

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему **«Розширення асортименту страв з морепродуктів та організація їх
виробництва»**
на матеріалах **ресторану «Панський двір»**

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

_____ Чернея Віталія Івановича

Науковий керівник
ст. викладач

_____ Струтинська Любов Тодорівна

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

_____ Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2026**

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

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Каріна ПАЛАМАРЕК

«09» жовтня 2025 р.

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу студенту
Чернсю Віталію Івановичу**

1. Тема кваліфікаційної роботи:

«Розширення асортименту страв з морепродуктів та організація їх
виробництва»
на матеріалах ресторану «Панський двір»

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:

Метою кваліфікаційної роботи є наукове обґрунтування та розробка нових технологій страв з морепродуктів, розширення їх асортименту та обґрунтування організації їх виробництва на базі ресторану «Панський двір».

Об'єктом дослідження є технологічний процес та процес організації виробництва страв з морепродуктів в ресторані «Панський двір».

Предметом дослідження є морепродукти, страви з морепродуктів, теоретичні та практичні аспекти розширення асортименту страв із морепродуктів та організації їх виробництва в ресторані «Панський двір».

Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)

ВСТУП.

РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З МОРЕПРОДУКТІВ.

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

1.2. Обґрунтування світових технологій страв з морепродуктів.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З МОРЕПРОДУКТІВ У РЕСТОРАНІ «ПАНСЬКИЙ ДВІР».

2.1. Загальна характеристика ресторану «Панський двір».

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з

морепродуктів у ресторані «Панський двір».

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З МОРЕПРОДУКТІВ У РЕСТОРАНІ «ПАНСЬКИЙ ДВІР».

3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з морепродуктів.

3.2. Дослідження якості розроблених страв з морепродуктів та впровадження їх у ресторан «Панський двір».

ВИСНОВКИ.

REFERENCES.

ДОДАТКИ.

4. Календарний план виконання роботи:

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

5. Дата видачі завдання: 09 жовтня 2025 року

Керівник кваліфікаційної роботи _____ Любов СТРУТИНСЬКА

Завдання прийняв до виконання студент _____ Віталій ЧЕРНІЙ

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота Чернея Віталія Івановича на тему «Розширення асортименту страв з морепродуктів та організація їх виробництва» на матеріалах ресторану «Панський двір» виконана відповідно до поставленої мети та завдань. У роботі здійснено аналіз сучасних технологій виробництва страв із морепродуктів, розглянуто світові тенденції їх використання, наведено характеристику діяльності ресторану «Панський двір», досліджено його асортимент та технологічні процеси. Автором розроблено нові рецептури страв із морепродуктів, технологічну документацію та обґрунтовано можливість їх впровадження у виробництво.

Окремі зауваження стосуються переважно оформлення роботи: необхідно більш чітко уніфікувати таблиці та рисунки, а також привести посилання на літературні джерела й список використаних матеріалів у відповідність до встановлених вимог.

Загалом кваліфікаційна робота виконана на високому науково-методичному рівні, відповідає поставленій меті та завданням, містить елементи наукової новизни та має практичне значення для підприємств ресторанного господарства.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Чернея Віталія може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

13.06.2026 р.

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача	Чернея Віталія Івановича
Кафедра	харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Харчові технології»

**Тема роботи: «Розширення асортименту страв з морепродуктів та
організація їх виробництва
на матеріалах ресторану «Панський двір»**

Анотація

Кваліфікаційну роботу присвячено розширенню асортименту страв із морепродуктів та удосконаленню організації їх виробництва на матеріалах ресторану «Панський двір». Актуальність дослідження зумовлена сучасними тенденціями розвитку ресторанного господарства, що передбачають зростання попиту на вишукані, поживні та безпечні страви з морепродуктів, а також необхідністю оновлення меню закладів ресторанного сервісу шляхом впровадження інноваційних технологічних рішень.

Метою роботи є розроблення та наукове обґрунтування технологій приготування страв із морепродуктів, дослідження їх якісних показників та визначення доцільності впровадження у виробничу діяльність ресторану «Панський двір». Об'єктом дослідження виступають технологічні процеси виробництва страв із морепродуктів у закладах ресторанного господарства, а предметом – технології приготування розроблених закусок, їх асортимент, харчова цінність та органолептичні характеристики.

У процесі виконання роботи застосовано загальнонаукові та спеціальні методи дослідження, зокрема аналіз і узагальнення наукової та навчальної літератури, органолептичний метод оцінювання якості продукції, розрахункові методи визначення харчової та енергетичної цінності, а також елементи технологічного моделювання виробничих процесів із використанням сучасного кухонного обладнання.

У результаті дослідження проаналізовано сучасні тенденції розвитку технологій страв із морепродуктів та виробничі процеси ресторану «Панський двір», визначено напрями їх удосконалення. Розроблено рецептури та технологічні карти авторських закусок із морепродуктів («Креветковий мус із лимонно-вершковим соусом», «Паштет із кальмарів, зелені та каперсів»), проведено розрахунок їх харчової та енергетичної цінності, здійснено органолептичну оцінку якості та обґрунтовано впровадження у виробництво, зокрема в меню кейтерингового обслуговування із застосуванням технологічного обладнання Thermomix.

Практичне значення роботи полягає у можливості використання отриманих результатів для розширення асортименту страв із морепродуктів у ресторані «Панський двір», підвищення їх якості та конкурентоспроможності, впровадження інноваційних технологічних рішень, а також удосконалення організації кейтерингового виробництва.

Кваліфікаційна робота викладена на 51 сторінці та містить 16 таблиць, 8 рисунків, 4 формули, 7 додатків.

Ключові слова: морепродукти, ресторанне господарство, технологія виробництва, креветки, кальмари, паїтет, мус, кейтеринг, Thermomix, органолептична оцінка.

The summary

The qualification work is devoted to the expansion of the assortment of seafood dishes and the improvement of the organization of their production based on the materials of the restaurant “Panskyi Dvir”. The relevance of the research is determined by current trends in the development of the restaurant industry, which include the growing demand for refined, nutritious, and safe seafood dishes, as well as the need to update restaurant menus through the implementation of innovative technological solutions.

The aim of the work is to develop and scientifically substantiate technologies for the preparation of seafood dishes, to study their quality indicators, and to determine the feasibility of their implementation in the production activities of the restaurant “Panskyi Dvir”. The object of the research is the technological processes of seafood dish production in restaurant establishments, while the subject is the technologies of preparing the developed appetizers, their assortment, nutritional value, and organoleptic characteristics.

During the research, general scientific and specialized methods were applied, including the analysis and synthesis of scientific and educational literature, organoleptic methods for product quality evaluation, calculation methods for determining nutritional and energy value, as well as elements of technological modeling of production processes using modern kitchen equipment.

As a result of the research, current trends in seafood dish technologies and the production processes of the restaurant “Panskyi Dvir” were analyzed, and directions for their improvement were identified. Recipes and technological cards for signature seafood appetizers (“Shrimp mousse with lemon-cream sauce”, “Squid pâté with greens and capers”) were developed, their nutritional and energy value was calculated, organoleptic quality evaluation was carried out, and their implementation into production was substantiated, particularly in the catering menu using Thermomix equipment.

The practical significance of the work lies in the possibility of using the obtained results to expand the assortment of seafood dishes in the restaurant “Panskyi Dvir”, improve their quality and competitiveness, introduce innovative technological solutions, and enhance the organization of catering production.

The qualification work is presented on 51 pages and contains 16 tables, 8 figures, 4 formulas, and 7 appendices.

Keywords: seafood, restaurant industry, production technology, shrimp, squid, pâté, mousse, catering, Thermomix, organoleptic evaluation.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З	5
МОРЕПРОДУКТІВ.....	
1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з морепродуктів.....	5
1.2. Обґрунтування світових технологій страв з морепродуктів.....	12
РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ	
ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З МОРЕПРОДУКТІВ У РЕСТОРАНІ	17
«ПАНСЬКИЙ ДВІР».....	
2.1. Загальна характеристика ресторану «Панський двір».....	17
2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з морепродуктів у ресторані «Панський двір».....	23
РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З	28
МОРЕПРОДУКТІВ У РЕСТОРАНІ «ПАНСЬКИЙ ДВІР».....	
3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з морепродуктів....	28
3.2. Дослідження якості розроблених страв з морепродуктів та впровадження їх у ресторану «Панський двір».....	38
ВИСНОВКИ.....	47
REFERENCES.....	49
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується зростанням конкуренції, підвищенням вимог споживачів до якості продукції та сервісу, а також орієнтацією закладів на впровадження інноваційних підходів до формування меню. У цих умовах особливої актуальності набуває розширення асортименту страв із морепродуктів, що зумовлено підвищенням інтересу споживачів до здорового харчування, збалансованого раціону та гастрономічного різноманіття. Морепродукти є цінним джерелом білка, вітамінів, мінералів та поліненасичених жирних кислот, йоду, що сприяє формуванню попиту на страви з їх використанням у закладах ресторанного господарства, особливо віддалених регіонів від моря.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи полягає у необхідності вдосконалення асортиментної політики підприємств ресторанного господарства, зокрема шляхом впровадження нових страв із морепродуктів та раціональної організації їх виробництва. Це дозволяє підвищити конкурентоспроможність закладу, розширити цільову аудиторію та збільшити рівень прибутковості. Практична значущість дослідження полягає у можливості використання запропонованих рекомендацій для вдосконалення діяльності ресторану «Панський двір».

Питання організації виробництва продукції ресторанного господарства, формування асортименту страв і впровадження інновацій у сфері харчування знайшли відображення у працях вітчизняних та зарубіжних науковців. Зокрема, вагомий внесок у дослідження технологічних аспектів приготування продукції та організації виробничих процесів зробили такі вітчизняні вчені, як Мазаракі А. А., П'ятницька Г. Т., О. Б. Маслійчук, С. В. Майкова, О. М. Вівчарук. Значну увагу питанням управління якістю продукції та ефективності діяльності підприємств ресторанного господарства приділено у працях зарубіжних науковців, зокрема Zavadlav, S., Blažić, M., Van de Velde, F., Vignatti, C. Водночас, питання розширення асортименту страв із морепродуктів та вдосконалення організації їх

виробництва потребують подальшого дослідження з урахуванням сучасних тенденцій розвитку галузі та особливостей функціонування конкретних підприємств.

Метою кваліфікаційної роботи є наукове обґрунтування та розробка нових технологій страв з морепродуктів, розширення їх асортименту та обґрунтування організації їх виробництва на базі ресторану «Панський двір».

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- проаналізувати сучасні тенденції розвитку ринку страв із морепродуктів;
- дослідити асортимент продукції ресторану «Панський двір»;
- оцінити організацію виробництва страв із морепродуктів у закладі;
- розробити нові страви з морепродуктів та обґрунтувати їх доцільність;
- запропонувати заходи щодо вдосконалення організації виробничого процесу.

Об'єктом дослідження є технологічний процес та процес організації виробництва страв з морепродуктів в ресторані «Панський двір».

Предметом дослідження є морепродукти, страви з морепродуктів, теоретичні та практичні аспекти розширення асортименту страв із морепродуктів та організації їх виробництва в ресторані «Панський двір».

У процесі виконання кваліфікаційної роботи були використані такі методи дослідження: аналіз і синтез – для узагальнення теоретичних матеріалів; порівняння – для оцінки асортименту продукції; статистичний метод – для обробки отриманих даних; графічний – для наочного представлення результатів; а також метод узагальнення – для формулювання висновків і пропозицій.

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 МОРЕПРОДУКТІВ

1.1. Аналітичний огляд літератури щодо існуючих технологій страв з морепродуктів

Морепродукти, дарі моря – різноманітні їстівні морські тварини, такі як ракоподібні (включно з креветками, крабами, лангустами та омарами), молюски, голкошкірі тощо. Вони є джерелом повноцінного білка, мінеральних речовин і вітамінів, що зумовлює їх популярність серед споживачів та зростання попиту на страви з їх використанням. Морепродукти займають важливе місце у сучасному харчуванні людини завдяки своїй високій біологічній цінності, поживності та різноманітності кулінарного використання. До морепродуктів відносять широкий спектр гідробіонтів, зокрема ракоподібних, молюсків, голкошкірих та морські водорості, які широко застосовуються у технології приготування страв у закладах ресторанного господарства (Wikipedia contributors. (n.d.).

Морепродукти – найкраще дієтичне джерело йоду, селену та фтору для людини. Крім того, містять помірну кількість заліза, цинку та магнію. Вміст заліза в них становить 30-50 % його вмісту в червоному м'ясі. Морепродукти поділяються на дві групи: ракоподібні та молюски. Класифікація подана у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Класифікація морепродуктів

Група морепродуктів	Характеристика	Представники
Ракоподібні	Мають щільний захисний панцир	Креветки, лангусти, омари (лобстери), краби
Молюски	М'якотілі організми, які можуть мати одну або дві черепашки або бути без них	Мідії, гребінці, устриці, равлики (з черепашками); кальмари, восьминоги, каракатиці (без черепашок)

Примітка. Розроблено за Wikipedia contributors. (n.d.).

Ракоподібні й молюски є також джерелом кальцію, а устриці – найбагатшим природними дієтичним джерелом цинку. Вони є сильними афродизіаками (Tablytsia Kaloriinosti. (n.d.)). Морепродукти є важливим джерелом повноцінного білка. Порівняно з рибою, білок окремих видів морепродуктів має більш щільну та волокнисту структуру, через що засвоюється дещо повільніше, проте забезпечує триваліше відчуття насичення. Вміст вуглеводів у більшості морепродуктів є незначним і зазвичай не перевищує 1%, виняток становлять мідії (близько 1,9%) та устриці (до 4,7%). Саме ця кількість вуглеводів сприяє формуванню характерного ніжного, злегка солодкуватого смаку. Жирів у морепродуктах також небагато – у межах 1–2%, і лише у крабів їх вміст може сягати приблизно 5%.

Особливістю морепродуктів і риби, на відміну від інших продуктів тваринного походження, є наявність цінних ω -3 та ω -6 поліненасичених жирних кислот. Морепродукти містять більше мінеральних речовин, зокрема мікроелементів, ніж прісноводна риба. Йод, що міститься у морепродуктах, необхідний для нормальної діяльності щитовидної залози. Екстрактивні речовини містяться в невеликій кількості і легко розчиняються в гарячій воді. Калорійність морепродуктів залежить в прямій залежності від виду та хімічного складу моря. Наприклад, мідії містять у своєму складі близько 3 грамів жиру, тоді як креветки та кальмари містять меншу кількість жиру. Можна сказати, що всі морепродукти віднесені до дієтичних і низькокалорійних продуктів харчування. Середній показник калорійності морепродуктів не перевищує показника в 85 ккал на 100 грам продукту.

Додатково слід зазначити, що морепродукти відрізняються високою засвоюваністю білків, що робить їх особливо корисними для дієтичного та лікувально-профілактичного харчування. Вони мають ніжну текстуру та швидко готуються, що дозволяє зберегти їхні поживні властивості навіть при мінімальній кулінарній обробці. Завдяки різноманітності видів морепродукти широко використовуються у сучасній гастрономії – від салатів і закусок до основних страв високої кухні. Їх регулярне включення до раціону сприяє зміцненню

імунної системи, нормалізації обміну речовин та профілактиці хронічних захворювань.

Узагальнену характеристику хімічного складу та харчової цінності основних представників морепродуктів подано у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Узагальненої таблиці хімічного складу та харчової цінності основних представників морепродуктів (на 100 г їстівної частини)

Вид морепродукту	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал	Особливості складу
Креветки	18–20	0,8–1,5	0,5–1,0	90–100	Багаті на йод, селен, вітаміни групи В
Кальмари	16–18	1,0–2,0	1,5–2,0	85–95	Містять таурин, фосфор, мідь
Мідії	11–14	2,0–3,0	3,0–4,0	85–100	Джерело заліза, цинку, глікогену
Устриці	9–12	2,0–5,0	4,0–5,0	70–90	Високий вміст цинку та йоду
Краби	16–19	2,0–5,0	0,5–1,0	90–110	Містять вітамін В12, калій
Омари (лобстери)	18–20	1,0–2,0	0,5–1,0	90–100	Джерело білка, омега-3 жирних кислот
Восьминіг	14–16	1,0–2,0	2,0–3,0	80–95	Містить магній, залізо
Морські гребінці	12–15	0,5–1,0	2,0–3,0	80–90	Багаті на білок і вітамін В12

Примітка. Розроблено автором за Vysoky Zamok. (n.d.).

Аналіз хімічного складу та харчової цінності основних представників морепродуктів свідчить про їх високу біологічну та дієтичну цінність. Вони є джерелом повноцінних білків, мікроелементів (йод, цинк, селен, залізо, магній), а також вітамінів групи В, А, D, що забезпечує їх важливу роль у раціональному харчуванні. Низький вміст жирів та вуглеводів у поєднанні з високою концентрацією білка робить морепродукти оптимальними для дієтичних програм та здорового способу життя.

Аналіз наведених даних свідчить, що морепродукти характеризуються високою харчовою цінністю при відносно низькій калорійності. Основним компонентом їх хімічного складу є білки (у середньому 9–20 г на 100 г продукту), які відзначаються високою біологічною цінністю та добре засвоюються організмом. Енергетична цінність більшості представників є невисокою і становить у середньому 70–110 ккал на 100 г продукту.

Таким чином, морепродукти є цінною сировиною для кулінарної продукції завдяки поєднанню високого вмісту білка, низької жирності та наявності важливих мінеральних речовин, що обґрунтовує доцільність їх широкого використання у раціоні харчування та в асортименті закладів ресторанного господарства.

Технологія приготування страв із морепродуктів у закладах ресторанного господарства має свої особливості, що зумовлені фізико-хімічними властивостями сировини. Морепродукти відзначаються ніжною структурою м'язових тканин, високим вмістом білка та низьким рівнем жиру, тому потребують дотримання точних технологічних режимів теплової обробки для збереження їх харчової цінності, смакових та органолептичних властивостей.

Основними способами кулінарної обробки морепродуктів є варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання, а також приготування на парі. Найбільш поширеним методом є короткочасне варіння у підсоленій воді або бульйоні, що дозволяє зберегти ніжну текстуру продукту. Перевищення часу теплової обробки може призвести до втрати соковитості та ущільнення структури білка (Studfile. (n.d.)). (Додаток А)

Для кальмарів, мідій, креветок та інших видів молюсків і ракоподібних характерним є швидке приготування, що триває від 2 до 10 хвилин залежно від виду. У випадку більш щільних морепродуктів, таких як восьминоги, передбачають попереднє відварювання або тривалішу теплову обробку.

Важливим етапом технологічного процесу є первинна обробка сировини, яка включає розморожування (за потреби), очищення, видалення неїстівних частин та промивання. Принципову технологічну схему подано на рисунку 1.1.

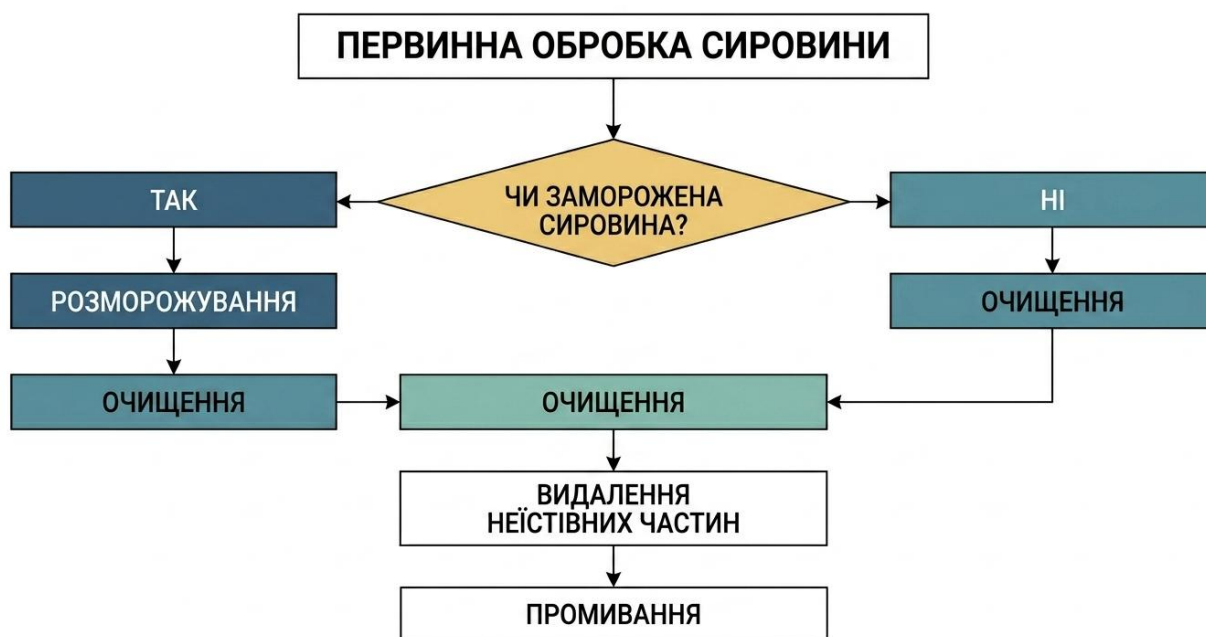


Рис. 1.1. Принципова технологічна схема механічної кулінарної обробки морепродуктів. *Примітка. Розроблено автором.*

У додатку Б подано технологічні схеми обробляння унікальних морепродуктів (кальмара, восьминога). Дані схеми є принциповими і використовуються для інших видів. Особливу увагу приділяють дотриманню санітарно-гігієнічних вимог, оскільки морепродукти є швидкопсувною сировиною (VSPKHP. (n.d.)).

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства морепродукти займають важливе місце як цінна та технологічно складна сировина. Їх використання зумовлене не лише високою харчовою та біологічною цінністю, але й унікальними функціонально-технологічними властивостями, що визначають специфіку кулінарної обробки та подальшого використання у стравах.

Особливе значення у ресторанных технологіях має теплова обробка морепродуктів, під час якої відбувається Денатурація білків, що безпосередньо впливає на текстуру, соковитість і смакові характеристики готових страв. Крім того, важливу роль відіграють процеси Ферментація та структуроутворення, які

використовуються для створення продуктів із заданими органолептичними властивостями.

З огляду на високу чутливість морепродуктів до мікробіологічного псування та можливі ризики для здоров'я, значна увага приділяється питанням безпеки, що регламентуються міжнародними організаціями, зокрема FAO та WHO, а також впровадженню системи HACCP у закладах ресторанного господарства.

Технологічна роль морепродуктів визначається сукупністю їх фізико-хімічних і біохімічних властивостей, які необхідно враховувати при розробці та реалізації ресторанних технологій. Для систематизації основних аспектів цієї ролі розроблено узагальнену таблицю 1.3.

Таблиця 1.3

Технологічна роль морепродуктів у ресторанних технологіях

№	Аспект	Технологічне значення	Практичне застосування	Обґрунтування
1	Хімічний склад	Високий вміст білків, ПНЖК (ЕРА, ДНА), мінералів	Визначає харчову цінність і кулінарну обробку	Рибні страви, дієтичне меню
2	Біохімічні процеси	Швидке псування після вилову	Необхідність холодового зберігання	Охолодження, заморожування (IQF), MAP
3	Теплова обробка	Зміна текстури і структури білків	Контроль температури для уникнення пересушування	Су-від, гриль, бланшування
4	Ферментація	Розщеплення білків до амінокислот, формування уамі	Поглиблення смаку	Рибні соуси, пасти
5	Текстуроутворення	Гелеутворення, емульгування	Формування структури продуктів	Сурімі, паштети, муси
6	Безпечність	Ризик паразитів, гістаміну, бактерій	Контроль якості та безпеки	HACCP, санітарні норми
7	Інновації	Використання новітніх технологій	Підвищення якості та естетики страв	Су-від, текстуризація, молекулярні техніки

Примітка. Розроблено автором

Бачимо, що морепродукти є складною, з технологічної точки зору, сировиною, яка потребує:

- точного контролю температури,
- знання біохімічних процесів,
- застосування сучасних кулінарних технологій.

Сучасні технології приготування страв із морепродуктів також передбачають використання інноваційних методів, зокрема су-від (sous-vide), швидкого обсмаження на високих температурах (stir-fry), приготування на грилі та у пароконвектоматах. Це дозволяє зберегти максимальну кількість поживних речовин та підвищити якість готової продукції (ResearchGate. (2022)).

У таблиці 1.4 представлено асортимент та характеристика традиційних страв з морепродуктів.

Таблиця 1.4

Класифікація страв із морепродуктів

Класифікаційна група	Характеристика	Приклади страв
Холодні закуски	Подаються охолодженими, часто з соусами або заправками	Салат з креветками, салат з кальмарами, устриці з лимоном, морський коктейль
Гарячі закуски	Страви, що подаються одразу після теплової обробки	Смажені креветки, кальмари в клярі, мідії у вершковому соусі
Перші страви	Супи та бульйони з морепродуктами	Суп з морепродуктами (чорба, буйабес), крем-суп із креветками
Другі гарячі страви	Основні страви з морепродуктів із гарнірами або соусами	Кальмари тушковані з овочами, креветки на грилі, восьминіг з картоплею
Страви з тіста	Комбіновані страви з пастою або рисом	Паста з морепродуктами, ризотто з мідіями, паелья
Запечені страви	Страви, приготовані методом запікання	Запечені мідії під сиром, кальмари з овочами у духовці
Холодні основні страви	Подаються охолодженими як основна страва	Мариновані мідії, морський коктейль у соусі

*Примітка. Розроблено автором на основі UNIAN. (n.d.), Ohorodnyk. (n.d.),
Telegraf Smak. (n.d.)*

Аналіз класифікації страв із морепродуктів свідчить про їх значну різноманітність у сучасному ресторанному меню. Залежно від способу подачі та технології приготування, такі страви поділяються на холодні та гарячі закуски, перші та другі страви, страви з тіста, запечені та холодні основні страви.

Найбільш поширеною групою є закуски, які формують початкову частину меню та користуються високим попитом завдяки швидкому приготуванню та яскравим смаковим характеристикам. Другі гарячі страви та страви з тіста займають значну частку в меню ресторанів, оскільки дозволяють комбінувати морепродукти з різними гарнірами та соусами, створюючи різноманітні кулінарні рішення.

Класифікація страв із морепродуктів підтверджує їх високу універсальність та широкі можливості використання у формуванні асортименту закладів ресторанного господарства. Це створює передумови для подальшого розширення меню та впровадження нових авторських страв.

Таким чином, проведений аналітичний огляд дозволяє зробити висновок, що існуючі технології страв з морепродуктів є достатньо різноманітними та науково обґрунтованими, проте потребують подальшого вдосконалення з урахуванням сучасних інноваційних підходів, підвищення рівня безпеки та збереження біологічної цінності сировини. Це створює підґрунтя для подальших досліджень і розробки нових технологічних рішень у ресторанному господарстві.

1.2. Обґрунтування світових технологій страв з морепродуктів

Аналіз сучасних наукових публікацій, міжнародних стандартів та галузевих рекомендацій свідчить, що розвиток технологій приготування страв з морепродуктів у світі відбувається у напрямі підвищення якості, безпеки та збереження біологічної цінності продукції. Ключову роль у цьому процесі відіграють інноваційні методи обробки, інтеграція систем управління якістю та застосування ресурсозберігаючих технологій.

Однією з найбільш поширених і науково обґрунтованих сучасних технологій є метод су-від (sous-vide), який передбачає теплову обробку продукту у вакуумному середовищі при точно контрольованій температурі. Дослідження показують, що така технологія забезпечує збереження текстури, аромату та поживної цінності морепродуктів, а також сприяє подовженню терміну їх зберігання (Zavadlav, S., et al, (2020)). Вакуумне середовище зменшує окиснення ліпідів і втрати вологи, що є критично важливим для сировини з високим вмістом поліненасичених жирних кислот (Coşansu, S., Mol, S., & Haskaraca, G. (2022)).

Перспективним напрямом є комбінування су-від із нетермічними методами обробки, зокрема технологією високого гідростатичного тиску (HPP). Такі підходи дозволяють підвищити мікробіологічну безпечність і стабільність продукту без значного впливу на його сенсорні характеристики. Це відповідає сучасним вимогам до «мінімально оброблених» продуктів, які зберігають природні властивості.

Крім того, світова практика демонструє активне впровадження технологій cook-chill і cook-freeze, що передбачають приготування з подальшим швидким охолодженням або заморожуванням продукції. Такі рішення широко застосовуються у ресторанному господарстві та харчовій промисловості для оптимізації виробничих процесів, зменшення втрат і забезпечення стабільної якості готових страв.

Важливим аспектом є впровадження міжнародних систем управління безпечністю харчових продуктів, зокрема принципів НАССР, які рекомендовані FAO. Відповідно до цих підходів, безпечність морепродуктів забезпечується шляхом ідентифікації критичних контрольних точок та постійного моніторингу технологічних процесів (Food and Agriculture Organization of the United Nations. (n.d.)). Це особливо актуально для морепродуктів, які характеризуються високою швидкістю псування та чутливістю до мікробіологічних ризиків.

Аналіз патентних і наукових джерел також свідчить про розвиток інноваційних підходів, таких як використання природних консервантів, біоактивних покриттів, модифікованого газового середовища (MAP), а також

елементів Молекулярна гастрономія для створення нових текстур і форм подачі. Зокрема, поєднання традиційних методів (гриль, варіння, смаження) з сучасними технологіями дозволяє досягти оптимального балансу між органолептичними показниками та харчовою цінністю продукції (Gokoglu, N. (2026).

Таким чином, обґрунтування впровадження світових технологій страв з морепродуктів базується на їх здатності:

- забезпечувати високу якість і стабільність продукції;
- мінімізувати втрати поживних речовин;
- підвищувати рівень безпеки відповідно до міжнародних стандартів;
- оптимізувати виробничі процеси у закладах ресторанного господарства.

Урахування зазначених підходів є доцільним для впровадження у практику підприємств ресторанного бізнесу, оскільки вони відповідають сучасним вимогам споживачів і сприяють підвищенню конкурентоспроможності продукції.

Важливим сучасним напрямом розвитку технологій приготування страв з морепродуктів є використання багатофункціонального кухонного обладнання, зокрема Thermomix, яке активно застосовується у країнах Європи (Німеччина, Франція, Італія, країни Скандинавії) та Австралії як у домашній кулінарії, так і в професійних кухнях малого формату.

Згідно з міжнародними рекомендаціями та технічними описами виробника, Thermomix поєднує функції термічної обробки, подрібнення, емульгування, ферментації та точного контролю температури, що дозволяє реалізувати широкий спектр технологічних процесів для морепродуктів. Особливе значення має інтеграція режиму су-від, який забезпечує приготування у вакуумі при стабільній температурі з точністю до 1°C, що є критично важливим для ніжної білкової структури риби та морепродуктів .

У світовій практиці виділяють кілька ключових технологій приготування морепродуктів із використанням Thermomix (таблиця 1.5).

Таблиця 1.5

Технології приготування морепродуктів із використанням Thermomix

Технологія	Сутність процесу	Технологічні переваги	Практичне застосування
Су-від у Thermomix	Приготування морепродуктів у вакуумному пакеті при 50–70°C з точним контролем температури	- рівномірне прогрівання продукту- мінімальні втрати вологи та поживних речовин- збереження текстури та смаку, - уникнення перегрівання	Високоякісні страви з риби та морепродуктів у ресторанах Fine Dining
Парова обробка Varoma	Делікатне приготування морепродуктів на парі	- збереження білкової структури- мінімальні втрати вітамінів- ніжна текстура продукту	Дієтичне харчування, середземноморська кухня
Емульгування та текстуризація	Високошвидкісне змішування для створення однорідних структур	- стабільні емульсії (соуси)- муси, паштети, фарші- інноваційні текстури (молекулярна гастрономія)	Соуси з морепродуктів, ресторанна подача високого рівня
Ферментація та низькотемпературне томління	Контрольовані процеси ферментації та повільного приготування	- формування уамі-смаку- контроль біохімічних процесів- глибокий смаковий профіль	Соуси та основи страв із морепродуктів
Інтегровані технології Multi-Step Cooking	Поєднання кількох технологічних процесів в одному циклі	- автоматизація процесів- одночасне приготування та змішування- зменшення трудових витрат	Оптимізація роботи кухні ресторанів

Примітка. Розроблено автором

Обґрунтування доцільності впровадження показано на рис. 1.2.



Рис. 1.2. Схема доцільності впровадження та використання сучасних технологій.

Примітка. Розроблено автором

Отже, використання закордонного досвіду у технологіях виробництва морепродуктів відповідає сучасним світовим тенденціям розвитку ресторанної індустрії, забезпечує підвищення якості продукції, оптимізацію виробничих процесів і розширення інноваційних можливостей закладів ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 2. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ВИРОБНИЦТВА СТРАВ З МОРЕПРОДУКТІВ У РЕСТОРАНІ «ПАНСЬКИЙ ДВІР»

2.1. Загальна характеристика ресторану «Панський двір»

Ресторан «Панський двір» є закладом ресторанного господарства, розташованим у селі Оселівка, що в Дністровському районі Чернівецької області (Додаток В). Відповідно до інформації, представленої на офіційному сайті закладу ресторан позиціонується як сучасний комплекс для відпочинку, організації урочистих подій та надання якісних ресторанних послуг у поєднанні з атмосферою традиційної української гостинності. Ресторан розташований в мальовничому куточку Буковини на межі Хотинського і Кельменецького районів. З тераси відкривається дуже гарний краєвид, а в 2-х км від ресторану тече річка Дністер. Великий зал, в якому з комфортом розміщуються понад 300 осіб, що дозволяє святкувати як невеликий банкет, так і весілля (Panskyi Dvir. (n.d.). Логотип закладу зображено на рисунку 2.1.



Рис.2.1. Логотип ресторан «Панський двір». Примітка взято з *Panskyi Dvir*.
(n.d.).

За типом досліджуваний заклад належить до ресторану з елементами банкетного комплексу, що обумовлює його орієнтацію на проведення масових заходів – весіль, ювілеїв, корпоративів та інших святкових подій. Концепція

діяльності ресторану базується на поєднанні страв української та європейської кухонь із відповідним рівнем сервісу та естетики обслуговування. Цільова аудиторія закладу охоплює як місцевих жителів, так і гостей регіону, зокрема сімейні групи, туристів і корпоративних клієнтів, що зумовлює універсальність меню та гнучкість організації обслуговування.

Екстер'єр ресторану «Панський двір» вирізняється виразною архітектурною композицією та гармонійним поєднанням елементів класичного та заміського стилю. Будівля має симетричну структуру з двосхилим дахом і центральним входом, до якого веде широка вимощена доріжка. Фасад виконаний у світло-жовтих тонах із декоративними елементами у вигляді дерев'яного каркасу (фахверкові мотиви), що надає будівлі європейського, зокрема альпійського, характеру. Наявність балконів, мансардних вікон і відкритих терас підсилює враження простору та респектабельності. Вивіска ресторану розміщена у верхній частині фасаду, що акцентує його статус і впізнаваність (Додаток Г).

Територія закладу добре впорядкована і виконує не лише естетичну, а й рекреаційну функцію. Перед будівлею облаштована простора зона відпочинку з ландшафтним дизайном: газони, декоративні кущі, зелені насадження та симетрично розташовані ліхтарі вздовж пішохідної доріжки.

Окрему увагу привертає наявність малих архітектурних форм – альтанок та відкритих павільйонів, розташованих на території комплексу. Вони призначені для відпочинку гостей на відкритому повітрі та проведення неформальних заходів. Це відповідає сучасним тенденціям організації ресторанного простору, де поєднуються внутрішні та зовнішні зони обслуговування.

Загалом екстер'єр і зона відпочинку ресторану характеризуються цілісністю композиції, продуманим ландшафтним дизайном та орієнтацією на комфорт і естетичне сприйняття. Просторість території, наявність зелених зон і відкритих майданчиків створюють сприятливі умови для проведення банкетів, весіль та інших заходів на відкритому повітрі, що повністю відповідає концепції закладу як ресторанно-відпочинкового комплексу.

Інтер'єр ресторану витриманий у класичному стилі з використанням декоративних елементів, що формують атмосферу затишку та урочистості. Для оздоблення використовуються натуральні матеріали, текстиль, декоративне освітлення, що відповідає концепції «панського» відпочинку. Функціональне зонування приміщень передбачає наявність основного залу, банкетних приміщень різної місткості, а також допоміжних зон, що забезпечують комфортне перебування відвідувачів і ефективну організацію обслуговування. Така структура дозволяє одночасно обслуговувати різні групи споживачів і проводити декілька заходів паралельно (Додаток Д).

Виробнича структура ресторану є типовою для закладів повного циклу та включає заготівельні (м'ясний, рибний, овочевий) і доготівельні цехи (гарячий і холодний), а також допоміжні підрозділи. Технологічний процес організований за принципом послідовності: від первинної обробки сировини до виготовлення готових страв і їх реалізації. Взаємозв'язок між підрозділами забезпечує безперервність виробництва та дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Матеріально-технічна база закладу характеризується наявністю необхідного технологічного та допоміжного обладнання, зокрема теплового (плити, жарові шафи, грилі), холодильного та механічного устаткування. Це дозволяє забезпечити належний рівень якості продукції та стабільність технологічних процесів. Загалом рівень оснащення можна оцінити як достатній для ефективного функціонування закладу ресторанного господарства.

Меню ресторану відповідає його концепції та включає широкий асортимент страв української та європейської кухонь, закусок, гарячих страв, десертів і напоїв. Особливе місце займають банкетні страви, що свідчить про орієнтацію закладу на подієвий формат діяльності. Структура меню є збалансованою та адаптованою до потреб різних категорій споживачів, що забезпечує конкурентоспроможність закладу на регіональному ринку. Структурована характеристика меню у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Характеристика меню ресторану «Панський двір»

Категорія	Характеристика	Особливості та акценти
Основна концепція	Етно-класика	Поєднання автентичних буковинських рецептів із сучасними європейськими техніками подачі.
Українська кухня	Традиційні спеціальтети	Багатий вибір страв: борщ із пампушками, деруни з грибами/м'ясом, вареники ручного ліплення, банош із бринзою.
Європейська кухня	Класика та Grill	Салати («Цезар», грецький), стейки, риба на грилі, паста та вишукані холодні закуски (м'ясні та сирні плато).
Банкетні страви	Святковий асортимент	Наявність фаршированої риби, м'ясних рулетів та великих «родинних» тарілок для великих компаній.
Технології	Домашній стиль	Акцент на використанні відкритого вогню (мангал) та тривалого томління страв у печі.
Локальність	Буковинський акцент	Використання місцевих грибів, бринзи, лісових ягід та річкової риби.
Напої	Власний продукт	Широкий вибір домашніх компотів, узварів та міцних напоїв власного виробництва (настоянки).

Примітка. Розроблено автором за Panskyi Dvir. (n.d.).

Система управління рестораном передбачає чіткий розподіл функціональних обов'язків між адміністративним, виробничим і обслуговуючим персоналом. Організація виробничої діяльності здійснюється відповідно до сучасних вимог ресторанного господарства, що забезпечує ефективну координацію роботи всіх підрозділів (рис. 2.1).

Функціонування ресторану відбувається в умовах VUCA-світ, що характеризується високим рівнем нестабільності зовнішнього середовища. Зокрема, значний вплив на діяльність закладу мали наслідки пандемії COVID-19, які спричинили обмеження роботи закладів ресторанного господарства, зниження попиту та необхідність впровадження нових форматів обслуговування. Додатковим викликом стало російське вторгнення в Україну 2022, що вплинуло на економічну ситуацію, платоспроможність населення та логістичні процеси.



Рис. 2.1. Схема управління рестораном «Панський двір».

Примітка. Схема згенерована ШІ за результатами досліджень

У відповідь на ці виклики ресторан демонструє здатність до адаптації шляхом оптимізації витрат, коригування меню відповідно до наявної сировини та орієнтації на локального споживача. Це свідчить про достатній рівень стійкості закладу та його здатність функціонувати в умовах невизначеності.

Адаптація ресторану «Панський двір» до роботи в умовах «VUCA» (невизначеності, складності та неоднозначності) трансформувала його з класичного закладу в гнучку гастрономічну систему. Ключовим інструментом виживання та розвитку стало впровадження професійного кейтерингу, який вимагає кардинально іншого підходу до формування меню. У відповідь на виклики VUCA-світу ресторан «Панський двір» трансформував свою бізнес-модель, впровадивши послугу кейтерингу, яка стала ключовим механізмом забезпечення стійкості закладу в умовах високої невизначеності. Замість статичного підходу до асортименту, кейтерингове меню перебуває у стані постійного оновлення, що дозволяє закладу гнучко реагувати на зовнішні зміни, такі як коливання закупівельних цін або логістичні розриви. Ця стратегія базується на принципах модульності та адаптивності: страви розробляються з урахуванням можливостей транспортування без втрати якості, а асортимент

коригується відповідно до наявної на ринку сировини. Такий підхід не лише мінімізує ризики простою потужностей, але й дозволяє закладу демонструвати здатність функціонувати як мобільний сервіс, що самостійно йде до споживача, забезпечуючи стабільний рівень доходів незалежно від відвідуваності стаціонарного залу.

Для підтримки життєздатності в умовах економічної турбулентності ресторан реалізує політику глибокої оптимізації витрат, яка не впливає на якість кінцевого продукту. Основним вектором тут виступає орієнтація на локального споживача та регіональну сировину, що дозволяє значно скоротити витрати на логістику та уникнути залежності від імпорتنих поставок. У разі дефіциту певних інгредієнтів шеф-кухар миттєво коригує рецептури, замінюючи їх автентичними буковинськими аналогами, що водночас підсилює унікальність гастрономічної пропозиції закладу. Крім того, впровадження принципів «Zero Waste» (безвідходного виробництва) забезпечує максимальну ефективність використання кожного продукту, що в поєднанні з ретельним контролем фуд-косту дозволяє утримувати конкурентоспроможні ціни навіть при зростанні собівартості.

Характеристика особливостей організації даної послуги описана у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Характеристика особливостей організації кейтерингу при роботі закладу в умовах VUCA

Напрямок адаптації	Дія в умовах VUCA	Переваги
Послуга кейтерингу	Створення виїзних фуршетів та банкетних боксів.	Ресторанний сервіс у будь-якій локації.
Оновлення меню	Постійна ротація страв залежно від сировини.	Завжди свіжі продукти та актуальні ціни.
Локалізація	Пріоритет на фермерські продукти Буковини.	Гарантія свіжості та підтримка місцевих виробників.
Технологічна гнучкість	Використання багатофункціонального обладнання.	Пришвидшення процесів та стабільна якість.

Важливим чинником стабільної роботи ресторану є впровадження сучасних технологій, таких як низькотемпературне томління та автоматизація складних процесів (наприклад, з використанням систем Thermomix), що дозволяє підтримувати високі стандарти якості при обмеженому штаті персоналу. Це забезпечує точний контроль над біохімічними процесами приготування, зокрема при виробництві складних соусів та ферментації продуктів, що надає стравам вираженого смаку «умамі» та вигідно вирізняє пропозицію закладу на ринку. Здатність інтегрувати декілька технологічних циклів в одному пристрої дозволяє оптимізувати виробничі площі та скоротити час підготовчих операцій, що є критично важливим для оперативного обслуговування кейтерингових замовлень. Таким чином, поєднання традиційного підходу з інноваційними методами обробки сировини формує фундамент технологічної стійкості закладу, дозволяючи йому успішно адаптуватися до будь-яких гастрономічних та економічних викликів.

Отже, ресторан «Панський двір» є сучасним закладом ресторанного господарства з чітко визначеною концепцією, розвиненою виробничою структурою та належним рівнем матеріально-технічного забезпечення, який успішно адаптується до сучасних викликів і забезпечує конкурентоспроможність на регіональному рівні.

2.2. Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з морепродуктів у ресторані «Панський двір»

Асортимент страв із морепродуктів у ресторані «Панський двір» представлений стравами з креветками, мідіями та кальмарами, що подаються як окремі страви або входять до складу салатів та закусок. Кулінарна концепція закладу базується на поєднанні класичних європейських технологій із сучасними методами термічної обробки, що забезпечує високу органолептичну якість продукції та відповідає очікуванням споживачів. Асортимент страв з морепродуктів подано у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Аналіз асортименту та технологічних процесів виробництва страв з морепродуктів у ресторані «Панський двір»

Асортимент страв	Технологічні процеси	Виявлені недоліки	Напрями удосконалення
Креветки	Первинна обробка, маринування, запікання на грилі при 180–220 °С	Використання замороженої сировини, що знижує органолептику	Впровадження технології су-від , постачання охолодженої риби
Креветки, мідії, кальмари	Розморожування, миття, варіння (95–100 °С), тушкування у соусах	Обмежений асортимент морепродуктів	Розширення меню (устриці, морські гребінці), використання вакуумного маринування
Морепродукти у складі салатів	Попередня підготовка напівфабрикатів, поєднання з овочами та соусами	Недостатнє застосування інноваційних технологій	Використання низькотемпературного запікання, молекулярних елементів у подачі
Закуси з морепродуктів	Тушкування, оформлення	Відсутність авторських страв	Розробка фірмових позицій із сучасним фуд-дизайном

Примітка. Розроблено автором за результатами досліджень.

Фото страв з використанням морепродуктами подано у додатку Е.

У виробництві використовуються охолоджені та заморожені креветки, мідії у мушлях та кальмари кільцями. Напівфабрикати надходять від постачальників у вакуумній упаковці, що значно спрощує процес підготовки та зменшує трудомісткість виробництва.

Технологічний процес виробництва страв із морепродуктів включає кілька послідовних етапів: приймання та зберігання сировини у холодильних камерах, первинну обробку (миття, очищення, розморожування), порціювання та маринування (особливо для гриль-страв), термічну обробку (запікання на грилі, тушкування або варіння), а також оформлення та подачу готової продукції. Для забезпечення стабільної якості використовуються чіткі режими оброблення:

запікання на грилі при температурі 180–220 °С для креветок, варіння мідій у винному соусі при 95–100 °С, тушкування кальмарів у вершкових або томатних соусах при 90–95 °С.

Організація виробництва у ресторані передбачає розподіл виробничих приміщень на окремі зони для холодних та гарячих процесів, що відповідає санітарним вимогам. Робочі місця структуровані за технологічними операціями: зона обробки риби, гарячий цех із грилем та духовими шафами, холодний цех для приготування салатів. Устаткування включає сучасні грилі, пароконвектомати, холодильні камери та вакуумні пакувальні машини, що дозволяє підтримувати стабільну якість продукції та відповідати вимогам системи НАССР. Докладна таблиця з характеристикою устаткування подана нижче.

Таблиця 2.4

Специфікація технологічного обладнання для виробничих зон ресторану

Зона / цех	Вид устаткування	Марка	Модель	Призначення
Зона обробки риби	Виробничий стіл з нержавіючої сталі	Hendi	Kitchen Line 810200	Обробка та підготовка морепродуктів
	Холодильний стіл	Fagor	ССР-2G	Зберігання при низьких температурах
Гарячий цех	Гриль електричний	Bartscher	2006301	Приготування м'ясних і рибних страв
	Пароконвектомат	Rational	iCombi Pro 6-1/1	Універсальна теплова обробка (запікання, варіння, пар)
	Духова шафа	Unox	XEBC-06EU-EPR	Випікання та запікання страв
Холодний цех	Холодильна камера	Polair	KXH-6,6	Зберігання продуктів
	Овочерізка	Robot Coupe	CL50	Нарізання овочів для салатів
	Стіл холодильний	Tecnodom	TF03MID	Зберігання інгредієнтів для салатів
Загальне виробництво	Вакуумний пакувальник	Henkelman	Boxer 42	Вакуумування продуктів
	Льодогенератор	Scotsman	ACM 86 AS	Виробництво льоду

Таблиця демонструє, що оснащення професійної кухні ресторану підібране відповідно до функціонального зонування виробництва (холодні та гарячі процеси) та сучасних технологічних вимог. Використання високоякісного обладнання забезпечує ефективну організацію роботи, стабільну якість страв і дотримання санітарних норм, зокрема принципів системи НАССР.

У ресторані «Панський двір» впроваджено основні принципи системи НАССР, що спрямовані на забезпечення безпечності харчових продуктів на всіх етапах виробництва. Проведено ідентифікацію потенційно небезпечних факторів (біологічних, хімічних та фізичних) і визначено критичні контрольні точки (ККТ).

До основних критичних точок належать:

- приймання сировини (контроль температури, якості та супровідних документів);
- зберігання продуктів (дотримання температурних режимів у холодильному обладнанні);
- теплова обробка (контроль температури приготування страв);
- охолодження та зберігання готової продукції;
- дотримання гігієни персоналом.

У закладі ведуться відповідні чек-листи та журнали контролю, зокрема:

- журнал вхідного контролю сировини;
- температурні листи холодильного та теплового обладнання;
- журнал санітарної обробки приміщень та інвентарю;
- чек-листи особистої гігієни персоналу;
- графіки прибирання та дезінфекції.

Персонал ознайомлений з процедурами безпечного поводження з продуктами, регулярно проходить інструктажі та дотримується санітарних норм. Виробничі процеси організовані таким чином, щоб уникати перехресного забруднення (розділення сирової та готової продукції, використання окремого інвентарю).

Загалом стан дотримання вимог НАССР у ресторані можна оцінити як належний, однак потребує постійного моніторингу, оновлення документації та періодичного внутрішнього аудиту для підтримання високого рівня безпеки харчових продуктів.

Разом із позитивною характеристикою виробничого середовища, аналіз виявив низку недоліків: залежність від замороженої сировини, що може знижувати органолептичні показники; обмежений асортимент морепродуктів у порівнянні з сучасними тенденціями (відсутність устриць, морських гребінців); недостатнє застосування інноваційних технологій, таких як су-від чи молекулярна кухня.

Напрями удосконалення виробництва передбачають розширення асортименту за рахунок нових видів морепродуктів та авторських страв, адаптацію прогресивних технологій (су-від, вакуумне маринування, низькотемпературне запікання, використання Thermomix).

У цілому організація виробництва в ресторані «Панський двір» побудована відповідно до сучасних вимог до роботи закладів ресторанного господарства. Чітке зонування виробничих процесів (холодний і гарячий цехи, зона обробки сировини) та використання професійного технологічного обладнання забезпечують ефективність роботи кухні, стабільну якість продукції та дотримання санітарних норм.

Впровадження системи НАССР із визначенням критичних контрольних точок, веденням чек-листів і журналів контролю дозволяє мінімізувати ризики харчових небезпек і забезпечує належний рівень безпеки продукції. Водночас система потребує постійного моніторингу та удосконалення для підтримання високих стандартів роботи закладу.

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ З МОРЕПРОДУКТІВ У РЕСТОРАНІ «ПАНСЬКИЙ ДВІР»

3.1. Обґрунтування та розробка технологій страв з морепродуктів

У результаті проведеного аналізу організації виробництва та асортименту страв у досліджуваному ресторані було встановлено, що морепродукти використовуються недостатньо широко. Існуючий асортимент не повною мірою відображає сучасні тенденції гастрономії та не враховує зростаючий попит споживачів на легкі, корисні та вишукані страви з риби, моллюсків і ракоподібних. Особливо це стосується меню кейтерингу, де важливими є оригінальність, зручність подачі та різноманітність смакових рішень.

У зв'язку з цим виникає необхідність розширення асортименту страв з морепродуктів, зокрема за рахунок розробки нових позицій для кейтерингового обслуговування. Це дозволить підвищити конкурентоспроможність закладу, урізноманітнити меню та задовольнити сучасні гастрономічні запити споживачів.

У межах даного підрозділу пропонуємо розробити дві нові страви з морепродуктів «Креветковий мус із лимонно-вершковим соусом», «Паштет із кальмарів, зеленні та каперсів».

Креветковий мус із лимонно-вершковим соусом. Ця закуска є сучасною інтерпретацією класичних морепродуктових намазок у форматі ніжного мусу. Основою страви виступають відварені креветки, які подрібнюються у Thermomix до максимально однорідної, повітряної консистенції з додаванням вершків, вершкового масла та невеликої кількості лимонного соку, що підкреслює природний смак морепродуктів. Додатково використовуються легкі спеції, які не перебивають основний аромат, а лише його підсилюють. Завдяки технології приготування формується стабільна емульсійна структура, яка після охолодження добре тримає форму. Концепція страви базується на поєднанні делікатного смаку креветок із свіжою цитрусовою нотою та кремовою текстурою.

У кейтеринговому форматі страва подається у мініатюрних порційних ємностях або тарталетках, що робить її зручною для фуршетного обслуговування та швидкого споживання.

Паштет із кальмарів, зеленні та каперсів. Ця закуска належить до холодних рибних паштетів із середземноморськими акцентами. Основою є відварений кальмар, який у Thermomix подрібнюється разом із вершковим сиром або легким кремовим компонентом до однорідної пастоподібної маси. До складу додаються оливкова олія, свіжі трави та каперси, які формують пікантний і свіжий смаковий профіль. Лимонний сік використовується для балансування смаку та підкреслення морського характеру продукту. Концепція страви базується на створенні легкої, але виразної холодної закуски, яка поєднує кремову текстуру з яскравими ароматичними нотами. У форматі кейтерингу паштет зручно використовувати як намазку для канапе, міні-тостів або тарталеток, що забезпечує простоту сервірування та стабільну якість подачі.

Нижче подаємо обґрунтування технологічної ролі інгредієнтів для кожної страви у таблицях 3.1 та 3.2.

Таблиця 3.1

Обґрунтування інгредієнтів для закуски
«Креветковий мус із лимонно-вершковим соусом»

Інгредієнт	Технологічна роль у страві
Креветки	Основний білковий компонент; формують смак, аромат і харчову цінність страви; після подрібнення забезпечують основу мусу
Вершки	Жировий компонент; створюють ніжну, кремову текстуру та стабілізують емульсію
Вершкове масло	Підсилює смак, додає пластичності та сприяє формуванню гладкої консистенції
Лимонний сік	Регулятор кислотності; підкреслює смак морепродуктів і зменшує відчуття жирності
Сіль	Смаковий підсилювач; формує баланс смаку
Білий перець	Ароматична складова; додає делікатної пікантності без різкого смакового акценту

Таблиця 3.2

**Обґрунтування інгредієнтів для закуски
«Паштет із кальмарів, зеленні та каперсів»**

Інгредієнт	Технологічна роль у страві
Кальмар	Основна білкова сировина; формує базу паштету, забезпечує морський смак і текстуру
Вершковий сир	Структуроутворювач; забезпечує кремову консистенцію та стабільність пасти
Оливкова олія	Жировий компонент; покращує пластичність, смак і сприяє однорідності маси
Зелень (петрушка/кріп)	Ароматична та смакова складова; додає свіжості та збагачує ароматичний профіль
Каперси	Смаковий акцент; забезпечують легку солонувато-кислу пікантність
Лимонний сік	Регулятор смаку; балансує жирність і підкреслює морський характер страви
Сіль	Формує загальний смаковий баланс
Чорний перець	Легка пряність; підсилює смакову виразність

Розробка нових технологій страв базується на принципах раціонального використання сировини з урахуванням її харчової, біологічної цінності та вимог безпечності відповідно до стандартів НАССР. Основною сировиною у запропонованих стравах виступають морепродукти (креветки, кальмар), які є цінним джерелом легкозасвоюваного білка, незамінних амінокислот, мінеральних речовин (йод, фосфор, цинк) та мають низький вміст жиру. Це робить їх доцільними для використання у сучасному здоровому харчуванні. Допоміжна сировина (вершки, вершковий сир, оливкова олія, зелень, цитрусові, спеції) підбирається з метою формування збалансованого смаку, забезпечення необхідної текстури та підвищення органолептичної привабливості страв.

Технологічні процеси приготування розроблених страв базуються на поєднанні традиційних кулінарних прийомів із сучасними технологічними рішеннями, зокрема використанням багатофункціонального обладнання Thermomix. Це дозволяє оптимізувати процеси подрібнення, термічної обробки та емульгування, забезпечуючи однорідність структури, стабільність консистенції та скорочення тривалості виробничого циклу.

У процесі удосконалення технологій застосовуються такі прийоми, як контрольована теплова обробка при низьких і середніх температурах, інтенсивне механічне подрібнення до пастоподібного стану, а також формування стабільних емульсійних систем. Це дозволяє зберегти харчову цінність морепродуктів, мінімізувати втрати поживних речовин та забезпечити високі органолептичні показники готової продукції.

Оптимізація режимів виробництва полягає у скороченні часу приготування, зменшенні кількості технологічних операцій та уніфікації процесів для можливості серійного виготовлення у кейтерингових умовах. Це особливо важливо для забезпечення стабільної якості страв при великих обсягах виробництва.

Адаптація сучасних технологічних рішень до умов конкретного закладу проявляється у використанні високотехнологічного обладнання, стандартизації рецептур, а також у можливості попередньої підготовки напівфабрикатів високого ступеня готовності. Такий підхід забезпечує ефективну організацію виробничого процесу, підвищує продуктивність праці персоналу та дозволяє розширити асортимент продукції без значного збільшення ресурсних витрат.

Переваги технології Thermomix у виробництві закусок з морепродуктів паштетного типу показано у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Переваги технології Thermomix у виробництві закусок з морепродуктів

Перевага технології	Технологічне обґрунтування	Практичний ефект у виробництві
Висока ступінь подрібнення	Інтенсивне механічне оброблення забезпечує отримання однорідної пастоподібної маси	Стабільна, ніжна текстура маси без грудочок
Поєднання термічної та механічної обробки	Можливість одночасного нагрівання та перемішування продуктів	Скорочення технологічного процесу та енерговитрат
Збереження харчової цінності	Контрольована температура запобігає надмірній денатурації білків морепродуктів	Вища біологічна цінність готової продукції

Закінчення таблиці 3.3

Формування стабільних емульсій	Інтенсивне змішування жирової та водної фаз	Однорідна кремова консистенція без розшарування
Мінімізація втрат сировини	Закритий цикл обробки з точним дозуванням	Підвищення виходу готової продукції
Стандартизація якості	Автоматизовані режими роботи та точний контроль параметрів	Стабільний смак і структура незалежно від оператора
Підвищення санітарної безпеки	Мінімальний контакт персоналу з продуктом	Зниження ризиків мікробіологічного забруднення
Оптимізація трудових витрат	Об'єднання кількох операцій в одному апараті	Скорочення часу приготування та навантаження на персонал
Універсальність використання	Можливість обробки різних видів морепродуктів і добавок	Розширення асортименту паштетних закусок
Адаптація до кейтерингу	Можливість швидкого серійного виробництва	Зручність для порційної подачі та транспортування

У таблицях 3.4 і 3.5 подаємо технологічні карти на пропоновані страви.

Таблиця 3.4

Керівник _____

(прізвище, ім'я та по батькові)

«___» _____ 2026 р.

М.П.

Технологічна карта № 1

на страву

«Креветковий мус із лимонно-вершковим соусом»

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Набір сировини на 1 порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Креветки очищені	150	120	Свіжі або швидкозаморожені, без стороннього запаху
2	Вершки 33%	60	60	Свіжі, без ознак розшарування
3	Вершкове масло	20	20	Натуральне, без домішок
4	Лимонний сік	10	10	Свіжовичавлений, без гіркоти
5	Сіль	2	2	Харчова, дрібнокристалічна
6	Білий перець	0,5	0,5	Мелений, без сторонніх домішок
	Вихід	-	200	

Технологія виробництва

Креветки відварюють до готовності, охолоджують. У чашу Thermomix закладають креветки, вершкове масло та вершки, подрібнюють до однорідної кремової маси. Додають лимонний сік, сіль та білий перець. Масу додатково емульгують до отримання ніжної, повітряної текстури. Готовий мус охолоджують до температури подачі та фасують у порційний посуд.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна кремоподібна маса світло-рожевого кольору.

Консистенція: ніжна, повітряна, мусова.

Запах та смак: виражений смак креветок із легкою вершковою та лимонною нотою, без сторонніх присмаків.



Рис. 3.1. Варіант презентації закуски «Креветковий мус із лимонно-вершковим соусом» для кейтерингу (фото згенероване ШІ)

Енергетична та поживна цінність 100 г страви

Білки – 14,5 г

Жири – 12,8 г

Вуглеводи – 2,1 г

Енергетична цінність – приблизно 175 ккал

Автор фірмової страви _____

Карту склав _____

Таблиця 3.5

Керівник _____
(ЗРГ)

(прізвище, ім'я та по батькові)

«___» _____ 2026 р.

М.П.

Технологічна карта № 2
на страву
«Паштет із кальмарів, зеленні та каперсів»

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Набір сировини на 1 порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Кальмар очищений	160	130	Свіжий або швидкозаморожений, без стороннього запаху
2	Вершковий сир	50	50	Свіжий, однорідної консистенції
3	Оливкова олія	20	20	Extra virgin, без гіркоти
4	Зелень (кріп/петрушка)	10	8	Свіжа, без пожовтіння та пошкоджень
5	Каперси	10	6	Солоні або мариновані, без ознак псування
6	Лимонний сік	10	10	Свіжовичавлений
7	Сіль	2	2	Харчова, дрібнокристалічна
8	Чорний перець	0,5	0,5	Мелений, без домішок
	Вихід	-	200	

Технологія виробництва

Кальмар відварюють у підсолений воді до м'якості, охолоджують та нарізають. У чашу Thermomix закладають кальмар, вершковий сир, оливкову олію, зелень та каперси. Масу подрібнюють до пастоподібної консистенції. Додають лимонний сік, сіль та перець, після чого повторно змішують до утворення однорідного паштету. Готову масу охолоджують і використовують для порційної подачі.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд: однорідна пастоподібна маса світло-кремового кольору з вкрапленнями зелені.

Консистенція: ніжна, мазка, однорідна.

Запах та смак: виражений морський смак кальмара з легкою кислотою лимона та пікантністю каперсів.



Рис. 3.2. Варіант презентації закуски «Паштет із кальмарів, зеленні та каперсів» для кейтерингу (фото згенероване ШІ)
Енергетична та поживна цінність 100 г страви

Білки — 12,8 г

Жири — 11,5 г

Вуглеводи — 2,4 г

Енергетична цінність – приблизно 165 ккал

Автор фірмової страви _____

Карту склав _____

На рисунках 3.3 та 3.4 подаємо технологічні схеми виробництва розроблених страв «Креветковий мус із лимонно-вершковим соусом» і «Паштет із кальмарів, зеленні та каперсів» відповідно.

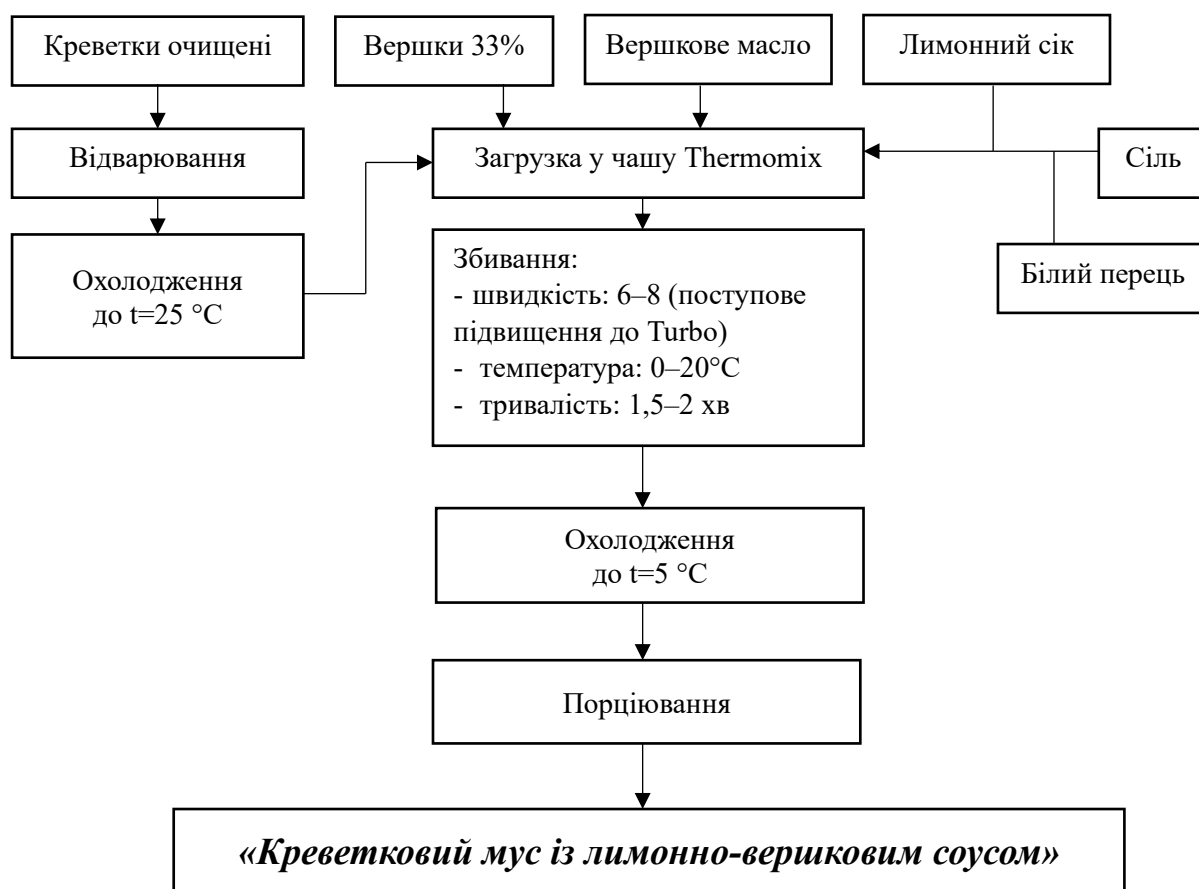


Рис. 3.3. Технологічна схема виробництва закуски «Креветковий мус із лимонно-вершковим соусом»

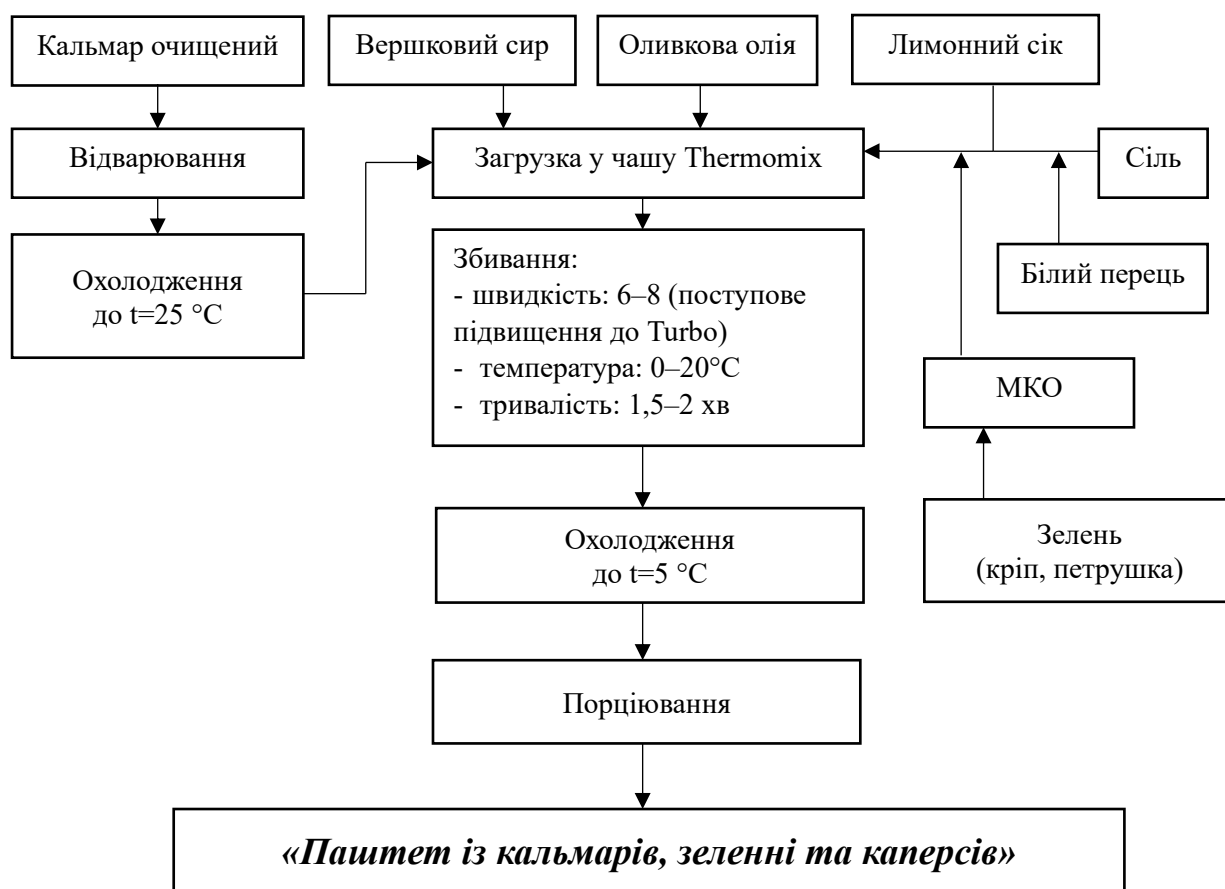


Рис. 3.4. Технологічна схема виробництва закуски «Паштет із кальмарів, зеленні та каперсів»

У результаті виконання підрозділу 3.1 обґрунтовано доцільність розширення асортименту страв з морепродуктів у досліджуваному ресторані, зокрема для потреб кейтерингового обслуговування. Встановлено, що існуючий асортимент є недостатньо різноманітним, що зумовлює необхідність впровадження нових технологічних рішень.

Розроблено та адаптовано технології двох закусок паштетного типу — креветкового мусу з лимонно-вершковим соусом та паштету з кальмара із зеленню та каперсами. Обґрунтовано вибір основної та допоміжної сировини з урахуванням її харчової цінності, безпечності та органолептичних властивостей.

Запропоновані технології базуються на використанні сучасного обладнання Thermomix, що дозволяє оптимізувати виробничі процеси, забезпечити стабільну якість продукції, зберегти харчову цінність сировини та скоротити тривалість приготування. Загалом впровадження розроблених страв сприятиме розширенню меню, підвищенню конкурентоспроможності закладу та удосконаленню організації кейтерингового виробництва.

Таким чином, розроблення нових технологій страв з морепродуктів є обґрунтованим і доцільним напрямом удосконалення діяльності ресторану, що сприяє підвищенню його конкурентоспроможності та розширенню можливостей кейтерингового обслуговування.

3.2. Дослідження якості розроблених страв з морепродуктів та впровадження їх у ресторану «Панський двір»

У процесі дослідження було застосовано комплекс загальнонаукових і спеціальних методів, зокрема:

- органолептичну оцінку (зовнішній вигляд, консистенція, смак, аромат);
- хімічний аналіз (харчової та енергетичної цінності);
- мікробіологічні дослідження (оцінка безпечності продукції відповідно до санітарно-гігієнічних норм);
- порівняльний аналіз із традиційними аналогами страв.

Методика дослідження якості розроблених страв з морепродуктів [23].

1. Органолептична оцінка.

Інтегральний показник якості (середній бал) визначали за формулою:

$$\bar{X} = \frac{\sum_{i=1}^n X_i}{n} \quad (1)$$

де:

$\bar{X}$ — середній бал якості;

X_i — оцінка окремого показника;

n — кількість показників.

За необхідності застосовували вагові коефіцієнти:

$$Q = \sum_{i=1}^n k_i \cdot X_i \quad (2)$$

де:

Q — узагальнений показник якості;

k_i — ваговий коефіцієнт показника;

X_i — оцінка показника.

2. Розрахунок харчової та енергетичної цінності.

Енергетичну цінність визначали за формулою:

$$E = (P \cdot 4) + (F \cdot 9) + (C \cdot 4) \quad (3)$$

де:

E — енергетична цінність, ккал;

P — вміст білків, г;

F — вміст жирів, г;

C — вміст вуглеводів, г.

3. Розрахунок середнього значення результатів.

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{n} \quad (4)$$

Застосування наведених формул дозволяє кількісно оцінити якість, харчову цінність, безпечність та економічну ефективність розроблених страв, що забезпечує наукову обґрунтованість результатів дослідження.

Проводимо розрахунки для закуски «Креветковий мус із лимонно-вершковим соусом».

Дегустаційний лист з виведеними середніми результатами подано у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Шпак О. І., Корпан М. І., Кузь М. В., Ткач Є. М., Сомик В. І.

Заклад ресторанного господарства ресторан «Панський двір»

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

Дата «15» травня 2026 р.

Загальна оцінка якості закуски «Креветковий мус із лимонно-вершковим соусом»

Критерії	Оцінка				
	«1»	«2»	«3»	«4»	«5»
Зовнішній вигляд					5
Колір					5
Консистенція				4	
Смак і запах					5
Висновок	4,8				

*Під час дегустації враженнями не обмінюються
Органолептична оцінка якості у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Органолептична оцінка закуски «Креветковий мус із лимонно-вершковим соусом»

Показник	Оцінка, бал
Зовнішній вигляд	5
Колір	5
Консистенція	4
Запах	5
Смак	5
Середній бал	4,8

Розрахунок:

$$\bar{X} = \frac{5+5+4+5+5}{5} = 4,8 \text{ балів}$$

Розрахунок харчової та енергетичної цінності. Розрахунок виконано на основі середніх довідникових значень харчової цінності продуктів.

Таблиця 3.3

**Вміст білків, жирів і вуглеводів у закусці
«Креветковий мус із лимонно-вершковим соусом»**

Інгредієнт	Нетто, г	Білки (на 100 г)	Жири (на 100 г)	Вуглеводи (на 100 г)	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г
Креветки	120	20	1	0	24,0	1,2	0
Вершки 33%	60	2,2	33	3	1,32	19,8	1,8
Масло	20	0,5	82	1	0,1	16,4	0,2
Лимонний сік	10	0,4	0	3	0,04	0	0,3
Разом	200	—	—	—	25,46	37,4	2,3

Розрахунок енергетичної цінності:

$$E = (25,46 \cdot 4) + (37,4 \cdot 9) + (2,3 \cdot 4)$$

$$E = 101,84 + 336,6 + 9,2 = 447,64 \approx 448 \text{ ккал}$$

Енергетична цінність страви становить ≈ 448 ккал на 200 г, що відповідає висококалорійним закускам.

Статистична обробка результатів. Середньоквадратичне відхилення:

$$\sigma = \sqrt{\frac{(446 - 447,7)^2 + (448 - 447,7)^2 + (449 - 447,7)^2}{3}}$$

$$\sigma = \sqrt{\frac{2,89 + 0,09 + 1,69}{3}} = \sqrt{1,56} = 1,25$$

Коефіцієнт варіації:

$$V = \frac{\sigma}{\bar{X}} \cdot 100\% = \frac{1,25}{447,7} \cdot 100\% \approx 0,28$$

Проведені розрахунки показали, що:

- страва має високі органолептичні показники (4,8 бали);
- характеризується значною енергетичною цінністю (≈ 448 ккал);
- результати досліджень є стабільними (низький коефіцієнт варіації $< 1\%$).

Це підтверджує доцільність впровадження страви у меню ресторану.

Проводимо розрахунки для закуски «Креветковий мус із лимонно-вершковим соусом».

Дегустаційний лист з виведеними середніми результатами подано у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ ЛИСТ

Дегустатор Шпак О. І., Корпан М. І., Кузь М. В., Ткач Є. М., Сомик В. І.

Заклад ресторанного господарства ресторан «Панський двір»

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

Дата «15» травня 2026 р.

Загальна оцінка якості закуски «Паштет із кальмарів, зелені та каперсів»

Критерії	Оцінка				
	«1»	«2»	«3»	«4»	«5»
Зовнішній вигляд					5
Колір					4
Консистенція					5
Смак і запах					5
Висновок	4,8				

**Під час дегустації враженнями не обмінюються*

Органолептична оцінка якості у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Органолептична оцінка закуски «Паштет із кальмарів, зелені та каперсів»

Показник	Оцінка, бал
Зовнішній вигляд	5
Колір	4
Консистенція	5
Запах	5
Смак	5
Середній бал	4,8

Розрахунок:

$$\bar{X} = \frac{5+4+5+5+5}{5} = 4,8 \text{ балів}$$

Розрахунок харчової та енергетичної цінності виконано за довідниковими значеннями.

Таблиця 3.6

**Вміст білків, жирів і вуглеводів у закусці
«Паштет із кальмарів, зелені та каперсів»**

Інгредієнт	Нетто, г	Білки (на 100 г)	Жири (на 100 г)	Вуглеводи (на 100 г)	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г
Кальмари	130	18	2	0	23,4	2,6	0
Вершковий сир	50	6	20	4	3,0	10,0	2,0
Оливкова олія	20	0	100	0	0	20,0	0
Зелень	8	3	0,5	6	0,24	0,04	0,48
Каперси	6	2	0,5	4	0,12	0,03	0,24
Лимонний сік	10	0,4	0	3	0,04	0	0,3
Разом	200	—	—	—	26,8	32,7	3,0

Розрахунок енергетичної цінності:

$$E = (26,8 \cdot 4) + (32,7 \cdot 9) + (3,0 \cdot 4)$$

$$E = 107,2 + 294,3 + 12 = 413,5 \approx 414 \text{ ккал}$$

Енергетична цінність страви становить ≈ 414 ккал на 200 г.

Середньоквадратичне відхилення:

$$\sigma = \sqrt{\frac{(412 - 414)^2 + (414 - 414)^2 + (416 - 414)^2}{3}}$$

$$\sigma = \sqrt{\frac{4 + 0 + 4}{3}} = \sqrt{2,67} = 1,63$$

Коефіцієнт варіації:

$$V = \frac{1,63}{414} \cdot 100\% \approx 0,39\%$$

Для комплексної оцінки розроблених страв із морепродуктів проведено порівняльний аналіз їх основних органолептичних, фізико-хімічних та технологічних показників. Метою аналізу є визначення переваг та особливостей кожної страви, а також обґрунтування доцільності їх впровадження у меню ресторану «Панський двір».

Результати порівняння основних характеристик представлені в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

Порівняльна характеристика розроблених страв з морепродуктів

Показник	Креветковий мус із лимонно-вершковим соусом	Паштет із кальмарів, зелені та каперсів
Вихід, г	200	200
Середній органолептичний бал	4,8	4,8
Консистенція	Ніжна, повітряна, однорідна	Щільна, пастоподібна
Смак	Ніжний, вершковий з легкою кислинкою	Насичений, пікантний, з легкою солоністю
Аромат	Виражений морепродуктовий із цитрусовими нотами	Виражений морепродуктовий із зеленню
Білки, г	25,5	26,8
Жири, г	37,4	32,7
Вуглеводи, г	2,3	3,0
Енергетична цінність, ккал	448	414
Характер страви	Делікатесна, ніжна закуска	Пікантна закуска
Харчова цінність	Високий вміст жирів	Вищий вміст білків
Засвоюваність	Висока	Висока
Складність приготування	Середня	Низька–середня
Конкурентні переваги	Вишуканість, кремова текстура	Оригінальний смак, доступність
Цільова аудиторія	Поціновувачі делікатесів	Широке коло споживачів

Проведений порівняльний аналіз розроблених закусок із морепродуктів свідчить про їх високу органолептичну якість, збалансований хімічний склад та відповідність сучасним вимогам до продукції ресторанного господарства. Обидві страви демонструють стабільно високі дегустаційні оцінки (4,8 бала), що підтверджує їхню споживчу привабливість та технологічну відпрацьованість.

«Креветковий мус із лимонно-вершковим соусом» вирізняється делікатною текстурою, вишуканим смаковим профілем та підвищеною енергетичною цінністю, що робить його привабливим для сегменту преміальних гастрономічних пропозицій. У свою чергу, «Паштет із кальмарів, зелені та каперсів» характеризується більш вираженим пікантним смаком, помірною калорійністю та технологічною простотою приготування, що забезпечує його універсальність у масовому виробництві.

З урахуванням специфіки кейтерингового обслуговування, де ключовими вимогами є транспортабельність, стабільність якості, зручність порціонування та

естетичність подачі, обидві розроблені закуски повністю відповідають зазначеним критеріям. Їхня структура дозволяє забезпечити збереження органолептичних властивостей при транспортуванні та сервіруванні на виїзних заходах.

Отже, доцільним є впровадження розроблених закусок у меню кейтерингового обслуговування ресторану «Панський двір», оскільки це дозволить:

- розширити асортимент холодних закусок із морепродуктів;
- підвищити конкурентоспроможність кейтерингових послуг;
- задовольнити попит споживачів на сучасні гастрономічні рішення;
- сформувати позитивний імідж закладу як постачальника якісної та інноваційної продукції.

З метою ефективного впровадження розроблених закусок із морепродуктів - «Креветковий мус із лимонно-вершковим соусом» та «Паштет із кальмарів, зелені та каперсів» - увиробничу програму ресторану «Панський двір», зокрема в меню кейтерингового обслуговування, доцільно врахувати технологічні можливості використання багатофункціонального кухонного процесора типу Thermomix. Застосування даного обладнання дозволяє значно підвищити стабільність якості продукції, стандартизувати технологічні процеси та скоротити час приготування страв, що є особливо важливим для кейтерингового формату.

Використання Thermomix у процесі приготування креветкового мусу забезпечує рівномірне подрібнення та емульгування інгредієнтів, завдяки чому формується ніжна, повітряна та однорідна структура без розшарування. Одночасно з цим приготування лимонно-вершкового соусу в умовах точного температурного контролю дозволяє отримати стабільну емульсію та зберегти органолептичні властивості сировини. У випадку паштету з кальмарів використання Thermomix забезпечує якісне подрібнення морепродуктів, зелені та каперсів, формуючи однорідну пастоподібну консистенцію з рівномірним

розподілом смакових компонентів, що підвищує загальну якість готового продукту.

З організаційної точки зору доцільним є впровадження стандартизованих технологічних карт із чітко визначеними параметрами роботи обладнання, такими як час, швидкість та температурні режими обробки. Виробництво напівфабрикатів рекомендовано здійснювати централізовано у заготівельному цеху ресторану з подальшим порціонуванням і підготовкою до транспортування. Для збереження якості продукції обов'язковим є застосування шокового охолодження одразу після приготування, що забезпечує мікробіологічну безпеку та стабільність структури страв.

У межах кейтерингового обслуговування готові закуски слід фасувати у герметичні порційні контейнери, що дозволяє запобігти втраті аромату, вологи та порушенню структури під час транспортування. Дотримання температурного режиму на рівні $+2...+6$ °C є обов'язковою умовою збереження якості продукції до моменту подачі. Остаточне оформлення та декорування страв доцільно здійснювати безпосередньо на місці проведення заходу, що підвищує їх естетичну привабливість та споживчу цінність.

Таким чином, впровадження розроблених закусок у меню кейтерингового обслуговування ресторану «Панський двір» із використанням Thermomix є технологічно обґрунтованим та економічно доцільним рішенням. Воно забезпечує скорочення виробничого часу, мінімізацію втрат сировини, підвищення стабільності якості продукції та можливість масштабування виробництва для обслуговування великих заходів, що в сукупності сприяє підвищенню конкурентоспроможності ресторану на ринку кейтерингових послуг.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі на тему «Розширення асортименту страв з морепродуктів та організація їх виробництва» на матеріалах ресторану «Панський двір» було комплексно досліджено сучасні тенденції розвитку технологій переробки морепродуктів, проаналізовано діючий асортимент та технологічні процеси підприємства, а також розроблено нові кулінарні рішення з подальшим обґрунтуванням їх впровадження у виробничу програму закладу.

У першому розділі роботи здійснено аналітичний огляд наукової та навчальної літератури щодо технологій страв із морепродуктів. Встановлено, що сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства орієнтовані на підвищення харчової цінності продукції, використання щадних технологій обробки сировини, а також впровадження інноваційного обладнання. Обґрунтовано доцільність застосування світових технологічних підходів, зокрема методів делікатної теплової обробки, емульгування та текстуризації морепродуктів.

У другому розділі проведено аналіз діяльності ресторану «Панський двір», визначено його виробничі можливості та охарактеризовано діючий асортимент страв із морепродуктів. Встановлено, що на підприємстві представлений обмежений перелік відповідних позицій, що не повною мірою відповідає сучасним вимогам ринку та споживчим очікуванням. Проаналізовано технологічні процеси приготування та виявлено потенціал для їх удосконалення шляхом впровадження інноваційних технологій та розширення асортименту.

У третьому розділі розроблено нові технології страв із морепродуктів, а саме: «Креветковий мус із лимонно-вершковим соусом» та «Паштет із кальмарів, зелені та каперсів». Обґрунтовано їх рецептурний склад, технологічні особливості та харчову цінність. Проведено дослідження якості розроблених страв за органолептичними, фізико-хімічними та розрахунковими показниками, яке підтвердило їх високу споживчу якість, безпечність та відповідність сучасним вимогам харчування. Додатково доведено доцільність впровадження

зазначених страв у меню кейтерингового обслуговування ресторану з використанням сучасного технологічного обладнання, зокрема Thermomix, що забезпечує стандартизацію процесів та стабільність якості продукції.

У результаті виконання роботи встановлено, що запропоновані страви мають високий рівень органолептичної привабливості, збалансований хімічний склад, а також економічну доцільність виробництва. Їх впровадження дозволяє розширити асортимент продукції ресторану «Панський двір», підвищити конкурентоспроможність закладу та задовольнити попит споживачів на сучасні гастрономічні рішення.

Таким чином, мета кваліфікаційної роботи досягнута, а поставлені завдання виконані в повному обсязі. Розроблені технології можуть бути рекомендовані до практичного впровадження у виробничу діяльність ресторану «Панський двір», зокрема у напрямі кейтерингового обслуговування.

References

- Arkhipov, V. V. (2019). *Restoranna sprava: asortyment, tekhnolohiia i upravlinnia yakistiu produktsii v suchasnomu restorani* [Restaurant business: Assortment, technology and quality management in a modern restaurant] (3rd ed.). TsUL.
- Coşansu, S., Mol, S., & Haskaraca, G. (2022). Sous-vide cooking: Effects on seafood quality and combination with other hurdles. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 29, 100586.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X22001214>
- Danyliuk, I. P., Strutynska, L. T., & Adamovych, O. S. (2021). *Tekhnolohii restorannoi produktsii. Tekhnolohiia napivfabrykativ, strav ta kulinarykh vyrobiv iz ryby, ryboproduktiv ta nerybnoi vodnoi syrovyny* [Restaurant product technologies: Semi-finished products, dishes and culinary products from fish and seafood]. ChTEI KNTEU.
- Derzhspozhyvstandart Ukrainy. (2004). *DSTU 4281:2004. Zaklady restorannoho hospodarstva. Klasyfikatsiia* [Restaurant establishments. Classification].
- Derzhspozhyvstandart Ukrainy. (2008). *DSTU 4518:2008. Produkty kharchovi. Markuvannia dlia spozhyvachiv. Zahalni pravyla* [Food products. Consumer labeling. General rules].
- Dotsenko, V. F., et al. (2025). *Tekhnolohiia produktsii restorannoho hospodarstva* [Technology of restaurant products]. Kondor.
- DP “UkrNDNTs”. (2019). *DSTU ISO 22000:2019. Systemy upravlinnia bezpechnistiu kharchovykh produktiv. Vymohy do bud-yakyykh orhanizatsii kharchovoho lantsiuha* [Food safety management systems].
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (n.d.). *Developments in food safety and quality systems*. Retrieved May 28, 2026, from
<https://www.fao.org/4/y4743e/y4743e05.htm>
- Gokoglu, N. (2026). A novel cooking technique for seafood: Sous vide. *Advances in Food and Nutrition Research*, 118, 265–303.
<https://eurekamag.com/research/103/476/103476223.php>

- Ivanova, O. V., & Kaplina, T. V. (2023). *Sanitariia ta hihiena zakladiv restorannoho hospodarstva* [Sanitation and hygiene in restaurant establishments]. Oldi-plus.
- Kuzmin, O. V., Chemakina, O. V., Akimov, O. O., & Kuzmin, A. O. (2020). *Inzhynirynh u restorannomu biznesi* [Engineering in restaurant business]. Oldi-plus.
- Maikova, S. V., Vivcharuk, O. M., Masliichuk, O. B., & Udud, I. R. (2024). *Restoranna sprava* [Restaurant business]. Karavela.
- Masliichuk, O. B., & Maikova, S. V. (2024). *Kraftovi tekhnolohii: miaso, ptytsia, ryba ta moreprodukty* [Craft technologies: Meat, poultry, fish and seafood]. Karavela.
- Ministerstvo okhorony zdorovia Ukrainy. (2019). *Sanitarnyi rehlament dlia pidpryiemstv hromadskoho kharchuvannia* [Sanitary regulations for public catering enterprises].
- Ohorodnyk. (n.d.). *Stravy z moreproduktiv* [Seafood dishes]. Retrieved May 28, 2026, from <https://ogorodnik.ua/recepti/moreprodukty/>
- Panskyi Dvir. (n.d.). *Ofitsiinyi sait restoranu "Panskyi dvir"* [Official website of restaurant "Panskyi dvir"]. Retrieved May 28, 2026, from <https://panskiydvir.in.ua/>
- ResearchGate. (2022). *Suchasni tekhnolohii vyhotovlennia kulinarnoi produktsii* [Modern technologies of culinary production]. Retrieved May 28, 2026, from https://www.researchgate.net/publication/365305630_SUCASNI_TEHNOLOGII_VIGOTOVLENNIA_KULINARNOI_PRODUKЦИИ
- Reshta, S. P., Pylypenko, L. M., & Danylova, O. I. (2021). *Fiziolohichni aspekty otsinky yakosti kharchovykh produktiv* [Physiological aspects of food quality assessment]. Oldi-plus.
- Studfile. (n.d.). *Tekhnolohiia pryhotuvannia strav z ryby ta moreproduktiv* [Technology of cooking fish and seafood dishes]. Retrieved May 28, 2026, from <https://studfile.net/preview/12203857/page:7/>
- Syrokhan, I. V., Fil, M. I., & Kalymon, M.-M. V. (2015). *Tekhnolohiia pryhotuvannia strav i kharchovykh produktiv iz ryby i moreproduktiv* [Technology of cooking

dishes and food products from fish and seafood]. Vydavnytstvo Lvivskoi komertsiiinoi akademii.

Tablytsia Kaloriiinosti. (n.d.). *Moreprodukty – kaloriinist* [Seafood – caloric value].

Retrieved May 28, 2026, from

<https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua/stravy/moreprodukty>

Telegraf Smak. (n.d.). *Stravy z ryby ta moreproduktiv* [Fish and seafood dishes].

Retrieved May 28, 2026, from [https://smak.telegraf.com.ua/ukr/recipe/vtorie-](https://smak.telegraf.com.ua/ukr/recipe/vtorie-blyuda/stravi-z-ribi-ta-moreproduktiv)

[blyuda/stravi-z-ribi-ta-moreproduktiv](https://smak.telegraf.com.ua/ukr/recipe/vtorie-blyuda/stravi-z-ribi-ta-moreproduktiv)

Tkachenko, O. B., Kameneva, N. V., Titlova, O. O., et al. (2020). *Osnovy sensornoho*

analizu kharchovykh produktiv [Fundamentals of sensory analysis of food products]. Oldi-plius.

UNIAN. (n.d.). *Salat z moreproduktamy retsept – yak pryhotuvaty smachnyi salat iz*

moreproduktiv [Seafood salad recipe]. Retrieved May 28, 2026, from

<https://www.unian.ua/recipes/salads/salads-with-fish-and-seafood/salat-z-moreproduktami-recept-yak-prigotuvati-smachniy-salat-iz-moreproduktiv-11288381.html>

Verkhovna Rada Ukrainy. (1997). *Zakon Ukrainy “Pro osnovni pryntsypy ta vymohy*

do bezpechnosti ta yakosti kharchovykh produktiv” [Law of Ukraine “On the basic principles and requirements for food safety and quality”].

VSPKHP. (n.d.). *Tekhnolohiia vyrobnytstva kulinarnoi produktsii* [Technology of

culinary products production]. Retrieved May 28, 2026, from

<https://vspkhp.lcloud.in.ua/ebook/1194>

Vysoky Zamok. (n.d.). *Moreprodukty – tse dzherelo pozhyvnykh rehovyn* [Seafood is

a source of nutrients]. Retrieved May 28, 2026, from

<https://wz.lviv.ua/health/543618-moreprodukty-tse-dzherelo-pozhyvnykh-rehovyn>

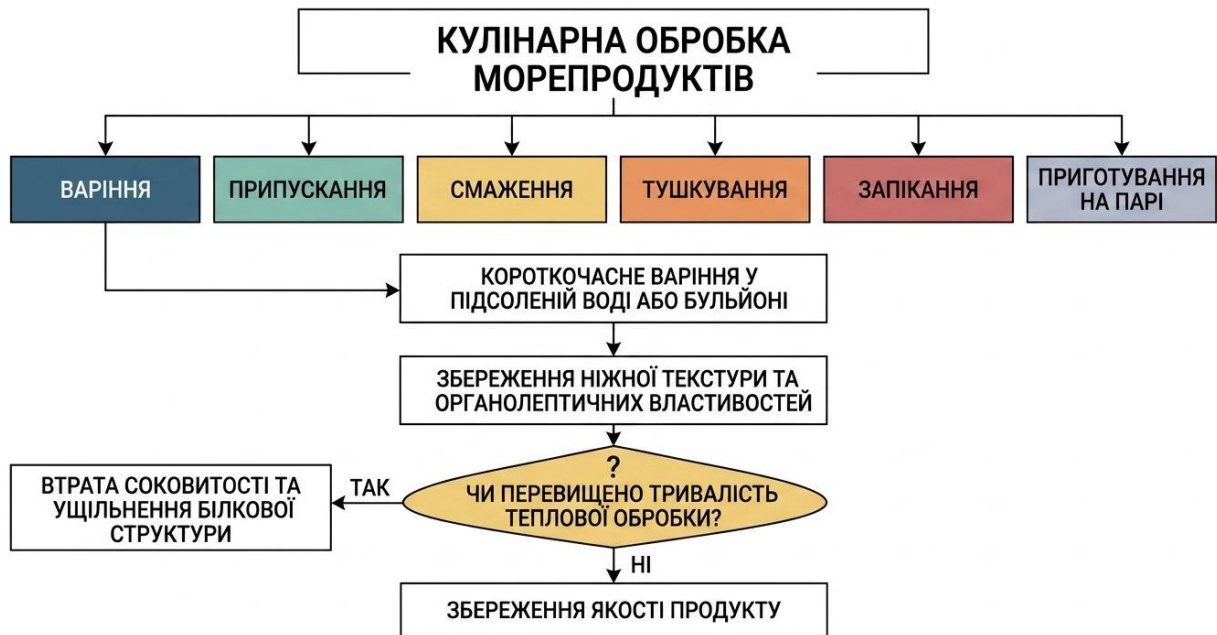
Wikipedia contributors. (n.d.). *Moreprodukty* [Seafood]. Wikipedia. Retrieved May 28,

2026, from

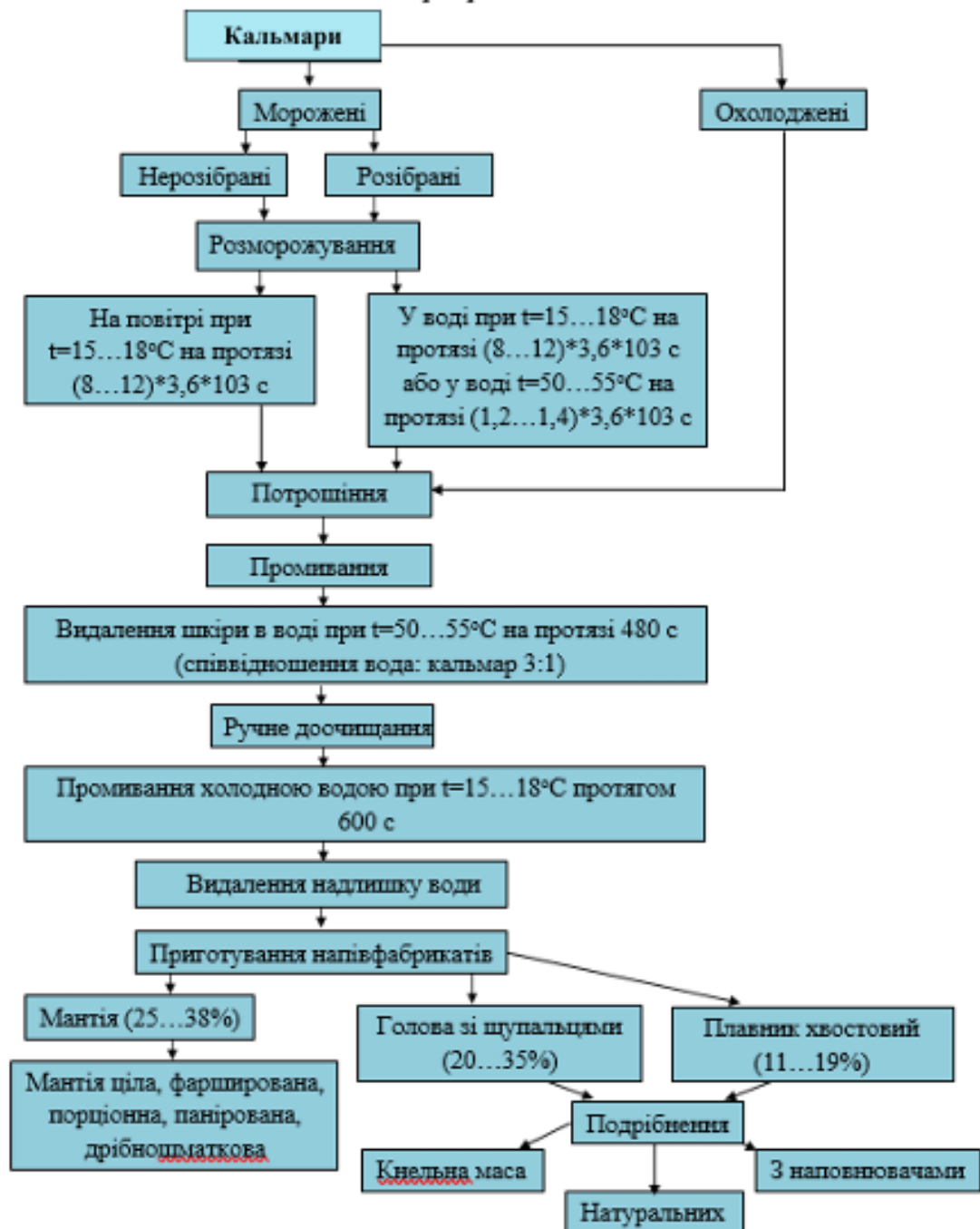
<https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D1%80%D0%B5%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D0%B8>

- Zakaz.ua. (n.d.). *Retsepty: moreprodukty* [Recipes: seafood]. Retrieved May 28, 2026, from https://zakaz.ua/uk/recipes/moreprodukty/cooking_time%3dmedium/
- Zavadlav, S., Blažić, M., Van de Velde, F., Vignatti, C., Fenoglio, C., Piagentini, A. M., Pirovani, M. E., Perotti, C. M., Bursać Kovačević, D., & Putnik, P. (2020). Sous-vide as a technique for preparing healthy and high-quality vegetable and seafood products. *Foods*, 9(11), 1537. <https://doi.org/10.3390/foods9111537>

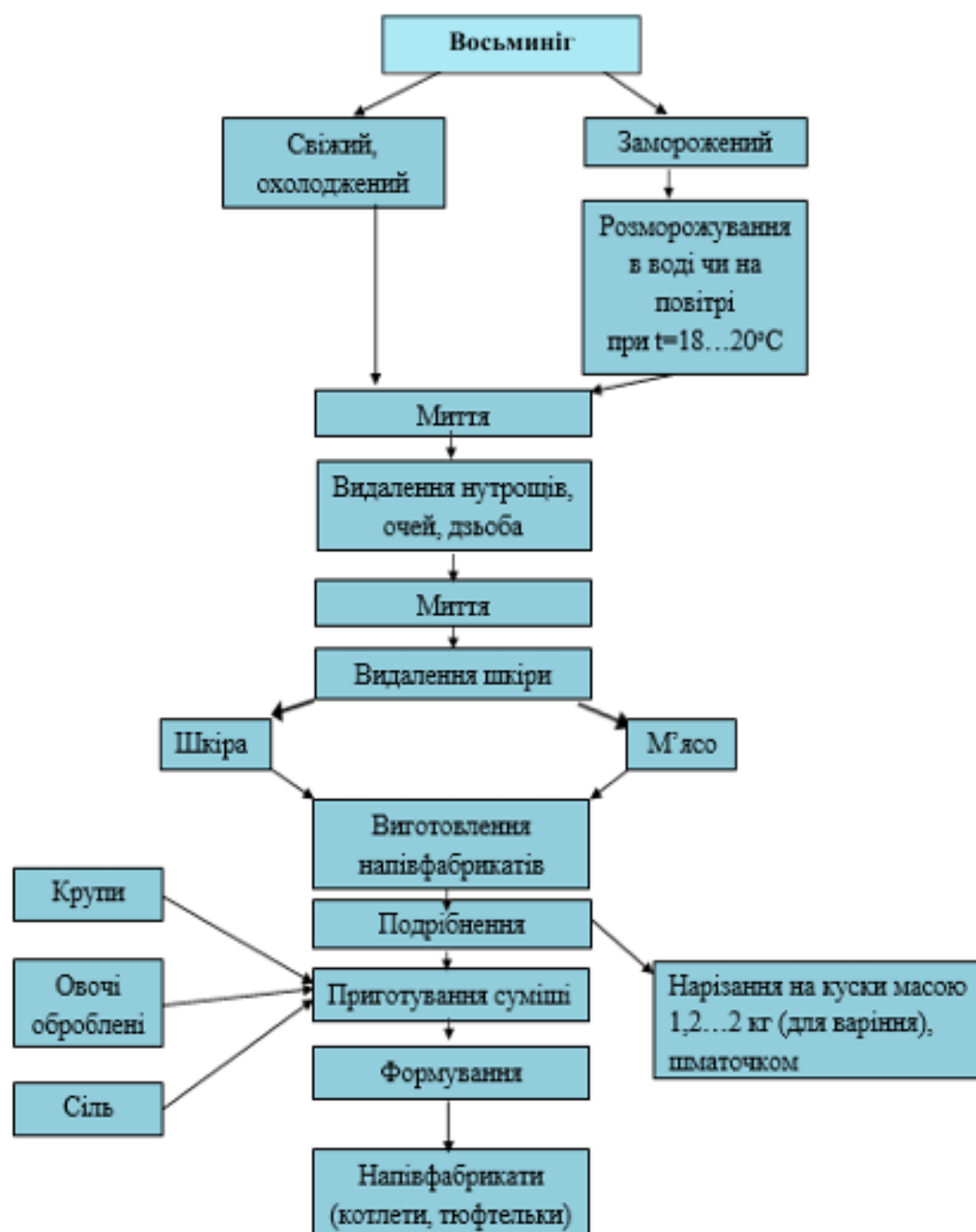
ДОДАТКИ



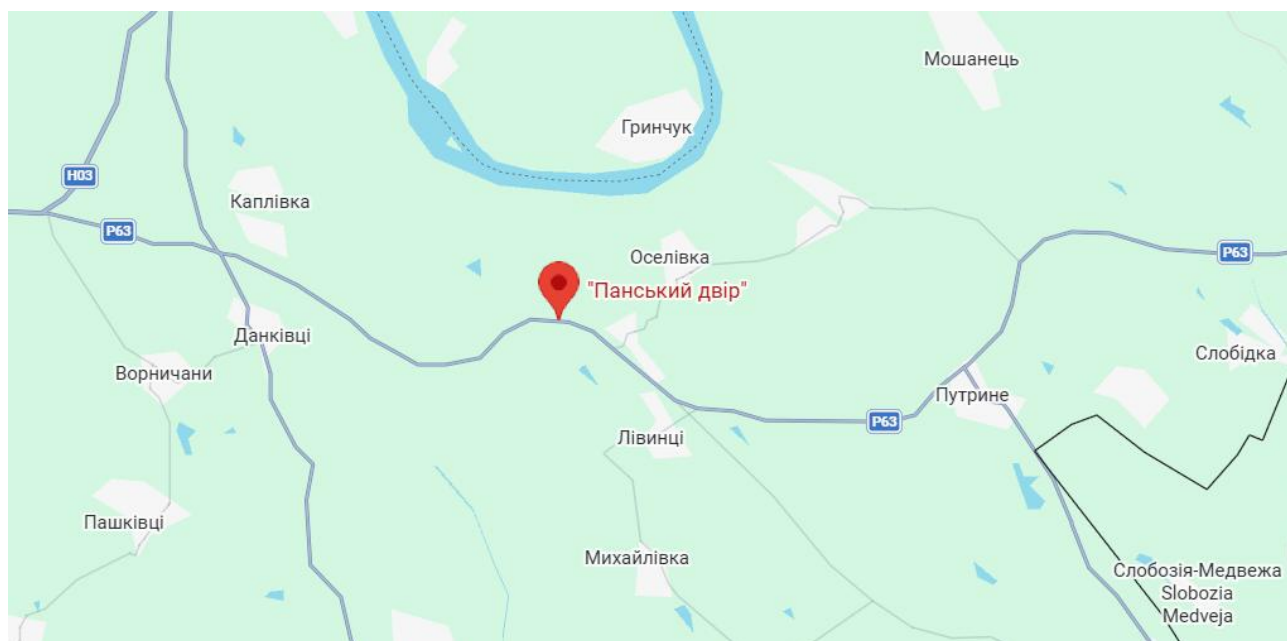
Технологічна схема оброблення кальмарів і виробництво напівфабрикатів



Технологічна схема оброблення восьминога і виробництво
напівфабрикатів



Локація ресторану «Панський двір»



Екстер'єр ресторану «Панський двір»



Інтер'єр ресторану «Панський двір»



Варіанти використання морепродуктів у стравах



Технологічна схема приготування страви «Креветковий мус із лимонно-вершковим соусом»

