

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему «Розроблення технологій страв з малопоширених овочів та
організація їх виробництва»
на матеріалах ГРК «Rivoli»

Студента 3 курсу, 407с
групи,
спеціальності
181 «Харчові технології»
освітньої програми
«Харчові технології»

_____ Фороста Андрія Васильовича

Науковий керівник
д.т.н., доцент

_____ Борук Сергій Дмитрович

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

_____ Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2026**

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

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Каріна ПАЛАМАРЕК

«09» жовтня 2025 р.

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувачу**

Форосту Андрію Васильовичу

1. Тема кваліфікаційної роботи:

«Розроблення технологій страв з малопоширених овочів та організація їх
виробництва»
на матеріалах ГРК «Rivoli»

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

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

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: наукове обґрунтування технології страв з малопоширених овочів, розроблення нормативної документації на них, обґрунтування особливостей організації їх виробництва на базі готельно-ресторанного комплексу «Rivoli».

Об'єкт дослідження: технологічний процес виробництва страв із малопоширених овочів у закладах ресторанного господарства.

Предмет дослідження: мангольд, технології виробництва страв із використанням мангольду, особливості організації їх виробництва в умовах готельно-ресторанного комплексу «Rivoli».

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

**РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З
МАЛОПОШИРЕНИХ ОВОЧІВ.**

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з малопоширених овочів.

1.2. Обґрунтування світових технологій страв з малопоширених овочів.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З МАЛОПОШИРЕНИХ ОВОЧІВ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ «RIVOLI».

2.1. Загальна характеристика готельно-ресторанного комплексу «Rivoli».

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з малопоширених овочів у готельно-ресторанному комплексі «Rivoli».

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З МАЛОПОШИРЕНИХ ОВОЧІВ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ «RIVOLI».

3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з малопоширених овочів.

3.2. Дослідження якості розроблених страв з малопоширених овочів у готельно-ресторанному комплексі «Rivoli».

ВИСНОВКИ.

REFERENCES.

ДОДАТКИ.

5. Календарний план виконання роботи:

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

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

Керівник кваліфікаційної роботи _____ *Сергій БОРУК*

Завдання прийняв до виконання здобувач _____ *Андрій ФОРОСТ*

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота Фороста Андрія Васильовича на тему «Розроблення технологій страв з малопоширених овочів та організація їх виробництва» на матеріалах ГРК «Rivoli» виконана відповідно до поставленої мети та завдань. У роботі проаналізовано сучасні технології виробництва страв з нетрадиційної рослинної сировини, досліджено діяльність готельно-ресторанного комплексу, розроблено нові рецептури страв (із використанням мангольду), технологічну документацію та обґрунтовано можливість їх впровадження у виробництво.

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

Окремі зауваження стосувалися переважно оформлення роботи: уніфікації форматування, оформлення таблиць, рисунків, посилань і списку використаних джерел відповідно до встановлених вимог.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Фороста Андрія може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

08.06.2026 р.

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

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

Тема роботи: «Розроблення технологій страв з малопоширених овочів та організація їх виробництва» на матеріалах ГРК «Rivoli»

Анотація

Кваліфікаційну роботу присвячено розробленню технологій страв із малопоширених овочів, а також дослідженню їх якості та обґрунтуванню впровадження у виробничу діяльність готельно-ресторанного комплексу «Rivoli». Актуальність дослідження зумовлена сучасними тенденціями розвитку ресторанного господарства, які передбачають розширення асортименту овочевих страв, підвищення їх харчової та біологічної цінності, впровадження концепцій здорового харчування та використання інноваційних технологічних рішень у виробництві ресторанної продукції.

Метою роботи є розроблення та науково-технологічне обґрунтування технологій страв із малопоширених овочів, дослідження їх якісних характеристик та визначення доцільності впровадження у меню готельно-ресторанного комплексу «Rivoli». Об'єктом дослідження є технологічні процеси виробництва страв із малопоширених овочів у закладах ресторанного господарства, а предметом – мангольд, технології приготування страв із використанням мангольду та іншої рослинної сировини, їх асортимент, харчова та органолептична якість.

У процесі виконання роботи застосовано загальнонаукові та спеціальні методи дослідження, зокрема: аналіз і узагальнення науково-технічної літератури, органолептичний метод оцінювання якості готової продукції, розрахункові методи визначення хімічного складу та енергетичної цінності страв, а також методи технологічного моделювання виробничих процесів у закладах ресторанного господарства.

У результаті дослідження проаналізовано сучасні підходи до технології приготування страв із малопоширених овочів та виробничу діяльність готельно-ресторанного комплексу «Rivoli», визначено напрями удосконалення овочевого сегмента меню. Розроблено нові рецептури страв «Салат із мангольду, печеного батату та сиру фета з цитрусовою заправкою» та «Равіолі з мангольдом та рикотою під соусом із фенхелю», складено технологічні карти, проведено розрахунок їх харчової та енергетичної цінності, виконано аналіз органолептичних показників. За результатами дегустаційної оцінки встановлено високий рівень якості розроблених страв. Обґрунтовано доцільність їх впровадження у виробничий процес ресторану з урахуванням технологічних та організаційних аспектів.

Практичне значення роботи полягає у можливості використання отриманих результатів для розширення асортименту овочевих страв у ГРК «Rivoli», підвищення їх функціональної цінності, впровадження інноваційних підходів до технології виробництва та формування конкурентоспроможної гастрономічної пропозиції закладу.

Кваліфікаційна робота викладена на 47 сторінках та містить 17

таблиць, 5 рисунків, 4 додатки.

Ключові слова: *малопоширені овочі, мангольд, технологія виробництва, ресторанне господарство, функціональне харчування, органолептична оцінка, харчова цінність, овочеві страви, якість продукції.*

The summary

The qualification paper is devoted to the development of technologies for dishes made from underutilized vegetables, as well as to the study of their quality and the substantiation of their implementation into the production activities of the hotel and restaurant complex “Rivoli”. The relevance of the study is determined by current trends in the development of the restaurant industry, which include expanding the assortment of vegetable dishes, increasing their nutritional and biological value, implementing healthy nutrition concepts, and applying innovative technological solutions in restaurant production.

The aim of the work is to develop and scientifically substantiate technologies for dishes made from underutilized vegetables, to study their quality characteristics, and to determine the feasibility of introducing them into the menu of the hotel and restaurant complex “Rivoli”. The object of the study is the technological processes of producing dishes from underutilized vegetables in food service establishments, while the subject of the study is Swiss chard, technologies for preparing dishes using Swiss chard and other plant raw materials, their assortment, nutritional, and organoleptic quality.

During the research, general scientific and special research methods were applied, including analysis and generalization of scientific and technical literature, organoleptic evaluation methods for assessing the quality of finished products, calculation methods for determining the chemical composition and energy value of dishes, as well as methods of technological modeling of production processes in restaurant establishments.

As a result of the study, modern approaches to the technology of preparing dishes from underutilized vegetables and the production activities of the hotel and restaurant complex “Rivoli” were analyzed, and directions for improving the vegetable segment of the menu were identified. New recipes were developed for the dishes “Swiss Chard Salad with Roasted Sweet Potato and Feta Cheese with Citrus Dressing” and “Ravioli with Swiss Chard and Ricotta under Fennel Sauce”. Technological cards were compiled, the nutritional and energy values were calculated, and the organoleptic characteristics were analyzed. According to the results of the sensory evaluation, a high level of quality of the developed dishes was established. The feasibility of their implementation into the restaurant production process was substantiated, taking into account technological and organizational aspects.

The practical significance of the work lies in the possibility of using the obtained results to expand the assortment of vegetable dishes at the “Rivoli” hotel and restaurant complex, increase their functional value, implement innovative approaches to production technology, and create a competitive gastronomic offering for the establishment.

The qualification paper consists of 47 pages and contains 17 tables, 5 figures, and 4 appendices.

Keywords: *underutilized vegetables, Swiss chard, functional nutrition, organoleptic evaluation, nutritional value, vegetable dishes, product quality.*

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З МАЛОПОШИРЕНИХ ОВОЧІВ.....	5
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з малопоширених овочів.....	5
1.2. Обґрунтування світових технологій страв з малопоширених овочів...	12
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З МАЛОПОШИРЕНИХ ОВОЧІВ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ «RIVOLI».....	17
2.1. Загальна характеристика готельно-ресторанного комплексу «Rivoli»...	17
2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з малопоширених овочів у готельно-ресторанному комплексі «Rivoli».....	23
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З МАЛОПОШИРЕНИХ ОВОЧІВ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ «RIVOLI».....	28
3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з малопоширених овочів.....	28
3.2. Дослідження якості розроблених страв з малопоширених овочів у готельно-ресторанному комплексі «Rivoli».....	39
ВИСНОВКИ.....	44
REFERENCES.....	46
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Ресторанний бізнес характеризується постійним пошуком інноваційних рішень у сфері харчування, удосконаленням технологій виробництва страв та розширенням асортименту продукції оздоровчого спрямування. У зв'язку зі зростанням попиту споживачів на корисні, збалансовані та оригінальні страви особливої актуальності набуває використання малопоширених овочів у закладах ресторанного господарства. Такі овочі відзначаються високою харчовою та біологічною цінністю, містять значну кількість вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон та антиоксидантів, що сприяє формуванню здорового раціону населення.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи зумовлена необхідністю розширення асортименту страв у закладах ресторанного господарства за рахунок використання малопоширених овочів, удосконалення технологічних процесів їх приготування та організації ефективного виробництва конкурентоспроможної продукції. Використання таких видів сировини, як батат, пастернак, селера коренева, фенхель, топінамбур, спаржа та інших, дозволяє створювати страви з високими органолептичними показниками, підвищеною харчовою цінністю та оригінальними смаковими властивостями. Практична значущість роботи полягає у можливості впровадження розроблених технологій у діяльність готельно-ресторанного комплексу «Rivoli» з метою вдосконалення меню, підвищення якості обслуговування та задоволення попиту споживачів на сучасну гастрономічну продукцію.

Питання використання нетрадиційної овочевої сировини у технологіях харчової продукції досліджували як вітчизняні, так і зарубіжні науковці, зокрема Gnitsevych, V., & Vasylieva, O., Vorobyova, A., Polyovyk, V., & Koretska, I., Fasolin, L. H., Wang, L., Lan, T., Fang, Y., & Sun, X. Разом із тим недостатньо дослідженими залишаються питання комплексного впровадження технологій страв із малопоширених овочів у діяльність конкретних закладів ресторанного

господарства з урахуванням організації виробничих процесів та потреб споживачів.

Метою кваліфікаційної роботи є наукове обґрунтування технології страв з малопоширених овочів, розроблення нормативної документації на них, обґрунтування особливостей організації їх виробництва на базі готельно-ресторанного комплексу «Rivoli».

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- дослідити сучасні тенденції використання малопоширених овочів у ресторанному господарстві;
- проаналізувати харчову та біологічну цінність обраної овочевої сировини;
- охарактеризувати виробничу діяльність готельно-ресторанного комплексу Rivoli;
- розробити рецептури та технологічні схеми страв із малопоширених овочів;
- провести оцінку органолептичних та технологічних показників розроблених страв;
- обґрунтувати організацію виробництва та впровадження розробленої продукції у закладі ресторанного господарства.

Об'єктом дослідження є технологічний процес виробництва страв із малопоширених овочів у закладах ресторанного господарства.

Предметом дослідження є мангольд, технології виробництва страв із використанням мангольду, особливості організації їх виробництва в умовах готельно-ресторанного комплексу «Rivoli».

Отримані результати можуть бути використані у практичній діяльності закладів ресторанного господарства.

Результати досліджень опубліковано у матеріалах IX студентської наукової інтернет-конференції «Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства» 14 травня 2026 року м. Чернівці, ЧТЕІ ДТЕУ.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З МАЛОПОШИРЕНИХ ОВОЧІВ

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з малопоширених овочів

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства одним із перспективних напрямів є використання овочів у технологіях кулінарної продукції. Підвищення уваги до здорового харчування, функціональних продуктів та екологізації виробництва сприяє розширенню асортименту страв із використанням нетрадиційної рослинної сировини. Для розширення асортименту овочевих страв варто використовувати нові види та сорти овочів, які не є популярними для споживачів, але не менш корисними за споживчими властивостями. До малопоширених овочів відносять топінамбур, батат, пастернак, фенхель, фізаліс, мангольд, спаржу, ямс, якон та інші культури, які характеризуються високою харчовою та біологічною цінністю, значним вмістом біологічно активних речовин і перспективністю використання у ресторанному господарстві.

Аналіз сучасних наукових досліджень свідчить, що використання нетрадиційної овочевої сировини у технологіях харчової продукції розглядається як один із напрямів формування асортименту функціональних і оздоровчих страв. У науковій праці Gnitsevych і Vasylieva (2020) обґрунтовано доцільність використання топінамбура як сировини для виробництва напівфабрикатів завдяки високому вмісту інуліну, мінеральних речовин та харчових волокон. Автори зазначають, що топінамбур сприяє підвищенню харчової цінності готової продукції та має виражені функціональні властивості.

У роботах сучасних українських дослідників значна увага приділяється використанню фізалісу, батату та інших нетрадиційних овочів у технологіях десертної продукції. Зокрема, Vorobyova, Polyovuk і Koretska (2021) досліджували можливість використання пюре фізалісу у технології збивних

десертів типу самбук. Науковці встановили, що фізаліс характеризується високим вмістом органічних кислот, каротиноїдів і пектинових речовин, що позитивно впливає на структурно-механічні та органолептичні показники готової продукції.

У сучасних дослідженнях (*Beta vulgaris* var. *cicla*) як перспективна сировина для ресторанних технологій розглядається листя мангольду, завдяки високому вмісту антиоксидантів, хлорофілу, поліфенольних сполук, харчових волокон, вітамінів групи В, С, К та мінеральних речовин. Науковці відзначають його доцільність для створення функціональних страв оздоровчого спрямування, салатної продукції, гарячих закусок, соусів, гарнірів та ферментованих продуктів.

У монографічному дослідженні «Antioxidant characteristics of uncommon types of vegetable plants for restaurant technology» (2023) обґрунтовано використання нетрадиційної листової овочевої сировини, у ресторанних технологіях. Автори зазначають, що листя мангольду характеризується високою антиоксидантною активністю та може використовуватись для створення страв із підвищеною біологічною цінністю, зокрема соусів, овочевих гарнірів, салатів та фіто-композицій.

Зарубіжні дослідження останніх років свідчать про активне впровадження концепції *unconventional food plants* (UFPs) – нетрадиційних харчових рослин, які розглядаються як перспективна сировина для створення інноваційних продуктів харчування. У науковому огляді “Unconventional food plants: Nutritional aspects and perspectives for industrial applications” зазначено, що малопоширені овочі містять значну кількість антиоксидантів, фенольних сполук, каротиноїдів, харчових волокон та рослинного білка, а також можуть використовуватись у технологіях функціональних страв і продуктів спеціального призначення.

Важливим аспектом сучасних досліджень є вдосконалення технологічних способів обробки овочевої сировини з метою максимального збереження біологічно активних речовин. У дослідженні Quintero-Quiroz et al. (2026) доведено ефективність нетермічної гідродинамічної кавітації при обробці

овочевих пюре з моркви, якону та буряка. Автори встановили, що використання інноваційних технологій дозволяє зберегти значно більшу кількість вітаміну С, поліфенольних сполук та антиоксидантів порівняно з традиційною тепловою обробкою.

Сучасні тенденції розвитку харчових технологій характеризуються орієнтацією на створення продукції оздоровчого спрямування, розширення асортименту рослинних страв та впровадження ресурсозберігаючих технологій. У праці «Trends and challenges on fruit and vegetable processing» наголошується, що перспективними напрямками розвитку галузі є локальне виробництво, використання рослинної сировини з високим вмістом біологічно активних речовин, персоналізація харчування та впровадження технологій мінімальної обробки.

Розширення асортименту таких страв зумовлене розвитком концепцій здорового харчування, vegetarian food, healthy menu та sustainable gastronomy. Технології приготування страв із малопоширених овочів характеризуються різноманітністю способів кулінарної обробки, особливостями подавання та функціональним призначенням. Узагальнену класифікацію страв із малопоширених овочів наведено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Класифікація страв із малопоширених овочів

Класифікаційна ознака	Види страв
<i>За способом кулінарної обробки</i>	Варені
	Припущені
	Смажені
	Запечені
	Тушковані
	Ферментовані
	Комбіновані
<i>За температурою подавання</i>	Холодні закуски
	Гарячі закуски
	Основні страви
	Гарніри
	Десерти
<i>За функціональним призначенням</i>	Дієтичні
	Вегетаріанські
	Функціональні
	Оздоровчі

Примітка. Розроблена за *Xiwei Liu, et al (2022)*

Відповідно до розробленої класифікації, кожна група страв із малопоширених овочів володіє специфічними технологічними властивостями, які визначають їхні органолептичні показники, харчову цінність та цільове призначення у ресторанному господарстві. Зокрема, за способом кулінарної обробки виділяють варені кулінарні вироби, приготовані шляхом варіння у воді або на парі, які характеризуються м'якою консистенцією та високим рівнем засвоюваності, а типовими їх прикладами є пюре з топінамбура та супи з пастернаку. Припущені страви готують у мінімальній кількості рідини або у власному соку, що забезпечує максимальне збереження поживних і мінеральних речовин, і до них відносять припущений фенхель та овочеві гарніри з мангольду. Смажені кулінарні вироби готують з використанням жиру або олії, що дозволяє досягти хрусткої текстури та яскраво виражених органолептичних властивостей, як-от чипси з батату та обсмажений ямс. Запечені страви проходять теплову обробку у жаровій шафі, завдяки чому відзначаються насиченим смаком і глибоким ароматом, до яких відносять запечений батат, а також овочеві запіканки з селерою та фенхелем. Технологія тушкованих страв передбачає попереднє обсмажування та подальше тривале доведення до готовності у соусі чи рідині, наприклад, овочеве рагу з пастернаком і топінамбуром. Ферментовані продукти отримують внаслідок молочнокислого бродіння, тому вони мають виражені пробіотичні властивості, а прикладами є ферментований мангольд і квашений фенхель. У процесі приготування комбінованих страв поєднуються декілька різних способів теплового оброблення, і до цієї групи належать крем-супи, овочеві рулети та багатокомпонентні гарячі страви.

За температурою подавання асортимент поділяють на холодні закуски, до яких відносять салати, карпачо та ферментовані овочеві композиції, призначені для збудження апетиту, зокрема салат із фенхелю та цитрусових або закуску з мангольду. Гарячі закуски представляють собою легкі кулінарні вироби, що реалізуються у гарячому вигляді, такі як запечений батат із сиром або овочеві крокети з пастернаку. Основними стравами є самостійні позиції меню з високою поживною цінністю та складним гарніруванням, як-от овочеве різото з

мангольдом чи запечений топінамбур із соусом. Гарніри виступають як додаткові компоненти, що подаються до основних м'ясних або рибних виробів, а популярними зразками є пюре з селери та топінамбура, а також тушкований фенхель. У категорію десертів входять страви, в яких малопоширена овочева сировина інтегрується у солодкі технології, де прикладами слугують бататові десерти, муси та самбуки з фізалісу.

За функціональним призначенням страви класифікують на дієтичні. Вегетаріанська продукція створюється виключно на рослинній основі або з мінімальним залученням компонентів тваринного походження, таких як яйця чи молочні продукти. Функціональні кулінарні вироби цілеспрямовано збагачені біологічно активними речовинами, антиоксидантами та натуральними харчовими волокнами. Оздоровчі страви представляють собою продукцію загальнозміцнювальної дії, яка спрямована на підтримання імунітету та фізіологічного балансу організму, й до цієї групи відносять спеціалізовані кулінарні вироби з топінамбура, батату, мангольду та якону.

Основною сировиною для виробництва таких страв є малопоширені овочі, які характеризуються специфічними фізико-хімічними властивостями та високими показниками харчової цінності. Охарактеризовано у таблиці 1.2.

У наукових дослідженнях простежуються різні підходи до використання малопоширених овочів у технологіях харчової продукції. Частина науковців акцентує увагу на підвищенні харчової та біологічної цінності страв, інші – на вдосконаленні технологічних процесів та мінімізації втрат біологічно активних речовин під час теплової обробки. Спільним для більшості досліджень є визнання перспективності використання нетрадиційної рослинної сировини для створення функціональної продукції та розширення асортименту ресторанного господарства. Водночас недостатньо дослідженими залишаються питання комплексного впровадження таких технологій у діяльність конкретних закладів ресторанного господарства, що зумовлює необхідність подальших наукових досліджень у цьому напрямі.

**Харчова цінність та хімічний склад малопоширених овочів,
на 100 г їстівної частини продукту**

Назва овочу	Білки , г	Жири , г	Вуглеводи , г	Харчові волокна , г	Основні біологічно активні речовини	Енергетичн а цінність, ккал
Топінамбур	2,1	0,1	17,4	1,6	Інулін, калій, залізо, вітамін С	73
Батат	1,6	0,1	20,1	3,0	β-каротин, калій, вітаміни С і В6	86
Пастернак	1,4	0,5	18,0	4,9	Ефірні олії, калій, фолієва кислота	75
Фенхель	1,2	0,2	7,3	3,1	Ефірні олії, антиоксиданти, вітамін С	31
Фізаліс	1,9	0,7	11,2	4,8	Пектини, каротиноїди, органічні кислоти	53
Мангольд	1,8	0,2	3,7	1,6	Хлорофіл, магній, вітаміни К, С	19
Спаржа	2,2	0,1	3,9	2,1	Аспарагін, фолієва кислота, антиоксиданти	20
Ямс	1,5	0,2	27,9	4,1	Крохмаль, калій, вітамін В6	118
Якон	2,1	0,1	12,8	1,5	Фруктоолігосахарид и, поліфеноли, антиоксиданти	54

*-дані є усередненими

Примітка. Розроблено за Wang, J., et al (2021)

Усі овочі мають низький вміст жирів, що робить їх придатними для дієтичного харчування. Найбільше білків містить спаржа, топінамбур та якон, тоді як мангольд і фенхель мають мінімальні показники. Це свідчить про різну харчову спрямованість: одні овочі можуть бути джерелом білка, інші — легкими низькокалорійними продуктами.

Таким чином, малопоширені овочі мають різні переваги: одні забезпечують енергію, інші — функціональні властивості, а деякі — універсальність у використанні. Це дозволяє застосовувати їх у дієтичних стравах, функціональних продуктах і кулінарних інноваціях.

На рисунку 1.1 показано діаграму харчової цінності досліджуваних овочів

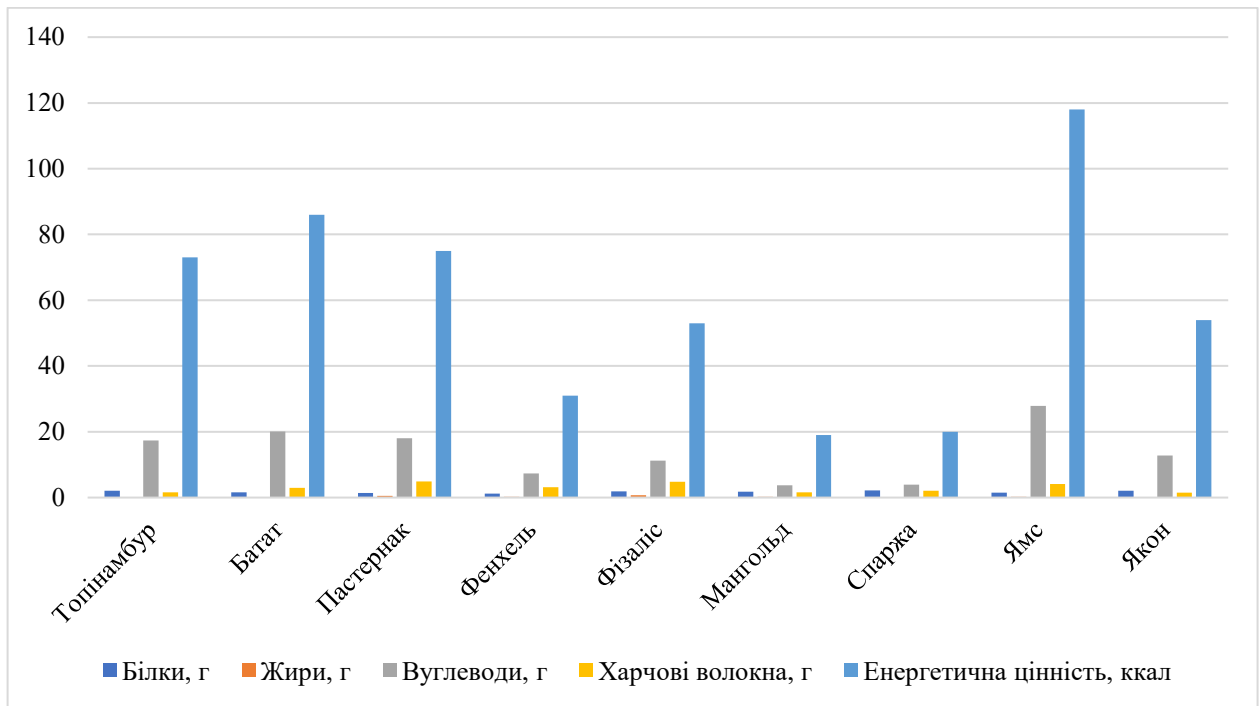


Рис. 1.1. Діаграма харчової цінності.

Примітка. Розроблено автором.

Допоміжна сировина, яка використовується у технологіях страв із малопоширених овочів, включає прянощі, рослинні олії, молочні продукти, зернові компоненти, зелень, натуральні соуси та харчові добавки природного походження. Вибір допоміжної сировини значною мірою впливає на формування смакових, ароматичних і структурних характеристик готової продукції.

Отже, проведений аналіз наукової літератури дозволяє зробити висновок, що використання малопоширених овочів у технологіях страв є актуальним напрямом розвитку сучасного ресторанного господарства. Малопоширені овочі характеризуються високою харчовою та біологічною цінністю, а впровадження інноваційних технологій їх обробки сприяє створенню конкурентоспроможної продукції оздоровчого спрямування. Результати досліджень вітчизняних та зарубіжних науковців свідчать про перспективність подальшого розроблення технологій страв із використанням нетрадиційної овочевої сировини та організації їх виробництва у закладах ресторанного господарства.

1.2. Обґрунтування світових технологій страв з малопоширених овочів

Сучасний розвиток світової харчової індустрії та ресторанного господарства характеризується активним впровадженням інноваційних технологій виробництва продукції рослинного походження, орієнтованих на забезпечення здорового харчування, підвищення харчової цінності страв та раціональне використання сировинних ресурсів. Одним із перспективних напрямів є використання малопоширених овочів у технологіях кулінарної продукції, що пов'язано зі зростанням попиту на функціональні продукти харчування, *plant-based cuisine* та *sustainable gastronomy* (Barba et al., 2022).

За результатами аналізу сучасних наукових публікацій встановлено, що у світовій практиці активно впроваджуються технології мінімальної обробки овочевої сировини, які дозволяють максимально зберігати біологічно активні речовини, природний колір, смак та текстуру продукції. Однією з найбільш поширених інноваційних технологій є *Sous-Vide*, що передбачає приготування овочів у вакуумному пакуванні за контрольованих низьких температур. Дослідження сучасних науковців свідчать, що використання технології *Sous-Vide* сприяє збереженню антиоксидантів, вітамінів та мінеральних речовин у продукції з малопоширених овочів, а також покращує органолептичні показники готових страв (Cui et al., 2024).

У світових ресторанных технологіях особливого поширення набувають технології *low-temperature cooking*, *steam cooking* та *shock chilling*, які забезпечують стабільність якості продукції та безпечність виробництва. Використання пароконвекційного обладнання та програмованих режимів теплової обробки дозволяє оптимізувати технологічні процеси приготування страв із батату, топінамбура, фенхелю, мангольду та інших малопоширених овочів. Застосування шокового охолодження після теплової обробки забезпечує подовження термінів зберігання готової продукції та зменшення мікробіологічних ризиків (Wang et al., 2024).

Одним із сучасних напрямів розвитку харчових технологій є використання нетермічних способів обробки рослинної сировини. До таких технологій належать гідродинамічна кавітація, високий гідростатичний тиск, ультразвукова обробка та імпульсні електричні поля. Наукові дослідження підтверджують, що зазначені методи дозволяють мінімізувати втрати вітамінів, фенольних сполук та антиоксидантів у процесі виробництва овочевих напівфабрикатів і готових страв. Особливе значення такі технології мають для продукції оздоровчого та функціонального призначення (Barba et al., 2022).

Важливою тенденцією сучасної гастрономії є розвиток *vegetable-forward cuisine*, у межах якої овочі виступають основним компонентом страви, а не гарніром. У провідних ресторанах світу активно використовуються локальні та малопоширені овочі, ферментовані рослинні продукти, мікрозелень та дикорослі рослини. Значної популярності набувають крем-супи з пастернаку та селери, страви з ферментованого фенхелю, чипси з батату, соуси з мангольду та овочеві текстуровані пюре. У міжнародній гастрономічній практиці така концепція поєднує принципи здорового харчування, екологічності та раціонального використання ресурсів (Mouritsen & Styrbæk, 2020).

Світові технології виробництва страв із малопоширених овочів також орієнтовані на принципи *zero-waste production* та *circular economy*. У сучасних ресторанних системах широко застосовуються технології повторного використання овочевих відходів для приготування соусів, бульйонів, овочевих порошків, харчових волокон та функціональних добавок. Науковці зазначають, що впровадження *Food Industry 4.0 technologies* дозволяє оптимізувати використання рослинної сировини, зменшити кількість харчових відходів та підвищити екологічність виробництва (Zhang et al., 2024).

У сучасних підприємствах ресторанного господарства активно впроваджуються цифрові технології управління виробництвом, автоматизовані системи контролю якості та роботизоване кухонне обладнання. Використання AI-технологій, *smart kitchen systems* та автоматизованих ліній приготування забезпечує стабільність технологічних параметрів, оптимізацію виробничих

витрат та підвищення ефективності виробництва рослинної продукції. Дослідники відзначають, що автоматизація технологічних процесів сприяє стандартизації якості страв та мінімізації впливу людського фактора (Blöcher & Alt, 2021).

Аналіз міжнародних підходів до виробництва страв із малопоширених овочів дозволяє визначити основні напрями удосконалення технологічних процесів. Рекомендовані напрями охарактеризовано у таблиці 1.3

Таблиці 1.3

**Напрями удосконалення технологій виробництва страв із
малопоширених овочів у світовій практиці**

Напрямок удосконалення	Характеристика технологічного підходу	Практичне значення для ресторанного господарства
Використання щадних способів теплової обробки	Передбачає застосування низькотемпературного приготування, парової обробки та короткотривалого нагрівання для збереження біологічно активних речовин	Забезпечує збереження вітамінів, антиоксидантів, природного кольору та смакових властивостей овочів
Впровадження вакуумних технологій	Використання технології Sous-Vide та вакуумного пакування під час теплової обробки і зберігання продукції	Підвищує стабільність якості страв, подовжує терміни зберігання та покращує органолептичні показники
Застосування нетермічних методів обробки	Використання ультразвукової обробки, високого гідростатичного тиску, гідродинамічної кавітації та імпульсних електричних полів	Дозволяє мінімізувати втрати поживних речовин та забезпечує мікробіологічну безпечність продукції
Розвиток ферментаційних технологій	Використання процесів молочнокислого бродіння та природної ферментації овочевої сировини	Сприяє підвищенню пробіотичних властивостей продукції та формуванню нових смакових характеристик
Автоматизація виробничих процесів	Впровадження smart kitchen systems, AI-технологій та автоматизованого обладнання	Підвищує ефективність виробництва, стабільність якості та оптимізує виробничі витрати

Закінчення таблиці 1.3

Використання локальної сезонної сировини	Орієнтація на регіональні малопоширені овочі та сезонні продукти	Забезпечує свіжість продукції, підтримує локальних виробників та знижує логістичні витрати
Мінімізація харчових втрат і відходів	Реалізація принципів zero-waste production та повторного використання овочевих залишків	Сприяє екологізації виробництва та раціональному використанню сировинних ресурсів
Створення функціональної продукції оздоровчого спрямування	Розроблення страв із підвищеним вмістом харчових волокон, антиоксидантів та біологічно активних речовин	Формує асортимент продукції здорового харчування та підвищує конкурентоспроможність закладу

Розроблено автором на основі досліджень.

Доцільність впровадження світових технологій у практику підприємств ресторанного господарства України обумовлена можливістю підвищення якості продукції, розширення асортименту страв, оптимізації виробничих процесів та формування конкурентних переваг закладу. Використання інноваційних технологій приготування страв із малопоширених овочів дозволяє забезпечити високу харчову та біологічну цінність продукції, покращити органолептичні показники та відповідати сучасним тенденціям здорового харчування (Bomba et al., 2023).

Таким чином, переконались, що світові технології виробництва страв із малопоширених овочів орієнтовані на забезпечення безпечності, функціональності, екологічності та високої якості продукції. Інноваційні технологічні рішення створюють перспективи для їх ефективного впровадження у діяльність сучасних закладів ресторанного господарства, зокрема готельно-ресторанних комплексів, що прагнуть розширення асортименту конкурентоспроможної продукції оздоровчого спрямування.

Отже, проведений аналіз наукових досліджень і сучасних гастрономічних тенденцій свідчить про перспективність використання малопоширених овочів у технологіях ресторанного господарства. Особливу увагу серед досліджуваних культур привертає мангольд, який поєднує високі харчові, технологічні та

органолептичні властивості. Саме тому в даній кваліфікаційній роботі об'єктом дослідження обрано мангольд як перспективну рослинну сировину для розроблення сучасних страв оздоровчого спрямування.

Доцільність вибору мангольду обумовлена його високою харчовою та біологічною цінністю. Важливим фактором є універсальність використання мангольду у кулінарних технологіях (Агрошкола, 2026). Мангольд добре поєднується з різними способами кулінарної обробки – тушкуванням, бланшуванням, запіканням, ферментацією та приготуванням за технологією *Sous-Vide*.

Додатковою перевагою мангольду є його адаптованість до вирощування в кліматичних умовах України. За інформацією сучасних аграрних джерел, культура успішно вирощується, зокрема, у Полтавській області та характеризується високою врожайністю, невибагливістю до умов вирощування та тривалим періодом вегетації. Важливо, що з однієї рослини можна отримати значний обсяг листової маси, а сама культура придатна для багаторазового збору врожаю протягом сезону (Красовська, А., 2025).

Таким чином, мангольд є перспективною малопоширеною овочевою культурою для використання у закладах ресторанного господарства завдяки високій харчовій цінності, універсальності технологічного використання, адаптивності до регіональних умов вирощування та відповідності сучасним тенденціям здорового й функціонального харчування. Це обумовлює доцільність подальшого розроблення технологій страв на його основі та організації їх виробництва у сучасних закладах ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З МАЛОПОШИРЕНИХ ОВОЧІВ У ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ «RIVOLI»

2.1. Загальна характеристика готельно-ресторанного комплексу «Rivoli»

Готельно-ресторанний комплекс «Rivoli», який функціонує як сучасний багатофункціональний заклад готельно-ресторанного господарства та поєднує послуги розміщення, ресторанного сервісу й організації дозвілля. Комплекс розташований поблизу м. Чернівці, у селі Чагор по вулиці Незалежності, 2, що забезпечує вигідне транспортне сполучення та зручність для туристичних і транзитних потоків. За даними міжнародної системи онлайн-бронювання Booking.com, заклад характеризується високим рівнем сервісу та стабільними показниками споживчої оцінки, зокрема рейтингом 9,5 із 10 за результатами відгуків гостей.

Готельно-ресторанний комплекс «Rivoli» включає номерний фонд, ресторанний підрозділ, бар, кавову зону та додаткові сервісні послуги. Важливою складовою діяльності комплексу є ресторан, який забезпечує організацію харчування гостей, проведення банкетних заходів, обслуговування туристичних груп та формування сучасного гастрономічного асортименту. У структурі закладу функціонує банкетна зала, орієнтована на обслуговування до 200 осіб, кухня спеціалізується широким асортиментом європейських та сучасних українських страв. У відгуках споживачів особливо відзначаються якість ресторанної продукції, різноманітність, високий рівень сервісу та комфортні умови перебування гостей.

Ресторанний підрозділ готельно-ресторанного комплексу «Rivoli» представлений сучасною банкетною залою (Додаток Б), яка орієнтована на організацію святкових, ділових та гастрономічних заходів різного формату. Банкетна зала характеризується сучасним дизайном інтер'єру, високим рівнем сервісу та багатофункціональністю використання (Rivoli Hotel, 2026).

Інтер'єр ресторану (Додаток В) виконаний у сучасному класичному стилі з використанням світлої кольорової гами, декоративного освітлення та елементів естетичного оформлення, що формують комфортне середовище для гостей. Важливими перевагами ресторанного підрозділу є просторе планування залу, можливість трансформації простору відповідно до формату заходу та наявність професійного технічного оснащення для обслуговування подій (Rivoli Hotel, 2026). Це дозволяє забезпечувати високий рівень організації ресторанного сервісу та ефективне функціонування закладу у різних форматах обслуговування.

Меню ресторану орієнтоване на поєднання традиційної європейської та сучасної гастрономії, що створює сприятливі умови для впровадження інноваційних страв із малопоширених овочів. Формат банкетного обслуговування передбачає необхідність постійного оновлення асортименту продукції, удосконалення технологій приготування та адаптації меню до сучасних споживчих тенденцій. У зв'язку з цим перспективним напрямом розвитку ресторану є розроблення страв оздоровчого спрямування з використанням функціональної рослинної сировини, зокрема мангольду.

Меню містить обмежений, але функціонально важливий сегмент овочевих страв, який виконує роль закусок, гарнірів та елементів основних позицій. Овочева група в меню сформована відповідно до європейських гастрономічних традицій з акцентом на середземноморський стиль харчування, де овочі виступають як самостійний компонент або як супровід до основних білкових страв.

У структурі меню представлені овочеві закуски та салати, що базуються на свіжих інгредієнтах: листові салатні суміші, томати, огірки, перець, мікс зелені, а також овочі з додаванням сирів, соусів на основі оливкової олії та бальзамічних заправок. Такі страви відповідають концепції light food та healthy eating, оскільки зберігають природні властивості сировини та характеризуються низькою термічною обробкою.

Характеристику меню наведено у таблиці 2.1.

Характеристика овочевих страв у меню ресторану ГРК «Rivoli»

Група овочевих страв	Асортимент	Технологічні особливості	Функціональне призначення	Роль у меню ресторану
Овочеві салати 	Салати зі свіжих овочів (томати, огірки, перець, зелень), салати з сиром і овочами	Переважно сирі овочі, мінімальна обробка, заправки на основі оливкової олії та соусів	Легкі, дієтичні, вітамінізовані страви	Формують холодні закуски, забезпечують здоровий сегмент меню
Закуски з овочів	-	-	-	-
Гарніри з овочів 	Овочі у соусі, запечені овочі, овочі гриль, картопляні гарніри, сезонні овочеві мікси	Теплова обробка: варіння, запікання, смаження, гриль	Доповнення до основних м'ясних і рибних страв	Баланс харчування, підвищення харчової цінності раціону
Овочі у складі основних страв 	Піца з овочами, паста зі шпинатом, баклажанами, томатами	Комбіновані технології, запікання, тушкування	Основні страви зі збалансованим складом	Формують гастрономічну основу меню

Примітка. Розроблено автором за Stravopys, 2024.

Після наведеної таблиці доцільно зробити узагальнюючий текст, який підкреслює значення представлених даних для формування ресторанного меню.

Аналіз структури овочевих страв у меню ресторану показує, що вони виконують різні функції – від легких салатів до гарнірів та основних страв. Салати зі свіжих овочів формують здоровий сегмент меню, забезпечуючи вітамінізацію та легкість харчування. Гарніри з овочів доповнюють основні м'ясні та рибні страви, створюючи баланс раціону та підвищуючи його харчову цінність. Овочі у складі основних страв, таких як піца чи паста, формують гастрономічну основу меню, поєднуючи смакову різноманітність із технологічними особливостями приготування.

Окрему категорію становлять гарнірні овочеві позиції, які доповнюють м'ясні та рибні страви. До них відносять запечені або обсмажені овочі, картоплю у різних варіаціях, сезонні овочеві мікси та гриль-овочі. Такі страви мають стабільний попит у банкетному та ресторанному обслуговуванні, оскільки забезпечують баланс раціону та підвищують харчову цінність основних страв.

Також у меню простежуються елементи використання овочів у складі паст, піц та гарячих страв, де овочі виконують функцію смакових та текстурних компонентів. Найчастіше використовуються томати, шпинат, перець, баклажани, гриби та зелень. Це відповідає сучасним тенденціям середземноморської кухні, де овочі є базовою складовою гастрономічної композиції.

Важливо відзначити, що овочевий сегмент меню орієнтований переважно на класичні та універсальні культури, тоді як малопоширені овочі (зокрема мангольд, пастернак, фенхель, топінамбур) не представлені. Це формує науково-практичну передумову для розширення асортименту за рахунок впровадження інноваційних овочевих позицій із підвищеною харчовою та функціональною цінністю.

Таким чином, овочева група страв у меню досліджуваного ресторану є збалансованою, проте має потенціал для розвитку шляхом інтеграції малопоширених овочів, що дозволить розширити гастрономічну пропозицію, підвищити функціональність меню та посилити конкурентні переваги закладу.

Організація виробничого процесу ресторану базується на принципах сучасного ресторанного менеджменту, які спрямовані на забезпечення високої якості продукції та ефективності роботи всіх підрозділів. Центральним завданням є дотримання санітарно-гігієнічних норм, що гарантує безпеку харчування та відповідність продукції стандартам. Важливим аспектом виступає оптимізація технологічних процесів.

Таким чином, виробничий процес у ресторані є системою, де кожен елемент – від технології приготування до сервісу – підпорядкований єдиній меті: задоволенню потреб клієнтів та формуванню позитивного іміджу закладу. Докладна характеристика цих принципів і підходів наведена у таблиці 2.2, яка систематизує ключові аспекти організації виробництва та управління якістю.

Таблиця 2.2

**Характеристика організації виробничого процесу ресторану ГРК
«Rivoli»**

Складова організації виробництва	Характеристика	Значення для діяльності ресторану
<i>Забезпечення якості продукції</i>	Контроль якості сировини, дотримання рецептур і технологічних параметрів приготування страв	Формування стабільної якості продукції та підвищення рівня задоволеності споживачів
<i>Дотримання санітарно-гігієнічних вимог</i>	Виконання санітарних норм, контроль умов зберігання сировини та готової продукції	Забезпечення безпечності харчової продукції та відповідності нормативним вимогам
<i>Оптимізація технологічних процесів</i>	Раціональна організація виробництва, використання сучасного обладнання та ефективних методів обробки сировини	Зниження виробничих витрат і підвищення ефективності роботи закладу
<i>Орієнтація на потреби споживачів</i>	Адаптація асортименту страв відповідно до сучасних гастрономічних тенденцій і споживчого попиту	Підвищення конкурентоспроможності ресторану та розширення клієнтської аудиторії
<i>Впровадження інноваційних технологій</i>	Використання сучасних кулінарних технологій і нових видів рослинної сировини	Формування гастрономічної унікальності закладу та оновлення меню
<i>Гнучкість управлінських рішень</i>	Оперативне реагування на зміни ринкового середовища та попиту	Забезпечення адаптивності та стійкості ресторану в умовах нестабільності

Примітка. Розроблено автором за результатами досліджень.

В умовах сучасних економічних і соціальних викликів ресторанний підрозділ ГРК «Rivoli» демонструє достатній рівень адаптивності та стійкості завдяки диверсифікації послуг, гнучкості організації банкетного сервісу та орієнтації на сучасні гастрономічні тенденції. Використання інноваційних технологій виробництва страв із малопоширених овочів може стати одним із напрямів підвищення конкурентоспроможності ресторану, розширення асортименту продукції та формування позитивного іміджу закладу.

Аналіз діяльності ресторанного підрозділу комплексу свідчить, що заклад функціонує відповідно до сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства, орієнтованих на впровадження інноваційних технологій, розширення асортименту страв та підвищення конкурентоспроможності. Значна увага приділяється якості сировини, естетичності подачі продукції, формуванню комфортного сервісного середовища та адаптації меню до сучасних споживчих запитів. Одним із перспективних напрямів удосконалення ресторанної діяльності комплексу може стати розроблення страв із малопоширених овочів, що відповідає концепціям *healthy food*, *sustainable gastronomy* та *functional nutrition*.

У сучасних умовах функціонування підприємств ресторанного господарства особливого значення набуває здатність закладів адаптуватися до кризових факторів зовнішнього середовища. До основних дестабілізаційних чинників, що впливають на діяльність готельно-ресторанних комплексів України, належать економічна нестабільність, інфляційні процеси, порушення логістичних ланцюгів, зміна споживчого попиту, дефіцит трудових ресурсів та наслідки воєнного стану. У цих умовах ефективність функціонування закладу значною мірою визначається рівнем його адаптивності, гнучкістю управлінських рішень та здатністю оперативно реагувати на зміни ринкового середовища.

Дослідження діяльності ресторанного підрозділу ГРК «Rivoli» дозволяє зробити висновок, що заклад демонструє достатній рівень стійкості та адаптації до сучасних кризових умов. Це проявляється у підтриманні стабільної якості обслуговування, розширенні спектра послуг, забезпеченні високих показників клієнтської задоволеності та активному використанні цифрових платформ бронювання й комунікації зі споживачами. Важливим фактором конкурентоспроможності закладу є орієнтація на сучасні гастрономічні тенденції та впровадження нових підходів до формування ресторанного меню.

Особливу роль у забезпеченні ефективності ресторанної діяльності відіграє управління асортиментною політикою закладу. У сучасних умовах споживачі дедалі більше орієнтуються на продукцію здорового харчування, страви рослинного походження, функціональні продукти та локальну сезонну сировину.

Це формує передумови для впровадження у виробництво страв із малопоширених овочів, зокрема мангольду, який характеризується високою харчовою цінністю, універсальністю технологічного використання та відповідністю сучасним гастрономічним трендам.

Таким чином, готельно-ресторанний комплекс «Rivoli» є сучасним підприємством готельно-ресторанного господарства, яке має належний рівень матеріально-технічного забезпечення, конкурентоспроможний сервісний потенціал та перспективи впровадження інноваційних технологій виробництва страв із малопоширених овочів. Це обумовлює доцільність проведення досліджень щодо розроблення технологій страв на основі мангольду та організації їх виробництва в умовах ресторанного підрозділу комплексу.

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з малопоширених овочів у готельно-ресторанному комплексі «Rivoli»

Аналіз асортименту страв, що виготовляються у ресторанному підрозділі готельно-ресторанного комплексу «Rivoli», свідчить, що виробнича діяльність закладу орієнтована переважно на страви європейської кухні з домінуванням класичних овочевих культур. Овочі у структурі меню використовуються переважно як складова салатів, гарнірів, піци та гарячих страв. Водночас частка страв із малопоширених овочів є відсутньою, що свідчить про недостатнє використання функціонального та інноваційного потенціалу рослинної сировини.

До малопоширених овочів, які потенційно можуть бути впроваджені у виробничу діяльність ресторану, належать мангольд, пастернак, фенхель, топінамбур, батат та інші культури з високою харчовою та біологічною цінністю. Наразі в діючому меню жоден з них не використовується.

Технологічний процес виготовлення овочевих страв у ресторані базується на класичній послідовності операцій. Схематично зображено на рисунку 2.1.

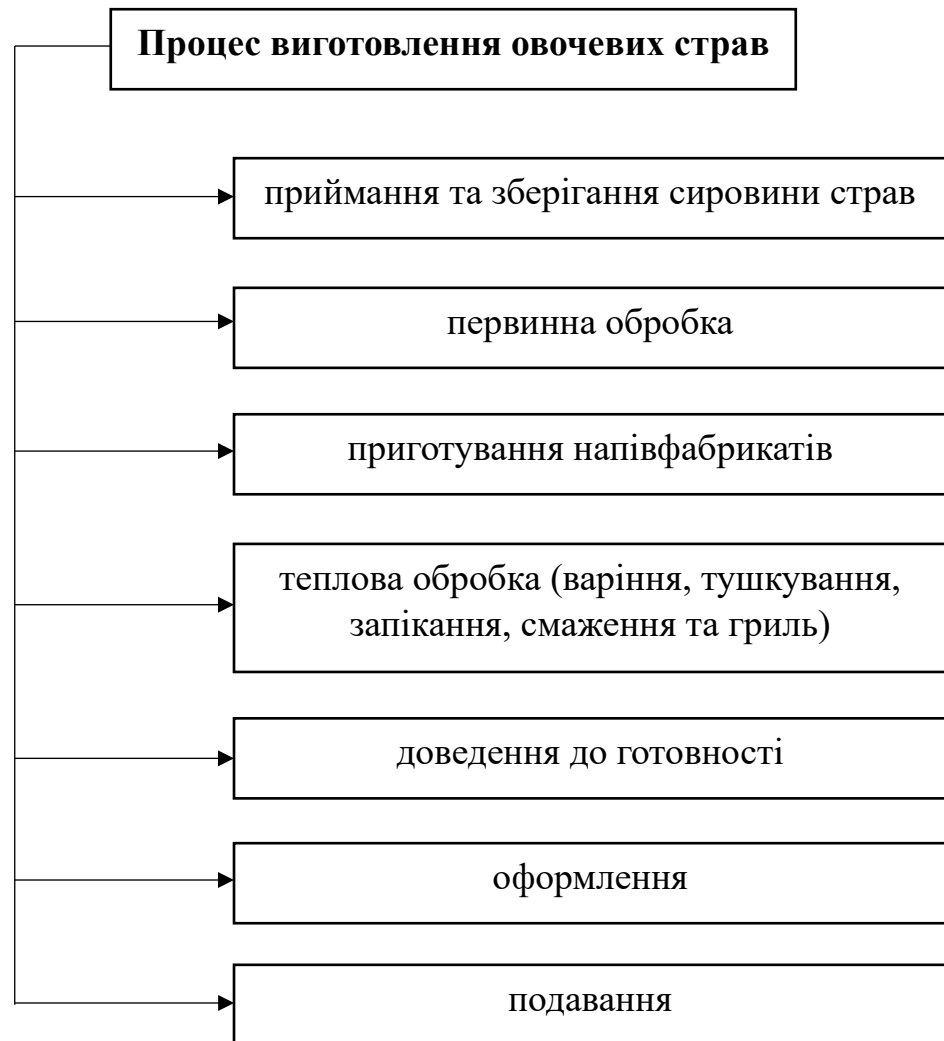


Рис. 2.1. Схема технологічного процес виготовлення овочевих страв

Для овочевих страв, які входять до меню, використовуються як свіжі овочі, так і напівфабрикати власного виробництва. Зокрема, салати формуються із сирих овочів із додаванням заправок на основі оливкової олії, соусів та сирів; гарніри готуються шляхом запікання, варіння, обсмажування овочів; у складі піци овочі використовуються у свіжому вигляді.

Технологічні режими обробки є стандартними та відповідають класичним вимогам ресторанного виробництва, однак не передбачають використання інноваційних методів, що обмежує збереження біологічно активних речовин у сировині.

У готельно-ресторанному комплексі «Rivoli» виробництво організоване за цеховим принципом і включає заготівельні та доготівельні цехи. Заготівельні

цехи забезпечують первинну обробку овочевої сировини (миття, очищення, нарізання, підготовка напівфабрикатів). Таблиця 2.3 - специфікація матеріального забезпечення заготівельного цеху. Доготівельні цехи здійснюють теплову обробку, доведення страв до готовності та оформлення. Таблиця 2.4 - специфікація матеріального забезпечення доготівельного цеху.

Робочі місця оснащені базовим технологічним обладнанням: виробничими столами, холодильним обладнанням, плитами, жаровими шафами, пароконвектоматами та механічним обладнанням для нарізання. Загалом рівень технічного оснащення відповідає вимогам ресторанного господарства середнього та вище середнього класу, однак відсутність спеціалізованого обладнання для делікатної обробки овочів (наприклад, вакуум-апаратів або обладнання для низькотемпературного приготування) обмежує впровадження сучасних кулінарних технологій.

Таблиця 2.3

Специфікації матеріального забезпечення заготівельного цеху

Назва устаткування	Тип	Модель
Вакууматор настільний	Обладнання для вакуумного пакування	Henkelman Boxer 42
Овочерізка професійна	Механічне обладнання для нарізання	Robot Coupe CL50 Ultra
Кутер	Механічне подрібнення сировини	Sirman C6 VV
Овочемиюча машина	Обладнання первинної обробки	Electrolux Professional Vegwash System
Стіл виробничий із нержавіючої сталі	Виробничі меблі	GN-standard Stainless Work Table
Холодильна шафа	Холодильне обладнання	Liebherr GKPV 6570
Шафа шокового охолодження	Швидке охолодження напівфабрикатів	Irinox MultiFresh Next

Примітка. Розроблено автором за результатами досліджень.

Таблиця 2.4

Специфікації матеріального забезпечення доготівельного цеху

Назва устаткування	Тип	Модель
Пароконвектомат	Теплове багатофункціональне обладнання	Rational iCombi Pro 10-1/1 GN
Плита індукційна професійна	Теплове обладнання	Electrolux Professional LiberoPro
Фритюрниця професійна	Теплова обробка	Frymaster 8 Series Electric Fryer
Гриль електричний	Теплова обробка	Roller Grill RBE 40
Саладетта (охолоджувана лінія)	Холодильне обладнання	CoolHead Saladette 2-door GN
Холодильна шафа для готової продукції	Холодильне обладнання	Liebherr FRFvg 4001
Вітрина теплова для банкетного обслуговування	Теплове утримання страв	Bartscher Hot Display 1200

Примітка. Розроблено автором за результатами досліджень.

Аналіз устаткування свідчить, що виробнича база ГРК «Rivoli» може бути віднесена до сучасного рівня оснащення, оскільки включає професійне холодильне, теплове та механічне обладнання. Особливо важливим є наявність пароконвектоматів, які забезпечують універсальність приготування та відповідають сучасним вимогам ресторанної індустрії.

Разом із тим, для впровадження технологій страв із малопоширених овочів (зокрема мангольду) доцільним є подальше розширення оснащення за рахунок:

- вакуумних апаратів більш високої продуктивності (Sous-vide системи);
- обладнання для низькотемпературного приготування;
- шоккових охолоджувачів більшої місткості;
- автоматизованих овочепереробних ліній.

Це дозволить підвищити стабільність якості продукції та розширити асортимент функціональних овочевих страв.

З метою підвищення ефективності виробництва та розширення асортименту овочевих страв пропонуємо впровадження напрямів удосконалення, які подані у блок -схемі (рис. 2.2).



Рис. 2.2. Пропоновані напрямів удосконалення.

Примітка. Розроблено автором.

Таким чином, аналіз асортименту та технологічних процесів у готельно-ресторанному комплексі «Rivoli» свідчить про достатній рівень організації виробництва, однак виявляє необхідність його подальшого вдосконалення шляхом впровадження інноваційних технологій та розширення використання малопоширених овочів, що дозволить підвищити конкурентоспроможність ресторану та забезпечити відповідність сучасним тенденціям гастрономії.

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З МАЛОПОШИРЕНИХ ОВОЧІВ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ «RIVOLI»

3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з малопоширених овочів

Результати попередніх досліджень свідчать, що ресторанний підрозділ готельно-ресторанного комплексу «Rivoli» характеризується достатнім рівнем організації виробничих процесів та сформованим асортиментом страв європейської кухні. Водночас встановлено обмежене використання малопоширених овочів, що стримує розвиток функціонального напрямку харчування та зменшує інноваційний потенціал меню закладу. У зв'язку з цим актуальним є обґрунтування та розробка нових технологій страв із використанням мангольду як основної сировини, що відповідає сучасним тенденціям здорового харчування, sustainable gastronomy та vegetable-forward cuisine.

Доцільність розроблення удосконалених технологій зумовлена високою харчовою та біологічною цінністю мангольду (таблиця 3.1).

Таблиця 3.1

Хімічний склад та харчова цінність мангольду (на 100 г їстівної частини)

Показник	Вміст	% від добової норми*
Енергетична цінність	19–22 ккал	-
Вода	92–93 г	-
Білки	1,7–2,1 г	3–4%
Жири	0,1–0,2 г	<1%
Вуглеводи	3,7–4,2 г	1–2%
Харчові волокна	1,6–2,0 г	6–8%
Вітамін А (β-каротин)	3000–6100 МО	120–240%
Вітамін С	18–35 мг	20–40%
Вітамін К	300–830 мкг	250–690%
Вітамін Е	1,5–2,0 мг	10–13%
Фолієва кислота (В9)	14–20 мкг	4–5%
Калій	380–550 мг	11–16%
Магній	80–90 мг	20–23%
Кальцій	45–60 мг	4–6%
Залізо	1,7–2,3 мг	10–13%

Примітка: складено за даними U.S. Department of Agriculture (FoodData Central, 2026).

Мангольд вирізняється дуже низькою енергетичною цінністю — лише 19–22 ккал на 100 г, що робить його ідеальним продуктом для дієтичного харчування. Високий вміст води (понад 92%) забезпечує легкість засвоєння та освіжаючий смак. Білки представлені у кількості близько 2 г, що становить 3–4% добової норми, тоді як жири практично відсутні. Вуглеводи мають невисокий рівень — близько 4 г, а харчові волокна сягають 6–8% добової потреби, що позитивно впливає на травлення.

Особливу цінність мангольду визначає його вітамінний склад. Він є потужним джерелом β -каротину, забезпечуючи від 120 до 240% добової норми вітаміну А. Вітамін С міститься у кількості 18–35 мг, що покриває до 40% добової потреби. Найбільш вражаючим показником є вітамін К — від 250 до 690% добової норми, що робить мангольд одним із найкращих природних джерел цього нутрієнта. Крім того, він містить вітамін Е (10–13% добової потреби) та невелику кількість фолієвої кислоти.

Мінеральний склад також заслуговує на увагу. Калій у межах 380–550 мг забезпечує до 11% добової норми, що сприяє нормалізації роботи серцево-судинної системи. Магній у кількості 80–90 мг покриває понад 20% добової потреби, важливий для нервової системи та м'язів. Кальцій і залізо представлені у помірних кількостях, проте їхній внесок у раціон є значущим — до 6% та 13% відповідно.

Таким чином, мангольд є функціональним продуктом із вираженими дієтичними властивостями. Він поєднує низьку калорійність із високим вмістом вітамінів, особливо А, С та К, а також магнію й калію. Це робить його перспективним інгредієнтом для здорового харчування, профілактики авітамінозів та підтримки нормальної роботи серцево-судинної й травної систем.

Додатковою перевагою є його технологічна універсальність, що дозволяє використовувати мангольд у свіжому, бланшованому, тушкованому та запеченому вигляді без істотних втрат структурно-функціональних властивостей.

З метою обґрунтування доцільності впровадження нових страв в меню ресторанного підрозділу готельно-ресторанного комплексу «Rivoli» сформовано концептуальну модель двох страв «Салат із мангольду, печеного батату та сиру фета з цитрусовою заправкою» та «Равіолі з мангольдом та рикотою під соусом із фенхелю». Концепція дозволяє систематизувати основні характеристики страви, визначити її кулінарну, технологічну та функціональну спрямованість, а також встановити місце у структурі меню закладу. Концепція базується на принципах сучасної гастрономії, зокрема використанні малопоширених овочів, щадних технологій обробки та орієнтації на страви оздоровчого спрямування.

Узагальнені результати наведено в таблиці 3.2 та 3.3.

Таблиця 3.2

Концепція страви «Салат із мангольду, печеного батату та сиру фета з цитрусовою заправкою»

Складова концепції	Характеристика
<i>Назва страви</i>	Салат із мангольду, печеного батату та сиру фета з цитрусовою заправкою
<i>Кулінарна група</i>	Холодна закуска (салат)
<i>Тип страви</i>	Функціональна, оздоровча, вітамінізована
<i>Базова ідея</i>	Поєднання малопоширеного овочу мангольду з сезонними овочами та білковим компонентом для створення збалансованої страви
<i>Основна сировина</i>	Мангольд, батат, сир фета, мікс зелені, оливкова олія, цитрусовий сік
<i>Харчова цінність</i>	Підвищений вміст клітковини, антиоксидантів, вітамінів А, С, К, рослинних білків та складних вуглеводів
<i>Технологічна концепція</i>	Поєднання сирого та щадно запеченого продукту з мінімальною тепловою обробкою
<i>Основні технологічні процеси</i>	Миття, обсушування, запікання батату, змішування інгредієнтів, приготування холодної заправки
<i>Рівень обробки</i>	Низький (мінімальна термічна обробка, збереження біологічної цінності)
<i>Сенсорна характеристика</i>	Свіжий смак мангольду, солодкуватий батат, солоність фети, кисло-солодка цитрусова заправка
<i>Текстура</i>	Контрастна: хрустке листя, м'який батат, кремова фета
<i>Температура подавання</i>	8–12°C
<i>Формат подавання</i>	Банкетний / ресторанний, індивідуальна подача
<i>Функціональна цінність</i>	Антиоксидантна дія, підтримка травлення, енергетичний баланс
<i>Конкурентна перевага</i>	Використання малопоширеного овоча (мангольд) та сучасної гастрономічної концепції

Примітка. Розроблено автором.

Таблиця 3.3

Концепція страви «Равіолі з мангольдом та рикотою під соусом із фенхелю»

Складова концепції	Характеристика
<i>Назва страви</i>	Равіолі з мангольдом та рикотою під соусом із фенхелю
<i>Група</i>	Основна страва (паста)
<i>Функціональне призначення</i>	Гастрономічна, функціональна
<i>Обґрунтування актуальності</i>	Страва інтегрує традиційну італійську технологію з використанням малопоширеного овоча мангольду, що відповідає сучасним тенденціям європейської гастрономії та концепції sustainable cuisine
<i>Основна сировина</i>	Тісто для равіолі, мангольд, сир рикота, сир пармезан, фенхель, вершки, оливкова олія
<i>Технологічна концепція</i>	Поєднання класичної паста-технології з використанням функціональної рослинної сировини та щадних режимів
<i>Основні технологічні процеси</i>	Бланшування мангольду, подрібнення, формування начинки, приготування тіста, формування равіолі, варіння до стану al dente, приготування соусу з фенхелю (тушкування, подрібнення, емульгування), фінальне оформлення
<i>Методи обробки</i>	Бланшування, варіння, тушкування, емульгування
<i>Рівень технологічної обробки</i>	Середній, із застосуванням щадних режимів для збереження харчової цінності
<i>Сенсорна характеристика</i>	Ніжна текстура тіста, кремова начинка, легка гірчинка мангольду, солоність сирів, ароматний анісовий відтінок фенхелю
<i>Температура подачі</i>	65–75°C (гаряча страва)
<i>Технологічні переваги</i>	Інтеграція традиційної та інноваційної технології, висока харчова та гастрономічна цінність, придатність для банкетного меню, можливість використання в авторській кухні
<i>Функціональна цінність</i>	Джерело рослинних білків, мінералів, антиоксидантів та харчових волокон
<i>Конкурентна перевага</i>	Використання малопоширеного овоча мангольду та авторська інтерпретація класичної італійської страви
<i>Перспектива впровадження</i>	Рекомендовано для введення в меню ресторану як авторська страва

Примітка. Розроблено автором.

Обидві страви побудовані на використанні малопоширеного овочу мангольду як ключового інгредієнта, що забезпечує підвищену біологічну цінність, функціональну спрямованість та інноваційність продукції.

Технологічні рішення, закладені в основу обох страв, базуються на застосуванні щадних методів обробки (бланшування, запікання, варіння, емульгування), що сприяє максимальному збереженню біологічно активних

речовин та покращенню засвоюваності продуктів. Крім того, використання комбінованих технологічних підходів забезпечує формування виразних смакових і текстурних характеристик, що підвищує гастрономічну привабливість продукції.

При створенні страви важливо розробляти ескіз, адже він допомагає заздалегідь визначити композицію, кольорову гаму та акценти подачі. Ескіз виступає своєрідним «планом» для кухаря та фуд-дизайнера, дозволяє врахувати технологічні особливості приготування й поєднання інгредієнтів.

Візуалізація страви ще до її фактичного приготування дає можливість оцінити гармонійність форми, текстур і деталей, уникнути випадкових помилок та забезпечити відповідність концепції ресторану. Це особливо важливо для сучасних закладів, де подача має не менше значення, ніж смак.

На рисунку 3.1 запропоновано ескіз концепції та презентації страви «Салат із мангольду, печеного батату та сиру фета з цитрусовою заправкою».

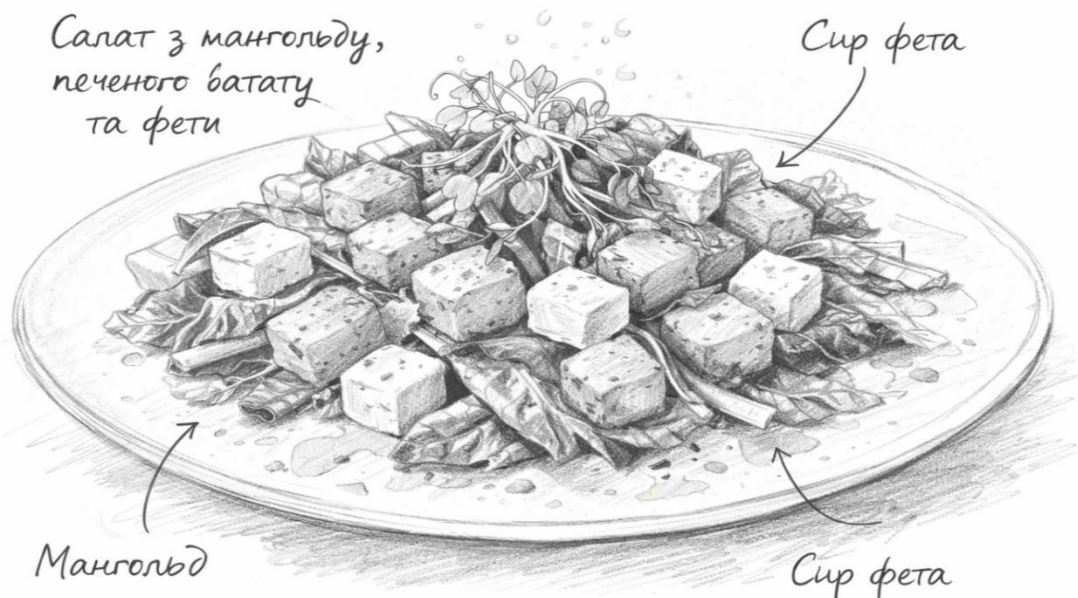


Рис. 3.1. Ескіз концепції та презентації страви «Салат із мангольду, печеного батату та сиру фета з цитрусовою заправкою»

Примітка. Розроблено за допомогою ШІ

На рисунку 3.2 запропоновано ескіз концепції та презентації страви «Равіолі з мангольдом та рикотою під соусом із фенхелю».

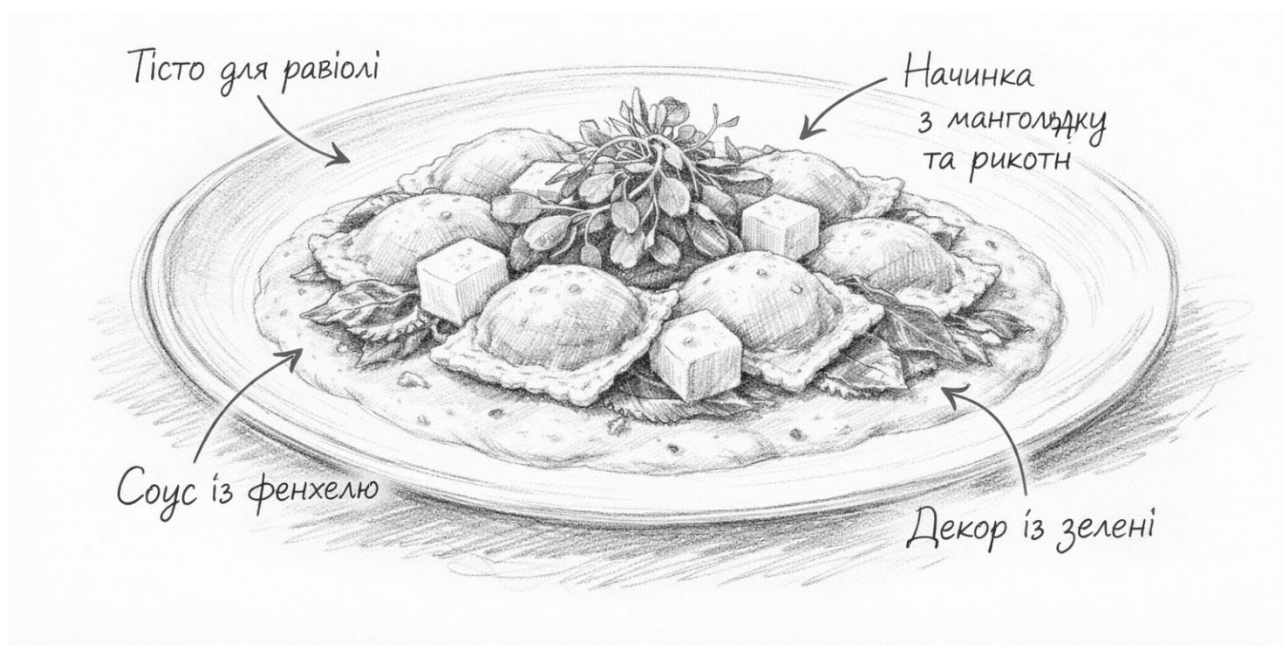


Рис. 3.2. Ескіз концепції та презентації страви «Равіолі з мангольдом та рикотою під соусом із фенхелю»

Примітка. Розроблено за допомогою ШІ.

З точки зору практичного впровадження у виробничі умови ГРК «Rivoli», розроблені страви є технологічно доцільними, оскільки не потребують суттєвої модернізації обладнання та можуть бути реалізовані на базі наявної матеріально-технічної бази підприємства. Водночас вони сприяють розширенню овочевого сегмента меню та формуванню іміджу закладу як сучасного гастрономічного простору з інноваційним підходом до використання рослинної сировини.

Нижче подано таблиці технологічної ролі сировини окремо для кожної розробленої страви, що дозволяє обґрунтувати функціональне значення кожного інгредієнта у формуванні структури, смаку та харчової цінності продукції.

Таблиця 3.4

Технологічна роль сировини у страві «Салат із мангольду, печеного батату та сиру фета з цитрусовою заправкою»

Сировина	Технологічна роль у страві
Мангольд	Основний структуроутворюючий компонент салату, формує об'єм, свіжість та функціональну основу страви
Батат	Джерело складних вуглеводів, формує солодку смакову ноту та щільну текстуру після запікання

<i>Сир фета</i>	Білковий компонент, надає солоного смаку та кремової текстури, підвищує харчову цінність
<i>Мікс зелені</i>	Допоміжний компонент, формує ароматичний профіль та вітамінну складову
<i>Оливкова олія</i>	Жировий компонент заправки, забезпечує емульгування та покращує засвоюваність жиророзчинних вітамінів
<i>Цитрусовий сік</i>	Кислотний регулятор смаку, формує свіжий смаковий баланс і стабілізує емульсію

Таблиця 3.5

Технологічна роль сировини у страві «Равіолі з мангольдом та рикотою під соусом із фенхелю»

Сировина	Технологічна роль у страві
<i>Тісто для равіолі</i>	Структурна основа страви, формує оболонку та забезпечує цілісність виробу
<i>Мангольд</i>	Основний функціональний компонент начинки, джерело мікронутрієнтів та смаку
<i>Сир рикота</i>	Білково-жирова основа начинки, забезпечує кремову текстуру та м'якість
<i>Сир пармезан</i>	Смако-ароматичний підсилювач, формує виражений умами-профіль
<i>Фенхель</i>	Основа соусу, формує ароматичний профіль (анісові ноти) та функціональну складову
<i>Вершки</i>	Жирова основа соусу, забезпечує емульгування та кремову консистенцію
<i>Оливкова олія</i>	Технологічний жир для соусу, стабілізує структуру та підсилює смакову гармонію

Технологічний аналіз сировини для обох страв показує, що кожен інгредієнт виконує чітко визначену функцію – структуроутворюючу, смако-ароматичну, функціональну або харчову. Такий підхід забезпечує гармонійність рецептур, стабільність технологічних процесів та високу харчову цінність готової продукції, що відповідає сучасним вимогам ресторанного господарства та концепції функціонального харчування.

З метою практичної реалізації розроблених технологій страв із використанням малопоширеного овочу мангольду та забезпечення їх впровадження у виробничі умови ресторанного підрозділу ГРК «Rivoli» було

розроблено технологічні картки. Вони містять нормативну характеристику сировинного набору, визначення маси бруutto та нетто, вимоги до якості інгредієнтів, а також детальний опис технологічного процесу приготування страв.

Технологічні картки є основним нормативно-технологічним документом ресторанного господарства, що забезпечує стандартизацію виробництва, стабільність органолептичних показників, контроль виходу готової продукції та дотримання санітарно-гігієнічних вимог. На основі розроблених карток можливе впровадження нових страв у виробничу програму підприємства без порушення технологічної дисципліни.

Нижче у таблицях наведено технологічні картки на розроблені страви та напівфабрикат – тісто для равіолі.

Таблиця 3.6

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1

на страву

«Салат із мангольду, печеного батату та сиру фета з цитрусовою заправкою»

№	Найменування сировини	Набір на 1 порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		брутто, г	нетто, г	
1	Мангольд	60	50	Свіже, без пошкоджень, яскраво-зелене листя
2	Батат	120	100	Стиглий, щільний, без механічних пошкоджень
3	Сир фета	40	40	Свіжий, солонуватий смак, однорідна структура
4	Мікс зелені	20	15	Свіжий, без в'янення
5	Оливкова олія	10	10	Extra virgin, без сторонніх запахів
6	Цитрусовий сік	15	15	Свіжовичавлений
Маса напівфабрикату		-	235	
Вихід		-	210	

Технологія виробництва

1. Батат миють, очищають, нарізають та запікають при 180°C до готовності.
2. Мангольд промивають, обсушують, використовують у свіжому вигляді.
3. Сир фета нарізають кубиками.

4. Готують заправку з оливкової олії, цитрусового соку.
5. З'єднують інгредієнти без надмірного механічного перемішування.
6. Подають охолодженим.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: гармонійно викладений салат із контрастними кольорами.

Колір: зелений, оранжевий, білий.

Консистенція: поєднання хрусткої та м'якої текстури.

Запах та смак: свіжий, кисло-солодкий із солонуватими нотами.

Таблиця 3.7

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №2

на «Тісто для равіолі н/ф»

№	Найменування сировини	Набір на 1 кг		Технологічні вимоги до якості сировини
		брутто, г	нетто, г	
1	Борошно пшеничне в/г	620	620	Сухе, просіяне, без домішок і сторонніх запахів
2	Яйця курячі	300	300	Свіжі, без тріщин, відповідні ДСТУ
3	Оливкова олія	40	40	Extra virgin, без гіркоти та стороннього запаху
4	Сіль кухонна	10	10	Харчова, дрібнокристалічна
5	Вода	30	30	Питна, охолоджена
Вихід		-	1000	

Технологія виробництва

1. Просіяти борошно для насичення киснем.
2. Змішати яйця, сіль та оливкову олію.
3. Поступово вводити рідку частину в борошно.
4. Замісити еластичне тісто середньої щільності.
5. Вимішувати 8–12 хв до однорідної структури.
6. Витримати тісто 20–30 хв для стабілізації клейковини.
7. Використовувати для формування равіолі.

Характеристика готового напівфабрикату

Зовнішній вигляд: однорідна гладка маса без тріщин.

Колір: світло-жовтий.

Консистенція: еластична, пластична.

Запах та смак: нейтральний, без сторонніх домішок.

Таблиця 3.8

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 3

на страву

«Равіолі з мангольдом та рикотою під соусом із фенхелю»

№	Найменування сировини	Набір на 1 порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		брутто, г	нетто, г	
1	Тісто для равіолі н/ф	120	120	Еластичне, однорідне, без тріщин
2	Мангольд	70	60	Свіже листя, без пошкоджень
3	Сир рикота	60	60	Кремова консистенція, ніжний смак
4	Сир пармезан	15	15	Твердий, витриманий, ароматний
5	Фенхель	80	70	Свіжий, щільний, без в'янення
6	Вершки	40	40	Жирність 20–30 %, свіжі
7	Оливкова олія	10	10	Extra virgin
Маса напівфабрикат		-	375	
Вихід		-	340	

Технологія виробництва

1. Мангольд бланшують, охолоджують і подрібнюють.
2. Змішують із рикотою та тертим пармезаном, формують начинку.
3. Формують равіолі.
4. Варять у підсоленій воді до стану al dente.
5. Фенхель тушкують, подрібнюють та емульгують із вершками й оливковою олією.
6. Подають равіолі з соусом.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: рівномірні равіолі, покриті кремовим соусом

Колір: світло-зелений, кремовий

Консистенція: ніжна, м'яка, кремова

Запах та смак: вершковий із вираженими трав'яними нотами фенхелю

На рисунку 3.3, 3.4 і 3.5 розроблено технологічні схеми виробництва на нові страви (Додаток Г).

У результаті проведених досліджень було обґрунтовано доцільність розроблення нових технологій страв із використанням малопоширеного овочу мангольду для ресторанного підрозділу ГРК «Rivoli». Встановлено, що використання мангольду як основної рослинної сировини відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного господарства, зокрема концепціям здорового харчування, функціональної гастрономії та sustainable cuisine.

На основі аналізу харчової та біологічної цінності мангольду визначено його високий вміст вітамінів, мінеральних речовин, антиоксидантів та харчових волокон, що обґрунтовує перспективність використання даної сировини у технологіях оздоровчих і функціональних страв.

У ході роботи було розроблено концепції та технологічні рішення для двох авторських страв – салату із мангольду, печеного батату та сиру фета з цитрусовою заправкою, а також равіолі з мангольдом та рикотою під соусом із фенхелю.

Отже, результати підрозділу підтверджують практичну та технологічну доцільність впровадження страв із мангольду у меню ГРК «Rivoli», що сприятиме розширенню асортименту функціональної продукції, підвищенню конкурентоспроможності закладу та формуванню сучасної гастрономічної концепції ресторану.

3.2. Дослідження якості розроблених страв з малопоширених овочів у готельно-ресторанному комплексі «Rivoli»

Важливим етапом розроблення нових технологій ресторанної продукції є комплексна оцінка їх якості, що дозволяє визначити доцільність впровадження страв у виробничу діяльність підприємства ресторанного господарства. Дослідження якості розроблених страв із мангольду проводилося за органолептичними, харчовими та технологічними показниками відповідно до сучасних вимог ресторанного виробництва.

Органолептичний аналіз здійснювався за показниками зовнішнього вигляду, кольору, консистенції, смаку та запаху. Оцінювання проводилося методом дегустаційного аналізу із застосуванням п'ятибальної шкали.

Результати дослідження показали, що розроблені страви характеризуються високими органолептичними показниками. Салат із мангольду відзначався гармонійним поєднанням свіжості листяних овочів, солодкуватого смаку печеного батату та солонуватих нот сиру фета. Цитрусова заправка забезпечувала збалансований смаковий профіль і підсилювала свіжість страви.

Равіолі з мангольдом та рикотою характеризувалися ніжною консистенцією тіста, вираженим вершково-трав'яним ароматом та гармонійним поєднанням кремової начинки із соусом на основі фенхелю. Використання щадних режимів теплової обробки забезпечило збереження кольору та текстури мангольду. Дегустаційні листи показано у таблицях 3.8 та 3.9.

Таблиця 3.8

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Марко М. І., Шутак К. О., Андрєєв Д. О., Козар І. О., Кордяк К. Ф.

Заклад ресторанного господарства ГРК «Rivoli»

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

Дата «13» травня 2026 р.

Загальна оцінка якості страви

«Салат із мангольду, печеного батату та сиру фета з цитрусовою заправкою»

Критерії	Оцінка				
	«1»	«2»	«3»	«4»	«5»
Зовнішній вигляд					5
Колір					5
Консистенція					5
Смак і запах				4	
Висновок	4,75				

**Під час дегустації враженнями не обмінюються*

Таблиця 3.9

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Марко М. І., Шутак К. О., Андрєєв Д. О., Козар І. О., Кордяк К. Ф.

Заклад ресторанного господарства ГРК «Rivoli»

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

Дата «13» травня 2026 р.

Загальна оцінка якості страви

«Равіолі з мангольдом та рикотою під соусом із фенхелю»

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

**Під час дегустації враженнями не обмінюються*

За результатами проведеної органолептичної оцінки встановлено, що розроблені страви з мангольду характеризуються високими показниками якості та відповідають сучасним вимогам ресторанного господарства щодо смакових, естетичних і технологічних характеристик продукції.

Салат із мангольду, печеного батату та сиру фета з цитрусовою заправкою отримав середню дегустаційну оцінку 4,75 бала. Найвищі показники були відзначені за зовнішнім виглядом, кольором та консистенцією страви. Дегустаторами позитивно оцінено гармонійне поєднання свіжості мангольду, солодкуватих нот батату та вираженого смаку сиру фета. Незначне зниження оцінки за показником «смак і запах» пов'язане з індивідуальним сприйняттям цитрусової кислотності заправки.

Равіолі з мангольдом та рикотою під соусом із фенхелю отримали максимальну середню оцінку — 5 балів. Дегустатори відзначили високу гастрономічну привабливість страви, ніжну консистенцію тіста, збалансований вершковий смак начинки та гармонійне поєднання з ароматичним соусом із фенхелю. Особливо позитивно оцінено зовнішнє оформлення та виражені органолептичні характеристики страви.

Отримані результати дегустаційної оцінки підтверджують доцільність впровадження розроблених технологій у виробничу діяльність ресторанного підрозділу ГРК «Rivoli». Розроблені страви характеризуються високим рівнем споживчих властивостей, функціональною цінністю та здатністю підвищити конкурентоспроможність меню закладу.

Дослідження харчової цінності підтвердило, що використання мангольду дозволяє підвищити вміст харчових волокон, мінеральних речовин та антиоксидантів у готових стравах. Особливе значення мають високі концентрації вітамінів А, С та К, а також магнію і калію.

Салат із мангольду характеризується низькою калорійністю та високою вітамінною цінністю, що робить його придатним для дієтичного та функціонального харчування. Равіолі мають вищу енергетичну цінність завдяки використанню тіста та сирів, проте забезпечують збалансований вміст білків, жирів та вуглеводів.

Таблиця 3.10

Харчова цінність страв, на 100 г

Показник	Салат із мангольду, печеного батату та сиру фета з цитрусовою заправкою	Равіолі з мангольдом та рикотою під соусом із фенхелю
Білки, г	4,8	9,5
Жири, г	8,2	11,4
Вуглеводи, г	10,5	24,6
Харчові волокна, г	3,2	2,8
Енергетична цінність, ккал	128	236

Примітка. Розроблено автором.

Порівняння розроблених страв із традиційними ресторанними аналогами показало їхні переваги за показниками біологічної цінності та функціональної спрямованості. На відміну від класичних салатів та пасти, запропоновані страви містять більшу кількість рослинних антиоксидантів, харчових волокон та мінеральних речовин.

Крім того, використання мангольду дозволяє урізноманітнити овочевий сегмент меню та підвищити гастрономічну унікальність закладу.

На основі проведених досліджень сформовано асортиментний перелік страв із мангольду для ресторану ГРК «Rivoli», який може бути представлений у різних варіантах подачі:

- салати із додаванням сезонних овочів та м'яких сирів;
- паста та равіолі з овочевими начинками;
- теплі овочеві гарніри;
- закуски з бланшованого мангольду;
- страви банкетного та авторського меню.

Для підвищення гастрономічної цінності рекомендовано використання соусів на основі вершків, цитрусових, трав'яних емульсій та оливкової олії. Виробництво розроблених страв доцільно здійснювати в умовах заготівельного та доготівельного цехів із дотриманням принципів поточності технологічного процесу. Первинна обробка мангольду, миття, сортування та підготовка

напівфабрикатів здійснюється у заготівельному цеху, тоді як формування та теплова обробка страв – у доготівельному.

Організація робочих місць повинна забезпечувати:

- розмежування потоків сировини та готової продукції;
- дотримання температурних режимів зберігання;
- використання маркованого інвентарю;
- санітарну обробку обладнання та поверхонь;
- дотримання правил охорони праці та техніки безпеки.

Застосування сучасного теплового обладнання дозволяє оптимізувати технологічні процеси та забезпечити стабільну якість продукції.

Проведене дослідження якості розроблених страв із мангольду підтвердило їх високі органолептичні, харчові та технологічні показники. За результатами дегустаційної оцінки встановлено, що страви характеризуються гармонійними смаковими властивостями, привабливим зовнішнім виглядом та високою гастрономічною цінністю.

Порівняльний аналіз із традиційними аналогами засвідчив переваги розроблених технологій за показниками функціональної цінності та сучасної гастрономічної спрямованості. Визначено, що використання мангольду дозволяє розширити асортимент овочевих страв ресторану та підвищити конкурентоспроможність закладу.

Отже, результати дослідження підтверджують доцільність впровадження розроблених страв у меню ГРК «Rivoli» з урахуванням наявної виробничої бази та сучасних вимог ресторанного господарства.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі проведено комплексне дослідження теоретичних і практичних аспектів розроблення технологій страв із малопоширених овочів та організації їх виробництва у готельно-ресторанному комплексі «Rivoli». Актуальність теми підтверджується сучасними тенденціями розвитку ресторанного господарства, що орієнтовані на впровадження функціонального харчування, розширення асортименту рослинної продукції та використання інноваційних гастрономічних рішень.

У першому розділі здійснено аналітичний огляд наукової літератури щодо існуючих технологій страв із малопоширених овочів. Досліджено класифікацію, асортимент та сучасні технологічні підходи до виробництва овочевої продукції у ресторанному господарстві. Встановлено, що особливо перспективним напрямом є використання мангольду як функціональної рослинної сировини з високою харчовою та біологічною цінністю. Проаналізовано світові технології виробництва страв із малопоширених овочів та визначено основні напрями їх удосконалення, серед яких щадні способи теплової обробки, вакуумні технології, ферментація та використання локальної сезонної сировини.

У другому розділі проведено дослідження технологічних процесів виробництва страв у готельно-ресторанному комплексі «Rivoli». Надано характеристику ресторанного підрозділу, проаналізовано асортимент овочевих страв та особливості організації виробництва. Встановлено, що підприємство має достатню матеріально-технічну базу для впровадження нових технологій страв із малопоширених овочів. Водночас визначено необхідність розширення функціонального сегмента меню та впровадження сучасних овочевих страв із підвищеною харчовою цінністю.

У третьому розділі обґрунтовано та розроблено нові технології страв із використанням мангольду: «Салат із мангольду, печеного батату та сиру фета з цитрусовою заправкою», а також «Равіолі з мангольдом та рикотою під соусом із фенхелю». Для розроблених страв сформовано концепції, визначено технологічну роль сировини, складено технологічні картки та досліджено показники якості готової продукції.

Результати органолептичної оцінки підтвердили високі споживчі властивості розроблених страв, їх привабливий зовнішній вигляд, гармонійний смак та відповідність сучасним вимогам ресторанної гастрономії. Проведений аналіз харчової цінності засвідчив, що використання мангольду дозволяє підвищити вміст вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон та антиоксидантів у готовій продукції.

Установлено, що впровадження розроблених технологій у діяльність ГРК «Rivoli» є технологічно та економічно доцільним, оскільки не потребує суттєвої модернізації виробничих потужностей і може бути реалізоване на базі наявного обладнання. Запропоновані страви сприятимуть розширенню асортименту функціональної продукції, підвищенню конкурентоспроможності закладу та формуванню сучасної гастрономічної концепції ресторану.

Отже, поставлена мета кваліфікаційної роботи досягнута, а визначені завдання виконані у повному обсязі.

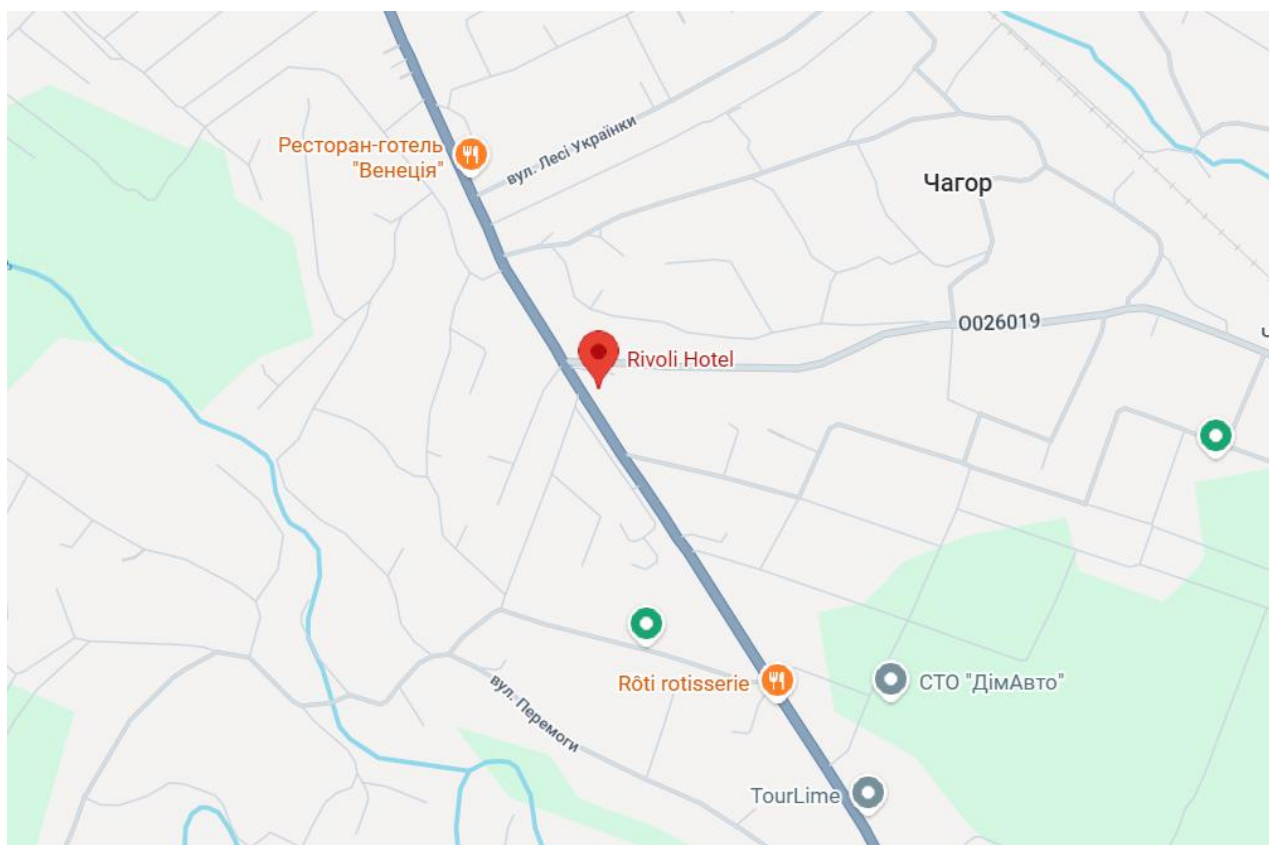
References

- Gnitsevych, V., & Vasylieva, O. (2020). Technology of semi-finished products based on Jerusalem artichoke and dogwood. *Commodity Science. Technologies. Engineering*, 36(4), 82–92. [https://doi.org/10.31617/tr.knute.2020\(36\)08](https://doi.org/10.31617/tr.knute.2020(36)08)
- Vorobyova, A., Polyovyk, V., & Koretska, I. (2021). Development of the desserts based on non-traditional vegetable raw materials. *Technology Audit and Production Reserves*, 4(3), 32–36. <https://doi.org/10.15587/2706-5448.2021.237260>
- Quintero-Quiroz, J., Zuluaga-Arroyave, N., Valencia-Naranajo, A., Molina-Castillo, M. C., Varela-Garcia, N., Medina-Rodriguez, M., Martínez-Saldarriaga, J., & Henao-Rojas, J. C. (2026). Non-thermal hydrodynamic cavitation for surplus fruits and vegetables: Improved vitamin C and bioactive preservation. *Foods*, 15(2), 268. <https://doi.org/10.3390/foods15020268>
- Fasolin, L. H., et al. (2022). Unconventional food plants: Nutritional aspects and perspectives for industrial applications. *Future Foods*, 5, 100124. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2022.100124>
- Wang, J., Ma, T., Wang, L., Lan, T., Fang, Y., & Sun, X. (2021). Research on the consumption trend, nutritional value, biological activity evaluation, and sensory properties of mini fruits and vegetables. *Foods*, 10(12), 2966. <https://doi.org/10.3390/foods10122966>
- Panasyuk, S., & Taraymovich, I. (2020). Innovation technology of vegetable and fruit processing for craft agricultural production. *Agricultural Machines*, 46, 45–53. <https://doi.org/10.36910/acm.vi46.495>
- Barba, F. J., et al. (2022). Trends and challenges on fruit and vegetable processing: Insights into sustainable, traceable, precise, healthy, intelligent, personalized and local innovative food products. *Trends in Food Science & Technology*, 125, 12–25. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2022.04.016>
- Shevchenko, O., Khareba, V., Khareba, O., Kuzmin, O., & Pavliuchenko, O. (2023). *Antioxidant characteristics of uncommon types of vegetable plants for restaurant technology.* International Science Group. <https://doi.org/10.46299/ISG.2023.MONO.TECH.1.11.2>

- Dyshkantyuk, O. V., Vlasyuk, K. V., Titomyr, L. A., & Zhmud, A. V. (2023). Scientific aspects of restaurant technologies development: Influence on food safety and quality. *Visnyk LTEU. Technical Sciences*, 36, 22–29. <https://doi.org/10.32782/2522-1221-2023-36-03>
- Yang, T.-D., Chen, Y.-L., Zeng, F.-K., Ye, M.-Q., Wang, L., Luo, Z., Qi, Y.-W., & Chen, F.-P. (2022). Effects of modified atmosphere packaging on the postharvest quality of mulberry leaf vegetable. *Scientific Reports*, 12, 10893. <https://doi.org/10.1038/s41598-022-15257-9>
- Агрошкола. (2026, травень 6). Мангольд: сорти, вирощування та використання культури. AgroSchool. <https://agroschool.com.ua/mangold-sorti-viroshhuvannya-ta-vikoristannya-kulturi/>
- Красовська, А. (2025, травень 19). А ви знали, що листя мангольду на раз-два росте на Полтавщині: воно замінить шпинат та капусту. Сенсація. <https://sensatsiya.com/sadivnyctvo/155228-a-vy-znaly-shcho-lystya-mangoldu-na-raz-dva-roste-na-poltavshchyni-vono-zaminyt-shpynat-ta-kapustu>
- Booking.com. (2026). Rivoli Hotel, Chernivtsi. [Booking.com – Rivoli Hotel](#)
- Booking.com. (2026). Guest reviews of Rivoli Hotel. [Booking.com – Rivoli Hotel Reviews](#)
- Tripadvisor. (2026). Rivoli Hotel – Reviews & Ratings. [Tripadvisor – Rivoli Hotel](#)
- Rivoli Hotel. (2026). Банкетна зала Rivoli Hotel. <https://rivoli-hotel.com/banketna-zala/>
- Stravopys. (2024). Меню ресторану «Dal Forno». Stravopys. <https://stravopys.com/dal-forno>
- U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. (2026). FoodData Central: Swiss chard, raw. <https://fdc.nal.usda.gov/>

ДОДАТКИ

Локація готельно-ресторанного комплексу «Rivoli»



Екстер'єр бенкетної зали ГРК «Rivoli»



Інтер'єр бенкетної зали ГРК «Rivoli»





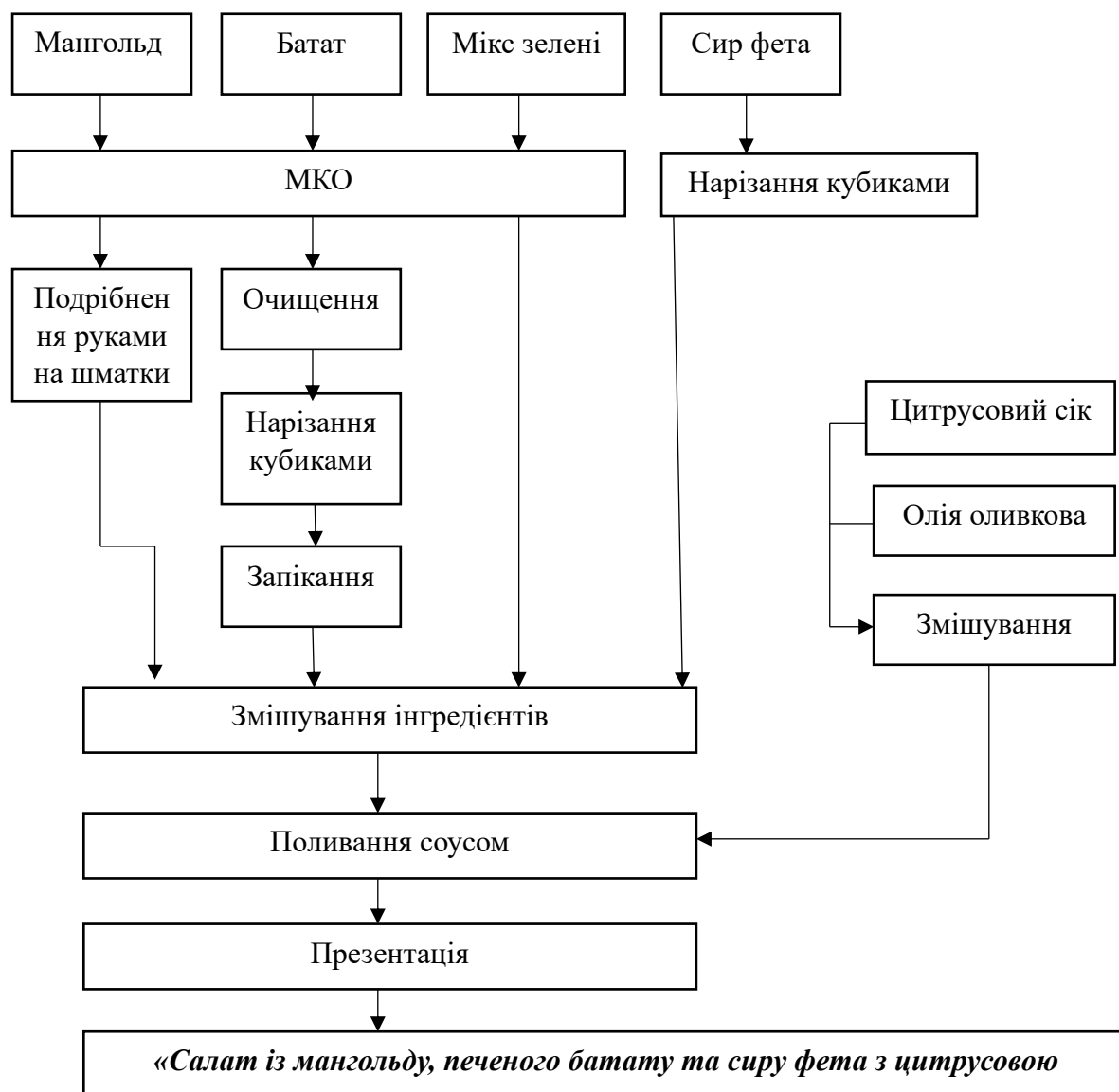


Рис. 3.3. Технологічна схема виробництва страви «Салат із мангольду, печеного батату та сиру фета з цитрусовою заправкою»

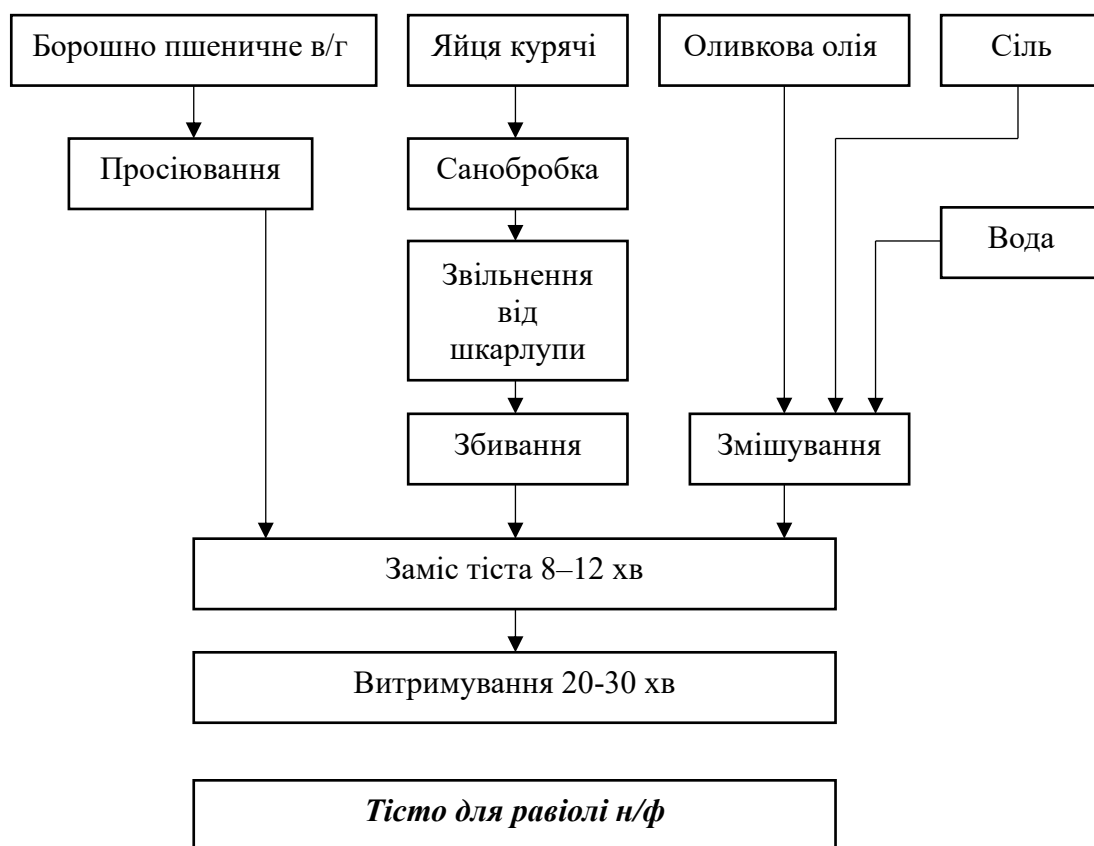


Рис. 3.4. Технологічна схема виробництва «Тісто для равіолі н/ф»

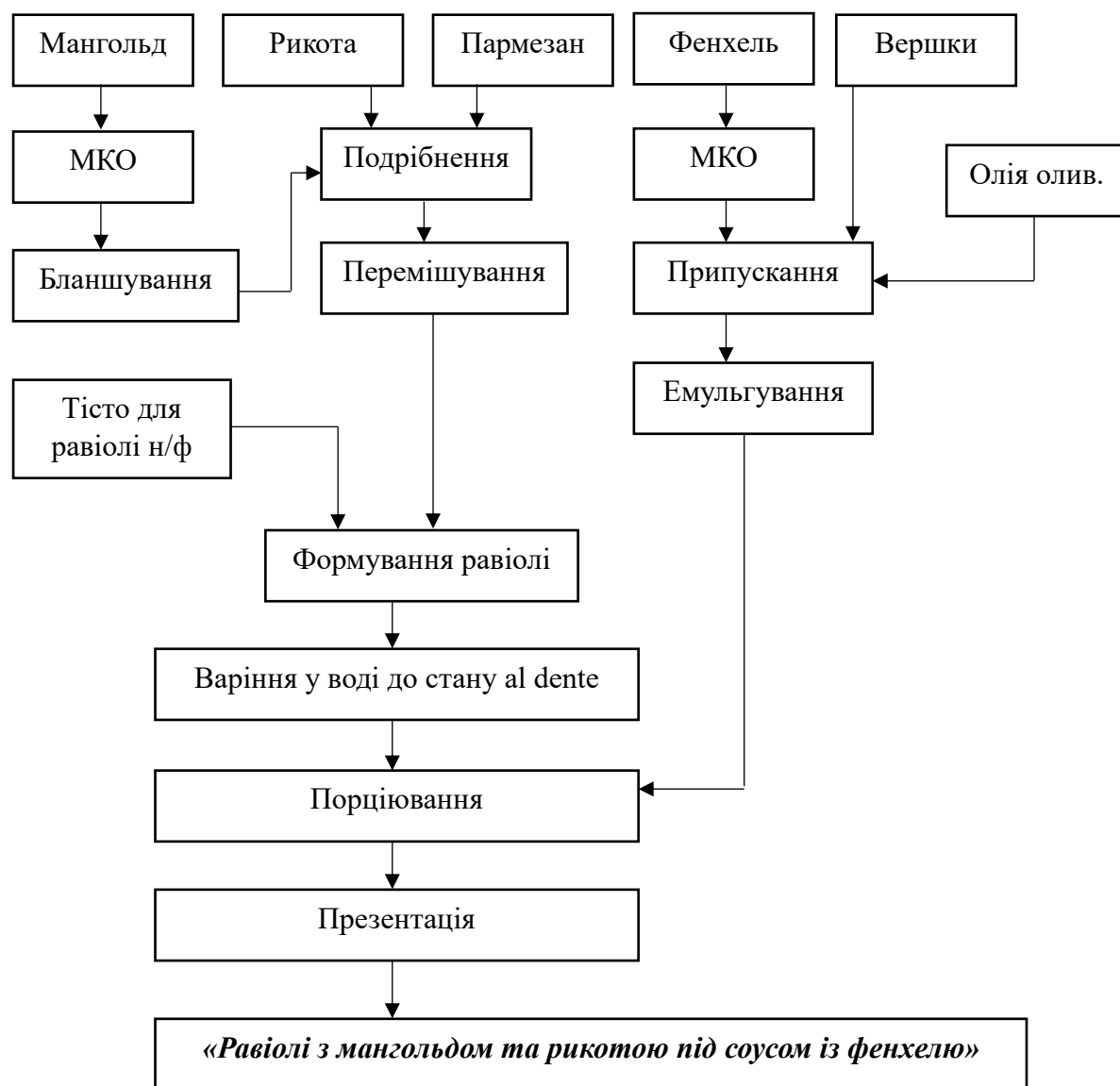


Рис. 3.5. Технологічна схема виробництва страви
«Равіолі з мангольдом та рикотою під соусом із фенхелю»