

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему **«Розроблення технологій страв з яловичини та організація їх
виробництва»**

на матеріалах **ресторану «Джорджина»**

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

_____ Сушинського Михайла Дмитровича

Науковий керівник
д.н.д.у., професор

_____ Корольок Юрій Григорович

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
Сушинському Михайлу Дмитровичу**

1. Тема кваліфікаційної роботи:

«Розроблення технологій страв з яловичини та організація їх виробництва»
на матеріалах ресторану «Джорджина»

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 та розроблення технологій страв з яловичини та організація їх виробництва на матеріалах ресторану «Джорджина».

Об'єктом дослідження є технологічний процес виробництва страв з яловичини у ресторані «Джорджина».

Предметом дослідження є яловичина, страви з яловичини, «Чашушулі з яловичини у кеці» та «Яловичина у гранатовому соусі з овочами гриль», технології приготування страв з яловичини та організація їх виробництва на базі ресторану «Джорджина».

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 РЕСТОРАНІ «ДЖОРДЖИНА».

2.1. Загальна характеристика ресторану «Джорджина».

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з

яловичини у ресторані «Джорджина».

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ У РЕСТОРАНІ «ДЖОРДЖИНА».

3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з яловичини.

3.2. Дослідження якості розроблених страв з яловичини та впровадження їх у ресторані «Джорджина».

ВИСНОВКИ.

REFERENCES.

ДОДАТКИ.

4. 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	25.05.2026
9	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	08.06.2026 – 20.06.2026	12.06.2026

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

Керівник кваліфікаційної роботи _____ *Юрій КОРОЛЮК*

Завдання прийняв до виконання здобувач _____ *Михайло СУШИНСЬКИЙ*

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота Сушинського Михайла Дмитровича на тему «Розроблення технологій страв з яловичини та організація їх виробництва» на матеріалах ресторану «Джорджина» 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 ресторану «Джорджина», досліджено його асортимент та технологічні процеси. Автором розроблено нові рецептури страв із яловичини, технологічну документацію та обґрунтовано можливість їх впровадження у виробництво.

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

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.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Сушинського Михайла може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛАМАРЕК

12.06.2026 р.

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача Сушинського Михайла Дмитровича
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Харчові технології»

**Тема роботи: «Розроблення технологій страв з яловичини та організація їх виробництва»
на матеріалах ресторану «Джорджина»»**

Анотація

Кваліфікаційну роботу присвячено розробленню та удосконаленню технологій страв із яловичини, дослідженню їх якості та обґрунтуванню впровадження у виробничу діяльність ресторану «Джорджина». Актуальність дослідження зумовлена сучасними тенденціями розвитку ресторанного господарства, які передбачають розширення асортименту м'ясних страв, впровадження інноваційних технологій кулінарної обробки, використання етнічних гастрономічних традицій, підвищення харчової та біологічної цінності продукції, а також формування конкурентоспроможного меню закладів ресторанного господарства.

Метою роботи є розроблення та науково-технологічне обґрунтування рецептур і технологій страв із яловичини, дослідження їх якісних характеристик та визначення доцільності впровадження у меню ресторану «Джорджина». Об'єктом дослідження є технологічний процес виробництва страв з яловичини у ресторані «Джорджина», а предметом – є яловичина, страви з яловичини, «Чашушулі з яловичини у кеці» та «Яловичина у гранатовому соусі з овочами гриль», технології приготування страв з яловичини та організація їх виробництва на базі ресторану «Джорджина».

У процесі виконання роботи використано загальнонаукові та спеціальні методи дослідження, зокрема аналіз і узагальнення науково-технічної літератури, методи систематизації та порівняння, органолептичний метод оцінювання якості продукції, розрахункові методи визначення харчової та енергетичної цінності, а також методи технологічного моделювання виробничих процесів у закладах ресторанного господарства.

У результаті дослідження проаналізовано сучасні технології виробництва страв із яловичини та світові тенденції використання м'ясної сировини у ресторанній практиці. Проведено аналіз виробничої діяльності ресторану «Джорджина», асортименту страв із яловичини та особливостей організації технологічного процесу. Обґрунтовано доцільність використання сучасних та етнічних технологій приготування для розширення асортименту закладу.

У роботі розроблено нові рецептури страв «Чашушулі з яловичини у кеці» та «Яловичина у гранатовому соусі з овочами гриль», складено технологічні картки, проведено порівняльний аналіз харчової та біологічної цінності, а також досліджено органолептичні показники готової продукції. За результатами оцінювання встановлено високий рівень якості розроблених страв та підтверджено перспективність їх впровадження у меню ресторану «Джорджина».

Практичне значення роботи полягає у можливості використання отриманих результатів для розширення асортименту страв із яловичини, підвищення

конкурентоспроможності ресторану «Джорджина», впровадження сучасних технологій кулінарної обробки та посилення етнічної концепції закладу.

Кваліфікаційна робота викладена на 45 сторінках та містить 14 таблиць, 5 рисунків, 6 додатків.

Ключові слова: яловичина, технологія виробництва, грузинська кухня, органолептична оцінка, харчова цінність, біологічна цінність, ресторанне господарство, якість продукції, HACCP, рецептура.

The summary

This qualification work is devoted to the development and improvement of beef dish technologies, the study of their quality, and the justification of their implementation in the production activities of the restaurant “Dzordzhyna”. The relevance of the research is determined by current trends in the development of the restaurant industry, which include the expansion of meat dish assortments, the introduction of innovative culinary processing technologies, the use of ethnic gastronomic traditions, the enhancement of nutritional and biological value of products, as well as the formation of a competitive restaurant menu.

The aim of the work is to develop and scientifically and technologically substantiate recipes and technologies for beef dishes, study their quality characteristics, and determine the feasibility of their implementation in the menu of the restaurant “Dzordzhyna”. The object of the research is the technological process of producing beef dishes in the restaurant “Dzordzhyna”, while the subject includes beef as raw material, beef dishes, “Beef Chashushuli in ketsi” and “Beef in pomegranate sauce with grilled vegetables”, beef dish preparation technologies, and the organization of their production based on the restaurant “Dzordzhyna”.

In the course of the work, general scientific and special research methods were used, including analysis and synthesis of scientific and technical literature, systematization and comparison methods, sensory evaluation methods for product quality assessment, calculation methods for determining nutritional and energy value, as well as methods of technological modeling of production processes in restaurant establishments.

As a result of the research, modern beef dish production technologies and global trends in the use of meat raw materials in restaurant practice were analyzed. The production activities of the restaurant “Dzordzhyna”, the assortment of beef dishes, and the specifics of technological process organization were examined. The feasibility of using modern and ethnic cooking technologies to expand the establishment’s menu was substantiated.

New recipes for “Beef Chashushuli in ketsi” and “Beef in pomegranate sauce with grilled vegetables” were developed, technological cards were compiled, a comparative analysis of nutritional and biological value was conducted, and organoleptic characteristics of the finished products were studied. Based on the evaluation results, a high level of quality of the developed dishes was established, and the prospects for their implementation in the menu of the restaurant “Dzordzhyna” were confirmed.

The practical significance of the work lies in the possibility of using the obtained results to expand the assortment of beef dishes, increase the competitiveness of the restaurant “Dzordzhyna”, introduce modern culinary processing technologies, and strengthen the ethnic concept of the establishment.

The qualification work is presented on 45 pages and contains 14 tables, 5 figures, and 6 appendices.

Keywords: beef, production technology, Georgian cuisine, sensory evaluation, nutritional value, biological value, restaurant industry, product quality, HACCP, recipe.

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.....	11
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ У РЕСТОРАНІ «ДЖОРДЖИНА».....	17
2.1. Загальна характеристика ресторану «Джорджина».....	17
2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з яловичини у ресторані «Джорджина».....	22
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ У РЕСТОРАНІ «ДЖОРДЖИНА».....	27
3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з яловичини.....	27
3.2. Дослідження якості розроблених страв з яловичини та впровадження їх у ресторан «Джорджина».....	33
ВИСНОВКИ.....	41
REFERENCES.....	43
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Актуальність теми. Сучасний розвиток ресторанного господарства України характеризується постійним зростанням вимог споживачів до якості, безпечності, харчової цінності та оригінальності страв. Особливе місце у закладах ресторанного господарства посідають страви з яловичини, які є важливим джерелом повноцінного білка, заліза, вітамінів групи В та інших цінних поживних речовин. Водночас конкурентне середовище у сфері ресторанного бізнесу потребує впровадження новітніх технологій приготування, удосконалення рецептур, оптимізації виробничих процесів та розширення асортименту продукції.

Актуальність обраної теми зумовлена необхідністю розроблення сучасних технологій страв з яловичини з урахуванням принципів раціонального харчування, економічної ефективності виробництва та підвищення якості готової продукції. Практична значущість роботи полягає у можливості впровадження розроблених технологій у діяльність ресторану Джорджина.

Проблематика удосконалення технологій м'ясних страв широко висвітлюється у працях вітчизняних і зарубіжних науковців, зокрема Parkin, K. L., Lawrie, R. A. & Ledward, D. A., Барановський, В. А., П'ятницька, Г. Т., Damodaran, S.

. Дослідження присвячені питанням підвищення харчової та біологічної цінності страв, використання сучасних способів теплової обробки, удосконалення організації виробничих процесів у закладах ресторанного господарства та впровадження інноваційних технологій приготування продукції. Значну увагу науковці приділяють питанням збереження органолептичних показників яловичини, мінімізації втрат поживних речовин під час теплової обробки та створення конкурентоспроможного асортименту страв. Проте потребують подальшого дослідження питання адаптації сучасних технологій до умов конкретних закладів ресторанного господарства та організації ефективного виробництва страв із урахуванням особливостей діяльності підприємства.

Метою кваліфікаційної роботи є наукове обґрунтування та розроблення технологій страв з яловичини та організація їх виробництва на матеріалах ресторану «Джорджина».

Для досягнення поставленої мети визначено такі завдання:

- дослідити теоретичні аспекти технології приготування страв з яловичини;
- проаналізувати сучасні тенденції виробництва м'ясних страв у закладах ресторанного господарства;
- надати організаційно-економічну характеристику ресторану Джорджина;
- розробити технології страв з яловичини та технологічну документацію на них;
- обґрунтувати організацію виробництва розроблених страв у закладі ресторанного господарства;
- оцінити ефективність впровадження запропонованих технологій.

Об'єктом дослідження є технологічний процес виробництва страв з яловичини у ресторані «Джорджина».

Предметом дослідження є яловичина, страви з яловичини, «Чашушулі з яловичини у кеці» та «Яловичина у гранатовому соусі з овочами гриль», технології приготування страв з яловичини та організація їх виробництва на базі ресторану «Джорджина».

У процесі виконання роботи використано такі методи дослідження: аналіз і узагальнення наукової літератури, порівняльний аналіз, органолептичний метод оцінювання якості продукції, технологічний аналіз, а також графічні та табличні методи подання результатів дослідження.

Практичне значення одержаних результатів полягає у можливості використання розроблених технологій та рекомендацій щодо організації виробництва у діяльності ресторану «Джорджина» з метою підвищення якості продукції, розширення асортименту страв та удосконалення виробничого процесу.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з яловичини

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства особлива увага приділяється вдосконаленню технологій виробництва м'ясних страв, зокрема страв із яловичини, які характеризуються високою харчовою та біологічною цінністю. Наукові дослідження у галузі харчових технологій свідчать, що яловичина є одним із найцінніших видів м'ясної сировини завдяки значному вмісту повноцінних білків, незамінних амінокислот, мінеральних речовин та вітамінів групи В (Іванникова & Пятницька, 2021). Водночас сучасні тенденції ресторанного господарства орієнтовані на створення конкурентоспроможної продукції, що поєднує високу якість, безпечність, збалансований склад та оригінальні органолептичні властивості.

У науковій літературі існують різні підходи до класифікації страв із яловичини. Згідно з традиційною класифікацією, їх поділяють за способом теплової обробки на варені, припущені, смажені, тушковані та запечені страви (Архіпов & Русавська, 2020). Окрему групу становлять страви швидкого приготування, технологія яких передбачає використання сучасних методів термічної обробки, зокрема *sous-vide*, *low-temperature cooking* та комбінованого теплового впливу. Зарубіжні дослідники відзначають, що застосування низькотемпературної обробки дозволяє максимально зберегти соковитість м'яса, покращити текстурні характеристики та мінімізувати втрати поживних речовин (Tornberg, 2018). У таблиці 1.1 докладно охарактеризовано класифікацію та асортимент.

Таблиця 1.1

Класифікація страв із яловичини за способами теплової обробки

Група страв	Характеристика технології	Асортимент	Особливості технологічного процесу
<i>Варені</i>	Приготування у воді або бульйоні за температури 95–100 °С	Відварна яловичина, бульйони, супи	Забезпечується пом'якшення сполучної тканини та утворення насиченого бульйону
<i>Припущені</i>	Теплова обробка у невеликій кількості рідини під кришкою	Яловичина припущена з овочами	Дає змогу зберегти соковитість і харчову цінність продукту
<i>Смажені</i>	Обробка на поверхні з високою температурою з використанням жиру або без нього	Біфштекс, антрекот, стейк	Формується рум'яна скоринка внаслідок реакцій Майяра
<i>Тушковані</i>	Поєднання обсмажування та подальшого томління у соусі або бульйоні	Гуляш, бефстроганов	Сприяє розм'якшенню колагену та покращенню консистенції
<i>Запечені</i>	Приготування у жаровій шафі або пароконвектоматі	Ростбіф, запечена яловичина	Забезпечується рівномірна теплова обробка та виражені органолептичні властивості
<i>Страви швидкого приготування</i>	Використання сучасних технологій термічної обробки	Sous-vide стейки, low-temperature beef	Мінімізуються втрати поживних речовин, зберігається соковитість і ніжність м'яса

Примітка. Розроблено за Архінов, et al (2020), Tornberg, E. (2018)

Асортимент страв із яловичини у закладах ресторанного господарства є досить широким і постійно розширюється завдяки впровадженню інноваційних технологій та використанню сучасного обладнання. Водночас сучасні ресторани концепції орієнтуються на поєднання класичних рецептур із новітніми гастрономічними тенденціями, використання авторських соусів, локальної сировини та функціональних інгредієнтів (П'ятницька, 2022). Значної популярності набувають страви з мармурової яловичини, які характеризуються підвищеною ніжністю та вираженими смаковими властивостями.

Науковці наголошують, що якість готової продукції значною мірою залежить від характеристик основної сировини. Яловичина містить у середньому 18–20 % білків, 10–16 % жирів, а також значну кількість екстрактивних речовин, які формують смак та аромат готових страв (Сирохман & Завгородня, 2019).

Білки яловичини характеризуються високою біологічною цінністю та містять усі незамінні амінокислоти у фізіологічно оптимальному співвідношенні. Особливе значення має вміст гемового заліза, яке легко засвоюється організмом людини та є важливим компонентом профілактичного харчування.

Таблиця 1.2

Харчова цінність та хімічний склад яловичини, на 100 г

Показник	Вміст	Характеристика значення
Білки, г	18,6–20,0	Джерело повноцінних незамінних амінокислот
Жири, г	10,0–16,0	Формують енергетичну цінність та смакові властивості
Вуглеводи, г	0,0	У яловичині практично відсутні
Вода, г	62,0–70,0	Визначає соковитість та консистенцію м'яса
Зола, г	0,9–1,1	Характеризує вміст мінеральних речовин
Енергетична цінність, ккал	170–250	Залежить від категорії вгодованості та частини туші
Кальцій, мг	9–12	Бере участь у формуванні кісткової тканини
Фосфор, мг	180–210	Необхідний для енергетичного обміну
Залізо, мг	2,6–3,3	Представлене переважно гемовою формою, добре засвоюється
Калій, мг	300–350	Регулює водно-сольовий баланс організму
Магній, мг	20–25	Важливий для функціонування нервової системи
Вітамін В1 (тіамін), мг	0,05–0,10	Бере участь у вуглеводному обміні
Вітамін В2 (рибофлавін), мг	0,15–0,20	Впливає на процеси тканинного дихання
Вітамін РР (ніацин), мг	4,0–5,0	Забезпечує нормальний перебіг окисно-відновних реакцій
Вітамін В12, мкг	2,0–2,8	Необхідний для кровотворення та функціонування нервової системи

Примітка. Хімічний склад яловичини залежить від породи тварин, віку, категорії вгодованості, анатомічної частини туші та умов зберігання сировини.

Розроблено за Сирохман, І. В., & Завгородня, В. М. (2019).

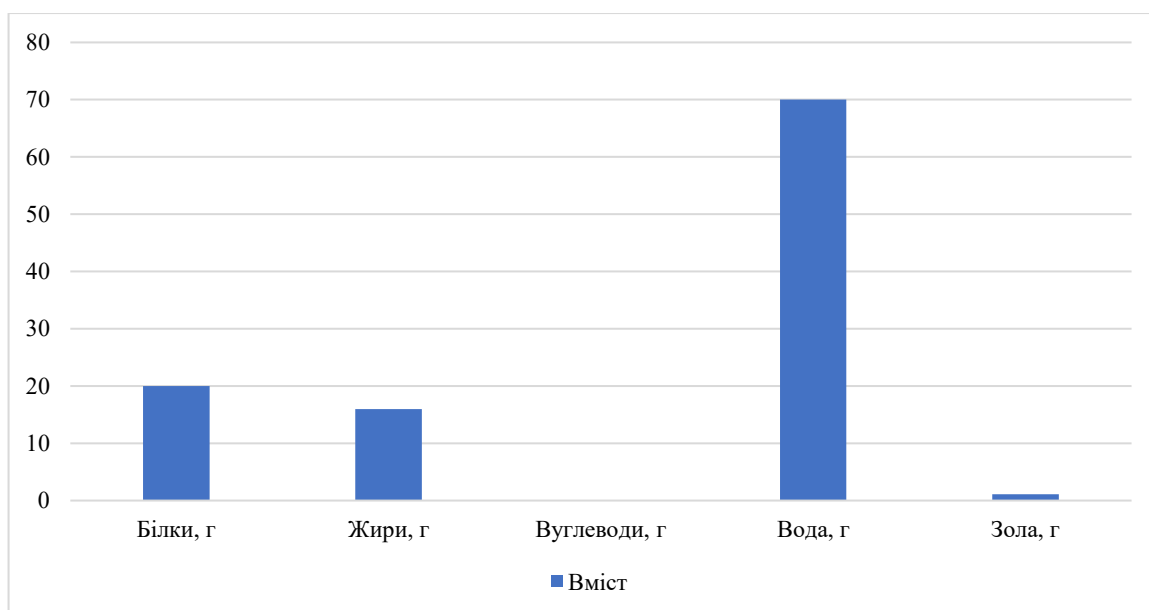


Рис. 1.1. Діаграма харчової цінності яловичини (середнє значення)

Примітка. Розроблено за табл.1.2.

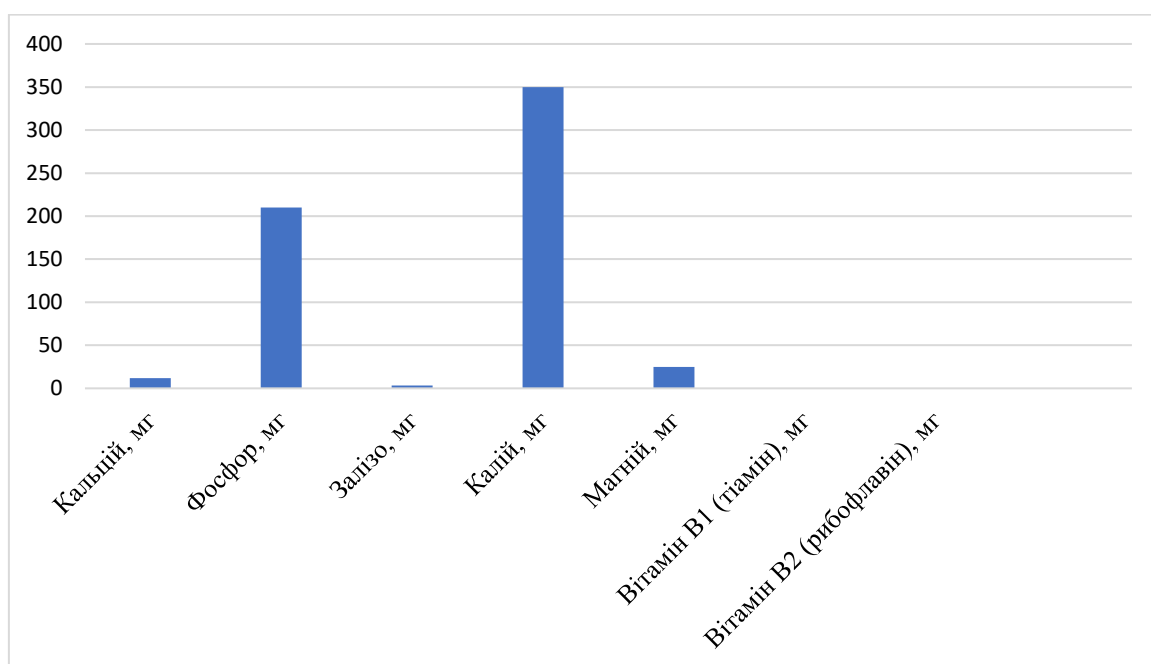


Рис. 1.2. Діаграма хімічного складу яловичини (середнє значення)

Примітка. Розроблено за табл.1.2.

Фізико-хімічні властивості яловичини визначають її технологічну придатність та впливають на формування якості готової продукції. Важливими показниками є вологоутримувальна здатність, рН м'яса, вміст сполучної тканини, ступінь мармуровості та структурно-механічні властивості (Lawrie & Ledward, 2015). Дослідники зазначають, що високий вміст колагену у певних анатомічних частинах туші потребує застосування тривалої теплової обробки або

використання ферментативного пом'якшення м'яса. Водночас м'язові тканини з низьким вмістом сполучної тканини придатні для швидкого обсмажування та приготування стейків.

У технологіях страв із яловичини важливу роль відіграє допоміжна сировина, до якої належать овочі, спеції, прянощі, жири, соуси та маринади (табл.1.3). Їх використання дозволяє формувати органолептичні показники готової продукції, підвищувати харчову цінність та покращувати засвоюваність страв (Барановський, 2020).

Таблиця 1.3

**Характеристика допоміжної сировини у технологіях страв із
яловичини**

Вид допоміжної сировини	Представники	Технологічне призначення	Вплив на якість готової продукції
<i>Овочі</i>	Цибуля ріпчаста, морква, селера, томати, перець солодкий	Формування смаку, аромату та гармонізація рецептури	Підвищують харчову цінність, соковитість і органолептичні властивості страв
<i>Спеції</i>	Чорний перець, паприка, коріандр, мускатний горіх	Посилення смакових характеристик	Надають стравам виражених смакових відтінків
<i>Прянощі та трави</i>	Розмарин, чебрець, базилік, лавровий лист	Ароматизація та покращення смакових властивостей	Формують індивідуальні гастрономічні характеристики страв
<i>Харчові жири</i>	Вершкове масло, оливкова олія, яловичий жир	Передача тепла під час смаження та покращення консистенції	Підвищують калорійність, соковитість і ніжність продукції
<i>Соуси</i>	Деміглас, грибний, вершковий, томатний	Доповнення смаку та підвищення гастрономічної цінності	Забезпечують соковитість і завершеність смакової композиції
<i>Маринади</i>	Винний, кефірний, соєвий, оцтовий	Пом'якшення м'язових волокон та ароматизація м'яса	Покращують текстуру, скорочують тривалість теплової обробки
<i>Кисломолочні продукти</i>	Йогурт, сметана, кефір	Використовуються у маринуванні та приготуванні соусів	Сприяють пом'якшенню м'яса та формують ніжну консистенцію
<i>Борошно та крохмаль</i>	Пшеничне борошно, кукурудзяний крохмаль	Загущення соусів та стабілізація структури	Покращують консистенцію та зовнішній вигляд страв

Примітка. Розроблено за Барановський, (2020), Damodaran, et al (2017)

Сучасні технології передбачають активне використання натуральних рослинних компонентів, прямих трав, ягідних соусів та ферментованих продуктів, що відповідає концепції здорового харчування.

Окрему увагу вчені приділяють процесам теплової обробки яловичини. Під час термічного впливу відбуваються складні фізико-хімічні зміни білків, жирів та екстрактивних речовин, які формують смак, аромат, консистенцію та засвоюваність готових страв (Damodaran et al., 2017). Смаження забезпечує утворення характерної скоринки завдяки реакціям Майяра, однак надмірна температура може спричинити втрати вологи та зниження харчової цінності продукту. Тушкування та низькотемпературна обробка сприяють пом'якшенню сполучної тканини та формуванню ніжної консистенції.

У сучасних дослідженнях значна увага приділяється питанням безпечності м'ясної продукції та дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час виробництва страв із яловичини. Науковці підкреслюють необхідність контролю якості сировини, температурних режимів зберігання та теплової обробки, а також впровадження системи НАССР у діяльність закладів ресторанного господарства (FAO, 2021). Це сприяє мінімізації мікробіологічних ризиків та забезпеченню стабільної якості готової продукції.

Аналіз літературних джерел свідчить, що сучасні технології страв із яловичини орієнтовані на поєднання традиційних кулінарних підходів із інноваційними методами обробки сировини. Спільною рисою більшості наукових підходів є прагнення до збереження харчової та біологічної цінності м'яса, покращення органолептичних характеристик та підвищення ефективності виробництва. Водночас відмінності полягають у виборі способів теплової обробки, застосуванні функціональних інгредієнтів та підходах до організації технологічного процесу.

Отже, результати аналізу наукової літератури дозволяють зробити висновок, що вдосконалення технологій страв із яловичини є актуальним напрямом розвитку ресторанного господарства. Використання сучасних технологічних рішень, якісної сировини та інноваційних методів обробки сприяє

підвищенню якості готової продукції, розширенню асортименту страв та забезпеченню конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства.

1.2.Обґрунтування світових технологій страв з яловичини

У світовому ресторанному бізнесі спостерігається активне впровадження інноваційних технологій виробництва м'ясних страв, спрямованих на підвищення якості продукції, оптимізацію виробничих процесів та забезпечення безпечності харчових продуктів. Особливого значення набувають технології приготування страв із яловичини, оскільки саме цей вид м'яса характеризується високою харчовою та біологічною цінністю, а також широкими можливостями технологічної обробки (Domínguez et al., 2021).

Однією з найбільш поширених сучасних технологій є технологія sous-vide, яка передбачає вакуумне пакування продукту з подальшою тепловою обробкою за контрольованої низької температури протягом тривалого часу. Наукові дослідження свідчать, що sous-vide забезпечує збереження соковитості м'яса, мінімізацію втрат маси та покращення текстурних характеристик готової продукції (Pulgar et al., 2021). Крім того, дана технологія дозволяє зберегти більшу кількість вітамінів та екстрактивних речовин у порівнянні з традиційними способами теплової обробки.

Важливим аспектом використання sous-vide є можливість точного контролю ступеня готовності м'яса. Дослідники зазначають, що тривала тепла обробка яловичини за температури 55–65 °C забезпечує поступове руйнування колагенових волокон і формування ніжної консистенції продукту без значних втрат вологи (Roldán et al., 2021). Така технологія широко використовується у ресторанах преміум-класу та закладах авторської кухні.

Поряд із sous-vide значного поширення у світовій гастрономії набула технологія low-temperature cooking («low and slow»), яка базується на тривалому приготуванні м'яса при невисоких температурах. Цей метод активно використовується у європейській та американській кухнях для приготування brisket, roast beef, beef ribs та інших страв із яловичини. Науковці підкреслюють,

що повільне томління дозволяє максимально зберегти природну структуру м'язових волокон та покращити смакові характеристики продукції (Pathare & Roskilly, 2022).

Сучасні світові технології також передбачають використання комбінованих методів теплової обробки, які поєднують обсмажування, запікання, томління та вакуумне приготування. Такі підходи сприяють формуванню характерної скоринки завдяки реакціям Майяра та водночас забезпечують ніжну структуру м'яса всередині продукту (Zhang et al., 2020). Особливої популярності набувають технології reverse searing, за яких м'ясо спочатку готується за низької температури, а потім швидко обсмажується для утворення рум'яної скоринки.

Одним із перспективних напрямів розвитку технологій страв із яловичини є застосування цифрових систем контролю виробничих процесів. У сучасних закладах ресторанного господарства використовуються автоматизовані системи моніторингу температури, програмовані пароконвектомати та сенсорні технології, що дозволяють забезпечити стабільну якість готової продукції та оптимізувати витрати енергетичних ресурсів (Bhat & Fayaz, 2023). Впровадження smart-технологій у ресторанному виробництві сприяє підвищенню ефективності роботи підприємств та стандартизації технологічних процесів.

Таблиця 1.4

Інноваційні світові підходи до виробництва страв із яловичини

Інноваційний підхід	Сутність технології	Сфера застосування
Sous-vide	Вакуумне пакування м'яса з подальшою низькотемпературною тепловою обробкою	Ресторани premium-сегмента, авторська кухня, catering
Low-temperature cooking («low and slow»)	Тривале приготування за низьких температур	BBQ-ресторани, європейська та американська кухня
Reverse searing	Попереднє низькотемпературне приготування з подальшим швидким обсмажуванням	Стейк-хауси, сучасні ресторани
Коомбіноване теплове оброблення	Поєднання кількох методів: обсмажування, тушкування, запікання, пароконвекції	Заклади ресторанного господарства різних форматів

Закінчення таблиці 1.4

Smart cooking technologies	Використання цифрових систем контролю температури та автоматизації процесів	Сучасні ресторани та харчові виробництва
Використання натуральних маринадів	Маринування із застосуванням ферментованих продуктів, ягідних соусів, рослинних екстрактів	Авторська кухня, здорове харчування
Технології dry aging	Витримування яловичини у контрольованих умовах температури та вологості	Стейк-хауси та premium-ресторани
Wet aging	Витримування м'яса у вакуумному пакуванні	Промислове виробництво та ресторанне господарство
Використання функціональних інгредієнтів	Додавання рослинних компонентів, антиоксидантів та харчових волокон	Концепції здорового та функціонального харчування
Технології zero waste	Раціональне використання всіх частин туші та мінімізація відходів	Еко-ресторани та sustainable food concepts
Традиційні грузинські технології	Повільне тушкування яловичини з овочами, спеціями та пряними травами	Грузинська кухня та fusion-ресторани
Використання глиняного посуду	Тривале томління у кеці та глиняних горщиках	Національні кухні та етноресторани
Шокове охолодження готової продукції	Швидке охолодження після теплової обробки	Catering, food-service, виробництво напівфабрикатів

Примітка. Розроблено за Kim, Y. H. B., Warner, R., & Rosenvold, K. (2022), Pulgar, J. S., Gázquez, A., Ruiz-Carrascal, J., Roldán, M. (2021)

Аналіз інноваційних технологій приготування страв із яловичини свідчить про їх спрямованість на збереження харчової та біологічної цінності продукту, оптимізацію виробничих процесів та формування унікального гастрономічного профілю. Використання методів sous-vide, вакуумного пакування, низькотемпературного запікання та комбінованої обробки дозволяє досягти високої стабільності якості, зменшити втрати маси та забезпечити ніжну текстуру м'яса.

Таким чином, сучасні світові підходи до виробництва страв із яловичини формують новий рівень гастрономічної культури, орієнтований на здорове харчування, високу якість та індивідуальність кулінарних рішень.

Особливу увагу у світовій гастрономії приділяють використанню національних кулінарних традицій у поєднанні з сучасними технологічними рішеннями. У цьому контексті значний інтерес становить грузинська кухня, яка характеризується широким використанням яловичини, натуральних спецій та тривалих способів теплової обробки. Традиційні грузинські страви, такі як чанахі, чашушулі, оджахурі та хашлама, базуються на технології повільного тушкування м'яса з овочами, спеціями та пряними травами. Асортимент світових страв з яловичини охарактеризовано у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Асортимент страв із яловичини у провідних кухнях світу

Національна кухня	Назва страв	Характеристика технології	Особливості та гастрономічні риси
Французька	Бургіньйон (Boeuf Bourguignon), ростбіф	Тривале тушкування у вині, запікання	Вишуканий смак, використання червоного вина, ароматичних трав та соусів
Італійська	Особоуко, карпачо	Тушкування гомілки, холодна подача сирого м'яса	Поєднання ніжної текстури та мінімалістичного оформлення
Американська	Стейк Ribeye, brisket BBQ	Гриль, low and slow cooking	Виражений м'ясний смак, використання dry aging та BBQ-технологій
Аргентинська	Асадо, bife de chorizo	Смаження на відкритому вогні	Натуральний смак яловичини, мінімальне використання спецій
Японська	Wagyu steak, sukiyaki	Швидке обсмажування, томління	Мармурова структура м'яса, висока ніжність та соковитість
Китайська	Яловичина у вок, hot pot	Швидке обсмажування за високих температур	Використання соєвих соусів, імбиру, спецій та технології wok
Турецька	Кебаб, донер	Гриль, вертикальне обсмажування	Використання спецій, маринадів та відкритого вогню
Мексиканська	Chili con carne, barbacoa	Тушкування та запікання	Гострі спеції, поєднання м'яса з бобовими та овочами
Німецька	Sauerbraten	Маринування та тривале тушкування	Використання оцтових маринадів та прянощів
Корейська	Bulgogi, galbi	Маринування та гриль	Поєднання солодких і пряних маринадів, швидке обсмажування
Індійська	Beef curry	Тушкування у пряному соусі	Інтенсивне використання спецій та багатокомпонентних соусів
Грузинська	Чашушулі, чанахі, хашлама, оджахурі	Повільне тушкування, запікання у глиняному посуді	Використання натуральних спецій, томатів, кінзи, аджики та соусу ткемалі

Закінчення таблиці 1.5

Українська	Печеня з яловичини, гуляш	Тушкування та запікання	Поєднання м'яса з овочами, традиційні способи теплової обробки
Іспанська	Rabo de toro	Тривале тушкування яловичих хвостів	Насичений смак, використання вина та овочів
Бразильська	Churrasco	Приготування на відкритому вогні	Великі шматки м'яса, мінімальна кількість спецій

Примітка. Розроблено автором

Французька кухня вважається однією з основоположних у розвитку технологій приготування м'ясних страв. Для неї характерне використання складних соусів, вина, тривалого тушкування та багатокомпонентних гастрономічних композицій. Саме французькі технології стали основою розвитку сучасної високої гастрономії (Lorenzo et al., 2021).

Американська кухня орієнтована на технології грилювання, BBQ та dry aging. Особливу популярність мають стейки різного ступеня просмаження, brisket та ribs, які готуються за технологією low and slow cooking. Важливим елементом є контроль температури та використання копчення для формування смако-ароматичних властивостей (Pathare & Roskilly, 2022).

Японська кухня характеризується використанням мармурової яловичини Wagyu, яка відзначається високим рівнем внутрішньом'язового жиру. Технології приготування спрямовані на максимальне збереження природного смаку та текстури м'яса. Широко застосовуються короткотривале обсмажування та low-temperature cooking (Kim et al., 2022).

Особливий інтерес становить грузинська кухня, яка поєднує традиційні методи теплової обробки із використанням натуральних спецій, зелені та овочів. Для грузинських страв характерне повільне тушкування яловичини у глиняному посуді, що забезпечує рівномірну теплову обробку та формування насиченого смаку. Значна увага приділяється використанню кінзи, базиліку, уцхо-сунелі, аджики, часнику та ткемалі, які формують автентичні органолептичні властивості страв (Kharbedia et al., 2021).

Сучасні заклади ресторанного господарства активно інтегрують елементи різних національних кухонь у власні технології виробництва страв із яловичини,

що сприяє розширенню асортименту та формуванню конкурентних переваг підприємств.

Сучасні ресторани грузинської кухні активно інтегрують традиційні технології з інноваційними методами приготування, зокрема *sous-vide* та пароконвекційною обробкою. Це дозволяє скоротити виробничі втрати, підвищити стабільність якості продукції та оптимізувати виробничий процес. Такі підходи є доцільними для впровадження у діяльність сучасних закладів ресторанного господарства, оскільки вони поєднують автентичність національної кухні із сучасними вимогами до безпечності та ефективності виробництва.

У сучасних міжнародних стандартах харчового виробництва значна увага приділяється питанням безпечності м'ясної продукції. Відповідно до принципів системи HACCP та стандартів ISO 22000, підприємства ресторанного господарства повинні забезпечувати контроль критичних точок під час зберігання, теплової обробки та реалізації страв із яловичини (ISO, 2021). Особливого значення це набуває при використанні низькотемпературних технологій, які потребують точного дотримання температурних режимів.

Перспективним напрямом розвитку світових технологій є також використання функціональних інгредієнтів та натуральних маринадів, які дозволяють покращити текстурні характеристики м'яса та підвищити його харчову цінність. Дослідження підтверджують ефективність застосування ферментованих маринадів, ягідних соусів та рослинних екстрактів у технологіях приготування яловичини (Kim et al., 2022).

Отже, аналіз сучасних світових технологій приготування страв із яловичини свідчить про доцільність впровадження інноваційних методів теплової обробки. Поєднання традиційних кулінарних підходів, зокрема технологій грузинської кухні, із сучасними технологічними рішеннями дозволяє підвищити якість продукції, розширити асортимент страв та забезпечити конкурентоспроможність закладів ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З ЯЛОВИЧНИНИ У РЕСТОРАНІ «ДЖОРДЖИНА»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Джорджина»

Ресторан «Джорджина» є закладом ресторанного господарства, що функціонує у місті Чернівці на вулиці Ольги Кобилянської – одній із центральних та туристично привабливих локацій міста (Додаток А). За своєю концепцією заклад позиціонується як ресторан грузинської кухні з елементами європейської гастрономічної традиції, що формує його унікальну ринкову нішу та забезпечує стабільний попит серед місцевих жителів і туристів (Top20.ua, n.d.).

Основною концепцією діяльності ресторану є відтворення автентичних страв грузинської кухні з адаптацією до сучасних вимог ресторанного сервісу. Особливий акцент зроблено на використанні традиційних технологій приготування м'яса, зокрема яловичини, із застосуванням прянощів, овочів та соусів, характерних для кавказької гастрономічної культури. Це дозволяє закладу формувати виразний гастрономічний бренд та забезпечувати конкурентоспроможність у сегменті етнічних ресторанів.

Цільовою аудиторією ресторану є мешканці міста Чернівці, туристи, а також гості, які цікавляться національними кухнями світу. Заклад орієнтований на середній та середньо-високий ціновий сегмент, що визначає рівень сервісу, якість продукції та підхід до формування меню.

Архітектурно-просторове рішення ресторану характеризується поєднанням затишного інтер'єру з елементами грузинського національного стилю. Інтер'єр на зображенні виконаний у стилі сучасного етнічного ресторанного дизайну з елементами кавказької (зокрема грузинської) культурної традиції, адаптованої до форматів міського закладу ресторанного господарства.

Простір характеризується теплою кольоровою гамою, де домінують відтінки коричневого, бежевого та червоного. Таке поєднання створює відчуття

затишку та сприяє формуванню комфортної атмосфери для тривалого перебування гостей. Стіни оздоблені декоративними елементами, зокрема великою стилізованою композицією у вигляді квітки, що виступає акцентним арт-об'єктом і підсилює етнічну ідентичність закладу.

Освітлення реалізоване за допомогою підвісних світильників із теплим світлом, що забезпечує м'яке локальне освітлення столів та створює камерну, дещо «вечірню» атмосферу навіть у денний час. Стеля виконана з дерев'яними або деревоподібними панелями з геометричною структурою, що додає інтер'єру ритмічності та візуальної глибини.

Меблі підібрані у класичному ресторанному стилі: дерев'яні столи та м'які крісла з червоною оббивкою. Червоний колір акцентує увагу та гармонійно поєднується із загальною тепловою палітрою інтер'єру. Розміщення столів є досить щільним, але організованим таким чином, щоб зберігати комфортні зони для гостей і забезпечувати ефективну роботу персоналу (Додаток Б).

Виробнича структура ресторану є класичною для закладів середнього формату та включає заготівельні, доготівельні та допоміжні цехи, у яких організовані конкретні робочі місця з спеціальним устаткуванням та інвентарем. Така структура забезпечує раціональну організацію виробничого процесу та дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Матеріально-технічна база ресторану представлена сучасним технологічним обладнанням, зокрема пароконвектоматом, професійними плитами, холодильними камерами, сферична піч. Наявність такого обладнання дозволяє реалізовувати як традиційні, так і інноваційні технології приготування страв із яловичини, включаючи тушкування, запікання та комбіновану теплову обробку. Загальний стан матеріально-технічної бази можна охарактеризувати як достатній для забезпечення стабільного виробничого процесу та відповідності сучасним вимогам ресторанного господарства.

Меню ресторану має виражену етнічну спрямованість із переважанням страв грузинської кухні. У структурі меню представлені холодні закуски, гарячі страви, страви з яловичини, хінкалі, хачапурі, а також десерти та напої. Особливе

місце займають страви з яловичини, що готуються за традиційними технологіями, зокрема чашушулі, оджахурі та чанахі. Структура меню відповідає концепції закладу та забезпечує логічну послідовність подачі страв (Kharbedia et al., 2021). Докладна характеристика меню та асортименту описано у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Характеристика меню та асортименту

Категорія меню	Основний асортимент	Технологічні особливості та специфіка сировини
Сніданки та легкі страви	Злакова каша з ягодами (125 грн), Шакшука в стилі чашушулі (293 грн), Скрембл з беконом та баклажаном (276 грн).	Поєднання класичних європейських технік (скрембл) із кавказькими прянощами, травами та соусами (чкмерулі).
Автентичні закуски та салати	Сациві з курча, Бабагануш з сиром надугі (288 грн), Гебжалія, Хумус із задимленою грудкою. Салат Фаттуш (450 грн).	Активне використання автентичних сирів (сулугуні, надугі, рікота), горіхових паст (Баже), запікання та димлення
Національна випічка (Хачапурі, Кубдарі, Шоті)	Аджарулі з креветками (428 грн), Аджарулі з качкою та грушею (430 грн), Кубдарі з рубленим м'ясом (278 грн), Хліб шоті (55 грн).	Використання високогідратованого дріжджового тіста, формування закритих та відкритих форм («човники»). Інноваційні начинки (камамбер, хамон, груша сорту «Дюшес»).
Хінкалі та чебуреки	Хінкалі з телятиною, бараниною, сиром чи шпинатом (44–45 грн/шт). Чебуреки та янтики (205–215 грн).	Тонке прісне тісто з високим вмістом клейковини. Начинка з рубленого м'яса або сиру із зеленню. Приготування методом відварювання або сухого смаження (янтики).
Перші страви та Риба	Суп харчо з телятиною (199 грн), Чихіртма (165 грн), Бульйон з півника. Філе лосося з хумусом (478 грн).	Наваристі бульйони на основі кукурудзяного борошна (чихіртма) або з додаванням міні-хінкалі. Риба готується методом грилювання або запікання з овочевим соте.
Основні м'ясні страви та Гриль	Курча по-чкмерульськи (272 грн), Чашушулі, Каре баранини (639 грн), Шашлик із свинини (385 грн), Сет на 8–10 осіб (3100 грн).	Томління у вершково-часникових соусах, тривале тушкування у власному соку з томатами, високотемпературна обробка на відкритому вогні (мангал/гриль).
Десерти	Меренговий рулет (160 грн), Торт «Київ — Тбілісі» (205 грн), Естерхазі з гранатовим желе (175 грн), Крафтове морозиво з інжиром (170 грн).	Кондитерські вироби з акцентом на локальні та кавказькі компоненти: інжир, кардамон, волоські горіхи, гранатовий сік.

Примітка. Розроблено на основі Джорджина, (2026)

Аналіз структури меню свідчить про його різноманітність та збалансованість, адже воно охоплює основні категорії страв – від сніданків і легких закусок до національної випічки, м'ясних та рибних страв, а також десертів. Такий асортимент забезпечує комплексне задоволення потреб різних груп споживачів, враховуючи як традиційні кулінарні вподобання, так і сучасні гастрономічні тенденції.

Особливістю меню є поєднання класичних технологій (запікання, тушкування, гриль) із використанням автентичної сировини, що формує унікальний смаковий профіль та підкреслює національну ідентичність закладу. Водночас наявність авторських позицій та сучасних інтерпретацій традиційних страв створює конкурентну перевагу та підвищує привабливість ресторанної пропозиції.

Аналіз представлених позицій дозволяє зробити висновок, що меню розроблене за концепцією етно-ф'южн у форматі casual dining. Заклад ефективно поєднує традиційну грузинську та вірменську кухню (хоровац, хачапури, хінкалі) із сучасними європейськими та паназійськими гастрономічними трендами (використання авокадо, хумусу, батату, креветок, сиру камамбер чи хамону). Додатково варто відзначити, що таке поєднання створює унікальний асортимент, здатний задовольнити як прихильників автентичних смаків, так і споживачів, орієнтованих на новаторські кулінарні рішення. Це формує конкурентну перевагу закладу, адже він позиціонується як сучасний ресторан, що гармонійно інтегрує традиції та інновації у своїй гастрономічній концепції.

З погляду ресторанного менеджменту, меню є високотехнологічним та збалансованим:

- крос-маркетинг і фуд-кост: один і той самий тип сировини (наприклад, сулугуні, мацоні, томати, зелень) використовується у різних категоріях страв (від сніданків до випічки та соусів), що мінімізує відсоток списань та оптимізує закупівлі.

- гнучкість в вуса-умовах: наявність великих м'ясних сетів, ситних борошняних виробів (кубдарі, чебуреки) та страв тривалого зберігання (хумус,

бабагануш) дозволяє закладу залишатися рентабельним, гнучко реагувати на попит та успішно організовувати доставку чи кейтерингові заходи.

Система управління рестораном базується на лінійно-функціональній структурі. Управління здійснює керівник закладу (директор), якому підпорядковуються шеф-кухар, адміністратори залу та обслуговуючий персонал. Шеф-кухар відповідає за організацію виробничого процесу, контроль якості продукції та розробку меню, тоді як адміністратори забезпечують координацію роботи залу та взаємодію з гостями. Така система управління дозволяє забезпечити чіткий розподіл обов'язків та ефективну організацію виробничо-торговельного процесу.

Функціонування ресторану «Джорджина» відбувається в умовах VUCA-середовища, яке характеризується високою мінливістю, невизначеністю, складністю та неоднозначністю зовнішніх факторів. Особливої актуальності це набуває в умовах повномасштабної війни в Україні, що впливає на стабільність постачання сировини, платоспроможний попит населення та загальну економічну ситуацію. У таких умовах ресторан демонструє здатність до адаптації шляхом оптимізації меню, гнучкого ціноутворення та використання локальних постачальників сировини.

Зокрема, адаптаційні заходи включають скорочення логістичних ланцюгів постачання, підвищення ролі сезонних продуктів та оптимізацію технологічних процесів із метою зменшення витрат. Це відповідає сучасним підходам до управління підприємствами ресторанного господарства в кризових умовах, які передбачають підвищення гнучкості та стійкості бізнес-моделі (Bhat & Fayaz, 2023).

Отже, ресторан «Джорджина» є сучасним закладом ресторанного господарства етнічного спрямування, що поєднує традиції грузинської кухні з інноваційними підходами до організації виробничого процесу. Його матеріально-технічна база, структура управління та концепція меню забезпечують ефективне функціонування закладу та його конкурентоспроможність у складних умовах зовнішнього середовища.

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з яловичини у ресторані «Джорджина»

Одним із ключових напрямів діяльності ресторану «Джорджина» є виробництво та реалізація страв із яловичини, які займають важливе місце у структурі меню закладу. Аналіз асортименту свідчить про поєднання традиційних грузинських технологій із сучасними підходами до приготування м'ясної продукції, що забезпечує формування конкурентних переваг ресторану на локальному ринку ресторанного господарства.

До основних страв із яловичини та телятини, представлених у меню ресторану, належать:

- чашушулі з телятини;
- суп харчо з телятиною;
- шашлик із телятини;
- теплий салат із яловичиною;
- roast beef salad;
- кебаб із трьох видів м'яса;

Асортимент характеризується достатньою різноманітністю технологічних методів приготування, серед яких переважають тушкування, грилювання, запікання та комбіноване теплове оброблення. Такий підхід відповідає сучасним світовим тенденціям розвитку ресторанних технологій, які орієнтовані на максимальне збереження органолептичних та харчових властивостей м'ясної сировини (Pathare & Roskilly, 2022).

Для виробництва страв із яловичини у ресторані використовується охолоджена м'ясна сировина, що надходить від локальних постачальників. Основними видами сировини є телятина, яловича вирізка, реберна частина та м'якоть задньої ноги. Використання охолодженого м'яса дозволяє забезпечити кращі текстурні характеристики готової продукції та знизити втрати м'ясного соку під час теплової обробки (Domínguez et al., 2021).

Технологічний процес виробництва страв із яловичини включає кілька основних етапів (рис. 2.1).

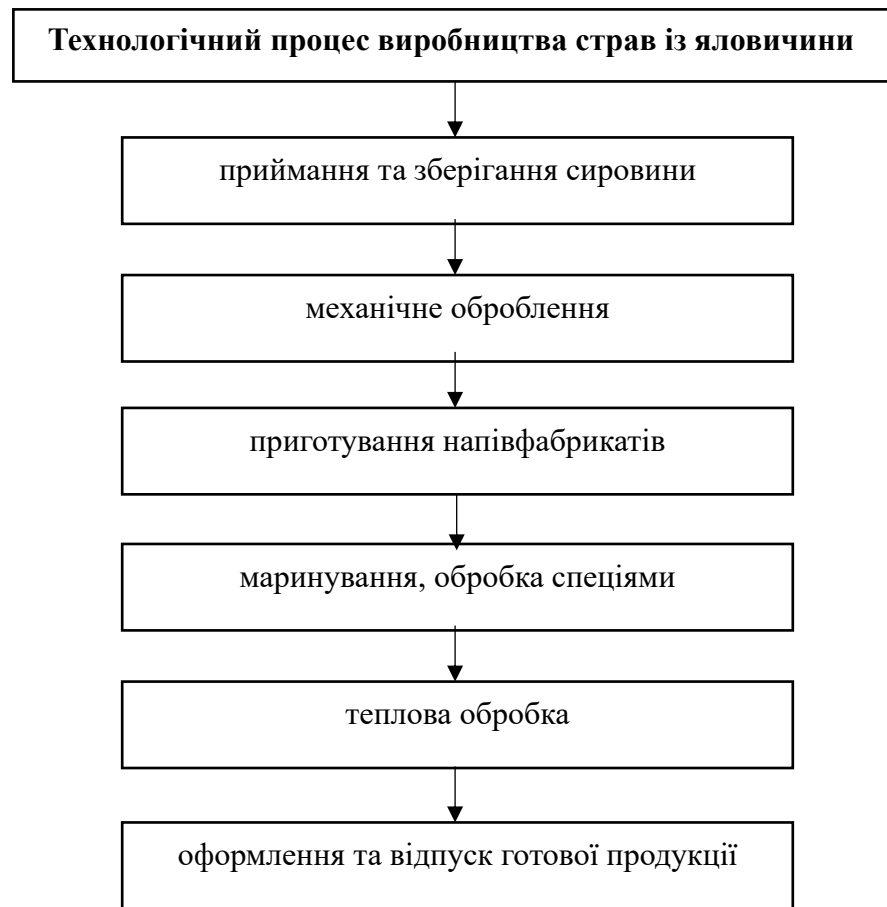


Рис. 2.1. Технологічний процес виробництва страв із яловичини у ресторані «Джорджина».

Примітка. Розроблено автором на основі дослідження

Первинна обробка яловичини здійснюється у м'ясному цеху ресторану. На цьому етапі проводиться обвалювання, жилування, порціонування та підготовка напівфабрикатів. Для виробництва шашликів та кебабів м'ясо піддається маринуванню із використанням натуральних спецій, цибулі, рослинної олії та пряних трав. Маринування сприяє покращенню смаку, аромату та ніжності готової продукції (Kim et al., 2022).

Однією з найбільш популярних страв ресторану є чашушулі з телятини. Технологія її приготування передбачає попереднє обсмажування шматочків м'яса з подальшим тривалим тушкуванням у томатному соусі з додаванням грузинських спецій, часнику, кінзи та овочів. Така технологія забезпечує

формування насичених смако-ароматичних властивостей та м'якої консистенції м'яса.

Страви на грилі, зокрема шашлик із телятини та кебаби, готуються із використанням гриль-обладнання та відкритого теплового впливу. Особливістю технології є швидке обсмажування поверхні продукту, що забезпечує утворення характерної рум'яної скоринки та збереження соковитості всередині виробу. Температурний режим грилювання становить у середньому 250–300 °С, а тривалість теплової обробки залежить від маси напівфабрикату та ступеня прожарювання.

У технології приготування *roast beef salad* використовується метод короткотривалого обсмажування яловичої вирізки з подальшим доведенням до готовності за помірних температур. Це дозволяє отримати продукт із ніжною текстурою та збереженням внутрішньої соковитості. Подібні технології широко застосовуються у сучасній європейській гастрономії (Pulgar et al., 2021).

Організація робочих місць у виробничих цехах забезпечує послідовність технологічних операцій та мінімізує перехресне забруднення сировини й готової продукції. Робочі поверхні виготовлені з нержавіючої сталі, що відповідає сучасним санітарно-гігієнічним вимогам.

Наявність сучасного обладнання дозволяє реалізовувати широкий спектр технологічних процесів та забезпечувати стабільну якість готової продукції. Особливо важливим є використання пароконвектоматів, які забезпечують рівномірну теплову обробку, скорочення виробничих втрат та збереження харчової цінності страв (Bhat & Fayaz, 2023).

Попри достатньо широкий асортимент страв із яловичини та телятини, проведений аналіз меню ресторану «Джорджина» дозволив виявити певні напрями для подальшого удосконалення гастрономічної концепції закладу. Зокрема, у меню практично відсутні автентичні грузинські страви з яловичини, приготовані шляхом тривалого запікання або томління у керамічному посуді та традиційній печі.

У традиційній грузинській гастрономії значне місце займають саме страви, приготовлені у глиняних горщиках або на кеці — спеціальному глиняному посуді, який забезпечує рівномірний розподіл тепла та формування характерних органолептичних властивостей продукції. Такі технології дозволяють максимально зберегти соковитість м'яса, насиченість смаку та аромат прянощів (Kharbedia et al., 2021).

До автентичних грузинських страв із яловичини, які доцільно впровадити у меню ресторану, можна віднести:

- чанахі з яловичиною у глиняному горщику;
- хашламу;
- оджахурі з телятиною на кеці;
- м'ясо, запечене у печі з овочами та спеціями;
- купати та м'ясні страви у кеці;
- томлену яловичину з соусом ткемалі.

Особливістю таких технологій є тривале томління за помірних температур, що забезпечує поступове розм'якшення сполучної тканини м'яса та формування ніжної консистенції готової продукції. Крім того, використання керамічного посуду дозволяє довше зберігати температуру страви під час подачі та створює додатковий етнічний акцент у ресторанному сервісі.

Відсутність у меню запечених у кераміці страв із яловичини частково обмежує автентичність гастрономічної концепції ресторану та зменшує можливості повного відтворення традицій грузинської кухні. У сучасних умовах розвитку етнічних ресторанів споживачі дедалі більше орієнтуються не лише на смакові характеристики продукції, а й на автентичність технологій приготування та способу подачі страв.

Упровадження страв, приготованих у керамічному посуді та печі, дозволить:

- розширити асортимент продукції з яловичини;
- підвищити автентичність концепції ресторану;
- сформувати унікальні конкурентні переваги;

- покращити органолептичні властивості страв;
- збільшити гастрономічну привабливість закладу;
- підвищити зацікавленість туристичної аудиторії.

Крім того, використання традиційних грузинських технологій томління та запікання може стати перспективним напрямом розширення виробництва страв із яловичини у ресторані «Джорджина» та основою для розроблення нових авторських технологій у межах кваліфікаційної роботи.

Отже, у результаті дослідження технологічних процесів виробництва страв із яловичини у ресторані «Джорджина» встановлено, що заклад є сучасним підприємством ресторанного господарства етнічного спрямування, яке спеціалізується на стравах грузинської кухні та функціонує відповідно до сучасних вимог ресторанного сервісу.

Проведений аналіз меню дозволив встановити наявність широкого асортименту страв із яловичини та телятини, які представлені різними групами продукції: гарячими стравами, супами, стравами на грилі, салатами та комбінованими м'ясними виробами. У технологіях приготування використовуються тушкування, грилювання, запікання та комбінована теплова обробка, що забезпечує високі органолептичні показники готової продукції та відповідає сучасним світовим гастрономічним тенденціям. Заклад оснащений необхідним тепловим, холодильним та механічним обладнанням, що дозволяє забезпечувати стабільну якість продукції та ефективну організацію виробництва.

Встановлено, що впровадження страв, приготованих у глиняному посуді та з використанням традиційних грузинських технологій, є перспективним напрямом удосконалення асортименту ресторану. Це дозволить підвищити автентичність концепції закладу, розширити асортимент продукції з яловичини, покращити органолептичні характеристики страв та сформувати додаткові конкурентні переваги.

Отже, результати проведеного дослідження підтверджують доцільність подальшого розроблення та вдосконалення технологій страв із яловичини для ресторану «Джорджина» з урахуванням сучасних інноваційних підходів.

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З ЯЛОВИЧИНИ У РЕСТОРАНІ «ДЖОРДЖИНА»

3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з яловичини

На основі проведених досліджень та аналізу асортименту ресторану «Джорджина» запропоновано розроблення двох нових страв із яловичини, що поєднують традиції грузинської кухні та сучасні технологічні підходи. З метою підвищення автентичності продукції та розширення асортименту рекомендовано впровадження страв «Чашушулі з яловичини у кеці» та «Яловичина у гранатовому соусі з овочами гриль». Запропоновані технології передбачають використання традиційного глиняного посуду, комбінованих методів теплової обробки та сучасних способів маринування сировини, що дозволяє покращити органолептичні показники готових страв і підвищити конкурентоспроможність закладу.

Для розроблення страви «Чашушулі з яловичини у кеці» було обрано сировину, характерну для традиційної грузинської кухні та таку, що забезпечує високі органолептичні показники готової продукції. Основною сировиною є яловичина, яка характеризується високою харчовою цінністю, значним вмістом повноцінних білків, заліза, вітамінів групи В та добрими смаковими властивостями. Для страви доцільно використовувати м'якоть яловичини з невеликою кількістю сполучної тканини, що забезпечує ніжну консистенцію після тушкування.

Томати, болгарський перець та цибуля формують характерний смак і аромат страви, надають соковитості та підвищують вміст біологічно активних речовин. Часник, кінза та грузинські спеції (хмелі-сунелі, аджика) забезпечують автентичний національний смаковий профіль та виражені пряні властивості.

Використання м'ясного бульйону сприяє утворенню насиченого соусу та покращує консистенцію готової страви. Застосування глиняного посуду (кеці)

дозволяє забезпечити рівномірний розподіл тепла, зберегти соковитість м'яса та підвищити органолептичні характеристики продукції.

При розробленні страви «Яловичина у гранатовому соусі з овочами гриль» було використано сировину, яка поєднує традиції грузинської кухні та сучасні гастрономічні тенденції. Основною сировиною є яловича вирізка, що характеризується високою харчовою цінністю, ніжною консистенцією та добрими смаковими властивостями. Даний вид м'яса оптимально підходить для грилювання, оскільки дозволяє отримати соковиту структуру та виражений аромат.

Для гармонійного поєднання смаку до рецептури включено гранатовий соус наршараб, який є традиційним продуктом кавказької кухні. Соус надає страві кисло-солодкого смаку, підкреслює смакові властивості яловичини та покращує зовнішній вигляд готової продукції.

Овочі гриль – кабачок, баклажан та болгарський перець – забезпечують збалансованість страви, підвищують її харчову цінність та формують сучасну ресторанну подачу. Використання оливкової олії, часнику, кінзи та спецій дозволяє створити характерний ароматичний букет, властивий грузинській кухні.

Технологія попереднього маринування м'яса та подальше грилювання сприяють покращенню текстури яловичини, збереженню соковитості та формуванню виражених органолептичних показників. Таким чином, обрана сировина є технологічно обґрунтованою, відповідає сучасним вимогам ресторанного господарства та концепції закладу.

У таблиці 3.1 та 3.2 подано розроблені рецептури на страви «Чашушулі з яловичини у кеці» «Яловичина у гранатовому соусі з овочами гриль» відповідно.

Розроблення технологій нових страв із яловичини для ресторану «Джорджина» здійснювалося з урахуванням концепції закладу, особливостей грузинської кухні та сучасних тенденцій ресторанного господарства. Основною метою було створення страв, які поєднують традиційні національні рецептури, сучасні технологічні підходи та високі органолептичні показники готової продукції.

Таблиця 3.1

Рецептура страви «Чашушулі з яловичини у кеці»

Найменування сировини	Набір сировини на 1 порцію	
	Брутто, г	Нетто, г
Яловичина (м'якоть)	180	150
Томати свіжі	120	100
Перець болгарський	60	50
Цибуля ріпчаста	48	40
Часник	6	5
Томатна паста	20	20
Аджика грузинська	15	15
Олія рослинна	12	12
Кінза свіжа	10	8
Хмелі-сунелі	2	2
Перець чорний мелений	0,5	0,5
Сіль	3	3
Бульйон м'ясний	80	80
Вихід	-	350 г

Примітка. Розроблено автором.

Таблиця 3.2

Рецептура страви «Яловичина у гранатовому соусі з овочами гриль»

Найменування сировини	Набір сировини на 1 порцію	
	Брутто, г	Нетто, г
Яловичина (вирізка)	190	160
Кабачок	50	40
Баклажан	60	50
Перець болгарський	50	40
Цибуля червона	36	30
Соус наршараб	35	35

Закінчення таблиці 3.2

Оливкова олія	15	15
Часник	5	4
Кінза свіжа	8	6
Хмелі-сунелі	2	2
Сіль	3	3
Перець чорний мелений	0,5	0,5
Гранат свіжий (зерна)	20	15
Вихід	-	320 г

Примітка. Розроблено автором.

Під час розроблення технологій особливу увагу приділено вибору способів теплової обробки, поєднанню смакових компонентів, використанню традиційних грузинських спецій та забезпеченню ефектної ресторанної подачі. Запропоновані страви передбачають застосування комбінованих технологічних процесів – тушкування, грилювання та короткочасного обсмажування, що дозволяє максимально зберегти соковитість яловичини, покращити текстуру м'яса та сформувати виражені смакові властивості.

Технології виробництва страв «Чашушулі з яловичини у кеці» та «Яловичина у гранатовому соусі з овочами гриль» розроблено відповідно до вимог сучасного ресторанного виробництва, з урахуванням раціонального використання сировини, забезпечення стабільної якості продукції та підвищення конкурентоспроможності ресторану «Джорджина».

На рисунку 3.1 та 3.2 подано технологічні схеми виробництва страв «Чашушулі з яловичини у кеці» «Яловичина у гранатовому соусі з овочами гриль» відповідно.

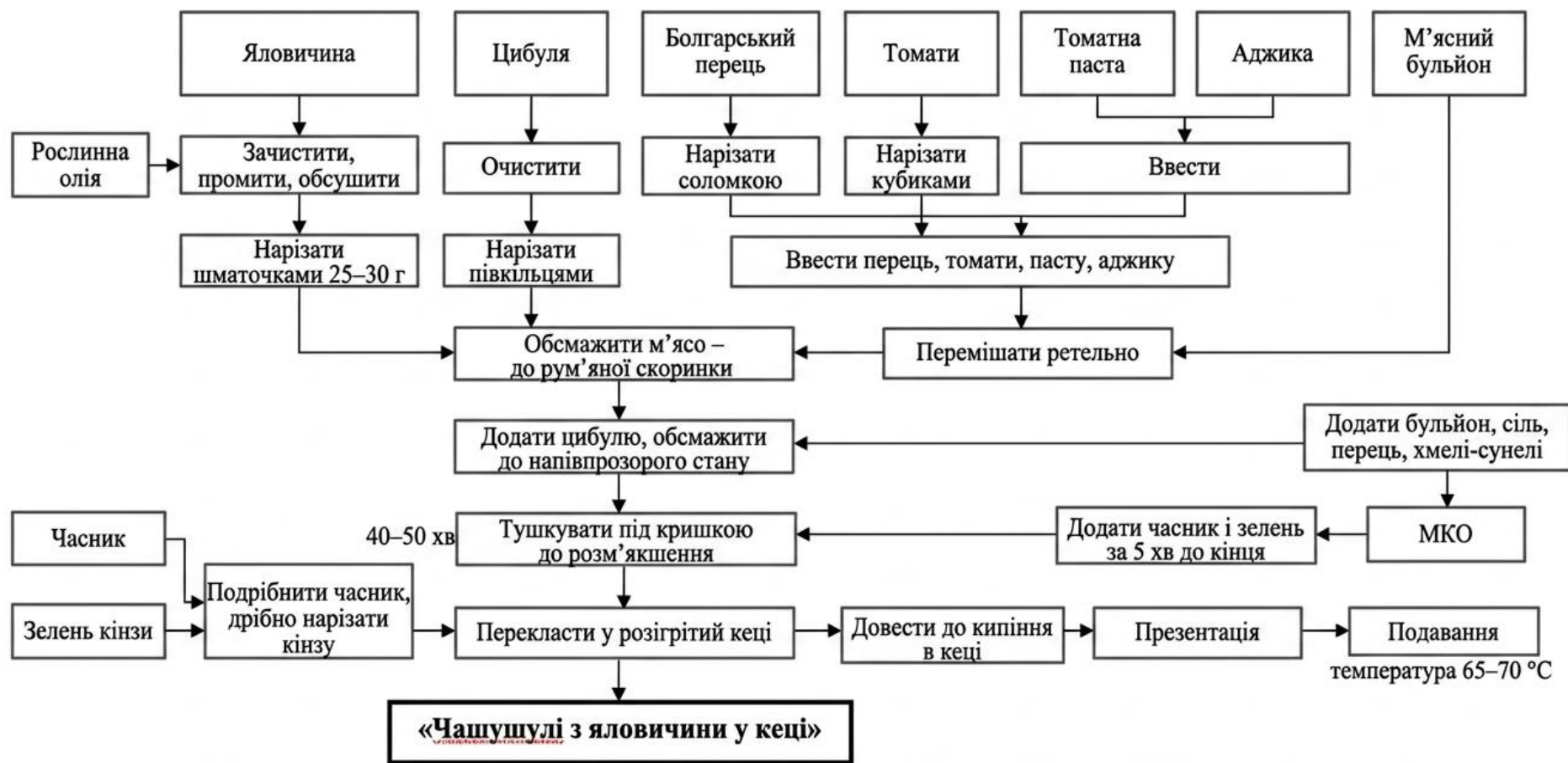


Рис. 3.1. Технологічна схема виробництва страви з яловичини «Чашушулі з яловичини у кеці»

Примітка. Розроблено автором.



Рис. 3.2. Технологічна схема виробництва страви з яловичини «Яловичина у гранатовому соусі з овочами гриль»

Примітка. Розроблено автором.

У додатках Г та Д подано розроблені технологічні картки на страви.

Отже, у результаті проведеної роботи було розроблено технології двох нових страв із яловичини для ресторану «Джорджина» - «Чашушулі з яловичини у кеці» та «Яловичина у гранатовому соусі з овочами гриль». Запропоновані страви відповідають концепції закладу, базуються на традиціях грузинської кухні та враховують сучасні тенденції ресторанного господарства.

Під час розроблення рецептур і технологій виробництва було обґрунтовано вибір основної та допоміжної сировини, визначено раціональні способи механічної й теплової обробки продуктів, а також особливості подачі готових страв. Використання традиційних грузинських спецій, гранатового соусу, овочів гриль та глиняного посуду дозволяє підвищити автентичність продукції, покращити органолептичні показники та сформувати виражені смакові властивості готових страв.

Розроблені технології є технологічно доцільними для впровадження у виробництво ресторану «Джорджина», оскільки не потребують складного додаткового обладнання, відповідають сучасним вимогам якості та сприяють розширенню асортименту страв із яловичини. Впровадження запропонованих страв дозволить підвищити конкурентоспроможність закладу, урізноманітнити меню та посилити етнічну концепцію ресторану.

3.2. Дослідження якості розроблених страв з яловичини та впровадження їх у ресторан «Джорджина»

З метою визначення доцільності впровадження розроблених страв у виробництво ресторану «Джорджина» було проведено комплексне дослідження їх якості за органолептичними, харчовими та технологічними показниками. Оцінювання здійснювалося відповідно до чинних методик контролю якості продукції ресторанного господарства та вимог сучасного ресторанного сервісу.

Об'єктами дослідження стали страви «Чашушулі з яловичини у кеці» та «Яловичина у гранатовому соусі з овочами гриль». Під час оцінювання органолептичних показників особливу увагу приділяли зовнішньому вигляду,

консистенції, смаку, запаху та загальному сприйняттю готової продукції. За результатами складено узагальнюючі дегустаційні листи (таблиця 3.3 та 3.4).

Таблиця 3.3

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Мельничук В. С., Долиняк К. О., Бойчук І. М., Савчук Р. П., Ткаченко Д. К.

Заклад ресторанного господарства ресторан «Джорджина»

Посада Шеф-кухар, директор, адміністратор, офіціант, SMM-менеджер

Дата «21» травня 2026 р.

Загальна оцінка якості страви

«Чашушулі з яловичини у кеці»

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*



Рис.3.3. Варіант подавання страви «Чашушулі з яловичини у кеці» у ресторані «Джорджина». Примітка. Згенеровано III відповідно до технології

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Мельничук В. С., Долиняк К. О., Бойчук І. М., Савчук Р. П., Ткаченко Д. К.

Заклад ресторанного господарства ресторан «Джорджина»

Посада Шеф-кухар, директор, адміністратор, офіціант, SMM-менеджер

Дата «21» травня 2026 р.

Загальна оцінка якості страви

«Яловичина у гранатовому соусі з овочами гриль»

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*



Рис.3.4. Варіант подавання страви «Яловичина у гранатовому соусі з овочами гриль» у ресторані «Джорджина». Примітка. Згенеровано ШІ відповідно до технології

Результати органолептичної оцінки показали, що розроблені страви характеризуються високими смаковими властивостями, вираженим ароматом грузинських спецій, привабливим зовнішнім виглядом та гармонійним поєднанням компонентів. Страва «Чашушулі з яловичини у кеці» отримала високі показники завдяки соковитості м'яса, насиченому томатно-пряному соусу та традиційній подачі у глиняному посуді. «Яловичина у гранатовому соусі з овочами гриль» відзначалася ніжною консистенцією яловичини, вираженим ароматом грилю та оригінальним поєднанням кисло-солодкого гранатового соусу з овочами.

Таблиця 3.5

**Комплексна характеристика якості
страви «Чашушулі з яловичини у кеці» 1 порції 320 г**

Група показників	Показник	Вміст
Біологічна цінність	Повноцінні білки, г	38,5
	Засвоюваність білка, %	92
	Біологічна цінність (відносна), %	78
Енергетична цінність	Калорійність, ккал	473
Макронутрієнти	Жири, г	27,0
	Вуглеводи, г	16,0
	Харчові волокна, г	3,2
Вітаміни	Вітамін А, мг	0,18
	Вітамін В1, мг	0,22
	Вітамін В2, мг	0,35
	Вітамін В6, мг	0,60
	Вітамін В12, мкг	2,4
	Вітамін С, мг	28,0
	Вітамін РР, мг	7,5
	Вітамін Е, мг	3,2
Мінерали	Залізо (Fe), мг	4,8
	Кальцій (Ca), мг	65
	Магній (Mg), мг	58
	Калій (K), мг	720
	Фосфор (P), мг	310
	Цинк (Zn), мг	5,6
Функціональна цінність	Антиоксиданти	середній рівень
	Термостійкість поживних речовин	висока

Примітка. Розроблено автором за М. І. Пересічний, та ін. (2021), Зубар, Н. М. (2021).

Таблиця 3.6

Комплексна характеристика якості
страви «Яловичина у гранатовому соусі з овочами гриль» 1 порції
350 г

Група показників	Показник	Вміст
<i>Біологічна цінність</i>	Повноцінні білки, г	40,5
	Засвоюваність білка, %	93
	Біологічна цінність (відносна), %	82
<i>Енергетична цінність</i>	Калорійність, ккал	528
<i>Макронутрієнти</i>	Жири, г	31,0
	Вуглеводи, г	18,5
	Харчові волокна, г	4,0
<i>Вітаміни</i>	Вітамін А, мг	0,22
	Вітамін В1, мг	0,25
	Вітамін В2, мг	0,38
	Вітамін В6, мг	0,72
	Вітамін В12, мкг	2,6
	Вітамін С, мг	34,0
	Вітамін РР, мг	8,2
	Вітамін Е, мг	4,1
<i>Мінерали</i>	Залізо (Fe), мг	5,2
	Кальцій (Ca), мг	78
	Магній (Mg), мг	70
	Калій (K), мг	860
	Фосфор (P), мг	340
	Цинк (Zn), мг	6,1
<i>Функціональна цінність</i>	Антиоксиданти	високий рівень (гранат, овочі)
	Термостійкість поживних речовин	висока

Примітка. Розроблено автором за М. І. Пересічний, та ін. (2021), Зубар, Н. М. (2021).

Проведений аналіз харчової цінності показав, що запропоновані страви є джерелом повноцінного білка, мінеральних речовин та вітамінів. Використання яловичини забезпечує високий вміст заліза та білків тваринного походження, а овочі, зелень та спеції підвищують біологічну цінність продукції за рахунок вмісту клітковини, антиоксидантів та вітамінів. При цьому технології приготування дозволяють зберегти значну частину поживних речовин завдяки використанню тушкування та грилювання.

Для підтвердження ефективності розроблених технологій було проведено порівняльний аналіз із традиційними стравами з яловичини, представленими в меню ресторану.

Таблиця 3.7

**Порівняльна таблиця існуючих страв у ресторані «Джорджина»
та розроблених страв із яловичини**

Існуючі страви	Характеристика	Розроблені страви	Характеристика	Переваги розроблених страв
Чашушулі з телятини	тушкована страва з томатами та спеціями	Чашушулі з яловичини у кеці	тушкування в глиняному посуді, автентична подача	підвищена автентичність, краща соковитість, ресторанна презентація
Суп харчо з телятиною	гострий суп із рисом	Яловичий бульйон у грузинському стилі (авторський варіант)*	модернізована супова основа з спеціями	покращена насиченість смаку, нова подача
Шашлик із телятини	м'ясо на мангалі	Яловичина у гранатовому соусі з овочами гриль	грилювання + глазурування соусом	сучасна подача, кисло-солодкий смак, висока естетика
Теплий салат із яловичиною	обсмажене м'ясо в салаті	—	—	розширення гарячих страв замість салатів
Roast beef salad	запечена яловичина в салаті	—	—	заміщено авторськими гарячими стравами
Кебаб із трьох видів м'яса	змішаний фарш, мангал	—	—	акцент на чисту яловичину та авторські рецептури

Примітка. Розроблено автором

У результаті встановлено, що нові страви мають низку переваг:

- підвищену автентичність завдяки використанню традиційних грузинських спецій і способів подачі;
- покращені органолептичні показники;
- сучасний зовнішній вигляд та ресторанну презентацію;

- розширення асортименту страв із яловичини;
- можливість позиціонування як авторських страв закладу.

На основі розроблених технологій сформовано асортиментний перелік продукції, який передбачає можливість варіювання способів подачі, гарнірів та соусів. До страв можуть додатково подаватися грузинський лаваш, овочі гриль, соуси сацебелі або ткемалі, свіжа зелень та маринована цибуля, що дозволяє урізноманітнити меню ресторану та адаптувати продукцію до побажань споживачів.

Важливим етапом впровадження нових страв є організація виробничого процесу. Виробництво запропонованих страв доцільно здійснювати у гарячому цеху ресторану із використанням наявного теплового обладнання: плит, грилів, жарових поверхонь та холодильного устаткування для зберігання напівфабрикатів. Робочі місця повинні бути організовані відповідно до технологічної послідовності виробництва, що забезпечує раціональне використання робочого часу та дотримання санітарно-гігієнічних вимог (Додаток Е)

Під час приготування страв необхідно дотримуватися правил особистої гігієни персоналу, умов товарного сусідства під час зберігання сировини, температурних режимів теплової обробки та вимог охорони праці при роботі з тепловим обладнанням. Особливу увагу слід приділяти контролю якості м'ясної сировини та дотриманню умов зберігання готової продукції.

З метою забезпечення безпечності харчової продукції та відповідності вимогам системи НАССР при виробництві розроблених страв із яловичини у ресторані «Джорджина» було визначено основні етапи технологічного процесу, на яких можливий ризик виникнення небезпечних факторів. Особливу увагу приділено мікробіологічним, фізичним та хімічним ризикам, що можуть виникати під час приймання та зберігання сировини, механічної та теплової обробки, а також реалізації готової продукції.

На основі аналізу технологічних процесів розроблено систему критичних контрольних точок (ССР), а також визначено профілактичні заходи та параметри

контролю, що забезпечують стабільну якість і безпечність готових страв. Запропоновані рекомендації спрямовані на мінімізацію ризиків та підтримання належного санітарно-гігієнічного рівня виробництва.

Нижче наведено узагальнені рекомендації щодо впровадження принципів НАССР при виробництві розроблених страв.

Таблиця 3.8

**Рекомендації НАССР при виробництві розроблених страв
«Чашушুলі з яловичини у кеці» та «Яловичина у гранатовому соусі з
овочами гриль»**

Етап технологічного процесу	Потенційні небезпеки	Критичні контрольні точки (ССР)	Профілактичні заходи	Контрольні параметри
Приймання яловичини	мікробіологічне забруднення, зіпсована сировина	ССР-1	контроль постачальників, перевірка документів і якості	температура 0...+4°C, свіжість, термін придатності
Зберігання сировини	розвиток патогенної мікрофлори	ССР-2	дотримання холодового ланцюга	t = 0...+4°C, роздільне зберігання
Механічна обробка м'яса	перехресне забруднення	ССР-3	використання окремих дошок і ножів	санітарний стан обладнання
Маринування (друга страва)	мікробіологічний ріст	ССР-4	маринування тільки в холодильнику	t = 0...+6°C, час 1–2 год
Теплова обробка (тушкування/гриль)	недостатня термічна обробка	ССР-5	контроль температури ядра продукту	t всередині м'яса ≥ 75°C
Приготування соусів	вторинне забруднення	ССР-6	використання свіжих інгредієнтів	короткий час зберігання, t ≤ +65°C
Подача страв	повторне інфікування	ССР-7	дотримання гігієни персоналу	температура подачі 65–70°C
Зберігання готових страв	розмноження мікрофлори	ССР-8	обмеження часу зберігання	не більше 2 год при +65°C

Примітка. Розроблено автором

Отже, результати проведених досліджень підтверджують доцільність впровадження розроблених страв у меню ресторану «Джорджина». Запропоновані технології дозволяють підвищити конкурентоспроможність закладу, розширити асортимент страв із яловичини та посилити автентичність концепції грузинської кухні.

ВИСНОВКИ

У результаті виконання роботи було комплексно досліджено технології страв із яловичини, проаналізовано сучасні підходи до їх виробництва та обґрунтовано доцільність розширення асортименту продукції для ресторану «Джорджина».

У першому розділі роботи розглянуто теоретичні аспекти технологій страв із яловичини. Проведений аналітичний огляд літературних джерел дозволив встановити сучасні тенденції розвитку м'ясної кулінарії, зокрема використання комбінованих способів теплової обробки, маринування, застосування авторських соусів та елементів етнічної кухні. Обґрунтовано світові підходи до приготування страв із яловичини, що базуються на збереженні харчової цінності, покращенні органолептичних показників та підвищенні гастрономічної привабливості продукції.

У другому розділі здійснено дослідження технологічних процесів виробництва страв із яловичини у ресторані «Джорджина». Надано загальну характеристику закладу, визначено його концепцію як ресторану грузинської кухні етнічного спрямування. Проаналізовано асортимент страв із яловичини та телятини, а також технології їх приготування. Встановлено, що заклад використовує традиційні методи теплової обробки, однак має потенціал для розширення асортименту за рахунок впровадження авторських та інноваційних рішень.

У третьому розділі розроблено нові технології страв із яловичини для ресторану «Джорджина», а саме: «Чашушулі з яловичини у кеці» та «Яловичина у гранатовому соусі з овочами гриль». Обґрунтовано вибір сировини, технологічні прийоми приготування, а також особливості подачі страв. Проведено оцінку їх якості за органолептичними, харчовими та біологічними показниками, що підтвердило високу харчову цінність і конкурентоспроможність розробленої продукції. Доведено доцільність впровадження запропонованих страв у виробництво ресторану.

Також розроблено рекомендації щодо впровадження системи НАССР, визначено критичні контрольні точки та заходи, спрямовані на забезпечення безпеки харчової продукції на всіх етапах технологічного процесу.

Отже, виконана робота підтверджує можливість удосконалення технологій страв із яловичини та розширення асортименту ресторану «Джорджина» шляхом впровадження авторських розробок, що поєднують традиції грузинської кухні та сучасні кулінарні технології. Це сприятиме підвищенню конкурентоспроможності закладу, покращенню якості продукції та розширенню його гастрономічної пропозиції.

REFERENCES

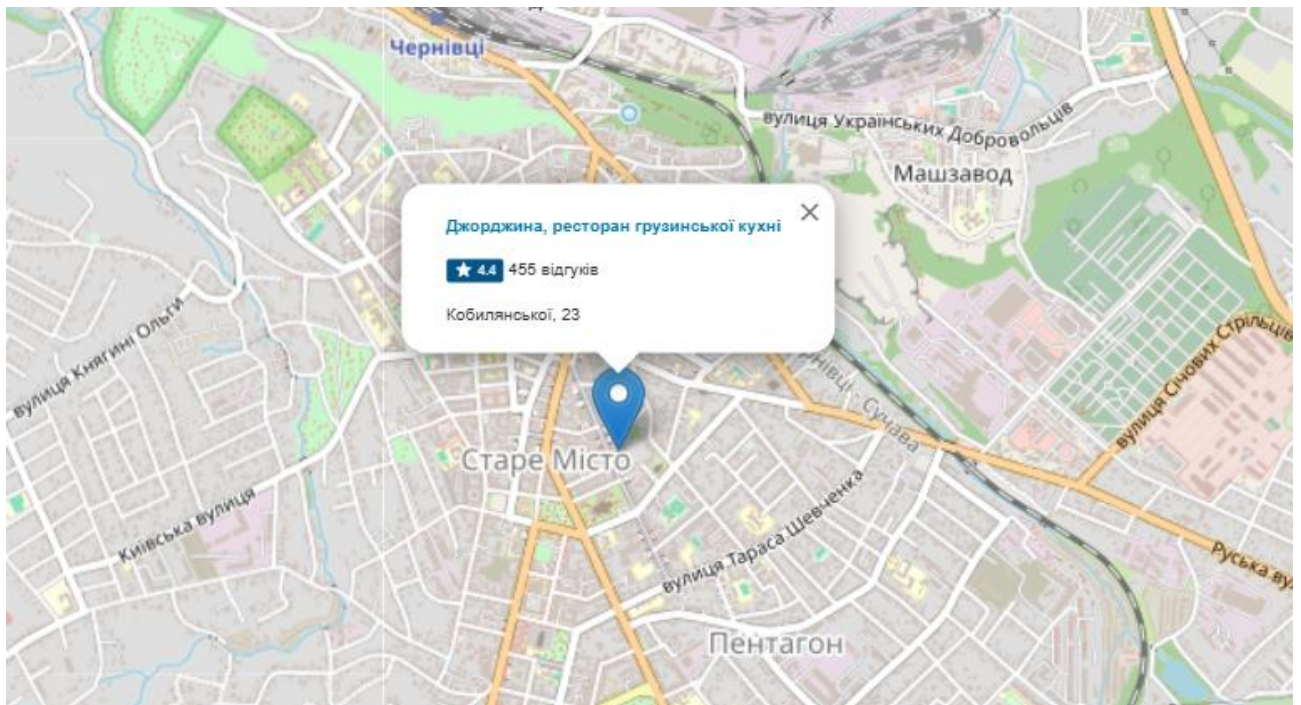
- Bhat, Z. F., & Fayaz, H. (2023). Application of smart technologies in meat processing and foodservice systems. *Food Engineering Reviews*, 15(2), 210–226.
- Codex Alimentarius Commission. (2020). *General principles of food hygiene CXC 1-1969: HACCP system and guidelines for its application*. Food and Agriculture Organization of the United Nations; World Health Organization. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>
- Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (2017). *Fennema's Food Chemistry* (5th ed.). Boca Raton: CRC Press.
- Damodaran, S., Parkin, K. L., & Fennema, O. R. (2017). *Fennema's Food Chemistry* (5th ed.). Boca Raton: CRC Press.
- Davidova, O. Yu., & Kolontaievskyi, O. P. (2024). *Hihiiena i sanitarniia zakladiv restorannoho hospodarstva* [Hygiene and sanitation of restaurant establishments]. Kharkiv National University of Urban Economy named after O. M. Beketov.
- Domínguez, R., Pateiro, M., Gagaoua, M., Barba, F. J., Zhang, W., & Lorenzo, J. M. (2021). A comprehensive review on lipid oxidation in meat and meat products. *Antioxidants*, 10(3), 429. <https://doi.org/10.3390/antiox10030429>
- ISO. (2021). *ISO 22000:2018 Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain*. International Organization for Standardization.
- Kharbedia, M., Adeishvili, G., & Beridze, T. (2021). Traditional spices and herbs in Georgian gastronomy and their functional properties. *Journal of Ethnic Foods*, 8(1), 1–11. <https://doi.org/10.1186/s42779-021-00095-4>
- Kim, Y. H. B., Warner, R., & Rosenvold, K. (2022). Influence of natural marinades on meat tenderness and sensory quality. *Meat Science*, 188, 108785. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2022.108785>
- Lawrie, R. A., & Ledward, D. A. (2015). *Lawrie's Meat Science* (8th ed.). Cambridge: Woodhead Publishing.

- Lorenzo, J. M., Munekata, P. E. S., Domínguez, R., & Pateiro, M. (2021). Main groups of muscle foods consumed worldwide. *Foods*, 10(2), 365. <https://doi.org/10.3390/foods10020365>
- Lysenko, N. M. (2020). *Tekhnolohiia produktsii restorannoho hospodarstva* [Technology of restaurant products]. Kondor.
- Ministry of Health of Ukraine. (2020). *Hihienichni vymohy do zakladiv hromadskoho kharchuvannia* [Hygienic requirements for food service establishments]. Kyiv.
- National University of Food Technologies. (2021). *Metodychni rekomendatsii z vprovadzhennia systemy HACCP u zakladakh restorannoho hospodarstva* [Methodological recommendations for implementing HACCP systems in food service establishments]. Kyiv.
- Pathare, P. B., & Roskilly, A. P. (2022). Quality and energy evaluation in low-temperature meat cooking technologies. *Foods*, 11(4), 520. <https://doi.org/10.3390/foods11040520>
- Pulgar, J. S., Gázquez, A., Ruiz-Carrascal, J., & Hernández, F. (2021). Effect of sous-vide cooking on meat quality characteristics of beef. *Foods*, 10(8), 1887. <https://doi.org/10.3390/foods10081887>
- Roldán, M., Antequera, T., Martín, A., Mayoral, A. I., & Ruiz, J. (2021). Effect of different temperature-time combinations on physicochemical, microbiological, textural and structural features of sous-vide cooked lamb loins. *Meat Science*, 93(3), 572–578. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2012.11.014>
- Shaliminov, O. V. (2022). *Zbirnyk retseptur natsionalnykh strav ta kulinarnykh vyrobiv* [Collection of recipes of national dishes and culinary products]. Arij.
- State Enterprise UkrNDNC. (2019). *DSTU ISO 22000:2019 Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain*. Kyiv.
- Top20.ua. (n.d.). Ресторан «Джорджина» – грузинська кухня у Чернівцях. <https://top20.ua/cv/restorani-kafe-bari/restorani/dzhordzhina-restoran-gruzinskaya-kuhnya.html>

- Tornberg, E. (2018). Effects of heat on meat proteins – Implications on structure and quality of meat products. *Meat Science*, 70(3), 493–508. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2004.11.021>
- U.S. Department of Agriculture. (2026). *FoodData Central*. <https://fdc.nal.usda.gov>
- USDA FoodData Central. (2024). *Beef, raw, composite cuts*. U.S. Department of Agriculture. Retrieved from [FoodData Central](#)
- Zhang, Y., Li, F., & Li, X. (2020). Effects of combined cooking methods on flavor and texture properties of beef products. *LWT – Food Science and Technology*, 131, 109721. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.109721>
- Архіпов, В. В., & Русавська, В. А. (2020). *Організація ресторанного господарства*. Київ: Центр учбової літератури.
- Барановський, В. А. (2020). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Київ: Центр учбової літератури.
- Джорджина. (2026). *Доставка, з собою - Меню*. ChoiceQR. <https://georgina.choiceqr.com/section:menyu>
- ДСТУ 4437:2005. (2005). *Продукти харчові. Методи визначення харчової цінності*.
- ДСТУ ISO 8586:2015. (2015). *Органолептичний аналіз. Загальні настанови щодо відбору та навчання дегустаторів*.
- Зубар, Н. М. (2021). *Харчова хімія*. Київ: Центр учбової літератури.
- Лисенко, Н. М. (2020). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Київ: Кондор.
- Меню ресторану «Джорджина», (2026)
- Міністерство охорони здоров'я України. (2020). *Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії*. Київ.
- Національний університет харчових технологій. (2021). *Таблиці хімічного складу та харчової цінності продуктів харчування* (М. І. Пересічний, ред.). Київ.
- П'ятницька, Г. Т. (2022). *Інноваційні технології харчової продукції*. Київ: КНТЕУ.
- Сирохман, І. В., & Завгородня, В. М. (2019). *Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення*. Київ: Центр учбової літератури.

ДОДАТКИ

Локація ресторану «Джорджина»



Екстер'єр та інтер'єр ресторану «Джорджина»





Додаток В

Страви приготовлені на кеці



ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №1

на страву

«Чашушулі з яловичини у кеці»

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до якості сировини
1	Яловичина (м'якоть)	180	150	Охолоджене м'ясо без стороннього запаху
2	Томати свіжі	120	100	Стиглі, без механічних пошкоджень
3	Перець болгарський	60	50	Свіжий, пружний
4	Цибуля ріпчаста	48	40	Без ознак псування
5	Часник	6	5	Свіжий, сухий
6	Томатна паста	20	20	Однорідна консистенція
7	Адзика грузинська	15	15	Властивий аромат та смак
8	Олія рослинна	12	12	Прозора, без осаду
9	Кінза свіжа	10	8	Свіжа зелень без пожовтіння
10	Хмелі-сунелі	2	2	Сухі ароматні спеції
11	Перець чорний мелений	0,5	0,5	Властивий аромат
12	Сіль	3	3	Без сторонніх домішок
13	Бульйон м'ясний	80	80	Прозорий, ароматний
	Вихід		350 г	

Технологія виробництва

Яловичину нарізають невеликими шматочками та обсмажують до утворення рум'яної скоринки. Додають нарізану цибулю та обсмажують до м'якості. Вводять болгарський перець, томати, томатну пасту та аджику. Додають бульйон, спеції та тушкують 40–50 хвилин до готовності м'яса. Наприкінці додають подрібнений часник і кінзу. Страву подають у гарячому кеці.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: тушковані шматочки м'яса у густому томатному соусі з овочами.

Консистенція: м'ясо м'яке, соковите; соус однорідний.

Запах та смак: виражений аромат спецій, пряний смак із легкою гостротою.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №2

на страву

«Яловичина у гранатовому соусі з овочами гриль»

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Брутто, г	Нетто, г	Технологічні вимоги до якості сировини
1	Яловичина (вирізка)	190	160	Охолоджене м'ясо високої якості
2	Кабачок	50	40	Свіжий, без пошкоджень
3	Баклажан	60	50	Щільний, стиглий
4	Перець болгарський	50	40	Свіжий, пружний
5	Цибуля червона	36	30	Без ознак псування
6	Соус наршараб	35	35	Однорідна консистенція
7	Оливкова олія	15	15	Прозора, без осаду
8	Часник	5	4	Свіжий
9	Кінза свіжа	8	6	Свіжа зелень
10	Хмелі-сунелі	2	2	Ароматні сухі спеції
11	Сіль	3	3	Без сторонніх домішок
12	Перець чорний мелений	0,5	0,5	Властивий аромат
13	Гранат свіжий (зерна)	20	15	Стиглий, соковитий
	Вихід		320 г	

Технологія виробництва

Яловичину маринують у суміші оливкової олії, часнику та спецій протягом 1–2 годин. Після маринування м'ясо обсмажують на грилі до готовності. Овочі нарізають великими шматками, змащують олією та грилюють до м'якості. Соус наршараб змішують зі спеціями та невеликою кількістю м'ясного соку. Готове м'ясо поливають гранатовим соусом і подають з овочами гриль, прикрашаючи зернами граната та кінзою.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: обсмажене м'ясо з овочами гриль під гранатовим соусом.

Консистенція: м'ясо соковите, овочі м'які з підсмаженою поверхнею.

Запах та смак: насичений аромат грилю та спецій, гармонійне поєднання кисло-солодкого гранатового соусу і яловичини.

План-схема технологічного процесу та устаткування для виробництва страв з яловичини

