki.com/>
- Олійник, С. Г. (2022). Аналіз термолабільності білків прісноводних риб при запіканні в хоспері. *Гастрономічні інновації*, (14), 102–110.
- Павлоцька, Л. Ф., Дуденко, Н. В., & Димитрієвич, Л. Р. (2021). *Харчова, біологічна цінність та безпечність продуктів харчування*. Фірма «ІНКОС».
- Пересічний, М. І. (2012). *Технологія харчових продуктів функціонального призначення*. КНТЕУ.
- Ресторація «Гопачок». (2026, 15 березня) *Tripadvisor*. <https://www.tripadvisor.ru/>
- Ресторація «Гопачок» (2026, 17 березня). *Офіційний сайт* <https://gopachok.eatbu.com/>
- Рибні напівфабрикати і кулінарні вироби. (2026, 10 березня). *Buklib*. <https://buklib.net/>
- Сидоренко, О. В., & Антонюк, І. Ю. (2023). *Товарознавство. Харчові продукти: риба та рибні товари*. КНТЕУ.

Техніка готування су-від. (2026, 24 березня) *Unilever Food Solutions*.
<https://www.unileverfoodsolutions.com.ua/>

Технологія рибних страв з використанням рослинної сировини. (2026, 21 березня) <https://ur.knute.edu.ua/>

Ткаченко, А. С. (2024). Дослідження гідролізу колагену судака при низькотемпературній тепловій обробці. *Харчова наука та технологія*, 18 (1), 67–74.

ТОП-10 рецептів рибних страв. (2026, 13 березня) *Етнохата*.
<https://etnoxata.com.ua/>

Филипюк, Г. П. (2022). *Технологія продукції з гідробіонтів*. НУХТ.

ДОДАТКИ

Меню ресторації «Гопачок»

Декілька слів про нас Шановні Гості! Дякуємо що завітали до нашої ресторації! Основна ідея нашого закладу побудована на традиційній українській та місцевій буковинській кухні-напористій та багатонаціональній. Саме тому у нашому меню Ви зустрінете страви, які готуються як на прській Путильщині, так і на межі з сусідніми державами. Тут Ви зустрінете і гуцульський діалект, і румунський акцент, і серейський гумор... Але кулінарний процес у «Гопачок» не стоїть на місці - ми вчимося, розвиваємося, вдосконалюємося. Тому окрім етнічних давніх рецептів ми використовуємо і сучасні способи приготування та подачі страв. Наша гордість - це справжня дров'яна піч - страви з неї виходять особливо ніжні та смачні... Отак, не будемо гаяти час - гайда смакувати!!! Умовні позначення: GRAFI Власне виробництво  Страви з печі  Страви для веганів  Фірмові делікатеси страви для справжніх гурманів 1. Ексклюзивно у нас - «Начинка Храмова» - з наголосом на перший склад - традиційна святкова заправка з телячих бешихів та пампухів на кислику. Подаємо з м'ясом та гуцульськими сирів 230 92[»] 2. «Телячі принади» - з білими грибами у сметані 250г 89[»] 3. Обсмажений мозок з хрусткою цибулею та соусом з гогодів 100/75 68[»] Щоби пилоско, і плоско, і завтра житилося!		До першої чорки... 1. «Наша Галя балована» - асорті гуцульських сирів з ягідною поливою 250г 152[»] 2. Таріль свіжої гогоди. Подаємо з запашною олією 500г 85[»] 3. «Сало-сила» - асорті з декількох видів сала 180г 78[»] 4. «М'ясна миса» - всіляка м'ясна гастрономія власного приготування 300г 176[»] 5. «Піч - гулай» /гаряче асорті домашніх м'ясних та ковбасних виробів/ 550г 248[»] 6. Каналі з топленого на житніх грінках з кисло-солодким домашнім вершковим маслом 180г 54[»] 7. Кашані агрономи - «разів» 300г 52[»] 8. Кашані херсонські томати - «сливочки» 300г 52[»] 9. Мікс маринованих лісових грибів з херсонською цибулею 150г 92[»] ГАМУЗИ (на рулехі смаки) 1. «Щойно з гради» - свіжі сезонні овочі на граді з істівною землею, сметанковим соусом з травами та м'якенькою звареними яєчком 250г 68[»] 2. «Козел Методій» - весняна салатка з молодого капусти та зелені, редису, гуцульських сирів 200г 56[»] 3. «Від пана Франца» - ситний гамуз у хрусткій мушлі з підрум'яненого філе куряти та бекону, томатів чері, салатного листя, витриманого сиру, грінк та вершкового соусу. 200г 115[»] 4. Повітряний мікс салату зі свіжими томатами у легкій заправці з грильованими овочами та печерицями, маринованою херсонською цибулею 250г 86[»] 5. «Воритський» - задимлена салатка зі смаженої печінки кролика, свіжих томатів, фламбованого яблука, всілякої зелені та м'якенькою звареного яйця. Заправляється рідкопченим вершковим соусом 250г 122[»] 6. Торба пиріжків з різними начинками: зелень з яйцем, бешихи, домашній сир з зеленою, бшт 400г 99[»]		Лишень з пательні... шваркотить та гихкотить! 1. «Шанель № 5» - бринза обсмажена 200г 74[»] 2. Лісові гриби у домашній сметані 250 115[»] 3. «Гаряча кров» - кров'янка запечена з цибулею та шкварками 200г 75[»] 4. Деруни з домашнього сметаного 200/100 85[»] 5. Деруни з соусом з лісових грибів 200/100 95[»] 6. «Бесарабська цаци» - хрусткі дністровські бички обсмажені у кукурудзяному борошні. Подаються з соломахою 200 73[»] 7. Трійно хрустких чебуреків з соковитого начинкою з м'яса молодих полонинських бораників. Подаємо з піалитрою прохолодної рідецької гусянки с кропом 400/500 143[»] - не, ну реально кльова «По перше» 1. «Добрий борщик, та малий горщик» - борщ український з фасулями у хлібному горщику 300г 69[»] 2. Бограч - насичена м'ясна мадьярська гостра зупа 400г 95[»] 3. Ароматна грибна юшка - з карпатських сушених грибів з домашньою лакшиною та житніми грінками 300/40 72[»] Основне 1. Запечене філе судака, подається на подушці з молодого шпінату, припущеного на домашньому вершковому маслі 150/150 191[»] 2. Короп смажений «по-простяцьки» - шматочками у кукурудзяному борошні. Відпускається по вазі. Середня вага готової страви від 800г. /ціна за 100г/ До цієї риби пасуватиме мамалига 35[»] 3. Котлетки з кролика з кабачковими оладками та вершковим соусом 120/100/50 129[»] 4. Танитур - гостра телятина з овочами в томатному соусі. Подається на мамалізі з бринзою або на часниковій грінці. 200/200/50 106[»] 5. Медальйони з м'ясом телятини в м'ясному соусі, подаються з карамелізованими коренеплодами 100/100 178[»] 6. Фріттура - шматочки свинного м'яса томлені у печі, подаються зі смаженою цибулею, мамалігою та бринзою 100/200/50 100[»] 7. Найніжніший телячий язик з соусом з лісових грибів та картопляною товченою 100/150/75 185[»]		Гриль меню 1. Обсмажена рибка - форелька з грильованими смужками. Відпускається по вазі. Середня вага порції 300-400г /ціна за 100г/ 78[»] Ідеально смакує з баношем 2. Розплавлений короп. Подаємо з печеними овочами та часниковим соусом 550/30/50 241[»] 3. Мітетей з муштардою та пюре з молодого горошку 150/15/150 98[»] 4. Мега-м'ясні свинні реберця (не плутати з «голими кістками», тими що у реберках :)), подаються з квасолею хумусом та маринованими гошарами 250/150 153[»] 5. «Шмат м'яса» (свинний ошейок) з симпатичними смужками. Подається з домашньою аджикою та картоплею на рулці 200/120 143[»] 6. «Смачно, аж страшно» - ніжна вирізка зі свинини (цілий кавалок) запечена на грилі. Подається з соусом ткемалі власного приготування Середня вага порції 300-400г /ціна за 100г/ 59[»] Страви з п'єцу 1. Томлена у п'єці ніжка кролика. Подається у вершках з картоплею-морквяним пюре 150/150 181[»] 2. Свинина по-домашньому - саме м'ясо томлене у справжній печі!!!!!! 150 88[»] 3. «Гаряче кільце» - фірмові ковбаски з рум'яним бочком, запечені на сні. Середня вага кільця 400-500 г. /Ціна за 100г/ 58[»]	
---	--	---	--	---	--	--	--

ПЕРШІ СТРАВИ,
ДЕЛІКАТЕСИ, ГАРЯЧІ СТРАВИ

«Банячок»

(страви зрихтовані у горщиках)

1. «Піпець» курячі пупки запечені з печеричками у сметані та ще й під шаллю з пухкого тіста	
350г	87 ⁰⁰
2. «Запашний горщик» – дерунчики запечені зі свинним м'ясцем та грибами у сметанній підливі	
350г	126 ⁰⁰
3. Голубчики ювелірної роботи прямицінько з печі	
250/50	95 ⁰⁰
Воліє пузо тріснути, як має страва скиснути!	

Ні риба, Ні м'ясо

1. Мамалига – велика порція на кілька персон на дощечці з вишневою гілкою, бринзою та часниковим соусом	
900/100/75	85 ⁰⁰
2. Овочі з грилю	
300	75 ⁰⁰
3. Картопля смажена по-домашньому з ячменю з домашніми ковбасками та гусянкою	
200/75/75/140	85 ⁰⁰
4. «Барабулька» картопля запечена в мундирі зі скибочками бекону, подається зі смаженою цибулею	
200	49 ⁰⁰
5. Банаш справжній з Путилова з сметанковим соусом з печериць	
180/75	67 ⁰⁰
+ шкварочки рум'янінькі	
20г	14 ⁰⁰
+ бринзочка запашенька	
20г	9 ⁰⁰
+ гусянка	
140г	9 ⁰⁰

Колобок і компанія

1. Небачальні вареники з заварного тіста – з помаранчевого морквяного тіста з домашнім сиром, гуцульською бринзою та шпинатом	
200/50	76 ⁰⁰
– з чорного тіста з білосніжним домашнім сиром	
200/50	78 ⁰⁰
– з зеленого шпинатного тіста з тушкованою капустою	
200/50	72 ⁰⁰
– класичні білі з грибним паштетом	
200/50	139 ⁰⁰
– бузкового кольору з м'ясом кролика	
200/50	95 ⁰⁰
– Парад пирогів – асорті вареників	
200/50	89 ⁰⁰
СОЛОДКИ:	
2. Двійко парових пирогів: з вишнею та з маком, курагою і горіхами. Подаємо зі сметанним кремом	
150	48 ⁰⁰

4. Вареники з шоколадного тіста з вишнею у ванільному соусі з підсмаженими горіхами	
200/75	60 ⁰⁰

«Моя солодушечка!»

(Немає любові ширшої, ніж любов до солодощів!)	
1. Домашній медовик з вишнею та горіхами на сметанному кремі	
150г	55 ⁰⁰
2. «Вошканці» – свіжозпечені пухкі кремзлики з маком та вишнею. Подаються з вершковим соусом	
100/50	44 ⁰⁰
3. Сирник «Галіційський» за переписами бургомістрової кухарки	
150г	42 ⁰⁰
4. Запечені у вершковому соусі млинці з домашнім сиром та родзинками	
150г	48 ⁰⁰
5. Запечене молозиво – солодкий незвичайний спеціалітет, який готується з молока, отриманого протягом перших днів після народження телят. Це унікальна суміш з декількох сотень речовин, мінералів та вітамінів.	
150г	58 ⁰⁰
5. Морозиво	
– «Ретро-стайл» з тертим шоколадом або варенням	
130г	50 ⁰⁰
– зі свіжими фруктами	
130г	60 ⁰⁰

«Несе Галя воду...»

Свіжовичавлені

1. Помаранчевий	
250	50 ⁰⁰
2. Морквяний	
250	40 ⁰⁰
3. Яблучний	
250	40 ⁰⁰
Напої	
1. Кумпот із сезонних ягід та фруктів	
0,5л/25 ⁰⁰	1,0л 45 ⁰⁰
2. Узвар із запашних сушениць	
0,5л/25 ⁰⁰	1,0л 45 ⁰⁰
3. Сік помідоровий власної консервації	
0,5л/40 ⁰⁰	1,0л 75 ⁰⁰
3. Березовий сік власної консервації	
0,5л/40 ⁰⁰	1,0л 75 ⁰⁰
3. Вода мін. «Моршинська» /скло/	
0,5л	30 ⁰⁰
4. Вода мін. «Моршинська»	
0,75л	18 ⁰⁰
5. Вода мін. «Боржомі»	
0,5л	40 ⁰⁰

Кава має бути як поцілунок:
гаряча, міцна та солодка...

1. Рістрето 20мл	25 ⁰⁰
2. Еспресо 30мл	25 ⁰⁰
3. Американо 120мл	25 ⁰⁰
4. Глясе 150 мл	50 ⁰⁰
5. Капучіно 150мл	35 ⁰⁰
6. Лате 150мл	35 ⁰⁰
7. Канаа 150мл	35 ⁰⁰
8. Чай чорний/зелений 500мл	39 ⁰⁰
9. Чай імбирний 200мл	35 ⁰⁰
10. Чай обліпиховий з яблуком 200мл	35 ⁰⁰
11. Чай малиновий 200мл	35 ⁰⁰

СТРАВИ У ГОРЩИКУ,
ВАРЕНИКИ, ДЕСЕРТИ, НАПОЇ



ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

_____ / власне ім'я, прізвище /
« ____ » _____ 2026 р.

М.П.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1

Форель папільйот з буковинськими травами та овочевим жюльєном

№ пор.	Найменування сировини	Витрати сировини		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Форель райдужна (філе з шкірою)	85	70	ДСТУ 4868:2007
2	Морква	12	10	ДСТУ 7035:2009
3	Цукіні	12	10	ДСТУ 318-91
4	Цибуля порей	8	6	ДСТУ 4516:2006
5	Масло вершкове (82,5%)	5	5	ДСТУ 4399:2005
6	Лимонний сік	3	3	ДСТУ 28:2005
7	Буковинські трави (чебрець, кріп)	2	2	ДСТУ 7114:2009
8	Сіль, перець білий	1	1	ДСТУ 3583:2015
	Вихід готового продукту	128	107	

Технологія приготування

Філе форелі зачищають, промивають та обсушують, після чого роблять невеликі надрізи на шкірі для кращого просочення травами. Моркву, цукіні та цибулю порей нарізають тонкою соломкою. Рибу збризкують лимонним соком, додають сіль та білий перець, залишаючи для маринування на 10 хвилин.

На лист пергаменту викладають овочеву «подушку», зверху розміщують підготовлене філе форелі. На рибу кладуть шматочок вершкового масла та гілочки буковинських трав (чебрецю та кропу). Пергамент згортають у формі герметичного конверта («серця» або «човника»), щільно загинаючи краї, щоб утримати вологу та пару всередині. Страву запікають у духовій шафі при температурі 180–200°C протягом 15–18 хвилин.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: філе цілісне, викладене на овочевому жульєні.

Колір: м'яса ніжно-рожевий, овочі яскраві, контрастні.

Консистенція: риба ніжна, м'яка, розпадається на великі пластинчасті волокна. Овочі мають злегка хрустку текстуру.

Смак та аромат: чистий смак риби з вираженим акцентом чебрецю та кропу.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 10^3

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

Поживна цінність:

Білки, г	12,39
Жири, г	6,43
Вуглеводи, г	2,60
Енергетична цінність, ккал	124,79

Наявність продуктів, які можуть викликати алергію:

Форель райдужна, масло вершкове

Автор фірмового виробу: _____ Олександр ПАРЕНЮК

Карту склав: _____ Олександр ПАРЕНЮК

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

_____ / власне ім'я, прізвище /
« ____ » _____ 2026 р.

М.П. _____

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2

Рулет із судака су-від з мусом із білих грибів

№ пор.	Найменування сировини	Витрати сировини		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Судак (філе без шкіри та кісток)	105	75	ДСТУ 4868:2007
2	Білі гриби	22	15	ДСТУ 4205:2003
3	Вершки (33%)	8	8	ДСТУ 4833:2007
4	Цибуля шалот	4	3	ДСТУ 7036:2009
5	Масло вершкове (82,5%)	4	4	ДСТУ 4399:2005
6	Яєчний білок (сирий)	2	2	ДСТУ 5028:2008
7	Сіль, перець білий	1	1	ДСТУ 3583:2015
	Вихід готового продукту	146	108	

Технологія приготування

Білі гриби та цибулю шалот дрібно нарізають, припускають на вершковому маслі до готовності, охолоджують та подрібнюють у блендері з додаванням вершків і яєчного білка до отримання однорідної стійкої маси.

Філе судака без шкіри та кісток злегка відбивають через харчову плівку для отримання рівномірного пласта, солять та перчать за смаком. На підготовлене філе судака рівномірним шаром викладають грибний мус, після чого рибу щільно згортають у рулет.

Сформований рулет поміщають у спеціальний термостійкий пакет і видаляють повітря за допомогою вакуумного пакувальника, що забезпечує повну герметичність. Пакет із рулетом занурюють у термостат (водяну баню) і готують при постійній температурі 56–58°C протягом 40–50 хвилин. Після закінчення циклу пакет швидко охолоджують у крижаній воді для стабілізації структури мусу та збереження соковитості риби.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: чітка циліндрична форма з рівним зрізом, без засмаженої скоринки.

Колір: риби перламутрово-білий, мусу — світло-коричневий.

Консистенція: шовковиста, масляниста, надзвичайно однорідна. М'ясо судака не волокнисте, а мус повітряний.

Смак та аромат: витончений смак з глибокими нотами лісових грибів та вершковим післясмаком.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 10^3

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

Поживна цінність:

Білки, г	15,34
Жири, г	6,48
Вуглеводи, г	0,79
Енергетична цінність, ккал	124,79

Наявність продуктів, які можуть викликати алергію:

Судак, масло вершкове

Автор фірмового виробу: _____ Олександр ПАРЕНЮК

Карту склав: _____ Олександр ПАРЕНЮК

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

_____ / власне ім'я, прізвище /
« ____ » _____ 2026 р.

М.П.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 3

Короп копчений на вільховій тирсі в печі

№ пор.	Найменування сировини	Витрати сировини		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Короп свіжий (тушка)	165	124	ДСТУ 2284:2010
2	Сіль кухонна	3	3	ДСТУ 3583:2015
3	Мед натуральний	4	4	ДСТУ 4497:2005
4	Гірчиця (лагідна)	3	3	ДСТУ 4518:2008
5	Лимон (сік)	5	5	ДСТУ ПМГ 28:2005
6	Олія (рафінована)	2	2	ДСТУ 4492:2017
7	Вільхова тирса	10	-	ТУ У 16.1-32533352-001:2014
	Вихід готового продукту	192	141	

Технологія приготування

Тушку свіжого коропа очищують від луски, патрають, ретельно промивають під холодною водою та обсушують паперовими рушниками. Змішують натуральний мед, лагідну гірчицю, свіжовичавлений лимонний сік, сіль та рафіновану олію до отримання однорідної консистенції.

Підготовлену тушку риби зсередини та зовні щедро натирають медово-гірничною сумішшю і залишають для насичення смаком на 15–20 хвилин.

На дно глибокої гастроємності або спеціального боксу для копчення викладають вільхову тирсу, яку попередньо злегка зволожують для стабільного димоутворення.

Рибу викладають на решітку над тирсою, поміщають у розігріту до 180–200°C піч (хоспер або духову шафу) і готують протягом 20–25 хвилин. Під впливом високої температури вільхова тирса починає тліти, наповнюючи камеру густим ароматним димом, який просочує м'ясо риби..

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: золотиста підсушена скоринка з глянцеvim блиском.

Колір: м'ясо на розрізі світло-кремове, соковите, поверхня світло-коричнева.

Консистенція: соковита, м'яка, волокна легко відділяється від кісток. Шкірка щільна, злегка підсушена, апетитна.

Смак та аромат: насичений аромат натурального вільхового диму, що поєднується з солодкуватим смаком коропа.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 10^3

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

Поживна цінність:

Білки, г	19,43
Жири, г	11,41
Вуглеводи, г	3,77
Енергетична цінність, ккал	192,83

Наявність продуктів, які можуть викликати алергію:

Короп свіжий, мед натуральний

Автор фірмового виробу: _____ Олександр ПАРЕНЮК

Карту склав: _____ Олександр ПАРЕНЮК

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету

ПОГОДЖЕНО
Директор ресторації «Гопачок»

_____ Кирило ДОЛИНЯК
«25» березня 2026 р.

**АКТ
ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ**

Замовник ресторація «Гопачок»
(найменування організації)

_____ Долиняк К.О.
(П.І.Б. керівника організації)

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему:
«Удосконалення технології та дослідження якості гарячих страв з риби»

яку виконано на кафедрі харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ
яка виконувалася з «01» березня 2026 р. по «31» березня 2026 р.
впроваджено у ресторації «Гопачок»

- Вид впровадження результатів:** нормативно-технічна документація на виробництво - гарячих страв з риби.
- Форма впровадження:** виробництво та реалізація продукції за запропонованими рецептурами та технологіями:
 - форель папільйот з буковинськими травами та овочевим жульєном, рулет із судака су-від з мусом із білих грибів, короп копчений на вільховій тирсі в печі;
 - реалізація асортименту кулінарної продукції через ресторацію «Гопачок».
- Новизна результатів науково-дослідних робіт:** вперше запропоновані науково обґрунтовані технології гарячих страв з риби використовуючи інноваційні методи приготування.
- Дослідно-промислова перевірка:** в ресторації «Гопачок» з 15.03.2026 р. по 21.03.2026 р.
- Впроваджено у** проєктні роботи ресторації «Гопачок» у виробництво гарячих страв з риби.
- Соціальний та науково-технічний ефект:** розширення асортименту гарячих страв з риби.

Від ЧТЕІ ДТЕУ

Керівник кваліфікаційної роботи

_____ Брикова Т. М.
(підпис) (ПІБ)

Студент

_____ Паренюк О. М.
(підпис) (ПІБ)

Від підприємства

Директор ресторації «Гопачок»

_____ Долиняк К. О.
(підпис) (ПІБ)

СЕРТИФІКАТ

посвідчує, що

ОЛЕКСАНДР ПАРЕНЮК

взяв(-ла) участь у Всеукраїнській студентській науковій Інтернет-конференції з нагоди 60-річчя з часу заснування ЧТЕІ ДТЕУ та 80-річчя ДТЕУ:

**«СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО УПРАВЛІННЯ БІЗНЕСОМ В ВОЄННИЙ ТА ПОВОЄННИЙ ПЕРІОД:
ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ»**

30 квітня 2026 року



Директор ЧТЕІ ДТЕУ,
д.е.н., професор

Анатолій ВДОВІЧЕН