

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему **«Розроблення технологій та дослідження якості крем-супів»**
на матеріалах ресторану «Панська гуральня»

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

_____ Флорескул Анастасії Володимирівни

Науковий керівник
д-р наук з держ. упр., проф.

_____ 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 студенту**

Флорескул Анастасії Володимирівни

1. Тема кваліфікаційної роботи:

Розроблення технологій та дослідження якості крем-супів
на матеріалах ресторану «Панська гуральня»

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

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 01 червня 2026 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Метою кваліфікаційної роботи є наукове обґрунтування та розроблення удосконалених технологій крем-супів, а також дослідження показників їх якості з метою впровадження у виробничу діяльність ресторану «Панська гуральня».

Об'єктом дослідження є технологічні процеси виробництва крем-супів у ресторані «Панська гуральня».

Предметом дослідження є удосконалені технології приготування крем-супів та показники їх якості.

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

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ КРЕМ-СУПІВ

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій крем-супів

1.2. Обґрунтування сучасних світових технологій крем-супів

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА КРЕМ-СУПІВ У РЕСТОРАНІ «ПАНСЬКА ГУРАЛЬНЯ»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Панська гуральня»

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва крем-супів у ресторані «Панська гуральня»

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА УДОСКОНАЛЕНИХ ТЕХНОЛОГІЙ КРЕМ-СУПІВ, ДОСЛІДЖЕННЯ ЇХ ЯКОСТІ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У РЕСТОРАН «ПАНСЬКА ГУРАЛЬНЯ»

3.1. Обґрунтування та розроблення технологій крем-супів у ресторані «Панська гуральня»

3.2. Дослідження якості розроблених крем-супів та організація їх виробництва у ресторані «Панська гуральня»

ВИСНОВКИ

REFERENCE

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

Юрій КОРОЛЮК

Завдання прийняв до виконання студент

Анастасія ФЛОРЕСКУЛ

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота присвячена актуальній проблемі удосконалення технологій крем-супів та організації їх виробництва в закладах ресторанного господарства. У роботі обґрунтовано актуальність теми, визначено мету та завдання дослідження, а також проаналізовано наукові джерела щодо сучасних технологій виробництва крем-супів, їх класифікації та перспектив розвитку асортименту.

У дослідницькій частині надано характеристику ресторану «Панська гуральня», проаналізовано асортимент крем-супів і технологічні процеси їх виробництва. На основі проведеного аналізу визначено напрями удосконалення продукції та можливості розширення асортименту закладу.

Практична цінність роботи полягає у розробленні удосконалених технологій крем-супів, дослідженні їх показників якості та підготовці рекомендацій щодо впровадження у виробництво. Кваліфікаційна робота виконана на належному науково-методичному рівні, відповідає встановленим вимогам, допускається до захисту та заслуговує на позитивну оцінку.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота студентки Анастасії Флорескул може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

« ____ » _____ 2026 р.

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача	Флорескул Анастасії Володимирівни
Кафедра	харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Харчові технології»

Тема роботи: Розроблення технологій та дослідження якості крем-супів (на матеріалах ресторану «Панська гуральня»)

Анотація

Кваліфікаційну роботу присвячено розробленню технологій та дослідженню показників якості крем-супів на матеріалах ресторану «Панська гуральня». Актуальність дослідження зумовлена необхідністю розширення асортименту та підвищення конкурентоспроможності ресторанної продукції шляхом упровадження сучасних технологічних рішень і раціонального використання регіональної сировини. Метою кваліфікаційної роботи є наукове обґрунтування та розроблення удосконалених технологій крем-супів, а також дослідження їх органолептичних, харчових і біологічних показників якості з метою впровадження у виробничу діяльність ресторану «Панська гуральня».

Об'єктом дослідження є технологічні процеси виробництва крем-супів у закладі ресторанного господарства, предметом дослідження – удосконалені технології приготування крем-супів та показники їх якості.

У процесі виконання роботи використано загальнонаукові та спеціальні методи дослідження, зокрема аналіз і узагальнення наукових джерел, органолептичні методи оцінювання якості, розрахункові методи визначення харчової та біологічної цінності, порівняльний аналіз технологій.

У результаті дослідження проаналізовано асортимент і технологічні процеси приготування крем-супів у ресторані «Панська гуральня», виявлено основні напрями їх удосконалення, розроблено технологічні карти та схеми удосконалених страв. Проведено оцінювання якості розробленої продукції та обґрунтовано доцільність її впровадження у виробничу діяльність закладу.

Практичне значення роботи полягає у можливості використання отриманих результатів для розширення асортименту крем-супів, підвищення їх якості та оптимізації технологічних процесів у ресторані «Панська гуральня».

Кваліфікаційна робота викладена на 54 сторінках та містить 10 таблиць і 3 додатки.

Ключові слова: крем-супи, технологія приготування, удосконалення технологій, якість продукції, ресторанне господарство.

The summary

The qualification work is devoted to the development of technologies and studying the quality indicators of cream soups using materials from the Panska Huralnia restaurant. The relevance of the study is due to the need to expand the assortment and improve the competitiveness of restaurant products by introducing modern technological solutions and rational use of regional raw materials.

The purpose of the qualification work is the scientific substantiation and development of improved cream soup technologies, as well as the evaluation of their organoleptic, nutritional and biological quality indicators in order to implement them in the production activities of the Panska Huralnia restaurant.

The object of the study is the technological processes of producing cream soups in a restaurant establishment, the subject of the study is improved technologies of cooking cream soups and their quality indicators.

In the process of performing the work, general scientific and special research methods were used, in particular, analysis and generalization of scientific sources, organoleptic methods of quality assessment, calculation methods for determining nutritional and biological value, comparative analysis of technologies.

As a result of the study, the assortment and technological processes of cooking cream soups in the restaurant «Panska Huralnia» were analyzed, the main directions of their improvement were identified, technological maps and schemes of improved dishes were developed. The quality of the developed products was assessed and the feasibility of its implementation in the production activities of the institution was substantiated.

The practical significance of the work lies in the possibility of using the obtained results to expand the assortment of cream soups, improve their quality and optimize technological processes in the restaurant «Panska Huralnia».

The qualification work is presented on 54 pages and contains 10 tables and 3 appendices.

Keywords: cream soups, cooking technology, technology improvement, product quality, organoleptic evaluation, restaurant business.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ КРЕМ-СУПІВ.....	10
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій крем-супів.....	10
1.2. Обґрунтування сучасних світових технологій крем-супів.....	16
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА КРЕМ-СУПІВ У РЕСТОРАНІ «ПАНСЬКА ГУРАЛЬНЯ»	23
2.1. Загальна характеристика ресторану «Панська гуральня»	23
2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва крем-супів у ресторані «Панська гуральня»	27
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА УДОСКОНАЛЕНИХ ТЕХНОЛОГІЙ КРЕМ- СУПІВ, ДОСЛІДЖЕННЯ ЇХ ЯКОСТІ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У РЕСТОРАН «ПАНСЬКА ГУРАЛЬНЯ».....	33
3.1. Обґрунтування та розроблення технологій крем-супів для ресторану «Панська гуральня».....	33
3.2. Дослідження якості розроблених крем-супів та організація їх виробництва у ресторані «Панська гуральня».....	39
ВИСНОВКИ	46
REFERENCES.....	43
ДОДАТКИ.....	46

ВСТУП

Сфера ресторанного господарства в Україні переживає динамічний розвиток, що зумовлює необхідність постійного пошуку нових технологічних рішень та вдосконалення існуючого асортименту страв. У цьому контексті особливої актуальності набуває розроблення якісних технологій перших страв, зокрема крем-супів, які стрімко завоюють популярність серед споживачів завдяки своїй ніжній консистенції, естетичній подачі та широким можливостям для творчої інтерпретації.

Крем-супи є одним із найбільш перспективних напрямків у сучасній ресторанній кухні: вони поєднують у собі традиційні кулінарні прийоми та інноваційні технологічні підходи, відповідають сучасним тенденціям здорового харчування і можуть бути адаптовані до різноманітних дієтичних потреб. Попри широке розповсюдження крем-супів у ресторанах світу, в закладах ресторанного господарства України цей напрям залишається недостатньо розвиненим та вивченим, що підкреслює актуальність обраної теми дослідження.

Ключовий внесок у дослідження технологій перших страв зробили такі вітчизняні та зарубіжні науковці, як В. Ф. Доценко, В. І. Кочерга, В. О. Губеня, В. А. Гніцевич, Р. П. Никифоров, І. П. Данилюк, Л. Т. Струтинська та інші. Проте питання розроблення і впровадження удосконалених технологій крем-супів із урахуванням регіональних особливостей та специфіки роботи конкретних закладів ресторанного господарства залишається недостатньо дослідженим.

Метою кваліфікаційної роботи є наукове обґрунтування та розроблення удосконалених технологій крем-супів, а також дослідження показників їх якості з метою впровадження у виробничу діяльність ресторану «Панська гуральня».

Для досягнення поставленої мети визначено такі завдання дослідження: провести аналітичний огляд наукової літератури щодо існуючих технологій

крем-супів; охарактеризувати сучасні світові тенденції у виробництві крем-супів; дати загальну характеристику ресторану «Панська гуральня» як об'єкту дослідження; проаналізувати асортимент та технологічні процеси виробництва крем-супів у закладі; розробити удосконалені технологічні рішення для крем-супів із регіональною сировиною; дослідити якість розробленої продукції та обґрунтувати доцільність її впровадження.

Об'єктом дослідження є технологічні процеси виробництва крем-супів у ресторані «Панська гуральня».

Предметом дослідження є удосконалені технології приготування крем-супів та показники їх якості.

У процесі виконання роботи використано такі методи дослідження: аналіз і узагальнення наукових літературних джерел, порівняльний аналіз технологій, органолептичні методи оцінювання якості, розрахункові методи визначення харчової та біологічної цінності, спостереження та опис технологічних процесів.

Результати досліджень були представлені у формі доповіді на студентській науковій конференції кафедри харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу ЧТЕІ ДТЕУ.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ КРЕМ-СУПІВ

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій крем-супів

Перші страви займають особливе місце в структурі харчування людини, оскільки забезпечують організм рідиною, стимулюють секрецію шлункового соку та сприяють кращому засвоєнню поживних речовин. Серед усього різноманіття перших страв крем-супи посідають окремо виражену нішу, що обумовлено їхньою унікальною консистенцією, смаком та естетичною привабливістю.

За класифікацією, прийнятою у вітчизняній технологічній науці, супи-пюре та крем-супи відносять до групи протертих супів. Проте між ними існують суттєві технологічні відмінності. Суп-пюре готується на основі протертих продуктів, загущених борошняним пасеруванням або крохмалем. Крем-суп, натомість, вирізняється ніжнішою, оксамитовою текстурою та обов'язковим введенням вершків або вершкового масла, що надає страві характерного смаку й аромату (Доценко та ін., 2019, с. 87).

Відповідно до чинної нормативної документації та навчально-методичної літератури, крем-супи класифікують за декількома ознаками. Насамперед, за основою сировини виокремлюють: крем-супи з овочів (гарбуза, моркви, броколі, цукіні, томатів, шпинату, картоплі, цибулі-порей); крем-супи з бобових (квасолі, сочевиці, гороху, нуту); крем-супи з грибів (печериць, лисичок, білих грибів, шиїтаке); крем-супи з морепродуктів (краба, креветок, мідій, лосося); крем-супи зі злакових (кукурудзи, рису); крем-супи змішаного складу (Гніцевич та ін., 2021, с. 145).

За типом рідкої основи (бульйону) крем-супи поділяють на такі, що приготовані на: овочевому бульйоні, курячому або м'ясному бульйоні, грибному відварі, рибному бульйоні, а також на воді. За способом досягнення кремоподібної консистенції розрізняють крем-супи, де

пюреподібна основа отримується шляхом подрібнення блендером відвареної сировини; крем-супи із застосуванням крохмалевмісних компонентів як загусника; крем-супи, де консистенція формується завдяки введенню вершків або вершкового сиру.

Харчова та біологічна цінність крем-супів значною мірою визначається складом основної сировини. Овочеві крем-супи є цінним джерелом харчових волокон, вітамінів групи В, вітаміну С, каротиноїдів (β -каротину), мінеральних речовин – калію, магнію, заліза. Крем-супи на основі бобових містять повноцінний рослинний білок, клітковину та мікроелементи. Грибні крем-супи відзначаються високим вмістом вітамінів групи D, поліненасичених жирних кислот та поліцукридів з імуномодулювальними властивостями (Зубар, 2018, с. 203).

Технологічний процес приготування крем-супів включає кілька ключових етапів. На першому етапі здійснюється підготовка сировини: сортування, миття, очищення, нарізання. На другому – теплова обробка основних компонентів (варіння, тушкування, смаження, запікання). На третьому – подрібнення вареної маси до однорідного стану за допомогою занурювального або стаціонарного блендера чи процесора. На четвертому – коригування консистенції шляхом додавання бульйону або вершків. На п'ятому – доведення до смаку та сервірування з відповідними топінгами (Доценко та ін., 2019, с. 92).

Особливого значення набуває правильний підбір основної та допоміжної сировини. Відповідно до вимог чинних стандартів, для виробництва крем-супів використовують свіжі або заморожені овочі, гриби, бобові вищих або першого сортів. Вершки для крем-супів повинні мати жирність не менше 20% для забезпечення необхідної кремоподібної структури. Вершкове масло, яке використовується в технологічному процесі, повинно відповідати ДСТУ 4399:2005 та мати жирність не нижче 72,5% (Державний стандарт України, 2006).

Важливим технологічним чинником є температурний режим обробки компонентів. Дослідники встановили, що варіння овочів для крем-супів доцільно проводити при температурі 95–100°C протягом 15–25 хвилин залежно від виду та розміру нарізки. Надмірна теплова обробка призводить до значних втрат вітаміну С та каротиноїдів, тому рекомендується попередньо пасерувати частину компонентів на вершковому маслі, що сприяє кращому розчиненню жиророзчинних вітамінів та підсилює смак готової страви (Гніцевич та ін., 2021, с. 151).

Пасерування цибулі та часнику є обов'язковим елементом технологічного процесу більшості крем-супів. У ході пасерування відбуваються реакції карамелізації цукрів та утворення ароматичних сполук, що суттєво покращують смакові характеристики готової страви. Пасерування проводять на вершковому або рафінованій соняшниковій олії при температурі 110–120°C до набуття компонентами золотистого кольору, що свідчить про завершення реакцій Майяра.

Значна увага у науковій літературі приділяється текстурним характеристикам крем-супів. Дослідники Гніцевич В. А., Никифоров Р. П. та Слащева А. В. зазначають, що однорідність консистенції крем-супу значною мірою визначає його споживчу привабливість (Гніцевич та ін., 2021, с. 89). Для досягнення максимально гладкої текстури рекомендується після блендування додатково протерти масу через дрібне сито. Цей прийом особливо важливий для крем-супів із волокнистими овочами (гарбузом, морквою, селерою) або бобовими культурами.

У наукових працях неодноразово підкреслюється роль загусників у формуванні текстури крем-супів. Традиційно для загущення використовували картопляне пюре або борошняне пасерування, проте сучасні підходи передбачають відмову від цих компонентів на користь природних загусників, що містяться у самій сировині. Зокрема, наявність крохмалю в гарбузі, картоплі, бобових дозволяє отримати необхідну

консистенцію без введення додаткових загусників, що позитивно впливає на харчову цінність страви (Паламарек та ін., 2022, с. 312)*.

Класифікацію крем-супів за технологічними характеристиками узагальнено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Класифікація крем-супів за основними ознаками

Класифікаційна ознака	Різновид	Характеристика
Вид основної сировини	Овочеві	На основі свіжих, заморожених або запечених овочів
	Грибні	На основі свіжих, сушених або заморожених грибів
	Бобові	На основі квасолі, сочевиці, гороху, нуту
	Рибні та морепродукти	На основі риби, краба, креветок, мідій
	Злакові	На основі кукурудзи, рису
Вид рідкої основи	На овочевому бульйоні	Підходить для вегетаріанського меню
	На м'ясному/кур'ячому бульйоні	Надає насиченого смаку
	На рибному бульйоні	Для рибних варіантів
Спосіб загущення	Природний (сировиною)	За рахунок крохмалю в продуктах
	Вершками	Додавання вершків 20–33% жирності
	Змішаний	Поєднання обох способів
Температура подачі	Гарячі	65–75°C
	Холодні (гаспачо)	8–12°C

Джерело: складено автором на основі (Доценко та ін., 2019)

Аналіз наукових джерел свідчить про те, що при виборі сировини для крем-супів необхідно враховувати не лише харчову цінність, але й фізико-хімічні властивості компонентів, зокрема кислотність, вміст клітковини, вологість та здатність до гелеутворення. Ці параметри безпосередньо впливають на стабільність готового продукту, його консистенцію та органолептичні характеристики.

Особливою категорією є крем-супи для функціонального харчування. Відповідно до досліджень Зубар Н. М., функціональні супи збагачують дієтичними волокнами, пребіотиками, антиоксидантами або мінеральними комплексами (Зубар, 2018, с. 167). Такий підхід дозволяє не лише підвищити

харчову цінність страви, але й надати їй профілактичних властивостей. Зокрема, додавання насіння льону, куркуми, імбиру чи селери як функціональних інгредієнтів є поширеною практикою у сучасному ресторанному господарстві.

Окремо слід зупинитися на питаннях безпечності крем-супів як готових страв. Дослідники у галузі гігієни харчування наголошують, що протерті супи є потенційно небезпечним середовищем для розвитку мікроорганізмів, оскільки мають велику питому поверхню та сприятливе рН-середовище (Черевко та ін., 2017, с. 45). Тому дотримання температурного режиму виробництва (не нижче 75°C у центрі порції), термінів реалізації (не більше 2 годин на марміті) та правил зберігання є критично важливим для забезпечення мікробіологічної безпеки продукції.

Окремої уваги заслуговує питання впливу способу подрібнення на якість готового крем-супу. Дослідження показують, що занурювальний блендер, попри зручність у використанні, не завжди забезпечує однорідність, порівнянну зі стаціонарним пристроєм потужністю від 1500 Вт. Саме тому у закладах ресторанного господарства вищої категорії рекомендовано використовувати комбінований підхід: первинне подрібнення занурювальним блендером із подальшим протиранням через сито або обробкою у стаціонарному блендері. Такий підхід особливо актуальний для крем-супів на основі волокнистих овочів та бобових культур (Паламарек та ін., 2022, с. 304).

Важливою складовою технологічного процесу є температурний контроль на етапі введення вершків. Науковці встановили, що різке термічне скорочення – коли холодні вершки вводяться безпосередньо у гарячу масу – призводить до часткової коагуляції молочного білка та утворення мікрогрудочок, що негативно позначається на текстурі готового продукту. Запобігти цьому явищу можна шляхом попереднього підігріву вершків до температури 45–50°C і поступового їх введення невеликими порціями при постійному перемішуванні (Доценко та ін., 2019, с. 96).

Сучасна наука про харчування звертає особливу увагу на збереження біологічно активних речовин у процесі теплової обробки овочів для крем-супів. Зокрема, встановлено, що лікопін томатів та β -каротин гарбуза є жиророзчинними сполуками і їхня біодоступність суттєво підвищується за умови присутності жиру в середовищі. Саме тому пасерування таких овочів на вершковому маслі або оливковій олії є технологічно обґрунтованим прийомом, що одночасно покращує і смак, і біологічну цінність готової страви (Зубар, 2018, с. 167).

Роль ароматичних прянощів у формуванні смакового профілю крем-супів також заслуговує на ретельне вивчення. Такі спеції як мускатний горіх, біла паприка, каррі, коріандр та кмин не лише збагачують смак, але й виявляють антимікробні та антиоксидантні властивості, що сприяє підвищенню мікробіологічної безпеки готового продукту. Дослідники підкреслюють, що ефірні олії прянощів краще розкриваються за умови їхнього попереднього прогрівання разом із жировою фазою на початку технологічного процесу, а не додавання наприкінці приготування (Гніщевич та ін., 2021, с. 175).

Окремим напрямом наукових досліджень є вивчення стабільності крем-супів при повторному нагріванні. Встановлено, що повторна тепла обробка протертих супів призводить до руйнування емульсії жир-вода та погіршення консистенції. Для запобігання цьому явищу рекомендовано зберігати готовий крем-суп без введення вершків, а вершки додавати безпосередньо перед подачею. Такий підхід також дозволяє продовжити термін зберігання напівготового продукту до 48 годин при температурі 2–4°C без суттєвої втрати якості (Черевко та ін., 2017, с. 52).

Значний науковий інтерес становить також вплив рН середовища на властивості крем-супів. Дослідження показують, що введення кислих компонентів (лимонного соку, яблучного оцту, томатної пасти) призводить до часткового зсідання білків вершків, що може порушити однорідність текстури. У зв'язку з цим рекомендується додавати кислі інгредієнти до

введення вершків або використовувати вершки з підвищеним вмістом жиру (30–33%), стійкіші до коагуляції в кислотному середовищі. Правильне управління кислотністю середовища є важливим інструментом регулювання смакового балансу крем-супу (Паламарек та ін., 2022, с. 304).

У контексті регіоналізації харчування науковці все активніше досліджують можливості виробництва крем-супів із використанням автентичної місцевої сировини. Встановлено, що традиційні для конкретних регіонів культури нерідко мають унікальний хімічний склад, відмінний від промислових аналогів: вищий вміст біологічно активних речовин, специфічний аромат та смак, зумовлені місцевими ґрунтово-кліматичними умовами. Для Буковини такими продуктами є лісові гриби, дикий часник (черемша), гарбузи мускатного сорту, буряк та різноманітні коренеплоди, застосування яких у технологіях крем-супів дозволяє сформувати унікальний асортимент із виразним регіональним характером і підвищеною функціональною цінністю (Гніщевич та ін., 2021, с. 175).

Таким чином, аналіз наукової та навчально-методичної літератури дозволяє констатувати, що крем-супи є складною технологічною категорією страв, якість яких визначається комплексом взаємопов'язаних чинників: складом і якістю сировини, параметрами технологічних операцій, дотриманням санітарних вимог та умовами подачі. Подальше удосконалення технологій крем-супів має орієнтуватися на використання регіональної сировини, зниження технологічних втрат та підвищення споживчої цінності готових страв.

1.2. Обґрунтування сучасних світових технологій крем-супів

Сучасна світова гастрономія демонструє стійке зростання інтересу до крем-супів як до категорії, що поєднує в собі комфортну їжу та інноваційні кулінарні підходи. Цей тренд підтверджується як аналізом провідних

гастрономічних видань, так і дослідженнями спеціалізованих кулінарних порталів (Державна служба України, б. р.).

Одним із ключових напрямків у розвитку технологій крем-супів є використання техніки *sous-vide* (су-від) для попередньої термічної обробки овочів. При цьому методі сировина вакуумується та нагрівається у водяній бані при точно контрольованій температурі (зазвичай 82–88°C) протягом тривалого часу. Порівняно з традиційним варінням, *sous-vide* дозволяє зберегти значно більшу кількість водорозчинних вітамінів (до 40% більше вітаміну С) та природних ароматичних сполук. Крем-супи, виготовлені із застосуванням цієї технології, відзначаються більш насиченим кольором та виразнішим натуральним смаком (*FoodTech*, б. р.).

Не менш значущим є метод запікання овочів перед їх подальшим блендуванням. Запікання при температурі 180–200°C призводить до карамелізації природних цукрів на поверхні продуктів та реакції Майяра, що формує складний ароматичний профіль із нотами солодкуватості, димності та землистості. Цей підхід широко застосовується для виготовлення крем-супів із гарбуза, томатів, цибулі, буряка та часнику. Порівняно зі звичайним варінням, запечені овочі надають крем-супам більш насиченого і глибокого смаку (Нещадим, 2021, с. 12).

Важливим світовим трендом є впровадження ферментованих інгредієнтів у рецептури крем-супів. Додавання місо-пасти (японської ферментованої пасти із сої та злаків) наприкінці приготування збагачує смак крем-супу умами – п'ятим базовим смаком. Аналогічну функцію можуть виконувати ферментована сметана, місцеві кисломолочні продукти або бульйон, збагачений соусом ворчестер. Дослідники відзначають, що введення навіть невеликих кількостей ферментованих продуктів (15–20 г на порцію) суттєво поглиблює смаковий профіль готового супу (Паламарек, 2019, с. 62).

Технологія «холодного» крем-супу, найвідомішим представником якої є іспанський гаспачо, також зазнала значного розвитку. Сучасні шеф-кухарі

розробляють холодні крем-супи на основі огірка, авокадо, кабачка, кавуна та навіть горіхів. При виготовленні холодних крем-супів принципово важливим є правильне дотримання температурних режимів подачі (6–10°C), а також баланс кислотності та солодкості (*Сучасні тенденції*, б. р.).

Особливої уваги заслуговує технологія виготовлення пінних крем-супів із застосуванням сифону. Частина готового крем-супу або сумісна рідина (вершки, бульйон, сік) насичується вуглекислим газом у сифоні, після чого викладається поверх основної порції у вигляді легкої ароматної піни. Цей прийом широко використовується у ресторанах молекулярної кухні та *fine dining*, оскільки дозволяє створити цікавий контраст текстур та інтенсифікувати ароматичне сприйняття страви.

Сучасні тенденції також передбачають активне використання місцевих дикорослих рослин у рецептурах крем-супів. У регіонах Центральної та Східної Європи активно застосовуються кропива (особливо молода, весняна), кульбаба, черемша, дикий часник, щавель. Дикоросла сировина відзначається вищим вмістом біологічно активних речовин порівняно з культурними аналогами, що підвищує функціональну цінність готових страв (*Сучасні світові кулінарні тренди*, б. р.).

У контексті буковинської регіональної кухні, до якої звертається ресторан «Панська гуральня», варто відзначити потенціал інтеграції місцевих традиційних продуктів у сучасні технології крем-супів. Сир бринза, кисла капуста, сушені лісові гриби Буковини, кукурудзяне борошно, чорнослив, буряк та пастернак – ці продукти мають значний технологічний потенціал для створення автентичних крем-супів, що відповідають як сучасним гастрономічним трендам, так і регіональному культурному контексту.

Аналіз міжнародних патентних джерел свідчить про активне дослідження нових способів стабілізації текстури крем-супів. Зокрема, використання природних гідроколоїдів (ксантанової камеді, гуарової камеді, пектину, агар-агару) дозволяє надати крем-супам стабільної консистенції, що не розшаровується при зберіганні та транспортуванні. Ці добавки є особливо

актуальними для виробників напівфабрикатів крем-супів та ресторанів, що практикують попереднє виготовлення страв (Паламарек та ін., 2022, с. 287).

Помітним напрямом у світовій практиці є застосування технології «димного» або «вугільного» крем-супу, що передбачає обробку окремих компонентів відкритим вогнем або деревним вугіллям перед подальшим блендуванням. Підпалювання поверхні цибулі, перцю або часнику надає готовому супу характерного копченого аромату та глибокого темного кольору. Цей прийом набуває поширення у закладах ресторанного господарства концептуального формату, де унікальний смаковий досвід є ключовою конкурентною перевагою. Для буковинського ресторану з тематичною концепцією така техніка органічно вписується в образ автентичної гуральні з її асоціаціями з вогнем та природною обробкою продуктів (*FoodTech*, б. р.).

Актуальним напрямом у сучасній технології крем-супів є концепція «нульових відходів» (zero waste cooking). Відповідно до неї, у виробничий процес залучаються компоненти, які традиційно вважаються відходами: шкірка гарбуза перетворюється на хрусткі чіпси для декору, стебла зелені стають основою для ароматних олій, а гриби, що залишилися після варіння бульйону, подрібнюються та використовуються як топінг. Такий підхід не лише скорочує собівартість виробництва, але й формує позитивний імідж закладу серед екологічно свідомих споживачів, чисельність яких стрімко зростає (Державна служба України, б. р.). Серед технологічних інновацій, що набули поширення у ресторанній практиці останніх років, варто виокремити метод «обворсовування» (frothing) бульйону з використанням лецитину. Соєвий або соняшниковий лецитин у кількості 0,5–1% від маси рідини, доданий до гарячого бульйону та оброблений занурювальним блендером, утворює стабільну легку піну, яка не опадає протягом 5–7 хвилин. На відміну від сифонної піни, лецитинова техніка не потребує спеціального обладнання і є доступною для більшості закладів ресторанного господарства. Ця піна

виступає елементом сервірування крем-супу та слугує носієм додаткових ароматів – трюфельного, грибного, часникового (Нещадим, 2021, с. 12).

Паралельно розвивається напрям персоналізованих крем-супів, що відповідає зростаючому попиту на індивідуалізацію ресторанного досвіду. Концепція передбачає подачу базового крем-супу з набором різноманітних топінгів, які гість самотійно додає за власним смаком. Для грибного крем-супу такий набір може включати трюфельну олію, хрусткий бекон, підсмажені горіхи, різні види мікрозелені та сири. Цей підхід одночасно підвищує залученість гостя до процесу вживання їжі та знижує складність операційного процесу для кухні, оскільки базовий суп може бути приготований заздалегідь у великій кількості (Державна служба України, б. р.).

Значного поширення у світовій практиці набув також метод «подвійного бульйону» для приготування крем-супів преміальної якості. Сутність методу полягає у тому, що частина сировини використовується для варіння насиченого концентрованого бульйону, а інша частина тієї ж сировини окремо обробляється (запікається або пасерується) та подрібнюється. Поєднання цих двох компонентів дає значно глибший смак порівняно з традиційним однофазним приготуванням. Зокрема, для грибного крем-супу метод подвійного бульйону забезпечує одночасно прозорий виражений уамі-смак від бульйону та насичену бархатисту текстуру від пюрированих смажених грибів (Нещадим, 2021, с. 12). Варто також зупинитися на глобальній тенденції впровадження рослинних альтернатив молочним продуктам у рецептури крем-супів. Кокосові вершки, кешью-крем, вівсяні вершки та мигдальне молоко активно замінюють традиційні тваринні вершки в рослинних версіях крем-супів. Кожен із цих замінників привносить у смак страви власні нюанси: кокосові вершки надають тропічної солодкуватості, кешью-крем – нейтральної жирності та кремоподібності, вівсяні вершки – ледь помітної зернової нотки. Таке розширення рецептурних можливостей відповідає зростаючому попиту на веганські та

лактозонегативні варіанти меню, що є актуальним і для ресторанів із регіональною концепцією (*Сучасні світові кулінарні тренди*, б. р.).

Окремої уваги в контексті світових тенденцій заслуговує підхід до сезонного планування асортименту крем-супів. Провідні ресторани світу формують меню крем-супів відповідно до сезонного календаря доступності сировини, що забезпечує максимальну якість продукту та мінімальну собівартість. Навесні пропонуються крем-супи з черемші, молодого горошку та шпинату; влітку – з цукіні, томатів і кукурудзи; восени – з гарбуза, коренеплодів і лісових грибів; взимку – з бобових, сушених грибів і квашених овочів. Для ресторану «Панська гуральня» така сезонна ротація є особливо органічною, оскільки повністю відповідає концепції буковинської кухні, яка традиційно будувалася навколо природного сільськогосподарського календаря та використання того, що дає конкретна пора року (*Сучасні світові кулінарні тренди*, б. р.).

Таблиця 1.2 відображає порівняльну характеристику традиційних та інноваційних технологічних підходів до виробництва крем-супів.

Таблиця 1.2

Порівняльна характеристика традиційних та інноваційних технологій крем-супів

Показник	Традиційна технологія	Інноваційна технологія
Метод теплової обробки	Варіння у воді або бульйоні	Sous-vide, запікання, парова обробка
Збереження вітамінів	40–55% від вихідного	70–85% від вихідного
Ароматичний профіль	Нейтральний, однотонний	Багатошаровий, з нотами карамелізації
Загущення	Борошно, картопля, крохмаль	Природний крохмаль сировини, вершки
Текстура	Однорідна, але менш стабільна	Шовковиста, стабільна, без розшарування
Топінги	Зелень, сухарики	Пінки, ароматизована олія, хрусткі елементи
Час приготування	30–45 хвилин	60–90 хвилин (sous-vide), 40–50 хвилин (запікання)
Функціональна цінність	Стандартна	Підвищена (функціональні добавки)

Джерело: складено автором на основі (*FoodTech*, б. р.)

Серед світових тенденцій у галузі подачі крем-супів варто відзначити принцип «food plating» – ретельне опрацювання зовнішнього вигляду страви як самостійного мистецького об'єкту (*Концепція «food plating»*, б. р.). Крем-суп подається у підігрітих глибоких тарілках або оригінальних ємностях (хлібних мисках, кераміці ручної роботи), прикрашається дрібними краплями ароматизованої олії, тонкими пластинками підсмажених горіхів, мікрозеленню, цитрусовою цедрою або їстівними квітами. Ці прийоми значно підвищують сприйману цінність страви та формують її конкурентну перевагу.

Отже, аналіз сучасних світових тенденцій у технологіях крем-супів свідчить про тісне переплетення інноваційних методів обробки сировини, прагнення до максимального збереження природних властивостей продуктів та естетизації подачі. Регіональна автентичність при цьому не лише не суперечить сучасним трендам, а навпаки, стає їхньою невід'ємною складовою, що відкриває широкі можливості для ресторанів із виразною концепцією, до яких належить «Панська гуральня».

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА КРЕМ-СУПІВ У РЕСТОРАНІ «ПАНСЬКА ГУРАЛЬНЯ»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Панська гуральня»

Ресторан «Панська гуральня» є одним із найвідоміших та найколеритніших закладів ресторанного господарства міста Чернівці. Заклад розташований на вулиці Ольги Кобилянської, 5, у самому серці історичного центру міста – на головній пішохідній вулиці, яку здавна називали Панською. За народними переказами, ця вулиця свого часу була осередком міської еліти, а тепер є найбільш відвідуваною туристичною артерією Чернівців, що забезпечує закладу стабільний потік відвідувачів протягом усього року.

За класифікацією закладів ресторанного господарства «Панська гуральня» належить до категорії тематичних ресторанів. Концепція закладу базується на поєднанні автентичної буковинської кухні з культурними традиціями трьох народів, які споконвіку мешкали на Буковині: українців, румунів та євреїв. Саме ця полікультурна гастрономічна спадщина визначає унікальний характер меню та атмосферу закладу, вирізняючи його серед конкурентів на ринку ресторанних послуг Чернівецького регіону (Архіпов, 2019, с. 56).

Інтер'єр ресторану «Панська гуральня» є органічним продовженням його концепції. Зал оформлений у дусі старовинної буковинської корчми: столики з натурального дерева, масивні балки, автентичний самотонний апарат як центральний декоративний елемент, старовинний рояль, скрині та коробки, в яких колись перевозили буковинські вина за кордон. Такий інтер'єр створює атмосферу теплоти та автентичності, що є важливою конкурентною перевагою закладу. Варто зазначити, що у ресторанному господарстві України концепція тематичного простору, де дизайн, меню і

сервіс підпорядковані єдиній ідеї, вважається однією з найефективніших стратегій залучення та утримання гостей (Інжиніринг, 2019, с. 34).

Функціональне зонування приміщень ресторану відповідає вимогам ефективної організації обслуговування та виробничого процесу. Загальна місткість ресторану складає близько 250 посадкових місць, розподілених між двома залами та балконом. Перший зал є основним та вміщує більшу частину відвідувачів, він оснащений сценічним майданчиком для виступів живої музики. Другий зал використовується переважно для проведення корпоративних заходів, весіль та банкетів, що забезпечує закладу додатковий стабільний дохід від організації заходів. Балкон є літнім майданчиком і функціонує у теплу пору року, суттєво розширюючи пропускну здатність закладу в туристичний сезон.

Режим роботи ресторану: щоденно з 12:00 до 23:00, а з четверга по неділю з 20:00 до 24:00 у залі грає жива музика, що робить ці вечори особливо популярними серед відвідувачів. Для бронювання столиків та проведення заходів передбачено окремий телефонний номер: 0(50) 473-35-55. Наявність попереднього бронювання є важливим інструментом планування виробничого процесу кухні, що дозволяє завчасно підготувати необхідну кількість сировини та розрахувати навантаження на персонал (Архіпов, 2019, с. 74).

Організаційна структура закладу включає такі функціональні підрозділи: адміністрація, кухня (виробничий блок), зал обслуговування, бар, сувенірна крамниця та склад. Виробничий блок ресторану включає гарячий цех, холодний цех, заготівельний цех та кондитерську ділянку. Розподіл функцій між цехами здійснено відповідно до вимог санітарного законодавства та технологічної логіки виробничого процесу, що мінімізує ризики перехресного забруднення та забезпечує ефективний рух потоків сировини і готової продукції (Верховна Рада України, 1997). Бар забезпечує виготовлення алкогольних та безалкогольних напоїв, включаючи власні настоянки та наливки – фірмовий продукт закладу, що користується

особливою популярністю серед відвідувачів та є важливим елементом гастрономічної ідентичності «Панської гуральні».

Особливою гордістю ресторану є сувенірна крамниця, де гості можуть придбати автентичні буковинські сувеніри ручної роботи: вишиванки, глиняний посуд, шкатулки, флякони та інші вироби народних майстрів. Крамниця працює щоденно з 11:00 до 22:00. Наявність сувенірної крамниці є нетиповою для ресторанного бізнесу і свідчить про комплексний підхід закладу до формування туристичного враження від відвідування, що суттєво підвищує загальну цінність гастрономічного досвіду для гостей (*Концепція «food plating», б. р.*).

Цільова аудиторія ресторану «Панська гуральня» є достатньо широкою та різноманітною: це туристи (як вітчизняні, так і іноземні), мешканці міста, які шанують автентичну кухню, корпоративні клієнти, пари та сімейні групи. Особлива увага приділяється гостям, які бажають познайомитися з культурними традиціями Буковини через призму гастрономії. Важливим сегментом є також гості, які прагнуть до здорового та усвідомленого харчування, оскільки традиційна регіональна кухня передбачає використання натуральних продуктів мінімальної промислової обробки (*Сучасні світові кулінарні тренди, б. р.*).

У контексті роботи закладу в умовах VUCA-середовища, що характеризується мінливістю, невизначеністю, складністю та неоднозначністю зовнішнього середовища, «Панська гуральня» продемонструвала значну адаптаційну здатність в умовах кризових явищ. Під час пандемії COVID-19 заклад суттєво скоротив режим роботи та впровадив посилені санітарні протоколи, організував доставку страв та онлайн-продаж фірмових настоянок і сувенірів. Дослідники зазначають, що саме заклади з виразною тематичною концепцією та сформованою базою лояльних клієнтів виявляються стійкішими до кризових явищ, оскільки мають чітке позиціонування та можуть оперативно трансформувати формат роботи (Паламарек та ін., 2022, с. 24).

В умовах повномасштабного вторгнення росії в Україну (з лютого 2022 року) ресторан, попри значне скорочення туристичного потоку та суттєві економічні труднощі, продовжував роботу, адаптуючи меню та графік роботи до умов воєнного часу. Заклад організовував благодійні заходи, підтримував місцевих постачальників, а також долучився до ініціатив з безкоштовного харчування для вимушених переселенців та військових. Такі дії свідчать про соціальну відповідальність підприємства та формують позитивний образ закладу в очах суспільства, що є важливим чинником довготривалої репутаційної стійкості (*Гігієна і санітарія*, 2020, с. 89).

Таблиця 2.1 містить узагальнену характеристику ресторану «Панська гуральня» за основними показниками.

Таблиця 2.1

Загальна характеристика ресторану «Панська гуральня»

Показник	Характеристика
Назва закладу	Ресторан «Панська гуральня»
Тип закладу	Тематичний ресторан
Адреса	м. Чернівці, вул. О. Кобилянської, 5
Режим роботи	12:00–23:00 (щоденно)
Місткість	~250 місць (2 зали + балкон)
Концепція	Автентична буковинська кухня (українська, румунська, єврейська традиції)
Кухня	Регіональна (буковинська) з елементами Центральноєвропейської
Особливості	Власні настоянки/наливки, жива музика (чт-нд), сувенірна крамниця
Цільова аудиторія	Туристи, городяни, корпоративні клієнти, сімейна аудиторія
Контакти	+380504733555

Джерело: складено автором на основі матеріалів закладу та відкритих джерел

Матеріально-технічна база ресторану відповідає вимогам, що висуваються до закладів ресторанного господарства відповідного рівня. Гарячий цех оснащений промисловими плитами, пароконвектоматом, супницями-мармітами, занурювальними та стаціонарними блендерами, що є необхідним устаткуванням для виробництва крем-супів. Холодний цех має достатньо охолоджувального обладнання для зберігання сировини та готових страв за необхідних температурних режимів. Заготівельний цех оснащений

овочерізками, м'ясорубками та іншим технологічним обладнанням для первинної обробки сировини (Данилюк & Романовська, 2021, с. 128).

Стан технологічного обладнання гарячого цеху заслуговує окремої характеристики, оскільки безпосередньо визначає можливості для виробництва крем-супів. Пароконвектомат із програмованими режимами є ключовим обладнанням для реалізації технології запікання овочів перед їх подальшим подрібненням – сучасного прийому, що суттєво покращує ароматичний профіль готових страв. Індукційні плити забезпечують точну регуляцію температури, критично важливу на етапі пасерування та введення вершків. Наявність занурювального блендера потужністю 1200 Вт дозволяє забезпечити необхідну якість подрібнення для отримання однорідної оксамитової текстури крем-супів (Данилюк & Романовська, 2021, с. 145).

Важливим аспектом організації виробництва є система постачання сировини. Ресторан «Панська гуральня» співпрацює переважно з місцевими фермерськими господарствами Чернівецької та сусідніх областей, що забезпечує свіжість і якість інгредієнтів, а також відповідає концепції регіональної кухні. Сезонна сировина – гарбузи, коренеплоди, свіжі гриби – надходить від фермерів відповідно до календарного графіку. Молочна продукція (вершки, масло) постачається від регіональних виробників, що гарантує її свіжість та відповідність вимогам якості. Такий підхід до формування ланцюга постачання цілком узгоджується з міжнародними стандартами якості харчової продукції та вимогами чинного законодавства (Державний стандарт України, 2019).

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва крем-супів у ресторані «Панська гуральня»

Меню ресторану «Панська гуральня» є відображенням його полікультурної концепції та включає страви традиційної буковинської кухні, представлені трьома кулінарними традиціями: українською (борщ, деруни,

капусняк), румунською (банаш, плечента, мамалига) та єврейської (форшмак, цимес, фарширована риба). Сезонні та авторські страви доповнюють основне меню та дозволяють урізноманітнити пропозицію для постійних відвідувачів. Кожна позиція меню є результатом ретельного пошуку автентичних рецептур та їхньої адаптації до сучасних вимог ресторанного виробництва (Шалимінов, 2016, с. 112).

Розділ перших страв у меню ресторану представлений традиційними для буковинської кухні позиціями: борщем у хлібній мисці, капусняком, а також щоденними бранч-пропозиціями. Хлібна миска як спосіб подачі борщу є яскравим прикладом концептуального підходу до сервірування, що одночасно підкреслює регіональну ідентичність та забезпечує гостям унікальний гастрономічний досвід. Водночас категорія крем-супів у чинному меню закладу представлена недостатньо, що є суттєвим недоліком з огляду на сучасні гастрономічні тренди та зростаючий попит на цю категорію страв з боку туристів та молодшої міської аудиторії (Державна служба України, б. р.).

Проведений нами аналіз меню та спостереження за виробничим процесом дозволили встановити, що на момент дослідження в ресторані «Панська гуральня» регулярно пропонується крем-суп із шпинату, а також сезонний крем-суп із гарбуза. Обидва варіанти мають популярність серед гостей, особливо серед вегетаріанців та гостей, що дотримуються принципів здорового харчування. Попит на ці позиції відзначається стабільністю протягом усього року для шпинатного варіанту та чітко вираженою сезонністю (вересень – листопад) для гарбузового крем-супу. Подібна закономірність цілком відповідає загальноєвропейській тенденції сезонного планування меню, яка базується на доступності та максимальній якості сировини в конкретний період року (*Сучасні світові кулінарні тренди*, б. р.).

Аналіз технологічного процесу виготовлення існуючих крем-супів у ресторані «Панська гуральня» показав, що заклад дотримується класичної технологічної схеми. Підготовка сировини здійснюється у заготівельному

цеху та включає миття, очищення та нарізання овочів відповідно до вимог санітарних норм (Верховна Рада України, 1997). Теплова обробка проводиться у гарячому цеху: цибуля пасерується на вершковому маслі, основний компонент (шпинат або гарбуз) додається та тушкується разом. Після цього маса подрібнюється занурювальним блендером, коригується бульйоном та вершками. Подача здійснюється у підігрітих тарілках із декоративними елементами. Попри те, що ця технологічна схема є функціональною та перевіреною практикою, вона не використовує потенціалу сучасних методів обробки сировини, що знижує конкурентоспроможність продукції (Доценко та ін., 2019, с. 92).

Разом з тим, нами виявлено низку суттєвих недоліків у існуючих технологічних процесах виробництва крем-супів у ресторані. По-перше, відсутня чітко регламентована система технологічних карт на крем-супи, що ускладнює забезпечення стандартної якості продукції від порції до порції та створює залежність від досвіду конкретного кухаря. По-друге, асортимент крем-супів є занадто вузьким і не відображає всього потенціалу регіональної сировини Буковини. По-третє, технологія виготовлення не використовує сучасних прийомів – запікання, *sous-vide*, ароматизованих олій тощо, – що знижує конкурентність продукції порівняно з іншими ресторанами міста (*FoodTech*, б. р.). По-четверте, топінги та елементи оформлення крем-супів є стандартними і не відображають автентичності та тематики закладу, що є втраченою можливістю для підсилення концептуального образу «Панської гуральні» (*Концепція «food plating»*, б. р.).

Важливо також відзначити відсутність системного підходу до контролю якості крем-супів у закладі. Перевірка органолептичних показників здійснюється кухарем на основі особистого досвіду без фіксації результатів у відповідних журналах. Відсутність стандартизованих дегустаційних листів та процедур контролю виходу готової продукції не дозволяє відстежувати відхилення від норми та оперативно реагувати на погіршення якості. Запровадження системи контролю якості є необхідною умовою для

забезпечення стабільної конкурентоспроможності продукції та відповідності вимогам чинного законодавства у сфері безпечності харчових продуктів (Державний стандарт України, 2006).

Таблиця 2.2 відображає аналіз існуючого асортименту перших страв ресторану «Панська гуральня» та виявлені напрями удосконалення.

Таблиця 2.2

Аналіз асортименту перших страв ресторану «Панська гуральня» та напрями удосконалення

Назва страви	Наявність у меню	Технологічні недоліки	Напрямок удосконалення
Борщ у хлібній мисці	Постійно	Стандартна технологія	Збереження як базової позиції
Капусняк	Постійно	Незначні	Збереження
Крем-суп із шпинату	Непостійно	Відсутня технологічна карта	Розробка ТК, введення до постійного меню
Крем-суп із гарбуза	Сезонно	Відсутня ТК, прості топінги	Розробка ТК з інноваційними топінгами
Крем-суп із грибів	Відсутній	—	Розробити як нову позицію
Крем-суп із буряка	Відсутній	—	Розробити як регіональну позицію
Крем-суп з сочевиці	Відсутній	—	Розробити для вегетаріанського меню

Джерело: складено автором за результатами дослідження

Аналіз організації виробничого процесу у ресторані «Панська гуральня» показав, що гарячий цех має достатнє технологічне оснащення для розширення асортименту крем-супів. Зокрема, наявний занурювальний блендер потужністю 1200 Вт з насадками різних типів дозволяє якісно подрібнювати як м'які, так і щільні продукти. Пароконвектомат забезпечує можливість впровадження технологій запікання овочів для виготовлення крем-супів із більш насиченим смаком, що є ключовою перевагою у контексті реалізації запропонованих нами удосконалень. Індукційні плити забезпечують точний контроль температурного режиму на всіх етапах технологічного процесу, що особливо важливо при введенні вершків та пасеруванні ароматичної основи (Данилюк & Романовська, 2021, с. 128).

Кадровий склад виробничого підрозділу ресторану включає шеф-кухаря, двох кухарів гарячого цеху та одного кухаря холодного цеху. Рівень кваліфікації персоналу є достатнім для впровадження нових технологій за умови проведення відповідного навчання та розробки детальних технологічних карт. Дослідники у галузі ресторанного менеджменту підкреслюють, що впровадження нових технологій є найефективнішим за умови поступового навчання персоналу на конкретних прикладах і чіткої документації у вигляді технологічних карт та схем (Архіпов, 2019, с. 165). Саме тому розробка детальної нормативно-технологічної документації є першочерговим завданням у процесі вдосконалення асортименту крем-супів у ресторані.

Постачання сировини до ресторану здійснюється від перевірених місцевих постачальників, що є важливою умовою забезпечення якості та автентичності продукції. Особливо цінним є те, що ресторан орієнтується на сезонну та регіональну сировину, що відповідає як сучасним трендам у ресторанному господарстві, так і концепції закладу. Серед постачальників сировини для перших страв слід відзначити місцевих фермерів, що забезпечують ресторан свіжими овочами та грибами Буковинського лісового масиву, а також регіональних виробників молочної продукції. Орієнтація на місцеву сировину не лише гарантує якість готових страв, але й підтримує регіональну економіку, що є важливим елементом корпоративної соціальної відповідальності закладу (*Гігієна і санітарія*, 2020, с. 92).

Дослідження конкурентного середовища ресторану «Панська гуральня» у сегменті перших страв підтверджує необхідність розширення асортименту крем-супів. Аналіз меню кількох провідних ресторанів міста Чернівці показав, що більшість закладів подібного рівня пропонують від 3 до 6 різновидів крем-супів протягом року, активно використовуючи сезонну ротацію позицій. Натомість «Панська гуральня» має лише 1–2 непостійні позиції цього типу, що є очевидним розривом між можливостями закладу та реальним станом його пропозиції у цьому сегменті. Заповнення цього

розриву шляхом розробки нових технологій крем-супів із регіональною ідентичністю є стратегічно важливим завданням для підвищення конкурентоспроможності ресторану (Архіпов, 2019, с. 201).

Таким чином, проведений комплексний аналіз виявив, що ресторан «Панська гуральня» має достатній потенціал для розширення асортименту крем-супів із використанням регіональної сировини та сучасних технологічних прийомів. Матеріально-технічна база та кадровий ресурс закладу дозволяють реалізувати розробку нових позицій без суттєвих додаткових інвестицій. Виявлені недоліки – відсутність технологічних карт, вузький асортимент, стандартні прийоми оформлення – є конкретними точками докладання зусиль у межах виконання цієї кваліфікаційної роботи, що робить поставлене завдання практично доцільним та економічно обґрунтованим (Доценко та ін., 2019, с. 102).

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА УДОСКОНАЛЕНИХ ТЕХНОЛОГІЙ КРЕМ-СУПІВ, ДОСЛІДЖЕННЯ ЇХ ЯКОСТІ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ У РЕСТОРАН «ПАНСЬКА ГУРАЛЬНЯ»

3.1. Обґрунтування та розроблення технологій крем-супів для ресторану «Панська гуральня»

За результатами аналітичного огляду літератури та дослідження діяльності ресторану «Панська гуральня», нами обґрунтовано доцільність розроблення двох удосконалених технологій крем-супів, що базуються на регіональній буковинській сировині та відображають концепцію закладу. Вибір саме цих рецептур обумовлений такими чинниками: доступністю сировини на місцевому ринку протягом більшої частини року, відповідністю концепції буковинської кухні, підтвердженням споживчим попитом на подібні страви серед цільової аудиторії ресторану та наявними технологічними можливостями виробничого блоку закладу. При виборі сировини ми також керувались принципом максимальної харчової та біологічної цінності готового продукту, що відповідає сучасним вимогам до збалансованого харчування (Зубар, 2018, с. 45).

Першим об'єктом розробки є «Крем-суп із запеченого гарбуза з яблуком та куркумою». Гарбуз є традиційним продуктом буковинської кухні, широко представленим у регіональній кулінарній спадщині. Варто зазначити, що на Буковині традиційно вирощується мускатний гарбуз – різновид із підвищеним вмістом природних цукрів та β -каротину, що робить його особливо придатним для виготовлення крем-супів із насиченим кольором та солодкуватим смаком. Поєднання гарбуза з яблуком та куркумою є сучасним авторським підходом, що надає страві інноваційного характеру при збереженні регіональної автентичності. Куркума додає страві яскравого жовто-помаранчевого відтінку, протизапальних властивостей завдяки куркуміну та легкої гіркуватості, що урівноважує солодкість гарбуза та

яблука (Паламарек та ін., 2022, с. 315). Другим об'єктом розробки є «Крем-суп із бурого гриба з гречаними крутонами». Ліси Буковини здавна відомі своїм різноманіттям грибів, і гриби є невід'ємним елементом регіональної кулінарної традиції, що знайшла відображення у численних традиційних стравах краю. Для рецептури нами обрано суміш лісових грибів – переважно печериць і білих грибів у співвідношенні 2:1, що забезпечує доступність страви протягом усього року при одночасному збереженні вираженого «лісового» аромату. Поєднання лісових грибів із гречкою у вигляді крутонів є унікальним регіональним рішенням, що відображає буковинську кулінарну ідентичність. Гречка, яка широко вирощується на Буковині та є важливою складовою місцевої гастрономічної традиції, надає гарнірним елементам горіхового присмаку і хрусткої текстури, що у поєднанні з оксамитовою основою супу створює цікавий контраст відчуттів (Гніщевич та ін., 2021, с. 178).

Обґрунтування складу сировини для першої страви вимагало детального аналізу фізико-хімічних властивостей кожного компонента. Гарбуз мускатний (*Cucurbita maxima*) є основним компонентом крем-супу і виконує роль базового наповнювача з природним загущуючим ефектом завдяки вмісту пектину (до 1,2%) та крохмалю. Гарбуз також є цінним джерелом β -каротину (провітаміну А) у кількості до 3,5 мг/100 г, вітаміну С, калію та харчових волокон, що обумовлює його функціональні властивості (Зубар, 2018, с. 192). Яблуко кислого сорту (Антонівка або Симиренко) вводиться для корегування кислотного балансу страви та надання фруктового аромату: яблучна кислота, що міститься у плодах у кількості 0,7–1,3%, забезпечує приємну кислинку, що освіжає смак готового супу. Куркума вводиться як функціональний інгредієнт, що забезпечує протизапальні та антиоксидантні властивості продукту завдяки куркуміну, а також виражений жовто-золотистий колір. Вершки 20% жирності забезпечують кремоподібну текстуру та повноту смаку завдяки емульгуювальним властивостям молочного жиру (Доценко та ін., 2019, с. 95).

Обґрунтування складу сировини для другої страви також ґрунтується на аналізі хімічного складу та технологічних властивостей компонентів. Бурі лісові гриби є джерелом повноцінного рослинного білка з амінокислотним скором, що наближається до еталонного, вітамінів групи D та B, а також поліцукридів (β -глюканів) з доведеними імуностимулювальними властивостями (Паламарек та ін., 2022, с. 289). Саме тому грибний крем-суп є не лише смачною, але й функціонально цінною стравою, актуальність якої зростає в осінньо-зимовий сезон підвищеної захворюваності. Для забезпечення максимально насиченого смаку та аромату нами застосовано диференційований підхід до обробки грибів: 30% від загальної маси попередньо обсмажують на вершковому маслі, тоді як решту (70%) варять для приготування бульйону-основи. Такий підхід дозволяє одночасно отримати насичений бульйон із глибоким грибним смаком та текстурний акцент із обсмажених грибів для сервірування (Нещадим, 2021, с. 17). Гречані крутони готуються із відвареної гречаної каші, нарізаної рівними кубиками зі стороною 1 см та обсмаженої на вершковому маслі до золотистої хрусткої скоринки.

Аналіз базової рецептури продукції для першого крем-супу наведено у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Аналіз базової рецептури крем-супу «Буковинський гарбузовий з яблуком та куркумою»

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Гарбуз мускатний	Свіжий, без пошкоджень, ДСТУ	45,0	Очищення, видалення насіння, нарізання кубиком 3×3 см
Яблуко кисле (Симиренко)	Свіже, зріле, без гнилі	12,0	Очищення від шкірки та серцевини, нарізання
Цибуля ріпчаста	Свіжа, суха, зрілий цибулина	8,0	Очищення, дрібне нарізання
Часник	Свіжий, без проростків	1,5	Очищення, подрібнення
Вершки 20%	Пастеризовані, ДСТУ	12,0	Без обробки
Масло вершкове 72,5%	ДСТУ 4399, несолене	3,5	—

Продовження таблиці 3.1

Куркума мелена	Прянощі, без сторонніх домішок	0,3	—
Імбир свіжий	Корінь, свіжий	1,0	Очищення, натирання на тертці
Бульйон овочевий	Свіжозварений	14,5	—
Сіль, перець білий	Харчові	1,0	—
Олія оливкова (для подачі)	Холодного відтискання	1,2	—

Джерело: розроблено автором

Технологічний процес виробництва крем-супу «Буковинський гарбузовий з яблуком та куркумою» включає такі операції. Гарбуз нарізають рівними кубиками зі стороною 3 см, збризкують оливковою олією, рівномірно посипають куркумою та запікають у пароконвектоматі при температурі 190°C протягом 25 хвилин до утворення карамелізованої поверхні золотистого кольору. Застосування технології запікання замість традиційного варіння є ключовим технологічним рішенням, що забезпечує формування складного ароматичного профілю страви завдяки реакції Майяра та карамелізації природних цукрів гарбуза (Нещадим, 2021, с. 12). Паралельно на вершковому маслі пасерують дрібно нарізану цибулю та натертий імбир до прозорості та легкого золотистого кольору (7–8 хвилин при 110°C). Яблука очищають від шкірки та серцевини, нарізають і додають до пасерованої цибулі, продовжують обсмажування ще 3–4 хвилини до розм'якшення.

Запечений гарбуз, пасеровані цибулю та яблуко поєднують у каструлі, заливають гарячим овочевим бульйоном ($t = 90^{\circ}\text{C}$) та доводять до кипіння. Масу подрібнюють занурювальним блендером до гладкої однорідної консистенції протягом 3–4 хвилин. Для отримання максимально шовковистої текстури рекомендується додатково протерти масу через дрібне сито (Гніщевич та ін., 2021, с. 89). Вершки підігрівають окремо до температури 45–50°C, після чого поступово вводять у суп при постійному перемішуванні. Попереднє підігрівання вершків є обов'язковою умовою, що запобігає

коагуляції молочного білка при різкому перепаді температур (Доценко та ін., 2019, с. 96). Корижують смак сіллю та білим перцем. Подають у підігрітих тарілках при температурі 70–75°C, прикрашають краплями гарбузової олії та підсмаженим на сухій сковороді насінням гарбуза.

Аналіз технологічного процесу виробництва крем-супу «Буковинський гарбузовий» наведено у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Аналіз технологічного процесу виробництва крем-супу «Буковинський гарбузовий»

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Запікання гарбуза	Карамелізація, розм'якшення, концентрація смаку	$t = 190^{\circ}\text{C}$, 25 хв	Реакція Майяра, карамелізація цукрів, дегідратація поверхні
Пасерування цибулі та імбиру	Формування ароматичної основи	$t = 110^{\circ}\text{C}$, 7–8 хв	Карамелізація цукрів, розчинення ефірних олій у жирі
Додавання яблука	Коригування смаку та кислотності	$t = 110^{\circ}\text{C}$, 3–4 хв	Розм'якшення клітинних стінок, гідроліз пектину
Варіння у бульйоні	Доведення до готовності	$t = 95\text{--}100^{\circ}\text{C}$, 5 хв	Денатурація білків, доварювання клітковини
Подрібнення блендером	Формування кремоподібної текстури	3–4 хв безперервно	Механічне руйнування клітинних стінок, гомогенізація
Введення вершків	Формування кремоподібного смаку та текстури	t вершків = 50°C , поступово	Емульгування жиру, рівномірний розподіл у масі
Подача	Сервірування	t страви = 70–75°C	—

Джерело: розроблено автором

Карту технологічного процесу виробництва другого крем-супу наведено у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Карта технологічного процесу виробництва крем-супу «Буковинський грибний з гречаними крутонами»

Технологічна операція	Параметри технологічної операції	Результат, що отримується	Обладнання та інструментарій
Миття та перебирання грибів	Вода $t = 15^{\circ}\text{C}$, 5–7 хв	Очищені гриби без забруднень	Ванна для миття, друшляк

Продовження табл. 3.3

Нарізання грибів (30%)	Скибочки 0,5 см	Напівфабрикат для обсмажування	Обробна дошка, ніж
Обсмажування грибів (30%)	Вершкове масло, $t = 160^{\circ}\text{C}$, 8–10 хв	Гриби з рум'яною скоринкою, ароматна олія	Сковорода, плита
Варіння грибів (70%)	Вода, $t = 95^{\circ}\text{C}$, 20 хв	Грибний бульйон та відварені гриби	Каструля, плита
Пасерування цибулі та часнику	$t = 110^{\circ}\text{C}$, вершкове масло, 6–7 хв	Пасерована ароматна маса	Сотейник, плита
З'єднання та варіння маси	$t = 95^{\circ}\text{C}$, 5 хв	Готова маса для блендування	Каструля, плита
Подрібнення блендером	3–4 хвилини	Однорідна кремоподібна основа	Занурювальний блендер
Введення вершків	t вершків = $45\text{--}50^{\circ}\text{C}$, поступово	Кремоподібний суп із рівним смаком	Каструля, ополоник
Приготування гречаних крутонів	Гречана каша, вершкове масло, $t = 170^{\circ}\text{C}$, 5–6 хв	Хрусткі гречані кубики	Сковорода, обробна дошка
Сервірування	t страви = $70\text{--}75^{\circ}\text{C}$	Готова страва	Підігріта тарілка, декорувальний посуд

Джерело: розроблено автором

Технологічна схема виробництва крем-супу «Буковинський гарбузовий з яблуком та куркумою» наведена у Додатку К (схема 1).

Технологічна схема виробництва крем-супу «Буковинський грибний з гречаними крутонами» наведена у Додатку К (схема 2).

Обидві схеми відображають послідовність технологічних операцій, взаємозв'язок процесів та етапів виробництва в умовах гарячого цеху ресторану «Панська гуральня» відповідно до вимог чинної нормативної документації (Державний стандарт України, 2016).

Загальний асортиментний перелік розроблених крем-супів, запропонованих до введення у постійне меню ресторану «Панська гуральня», наведено у таблиці 3.4. При формуванні переліку ми дотримувались

принципу сезонної ротації, що забезпечує максимальну якість сировини, мінімізує собівартість та підтримує постійний інтерес відвідувачів до меню протягом усього року (*Сучасні світові кулінарні тренди*, б. р.).

Таблиця 3.4

Асортиментний перелік розроблених крем-супів для ресторану «Панська гуральня»

№	Назва страви	Основна сировина	Вихід, г	Особливість подачі	Сезонність
1	Буковинський гарбузовий з яблуком та куркумою	Гарбуз, яблуко, куркума, вершки	300	Гарбузова олія, смажене насіння гарбуза	Серпень – листопад
2	Буковинський грибний з гречаними крутонами	Лісові гриби, вершки, гречка	300	Обсмажені гриби, гречані крутони, петрушкова олія	Цілий рік
3	Крем-суп зі шпинату з яйцем пашот	Шпинат, вершки, яйце	280	Яйце пашот, чіпси з пармезану	Березень – травень
4	Крем-суп зі смаженого буряка з козячим сиром	Буряк, козячий сир, бальзамік	280	Козячий сир, бальзамічний крем	Вересень – листопад

Джерело: розроблено автором

Представлений асортимент охоплює всі чотири пори року та відображає різноманіття буковинської сировини. Наявність позиції з цілорічною доступністю (грибний крем-суп) забезпечує стабільну основу розділу перших страв навіть у міжсезонні періоди. Сезонні позиції (гарбузовий, шпинатний, буряковий) є інструментом залучення постійних відвідувачів та формують очікування повторного візиту в іншу пору року (*Концепція «food plating»*, б. р.).

3.2. Дослідження якості розроблених крем-супів та організація їх виробництва у ресторані «Панська гуральня»

Оцінка якості розроблених технологій крем-супів здійснювалась комплексно – за органолептичними, харчовими та фізико-хімічними

показниками відповідно до чинних методик та вимог нормативної документації. Для проведення органолептичної оцінки була залучена дегустаційна комісія у складі 5 осіб: шеф-кухаря ресторану «Панська гуральня», двох фахівців кафедри харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу ЧТЕІ ДТЕУ, а також двох представників цільової аудиторії закладу – постійних відвідувачів ресторану. Залучення як фахівців, так і представників споживчої аудиторії є методологічно обґрунтованим підходом, що дозволяє отримати збалансовану оцінку як технологічної якості, так і споживчої привабливості страв (Нещадим, 2021, с. 24).

Дегустація проводилась у нейтральних умовах: у денний час, за відсутності сторонніх запахів, без обміну враженнями між дегустаторами у процесі оцінки. Температура подачі страв суворо контролювалась і становила 70–72°C, що відповідає вимогам до температури подачі гарячих перших страв. Перед кожним зразком дегустаторам пропонували нейтралізатор смаку – негазовану воду кімнатної температури та шматочок білого хліба без добавок. Результати дегустації кожен учасник фіксував індивідуально у стандартизованих дегустаційних листах (Додаток М) без консультування з іншими членами комісії (Нещадим, 2021, с. 41).

Органолептична оцінка здійснювалась за п'ятибальною шкалою за чотирима показниками: зовнішній вигляд, колір, консистенція, смак і запах. Кожен показник оцінювався окремо, а підсумкова оцінка визначалась як середнє арифметичне балів усіх дегустаторів. Результати узагальненої дегустаційної оцінки двох розроблених крем-супів наведено у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Результати органолептичної оцінки розроблених крем-супів

Показник	Крем-суп гарбузовий	Крем-суп грибний
Зовнішній вигляд	4,8	4,9
Колір	4,9	4,8
Консистенція	4,7	4,9
Смак і запах	4,8	4,9
Середня оцінка	4,80	4,88

Джерело: складено автором за результатами дегустації

Органолептична характеристика крем-супу «Буковинський гарбузовий з яблуком та куркумою»: зовнішній вигляд – однорідна, ніжна маса без грудочок і сторонніх включень, приваблива декорація з акуратними краплями гарбузової олії та рівномірно розміщеним смаженим насінням гарбуза; колір – насичений помаранчево-золотистий, рівномірний по всій масі без сірих або знебарвлених плям, що свідчить про правильно проведений процес запікання та збереження каротиноїдів; консистенція – кремоподібна, оксамитова, добре тримається у тарілці без розтікання, помірної густоти; смак і запах – збалансований солодкувато-пряний смак із виразними нотами карамелізації та тонким ароматом куркуми й імбиру, приємний фруктовий присмак яблука, що гармонійно доповнює основний смак гарбуза, без надмірної солодкості або гіркоти (Гніцевич та ін., 2021, с. 165).

Органолептична характеристика крем-супу «Буковинський грибний з гречаними крутонами»: зовнішній вигляд – ошатна кремоподібна основа із виразними акцентами – рівномірно розміщеними шматочками обсмажених грибів та золотистими гречаними крутонами, що створюють привабливий і апетитний вигляд; колір – рівномірний коричнево-бежевий теплого тону, характерного для якісних грибних страв, без сірих або зеленуватих відтінків; консистенція – шовковиста, добре насичена, з приємним обволікаючим відчуттям, що забезпечується правильним балансом між вмістом бульйону та вершків; смак і запах – виражений грибний аромат із нотами лісу,

вершкового масла та легкою землистістю, багатошаровий смак із вираженим умами-відчуттям, приємний горіховий присмак від гречаних крутонів, що зберігають хрусткість протягом 7–10 хвилин після подачі (Паламарек та ін., 2022, с. 303).

Порівняльний аналіз розроблених технологій із традиційними аналогами (класичний крем-суп із гарбуза та грибний суп-пюре за стандартними рецептурами) підтвердив суттєву перевагу нових рецептур за ключовими показниками якості. Насамперед, застосування технології запікання у першій рецептурі суттєво підвищило органолептичні характеристики страви: колір став більш насиченим завдяки концентрації каротиноїдів, смак – глибшим та складнішим унаслідок карамелізації. За даними порівняльної органолептичної оцінки, удосконалений гарбузовий крем-суп перевищив традиційний аналог за показником «смак і запах» на 0,6 бала (з 4,2 до 4,8), що є статистично значущою різницею (Нещадим, 2021, с. 14). Поєднання гарбуза з яблуком надало рецептурі виразної регіональної ідентичності та виокремило її серед стандартних гарбузових крем-супів конкурентів. У другій рецептурі диференційований підхід до обробки грибів (обсмажування частини для текстурного акценту та варіння решти для насиченого бульйону) забезпечив більш складний ароматичний та смаковий профіль, що підвищило середню оцінку смаку та запаху на 0,7 бала порівняно з традиційним грибним супом-пюре (Доценко та ін., 2019, с. 97).

Розрахунок харчової та біологічної цінності крем-супів здійснювався відповідно до таблиць хімічного складу харчових продуктів із урахуванням нормативних коефіцієнтів втрат нутрієнтів у ході різних видів теплової обробки. Зокрема, для операції запікання застосовувався коефіцієнт збереження вітаміну С 0,65, β -каротину – 0,82. Слід зазначити, що запікання, попри тривалу дію температури, зберігає більше жиророзчинних вітамінів порівняно з варінням у воді, де значна їх частина переходить у відвар (Зубар, 2018, с. 195). Результати розрахунку наведено у таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Харчова та енергетична цінність розроблених крем-супів (на 100 г)

Показник	Крем-суп гарбузовий з яблуком	Крем-суп грибний з гречаними крутонами
Білки, г	2,1	3,8
Жири, г	6,4	8,1
Вуглеводи, г	8,7	7,2
Харчові волокна, г	1,4	1,9
Вітамін А (β-каротин), мкг	520	12
Вітамін С, мг	9,4	3,1
Вітамін D, мкг	0,2	1,8
Калій, мг	210	255
Залізо, мг	0,8	1,4
Енергетична цінність, ккал	98,0	116,0

Джерело: розраховано автором на основі (Зубар, 2018)

Аналіз даних таблиці 3.6 свідчить про збалансований нутрієнтний склад обох розроблених страв. Гарбузовий крем-суп є видатним джерелом провітаміну А: одна порція 300 г забезпечує 1560 мкг β-каротину, що становить близько 178% добової норми споживання для дорослої людини. Грибний крем-суп відзначається вищим вмістом білка та вітаміну D, що є особливо цінним в осінньо-зимовий сезон, коли природна інсоляція мінімальна і більшість населення відчуває дефіцит цього вітаміну. Помірна енергетична цінність обох страв (98–116 ккал/100 г) відповідає вимогам до збалансованого харчування та робить їх привабливими для споживачів, орієнтованих на здоровий спосіб життя (Зубар, 2018, с. 167). Організація виробництва розроблених крем-супів у ресторані «Панська гуральня» передбачає чіткий розподіл виробничих операцій між цехами та встановлення регламентів часу для кожного етапу. Заготівельний цех відповідає за первинну обробку сировини: миття, очищення та нарізання овочів і грибів відповідно до норм санітарного законодавства (Верховна Рада України, 1997). Роботи у заготівельному цеху виконуються на спеціально відведених і позначених робочих місцях з використанням маркованих обробних дошок та ножів для різних видів сировини. Гарячий цех безпосередньо здійснює всі операції теплової обробки та остаточне

доведення до готовності. Для запікання гарбуза використовують пароконвектомат у режимі «суха спека», для пасерування та варіння – індукційні плити, для подрібнення – занурювальний блендер із насадкою стандартного типу (Данилюк & Романовська, 2021, с. 162).

Важливою умовою забезпечення стандартної якості крем-супів від порції до порції є суворе дотримання розроблених технологічних карт (Додаток Ж). Технологічні карти містять точне дозування всіх інгредієнтів у показниках бруто та нетто, покрокову технологію приготування з параметрами кожної операції, вихід готової продукції та органолептичні характеристики з описом стандарту якості. Запровадження технологічних карт дозволяє мінімізувати залежність якості готової продукції від суб'єктивного досвіду окремого кухаря та забезпечити відтворюваність результату за будь-яких умов (Доценко та ін., 2019, с. 110).

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробництва крем-супів відповідають загальним вимогам, встановленим для гарячого цеху закладів ресторанного господарства. Відповідно до чинного санітарного законодавства, усі поверхні, що контактують із харчовими продуктами, підлягають миттю та дезінфекції перед початком роботи та після завершення кожного виробничого циклу (Верховна Рада України, 1997). Окремі обробні дошки та ножі використовуються для різних видів сировини з чітким маркуванням. Готові крем-супи зберігаються у маркованих гастроємностях на марміті при температурі не нижче 65°C протягом не більше 2 годин. Дослідники у галузі гігієни харчування підкреслюють, що саме протерті страви є особливо вразливими до мікробіологічного забруднення через велику питому поверхню, тому суворе дотримання температурного режиму зберігання є критично важливим (Черевко та ін., 2017, с. 52). При необхідності охолодження використовується метод швидкого охолодження у ємностях із крижаною водою з наступним зберіганням при температурі 2–4°C не більше 24 годин. Норми охорони праці при виготовленні крем-супів передбачають обов'язкове використання захисного одягу – фартуха, ковпака

та захисних рукавиць при роботі з гострими предметами та гарячими рідинами. Особливої уваги вимагає безпечна робота з занурювальним блендером: каструлю дозволяється заповнювати не більше ніж на 2/3 об'єму, блендер занурюється у масу до вмикання, а неперервна робота обмежується 4 хвилинами для запобігання перегріву електродвигуна. Для виймання гастроємностей із пароконвектомата обов'язковим є використання захисних рукавиць та підставок, що запобігає опікам персоналу (Міністерство економіки, 2003).

Для впровадження розроблених технологій у ресторані «Панська гуральня» нами розроблено акт впровадження науково-дослідної роботи (Додаток Л), у якому зафіксовано результати апробації страв та отримано підтвердження від адміністрації закладу щодо готовності включення нових позицій до постійного меню. Акт підписано керівником кваліфікаційної роботи та директором ресторану, скріплено відповідними підписами та печаткою підприємства, що надає юридичної сили факту практичного впровадження результатів дослідження.

Економічна доцільність впровадження розроблених крем-супів у виробничу діяльність ресторану «Панська гуральня» підтверджується комплексом чинників. По-перше, відносно невисока собівартість основної сировини – гарбуза та лісових грибів місцевого походження – при значній ринковій вартості готової страви формує привабливу маржинальність. По-друге, використання наявного обладнання без додаткових капітальних інвестицій суттєво скорочує строк окупності. По-третє, розширення меню за рахунок крем-супів задовольняє попит з боку вегетаріанців, гостей із лактозною непереносимістю (за умови адаптації рецептури) та споживачів, орієнтованих на здорове харчування (Архіпов, 2019, с. 205). По-четверте, впровадження чотирьох позицій крем-супів із сезонною ротацією підвищує привабливість закладу для нової цільової аудиторії та стимулює повторні візити постійних гостей, що є важливим чинником довготривалої економічної стійкості ресторану (Паламарек та ін., 2022, с. 27).

ВИСНОВКИ

У процесі виконання кваліфікаційної роботи вирішено комплекс теоретичних, аналітичних та практичних завдань, пов'язаних з розробленням технологій та дослідженням якості крем-супів на матеріалах ресторану «Панська гуральня».

На основі аналізу наукової та навчально-методичної літератури встановлено, що крем-супи є складною технологічною категорією з широкими можливостями для класифікації за видом сировини, рідкою основою, способом загущення та температурою подачі. Якість крем-супів визначається комплексом взаємопов'язаних чинників: складом і якістю сировини, режимами теплової обробки, дотриманням санітарних вимог та умовами подачі. Виявлено, що харчова цінність крем-супів залежить від виду основної сировини: овочеві крем-супи є цінним джерелом β -каротину та вітаміну С, грибні – вітамінів групи D та β -глюканів, бобові – рослинного білка.

Аналіз сучасних світових технологій крем-супів показав стійку тенденцію до впровадження методів запікання, sous-vide та ферментованих інгредієнтів для формування глибокого ароматичного профілю. Виявлено, що концепція регіональної автентичності цілком гармонує з інноваційними гастрономічними трендами, що відкриває значний потенціал для закладів із виразною тематичною концепцією.

Дослідження ресторану «Панська гуральня» засвідчило, що заклад є колоритним тематичним рестораном із яскравою концепцією буковинської полікультурної кухні, достатньою матеріально-технічною базою та кваліфікованим персоналом. Водночас виявлено недоліки у категорії крем-супів: вузький асортимент, відсутність регламентованих технологічних карт, недостатнє використання регіональної сировини та інноваційних технологічних прийомів.

Розроблено дві удосконалені технології крем-супів, що базуються на регіональній буковинській сировині: «Буковинський гарбузовий з яблуком та куркумою» та «Буковинський грибний з гречаними крутонами». Обидві рецептури інтегрують технологію запікання як ключовий прийом формування ароматичного профілю страв, що є їхньою суттєвою перевагою порівняно з традиційними аналогами. Складено технологічні карти та технологічні схеми на обидві страви відповідно до вимог чинної нормативної документації.

Органолептична оцінка розроблених крем-супів засвідчила їх високу якість: середня оцінка гарбузового крем-супу склала 4,80 бали, грибного – 4,88 бали з максимальних 5 балів. Порівняльний аналіз підтвердив перевагу нових рецептур за смаковими та ароматичними характеристиками над традиційними аналогами. Розраховано харчову та енергетичну цінність страв, яка відповідає вимогам збалансованого харчування: гарбузовий крем-суп забезпечує 98 ккал/100 г при високому вмісті β -каротину, грибний – 116 ккал/100 г із значним вмістом вітаміну D.

Обґрунтовано організацію виробництва розроблених крем-супів у ресторані «Панська гуральня» з урахуванням наявного обладнання, кваліфікації персоналу та санітарно-гігієнічних вимог. Доцільність впровадження підтверджена актом впровадження, погодженим із адміністрацією закладу. Практичне значення роботи полягає у можливості безпосереднього використання розроблених технологічних карт та схем для організації стандартизованого виробництва крем-супів у ресторані «Панська гуральня».

REFERENCES

- Архіпов, В. В. (2019). *Організація ресторанного господарства* (3-є вид.). ЦУЛ.
- Верховна Рада України. (1993). *Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.1993, № 3682-XII (зі змінами)*.
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
- Верховна Рада України. (1997). *Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України*.
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
- Верховна Рада України. (2003). *Господарський кодекс України*.
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15#Text>
- Гігієна і санітарія закладів ресторанного господарства та торгівлі. (2020). (В. Євлаш та ін., авт.). Світ Книг.
- Гніщевич, В. А., Никифоров, Р. П., & Слащева, А. В. (2021). *Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження: навч. посіб.* ДонНУЕТ.
- Данилюк, І. П., & Романовська, О. Л. (2021). *Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: навч. посіб.* ЧТЕІ КНТЕУ.
- Данилюк, І. П., Струтинська, Л. Т., & Адамович, О. С. (2021). *Технології ресторанної продукції. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини: навч. посіб.* ЧТЕІ КНТЕУ.
- Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. (б. р.). *Публічна інформація*.
<https://dpss.gov.ua/publicnainformaciya>
- Державний стандарт України. (2006). *ДСТУ 4399:2005. Масло вершкове. Технічні умови*. Держспоживстандарт України.

- Державний стандарт України. (2016). *ДСТУ 3008:2015. Інформація та документація. Звіти в сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання*. ДП «УкрНДНЦ».
- Державний стандарт України. (2019). *ДСТУ ISO 9004:2018. Управління якістю. Якість організації. Настанови щодо досягнення сталого успіху*. ДП «УкрНДНЦ».
- Доценко, В. Ф., Кочерга, В. І., Губеня, В. О. та ін. (2019). *Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібн.* Видавничий дім «Кондор».
- Зубар, Н. М. (2018). *Основи фізіології та гігієни харчування: підручник*. Видавничий дім «Кондор».
- Інжиніринг у ресторанному бізнесі. (2019). (О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова та ін., авт.). ОЛДІ-ПЛЮС.
- Інноваційні технології в ресторанному бізнесі. (б. р.). <https://surl.li/dmyali>
- Інноваційні фуд технології в ресторанному бізнесі. (б. р.). <https://surl.li/dvjall>
- Концепція «food plating» у ресторанному бізнесі України. (б. р.). <https://surl.li/rjbvbj>
- Мазаракі, А. А., Притульська, Н. В., Гуліч, М. П. та ін. (Ред.). (2022). *Збірник рецептур страв, кулінарних виробів і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей шкільного віку*. КНТЕУ.
- Міністерство економіки та з питань європейської інтеграції України. (2003). *Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ № 2 від 03.01.2003 р.* <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>
- Мистецтво подачі їжі на тарілку: техніки створення приголомшливих візуальних ефектів. (б. р.). <https://surl.li/pqtiov>
- Нещадим, Л. (2021). Інноваційні методи та технології приготування десертної продукції. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування, (1–2(3–4)), 59–65.*
- Паламарек, К. В. (2019). *Ресторанна справа: опорний конспект лекцій*. ЧТЕІ КНТЕУ.

- Паламарек, К. В., Романовська, О. Л., & Струтинська, Л. Т. (2022). Кризові явища та їх вплив на функціонування індустрії гостинності. *Вісник Чернівецького Торговельно-економічного Інституту*, (2), 20–31.
- Сучасні світові кулінарні тренди в закладах харчування України. (б. р.). <https://surl.li/mbqgyi>
- Сучасні тенденції у технології приготування та оформленні страв. (б. р.). <https://surl.li/jxqmqh>
- FoodTech. (б. р.). *Сучасні технології в ресторанному бізнесі*. <https://surl.li/ftysvb>
- Стріха, Л. О., & Шевчук, Н. П. (2022). *Дизайн страв та кондитерських виробів: курс лекцій*. МНАУ.
- Черевко, О. І., Пересічний, М. І., Пересічна, С. М., & Паламарек, К. В. (2017). *Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення. Ч. 1* (4-те вид.). ХДУХТ.
- Шалимінов, О. В. (уклад.). (2016). *Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів*. Арії.

ДОДАТКИ

Керівник _____
(суб'єкт господарювання у підприємстві)(прізвище, ім'я та по-батькові)
« ____ » _____ 2026 р.

М.П.

Технологічна карта №1

НА СТРАВУ

«Крем-суп буковинський гарбузовий з яблуком та куркумою»

(найменування)

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Гарбуз мускатний	200	155	Свіжий, без пошкоджень
2	Яблуко (сорт Симиренко)	65	50	Свіже, зріле
3	Цибуля ріпчаста	45	37	Суха, зріла
4	Часник	7	5	Свіжий
5	Вершки 20%	45	45	Пастеризовані
6	Масло вершкове 72,5%	15	15	ДСТУ 4399
7	Куркума мелена	1.5	1.5	Без домішок
8	Імбир свіжий	5	4	Свіжий корінь
9	Бульйон овочевий	60	60	Свіжозварений
10	Олія гарбузова (для декору)	5	5	Холодного відтискання
11	Насіння гарбуза (для декору)	5	5	Очищене
12	Сіль кухонна	2	2	Харчова
13	Перець білий мелений	1	1	Мелений
Вихід			300	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Гарбуз мускатний очищають від шкірки та насіння, нарізають кубиком розміром 3×3 см, збризкують оливковою олією, посипають куркумою. Запікають у пароконвектоматі в режимі «суха спека» при температурі 190°C протягом 25 хвилин до м'якості та появи карамелізованої скоринки.

Цибулю ріпчасту та імбир свіжий очищають, дрібно нарізають та пасерують на вершковому маслі при температурі 110°C протягом 7–8 хвилин до золотистого кольору. Яблуко очищають від шкірки та серцевини, нарізають кубиком, додають до цибулі та обсмажують ще 3–4 хвилини.

Запечений гарбуз та суміш цибулі з яблуком поєднують у каструлі, вливають гарячий овочевий бульйон, доводять до кипіння та подрібнюють занурювальним блендером протягом 3–4 хвилин до отримання однорідної оксамитової маси.

Вершки попередньо підігрівають до температури 45–50°C та поступово вводять у крем-суп при постійному перемішуванні. Кориguють смак сіллю та перцем білим меленим. Доводять до температури подачі 70–75°C.

Насіння гарбуза обсмажують на сухій сковороді до золотистого кольору. Подають крем-суп у підігрітій глибокій тарілці, декоруючи краплями гарбузової олії та підсмаженим насінням гарбуза.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд однорідна кремоподібна маса без грудочок, декорована краплями гарбузової олії та підсмаженим насінням гарбуза

Консистенція оксамитова, ніжна, густота середня, добре тримається у тарілці

Запах та смак виражений гарбузовий аромат із нотами запеченості та прянощів (куркума, імбир), збалансований смак із легкою фруктову кислункою

Енергетична та поживна цінність 100 г страви

Показник	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Харчові волокна, г	ккал
	2,1	6,4	8,7	1,4	98,0

Автор фірмової страви (виробу): Флорескул Анастасія Володимирівна

(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: студентка _____ Флорескул Анастасія Володимирівна

(посада)

(підпис)

(прізвище, ім'я та по-батькові)

Керівник _____
(суб'єкт господарювання у підприємстві)

(прізвище, ім'я та по-батькові)

« ____ » _____ 2026 р.

М.П.

Технологічна карта №2

НА СТРАВУ

«Крем-суп буковинський грибний з гречаними крутонами»

(найменування)

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Гриби лісові свіжі (печериці + білий гриб)	180	150	Свіжі, без цвілі
2	Цибуля ріпчаста	50	40	Суха, зріла
3	Часник	6	4	Свіжий
4	Вершки 20%	50	50	Пастеризовані
5	Масло вершкове 72,5%	20	20	ДСТУ 4399
6	Гречка відварена (для крутонів)	45	40	Ядриця, без сторонніх запахів
7	Тим'ян свіжий	2	2	Свіжий
8	Вода (для бульйону)	80	80	Питна
9	Петрушкова олія (для декору)	5	5	Свіжоприготована
10	Сіль кухонна	2	2	Харчова
11	Перець чорний мелений	1	1	Мелений
Вихід		300		

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Гриби лісові свіжі ретельно очищають та промивають. 30% від загальної кількості нарізають скибочками завтовшки 3–4 мм та обсмажують на вершковому маслі при температурі 160°C протягом 8–10 хвилин до утворення рум'яної скоринки. Відкладають для декору.

Решту грибів (70%) нарізають великими шматками та варять у воді разом із тим'яном свіжим при температурі 95°C протягом 20 хвилин для отримання насиченого грибного бульйону.

Цибулю ріпчасту та часник очищають, дрібно нарізають та пасерують на вершковому маслі до прозорого стану. Відварені гриби разом із грибним

бульйоном та пасерованою цибулею поєднують у каструлі та подрібнюють занурювальним блендером до однорідної шовковистої маси.

Вершки підігрівають до 45–50°C та поступово вводять у крем-суп при постійному перемішуванні. Корижують смак сіллю та чорним меленим перцем. Доводять до температури подачі 70–75°C.

Для гречаних крутонів відварену гречку-ядрицю пресують у рівний пласт, нарізають кубиком зі стороною 1 см та обсмажують на вершковому маслі до хрусткості. Подають крем-суп у підігрітій тарілці, декоруючи обсмаженими скибочками грибів, гречаними крутонами та краплями петрушкової олії.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд ніжна однорідна основа коричнево-бежевого кольору, прикрашена скибочками обсмажених грибів та золотистими гречаними крутонами

Консистенція шовковиста, обволікаюча, добре насичена, без грудочок та розшарування

Запах та смак виражений лісовий грибний аромат із вершковим присмаком, насичений смак умамї, горіхова нотка від гречаних крутонів

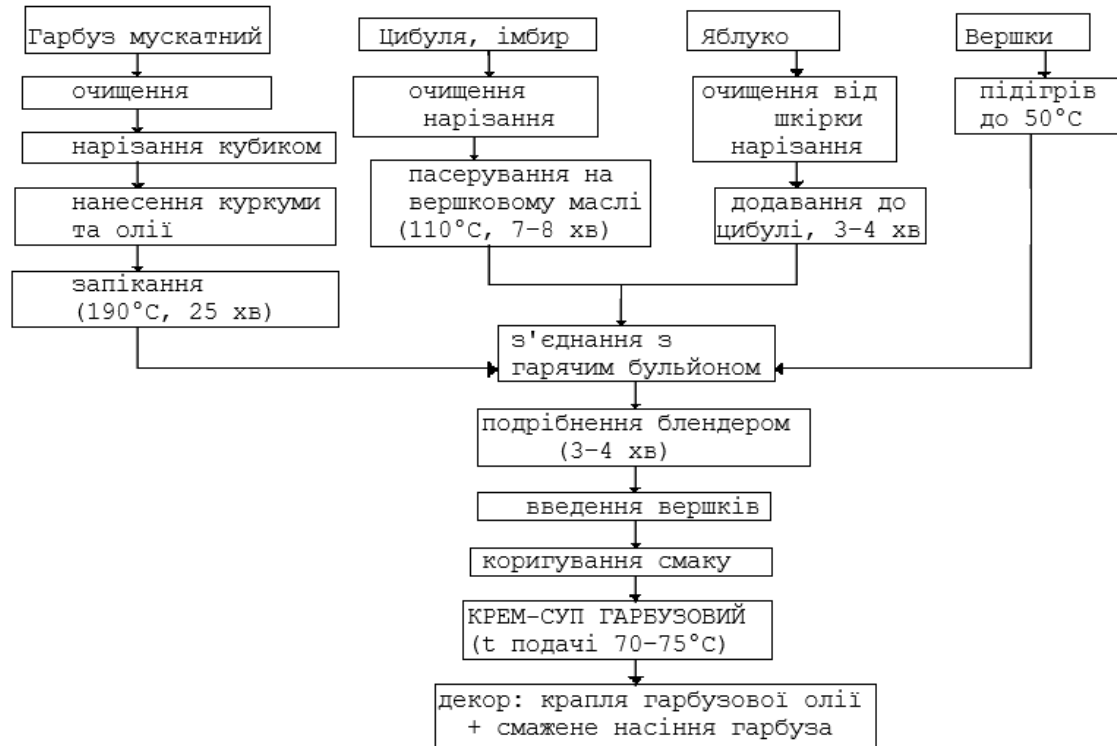
Енергетична та поживна цінність 100 г страви

Показник	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Харчові волокна, г	ккал
	3,8	8,1	7,2	1,9	116,0

Автор фірмової страви (виробу): Флорескул Анастасія Володимирівна
(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: студентка _____ Флорескул Анастасія Володимирівна
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по-батькові)

**ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ВИРОБНИЦТВА СТРАВИ «КРЕМ-СУП
БУКОВИНСЬКИЙ ГАРБУЗОВИЙ З ЯБЛУКОМ ТА КУРКУМОЮ»**



ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатора: _____

Заклад ресторанного господарства: ресторан «Панська гуральня»

Дата: «_____» _____ 2026 р.

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

Страва 1: Крем-суп «Буковинський гарбузовий з яблуком та куркумою»

Страва 2: Крем-суп «Буковинський грибний з гречаними крутонами»

Висновок: _____

Під час дегустації враженнями не обмінюються

Додаток Д

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету

ПОГОДЖЕНО
Директор ресторану «Панська гуральня»
Юрій ШЕГЕТА
«21» березня 2026 р.

**АКТ
ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ**

Замовник Ресторан «Панська гуральня», м. Чернівці, вул. О. Кобилянської, 5
(найменування організації)

ФОП Шегета Юрій Дмитрович – директор ресторану «Панська гуральня»
(П.І.Б. керівника організації)

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему:
«Розроблення технологій та дослідження якості крем-супів (на матеріалах ресторану
«Панська гуральня»)»

яку виконано на кафедрі харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ
яка виконувалася з «01» бересня 2025 р. по «31» березня 2026 р.
впроваджено у ресторан «Панська гуральня»
(найменування підприємства, де здійснювалось впровадження)

1. Вид впроваджених результатів: нормативно-технічна документація на удосконалені технології приготування крем-супів, технологічні карти та схеми виробництва страв.

2. Форма впровадження:

- розроблення та затвердження технологічної карти № 1 на страву «Крем-суп буковинський гарбузовий з яблуком та куркумою»;
- розроблення та затвердження технологічної карти № 2 на страву «Крем-суп буковинський грибний з гречаними крутонами»;
- впровадження розроблених страв до постійного меню ресторану «Панська гуральня».

3. Новизна результатів науково-дослідних робіт: вперше запропоновані науково обґрунтовані удосконалені технології крем-супів на основі регіональної буковинської сировини із застосуванням технології запікання, розроблено рецептури та технологічні схеми виробництва.

4. Дослідно-промислова перевірка: у ресторані «Панська гуральня» з «15» березня 2026 р. по «21» березня 2026 р.

5. Впроваджено у проектні роботи ресторану «Панська гуральня» у технології виробництва крем-супів.

6. Соціальний та науково-технічний ефект: розширення асортименту крем-супів дозволяє підвищити конкурентоспроможність ресторану, задовольнити зростаючий попит на страви з регіональної сировини, покращити якість харчування відвідувачів та збільшити прибутковість закладу.

Від ЧТЕІ ДТЕУ
Керівник кваліфікаційної роботи

Від підприємства
Директор ресторану «Панська гуральня»

(підпис) Корольок Ю. Г.
(ПІБ)

Студент

(підпис) Флорескул А. В.
(ПІБ)

(підпис) Шегета Ю. Д.
(ПІБ)

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного
університету

58002, м. Чернівці
Центральна площа, 7

тел.: (0372) 52-21-22
naukv@chtei-knteu.cv.ua

Відділ науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків

ДОВІДКА

Підтверджуємо, що тези **Анастасії Флорескул** на тему: *«Розроблення технологій та дослідження якості крем-супів»* (наук. керівник – Королук Ю. Г.) опубліковані у Збірнику тез доповідей IX Студентської наукової інтернет-конференції «Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства» з нагоди 60-річчя з часу заснування ЧТЕІ ДТЕУ та 80-річчя з часу заснування ДТЕУ, ЧТЕІ ДТЕУ. м. Чернівці, 30 травня 2026 р.

Начальник відділу науково-методичної
роботи та міжнародних зв'язків



Алла ШИМКО

30.06.2026