

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Факультет управління, адміністрування та туризму  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

бакалавр

Рівень вищої освіти

Розширення асортименту заморожених десертів у кав'ярні «Coffee Room»  
(ФОП Піфтор Я.С.)

Назва теми

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»  
Шифр і назва галузі знань

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Шифр і назва спеціальності

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»  
Назва

Шифр 20013

Виконав:  
студентка 4 курсу група ГРС-20-1

Гуменюк  
Підпис

Ірина ГУМЕНЮК  
Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Керівник

Рогова 20.06.2024  
Підпис, дата

Алла РОГОВА  
Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Нормоконтролер

[Підпис]  
Підпис, дата

Оксана ГРИНДІЙ  
Ім'я ПРІЗВИЩЕ

До захисту допускаю:

[Підпис]  
Підпис

Ігор ЖУРБА  
Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Зав. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

24 червня 2024 р

Хмельницький 2024

## ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет управління, адміністрування та туризму  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи  
Рівень вищої освіти бакалавр  
Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»  
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ  
зав. кафедри туризму та  
готельно-ресторанної справи  
Журба І. Є.  
29 квітня 2024 р.

ЗАВДАННЯ  
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ  
Гуменюк Ірина Юріївна  
Прізвище, ім'я, по батькові студента

- 1 Тема роботи Розширення асортименту заморожених десертів у кав'ярні «Coffee Room» (ФОП Піфтор Я.С.)  
керівник роботи Рогова Алла Леонідівна, к.е.н., доцент  
затверджена Наказом по університету від «15» лютого 2024 р. №8
  - 2 Строк подання студентом роботи на кафедру 18 червня 2024 р.
  - 3 Вихідні дані до роботи: посібники, періодичні видання, Інтернет джерела, власні дослідження
  - 4 Зміст пояснювальної записки (перелік питань, що належить розробити)  
Перший розділ: Теоретичне обґрунтування впровадження сучасних десертів у заклади ресторанного господарства. Другий розділ: Аналіз діяльності кав'ярні «Coffee Room». Третій розділ: Розробка рекомендацій щодо розширення асортименту десертів у кав'ярні «Coffee Room».
  - 5 Перелік графічного матеріалу: Харчова цінність десертів. – Класифікація десертів. Сучасні кулінарні тренди десертів Концепція кав'ярні . Swot- аналіз кав'ярні «Coffee Room». Фактори впливу на виробничий процес. Структура управління кав'ярні. Характеристика заморожених десертів. Харчова цінність насіння для збагачення десертів. Рецептури розроблених сорбетів. Пропозиції щодо розширення асортименту десертів у кав'ярні «Coffee Room».
5. Дата видачі завдання 29 квітня 2024 р.

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

	Назва етапів (розділів) кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапу роботи	Примітка
1.	Вибір теми кваліфікаційної роботи	березень 2024	виконано
2.	Одержання індивідуального завдання	квітень 2024	виконано
3.	Складання календарного плану-графіка написання роботи	квітень 2024	виконано
4.	Підбір та вивчення літератури, участь у виконанні науково-дослідних робіт, інші заходи	квітень 2024	виконано
5.	Уточнення теми роботи та календарного плану - графіка, виходячи із специфіки базового підприємства	травень 2024	виконано
6.	Підготовка першого розділу	травень 2024	виконано
7.	Підготовка другого розділу	травень 2024	виконано
8.	Підготовка третього розділу	червень 2024	виконано
9.	Підготовка висновків	червень 2024	виконано
10.	Здача науковому керівнику	червень 2024	виконано
11.	Доопрацювання роботи з урахуванням зауважень наукового керівника	червень 2024	виконано
12.	Написання та оформлення роботи в остаточному варіанті	червень 2024	виконано
13.	Попередній захист роботи на кафедрі	червень 2024	виконано
14.	Одержання відгуку наукового керівника	червень 2024	виконано
15.	Одержання рецензії зовнішнього рецензента	червень 2024	виконано
16.	Захист кваліфікаційної роботи	червень 2024	виконано

Студент

Гуменюк  
Підпис

Ірина ГУМЕНЮК

Ім'я ПРИЗВИЩЕ

Керівник роботи

Рогова  
Підпис

Алла РОГОВА

Ім'я ПРИЗВИЩЕ

## АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу \_\_\_\_\_бакалавра\_\_\_\_\_

Прізвище, ім'я, по батькові \_\_\_\_\_Гуменюк Ірина Юріївна\_\_\_\_\_

Тема роботи: Розширення асортименту заморожених десертів у кав'ярні «Coffee Room» (ФОП Піфтор Я.С.)

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Науковий керівник: к.е.н., доцент Рогова А.Л.

м. Хмельницький, 2024 р.

Кваліфікаційна робота виконана на 48 с., містить 13 таблиць, 6 рисунків, 6 додатків; перелік джерел посилання складається з 36 найменувань,.

*Актуальність.* Десертна продукція набуває з кожним роком все більшої популярності у закладах харчування. Споживачі віддають перевагу привабливому зовнішньому вигляду, приємному смаку, аромату солодких страв. Заклади ресторанного господарства постійно намагаються розширити асортимент десертів, удосконалити їх виробництво.

*Перший розділ* роботи присвячений огляду літературних джерел щодо значення десертів у харчуванні; сучасних підходів до формування асортименту десертів у закладах ресторанного господарства; напрямків інноваційних технології десертів.

*У другому розділі* проведений аналіз маркетингового середовища функціонування кав'ярні; досліджено організацію сервісного і виробничого процесу; фактори впливу на виробничий процес приготування десертів.

*У третьому розділі* визначено шляхи отримання нових видів заморожених десертів; розроблено пропозиції щодо розширення асортименту десертів у кав'ярні «Coffee Room» за рахунок використання насіння з високими поживними властивостями і PасoJet технології.

*Ключові слова:* кав'ярня, десерт, харчова цінність, насіння, сорбети, PасoJet технологія.

## ABSTRACT

for qualifying work bachelor

Full Name Iryna Humeniuk

The topic of the work: Expansion of the assortment of frozen desserts in the coffee shop "Coffee Room" (FOP Piftor Ya.S.)

Specialty 241 Hotel and restaurant business"

Department of tourism and hotel and restaurant business

Learned manager Ph.D. in Economics Alla Rohova

c. Khmelnytsky, 2024 year

The qualification work is completed on 48 pages, contains 13 tables, 6 figures, 6 appendices, the list of reference sources consists of 36 names.

*Topicality.* Dessert products are gaining more and more popularity in restaurants every year. Consumers prefer the attractive appearance, pleasant taste, aroma of sweet dishes. Restaurant establishments are constantly trying to expand the range of desserts and improve their production.

*The first section of the work* is devoted to the review of literary sources on the importance of desserts in nutrition; modern approaches to forming an assortment of desserts in restaurants; areas of innovative dessert technology.

*In the second section,* conducted an analysis of the marketing environment of the coffee shop; the organization of the service and production process was investigated; factors influencing the production process of desserts.

*In the third chapter* ways of obtaining new types of frozen desserts are determined; proposals were developed to expand the range of desserts in the coffee shop "Coffee Room" due to the use of seeds with high nutritional properties and PacoJet technology.

*Key words:* coffee shop, dessert, nutritional value, seeds, sorbets, PacoJet technology

## ЗМІСТ

Вступ .....	7
1 ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНИХ ДЕСЕРТІВ У ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА .....	9
1.1 Значення десертів у харчуванні.....	9
1.2 Сучасні підходи до формування асортименту десертів у закладах ресторанного господарства .....	13
1.3 Інноваційні технології десертів .....	18
2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ КАВ'ЯРНІ «COFFEE ROOM» .....	22
2.1 Аналіз маркетингового середовища функціонування закладу.....	22
2.2 Організація сервісного процесу в кав'ярні «Coffee Room».....	27
2.3 Організація виробничого процесу в кав'ярні «Coffee Room».....	32
3 РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ДЕСЕРТІВ У КАВ'ЯРНІ «COFFEE ROOM».....	36
3.1 Шляхи отримання нових видів заморожених десертів.....	36
3.2 Пропозиції щодо розширення асортименту десертів у кав'ярні «Coffee Room» .....	39
ВИСНОВКИ .....	46
ПЕРЕЛІК ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ .....	49
ДОДАТКИ.....	53

## ВСТУП

Десертна продукція набуває з кожним роком все більшої популярності у закладах харчування. Споживачі віддають перевагу привабливому зовнішньому вигляду, приємному смаку, аромату солодких страв. Заклади ресторанного господарства постійно намагаються розширити асортимент десертів, удосконалити їх виробництво. Популярними стали французькі (круасан, макарон тощо), італійські (тірамісу, панна кота, сабайон) десерти.

До складу десертів входять фрукти, ягоди, молоко, вершки, сир кисломолочний, різні смакові і ароматичні добавки. Але ці вироби не завжди задовольняють фізіологічні потреби споживачів, що обумовлено використанням у деяких рецептурах синтетичних харчових добавок (барвників, ароматизатора, емульгаторів). Більшість десертів є джерелом, у першу чергу, легкозасвоюваних вуглеводів: цукрози, фруктози, глюкози, їх зайва кількість негативно позначається на здоров'ї людини.

Для задоволення попиту споживачів фахівці ресторанного бізнесу повинні вивчати закономірності зміни попиту в залежності від «модних» кулінарних трендів. Набуває популярності тренд, пов'язаний із здоровим способом життя, складовою частиною якого є правильне, здорове харчування. Сучасні споживачі бажають отримати «на солодке» оригінальну страву з пониженим вмістом цукру, низькокалорійну, збалансовану за поживними речовинами.

Науковці (Антоненко А.В., Стукальська Н.М., Возненко М.А., Нещадим Л.М., Польовик В.В. та інші) постійно працюють над створенням десертів різних видів з функціональними властивостями. Розробляються рецептури нової продукції з використанням нетрадиційної сировини, наприклад, порошком топінамбура, заміною цукру на сировину меншої калорійності – стевія. Зростає популярність локальних та сезонних продуктів. Українці починають віддавати перевагу продукції, яка вирощується у своєму регіоні та відповідає сезону. Це позитивно впливає на свіжість сировини і

якість готової продукції. Розширенню асортименту десертів сприяє поява на ринку інноваційного обладнання, наприклад, PасoJet.

Морозиво та інші заморожені десерти користується великим попитом у всіх вікових категорій населення не тільки України, а і світу. Асортимент цієї продукції постійно розширюється, завдяки використанню інноваційних технологій відповідно до вимог сучасного споживача (користь, веган – спрямування, безалергенність тощо).

Мета даної роботи - наукове обґрунтування теоретичних положень та розробка практичних рекомендацій щодо впровадження заморожених десертів з використанням технології з елементами молекулярної кулінарії – *paсotizing*.

Об'єктом дослідження обрана десертна заморожена продукція - сорбет.

Предмет дослідження – кав'ярня «Coffee Room», у якій планується запровадити нові рецептури заморожених десертів, збагачених біологічно активними речовинами за рахунок насіння чіа, кунжуту, гарбуза.

Основні завдання роботи:

- визначити, яке значення мають десерти в харчуванні;
- проаналізувати сучасні підходи до формування асортименту десертної продукції в закладах ресторанного господарства;
- дослідити інноваційні підходи до технології десертів;
- провести аналіз маркетингового середовища функціонування кав'ярні «Coffee Room» у м. Новодністровськ Чернівецької області;
- дослідити організацію сервісного і виробничого процесу в кав'ярні . «Coffee Room»
- визначити шляхи отримання нових видів заморожених десертів;
- розробити пропозиції щодо розширення асортименту сорбетів у кав'ярні «Coffee Room».

Робота виконана на 47 сторінках, складається з 3 розділів, переліку літературних джерел – 37 позицій, містить 13 таблиць, 6 рисунків, 6 додатків.

# 1 ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНИХ ДЕСЕРТІВ У ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

## 1.1 Значення десертів у харчуванні

Завершальною частиною будь-якого прийому їжі – сніданку, обіду або вечері, є, частіше за все, солодка страва або напій. Вони надають почуття насичення. Це має фізіологічне пояснення: глюкоза, яка утворюється при розщепленні сахарози, швидко всмоктується в кров і передає інформацію в кору головного мозку про насичення. Смачні солодощі також сприяють задоволенню від прийому їжі. Історично склалося, що життя без солодкого втрачає задоволення.

Хоча пристрасть до солодкого є еволюційним походженням, десерт є суто культурним явищем. Сушені фініки, інжир та інші фрукти зазвичай використовували для десерту на Близькому Сході. Для підсолоджування випечених виробів виноградний сік варили до густого солодкого сиропу. В Єгипті найпоширенішим стародавнім підсолоджувачем був мед. Термін десерт з'явився ще в XVI столітті, проте, широке поширення він отримав набагато пізніше. Це пов'язано з тим, що цукор був рідкісним і дорогим задоволенням, дозволити собі такий продукт могли тільки заможні особи. Звідси походить звичай приділяти велику увагу оздобленню десертів, адже святкова страва має бути вишуканою.

Вважають, що французький іменник «десерт» походить від дієслова *desservir* або *un-server*, що означає прибрати те, що було подано. Як правило, перед подачею «le dessert» зі столу прибирали використаний посуд і всі страви, що споживалися. Але французькі кулінари звертали увагу на те, що десерт - не просто солодощі, які подаються на завершення прийому їжі. Це повинно бути легка і освіжаюча страва [1]. Десертом можуть бути сири, фрукти, ягоди, горіхи, соки.

У класичній кулінарії розрізняють поняття десерти і солодкі страви. До десертів, крім солодких страв, включають борошняні кондитерські вироби

(торти, тістечка, печиво), цукерки, шоколад, варення, східні і європейські національні солодощі.

У світі розроблена і споживається неймовірна кількість різновидів десертів. У ресторанах можуть подавати клієнтам окрему «десертну карту». Функціонують заклади ресторанного господарства, які спеціалізуються на реалізації солодких страв: кав'ярні, десертні (кенді) бари, кафе-кондитерські, кафе-морозиво.

Є десерти, які пов'язані з певною країною, але розповсюдилися по всьому світу. Солодким символом Франції вважають круасан, еклер, безе, профітролі. Ще один французький десерт - макарон (macaron) являє собою невелике, легке печиво, схоже на міні - сендвич, який складається з двох половинок з прошарком ніжного крему. Вироби можуть бути різного кольору, мають цікавий й красивий вигляд.

Тірамісу, панна کوتа, Сабайон, морозиво, шоколадно-горіхова паста Nutella «прийшли» з Італії. Бельгія славиться виготовленням шоколаду та вафлі. Одними з найулюбленіших американських і англійських десертів є чизкейк і брауні. Класичним американським виробом є макарун (macaroon) - мигдальне печиво з кокосовою стружкою, різної форми і начинки. Додатково їх поливають шоколадом, що надає більшої краси і смаку.

Усі ці вироби можна знайти в меню багатьох закладів ресторанного господарства.

Інстинктивно люди віддають перевагу солодким продуктам, оскільки вони вважаються джерелом енергії, уникаючи гірких і кислих, оскільки вони пов'язані з токсичністю та небезпекою. З точки зору фізіології тіло можна вважати хімічною установкою, яка працює на воді, кисні та цукрі. Їжа, яку ми їмо, з часом перетворюється на глюкозу, простий цукор. Ця хімічна реакція вимагає менше зусиль, якщо ми поставляємо в організм сам цукор, наприклад, у формі лактози, фруктози або сахарози [2].

Харчова цінність солодких страв залежить від хімічного складу сировини, що використовується для їх приготування (табл. 1.1). До складу

сучасних солодких страв входять різноманітні інгредієнти: молоко, вершки, сир кисломолочний, ягоди, фрукти в свіжому, консервованому вигляді; прянощі: ванілін, кориця, цедра цитрусових, какао, вина, лікери та ін.

Таблиця 1.1 – Харчова цінність інгредієнтів солодких страв

Інгредієнт страви	Харчова речовина	Корисна дія
Яйця, молоко, сир кисломолочний	Білки	Беруть участь у відтворенні клітин, утворенні ферментів, виробленні антитіл і гормонів, підвищує захисні функції організму
Сметана, вершки, масло вершкове, сир кисломолочний	Жири	Забезпечення організму енергією, беруть участь у побудові клітинних мембран, захищають організм від переохолодження
Фрукти і овочі	Вітаміни	Підвищують імунітет, посилюють дію інших біологічно активних речовин, підвищують опір організму до хвороб, стимулюють ріст та регенерацію тканин
	Мінеральні речовини	Беруть участь у побудові тканин (кісток), підтримуванні кислотно-лужної рівноваги, нормалізації водно-сольового обміну, діяльності центральної нервової системи, входять до складу крові
	Харчові волокна (клітковина, пектин)	Поліпшують травлення, сприяють перистальтиці кишечника, зменшують вміст холестерину, знижують рівень глюкози в крові
Ванілін, кориця	Смакові і ароматичні речовини	Покращують смак, сприяють апетиту

До складу багатьох десертів входять біологічно активні речовини і функціональні інгредієнтів. Серед них можна виділити повноцінні білки рослинного і тваринного походження, легкозасвоювані вуглеводи, харчові волокна (клітковина і пектини), поліненасичені жирні кислоти, мінеральні елементи, вітаміни, органічні кислоти та інші корисні складові.

Більшість десертів є джерелом, у першу чергу, легкозасвоюваних вуглеводів: цукрози, фруктози, глюкози. Вони утамовують голод,

забезпечують організм енергією, сприяють покращенню настрою. Але ці вуглеводи повинні забезпечувати біля четвертої частини загальної потреби в них [3]. Відомо, що при наявності в раціоні значної кількості легкозасвоюваних вуглеводів, вони переходять в організмі в жир. Це сприяє утворенню зайвої ваги. Бажано, щоби солодкі страви не були основою раціону. Цукор пригнічує секрецію шлункового соку і підвищує секрецію підшлункового соку. Рекомендується подавати десерт через деякий час після основного прийому їжі [3].

Доведено, що надмірне споживання цукру та інших легкозасвоюваних вуглеводів, є фактором ризику виникнення серцево-судинних та ендокринних захворювань. Цукор сприяє підвищенню вмісту холестерину в крові, може привести до надмірної маси тіла, цукрового діабету. Є вчені, які пропонують відмовитися повністю від споживання цукру, розглядають його як біологічно малоцінний продукт з негативними наслідками впливу на організм людини. Але значна кількість людей, які звикли до солодкого смаку, не можуть сприйняти відмова від цукру, відчують без нього певний харчовий дискомфорт. В той же час чистий цукор можна замінити на більш корисні інгредієнти – мед, родзинки, курагу тощо.

Фахівці вважають, що недоречно і нерозумно відносити до десертів дуже солодку та жирну їжу: торти з кремами, тістечка та іншу солодку випічку. У якості десертів краще споживати фрукти, ягоди, компоти та морси, фруктово-ягідні желе, обмежувати використання цукру.

Десерти на основі фруктів і ягід є джерелом вітамінів, у першу чергу, аскорбінової і фолієвої кислот,  $\beta$ -каротину; мінеральних елементів, таких як калій, залізо тощо. Найбільш багаті вітаміном С плоди шипшини, чорної смородини,  $\beta$ -каротином - абрикоси, персики; вітамінами групи В - яблука, груші; вітаміном Р - лимони, чорна смородина.

Для створення десертної продукції плоди і навіть овочі можна підсушити у вигляді чіпсів або зварити в цукровому сиропі. Вони дуже корисні, особливо для серця і судин за рахунок солей калію, натрію, заліза.

Завдяки клітковині вони втамовують голод, й сприяють роботі шлунково-кишкового тракту.

Чорний шоколад позитивно впливає на артеріальний тиск при гіпотонії, сприяє зміцненню судин, регулює нервову систему і допомагає впоратися з депресією, корисний при розумових навантаженнях. Наявність пектину в мармелад та желе сприяє зниженню рівня холестерину в крові, виводить токсини. Пектин гальмує розвиток ракових клітин.

Органічні кислоти (яблучна, лимонна) збільшують секрецію травних соків, покращують процес травлення. Харчові волокна (клітковина і пектин) сприяють посиленню перистальтики кишечника, виводять шкідливі речовини, в тому числі солі важких металів, з організму. Приємний запах і аромат солодких страв додають ефірні масла, які містяться в цитрусових плодах. Дубильні речовини мають в'язучу, протизапальну дію на слизові оболонки.

Неправильне технологічне оброблення, тривале нагрівання плодів і ягід знижують їх вітамінну активність. Очищені і нарізані плоди не варто довго зберігати. При приготуванні компотів, киселів, желе з ягід їх перетирають через волосяні сито, отриманий сік додають у страву в кінці приготування, що забезпечує збереження вітамінів і барвників.

## 1.2 Сучасні підходи до формування асортименту десертів у закладах ресторанного господарства

У якості основних цілей асортиментної політики закладів ресторанного господарства можна вважати залучення нових клієнтів та отримання додаткового прибутку. Для задоволення попиту споживачів необхідно не тільки враховувати фактичне споживання певних позицій асортименту, а визначати закономірності зміни попиту в залежності від «модних» кулінарних трендів, харчової цінності і якості продукції.

Пріоритетним питанням для забезпечення якісного харчування населення є збагачення раціону плодами, ягодами та продуктами їх переробки. Окрім традиційних напрямків використання сировини рослинного походження слід враховувати й сучасні тенденції розвитку асортименту продукції, у тому числі і десертної.

Наприклад, спостерігається розширення асортименту солодких соусів (топінгів), які використовуються в дизайні страв при їх подачі, слугують наповнювачами для заморожених десертів, солодких страв з кисломолочного сиру. Основою топінгів складає, як правило, плодово-ягідна сировина, яка є джерелом функціональних інгредієнтів: антиоксидантів, вітамінів, мінеральних і пектинових речовини. Стабільним попитом у споживачів користуються десертні страви з яскравими смаками та оригінальним оздобленням [4].

Технологічний процес приготування більшості десертів складається з багатьох операцій. Для забезпечення високої якості кінцевого продукту необхідно чітко дотримуватися заданих параметрів, до яких відносяться: послідовність внесення компонентів, їх сумісність, тривалість оброблення (збивання, темперування, охолодження тощо).

Відмінною особливістю окремих холодних десертів є зберігання пишної, в'язкої або пластичної консистенції протягом всього терміну використання. Консистенція створюється за рахунок використання інгредієнтів, які мають піно або желеутворювальні, стабілізуючі властивості.

Є різні ознаки класифікації десертної продукції. Наприклад, за дисперсною структурою вироби можна поділити на три групи – піноподібні - креми, суфле, коктейлі, які вживаються, як правило безпосередньо після приготування; желеподібні – бланманже, желе, муси, які можуть зберігатися тривалий час; зі складною структурою - самбуки, морозиво, які поєднують одночасно властивості желе, піни, а іноді й емульсій [5].

Формування асортименту десертної продукції за різними ознаками представлено в табл. 1.2.

Таблиця – 1.2 Формування асортименту десертів

Ознака асортименту	Компоненти	Приклад
Основна сировина	Молоко, сметана, вершки	Креми
	Фрукти, ягоди свіжі та продукти їх переробки	Компоти, свіжі ягоди
	Борошно	Млинці з фруктами
Наповнювач	Горіхи	Морозиво
	Кава, какао	Креми
	Соуси, топінги	Креми, морозиво
	Смако-ароматичні речовини: есенції, ароматизатори, харчові кислоти	Креми, суфле, желе
Структуроутворювач	Желатин	Желе, мус
	Крохмаль	Кисіль
	Білки яєць	Самбук
	Агар-агар	Мус
Консистенція страви	Рідка	Компот
	Піноподібна	Мус, самбук, крем
	Желеподібна	Желе, кисіль
	Тверда	Яблука в тісті
Спосіб реалізації	Порційний посуд	Кремани, склянки
	Порціонування страви	Десертна тарілка

«Солодкі страви за температурою подачі поділяються на холодні (подають при температурі +12...+14 °С) і гарячі (подають при температурі +70...+75 °С) (рис. 1.1). Серед холодних страв виділяють: плоди і ягоди свіжі; компоти; киселі; желе; муси; самбуки; креми; збиті вершки і сметана; морозиво. До гарячих десертів відносяться: суфле; пудинги; яблука запечені та інші» [6]. класифікацію можна вважати умовною. Деякі солодкі страви подають в гарячому і в холодному вигляді, наприклад, яблука в тісті, млинці з фруктовими фаршами тощо (рис. 1.1).

Асортимент сировини для приготування солодких страв дуже різноманітний: продукти рослинного походження - фрукти, ягоди, горіхи, соки, борошно. З продуктів тваринного походження використовують яйця, молоко, вершки. Обов'язковим інгредієнтом є ароматизуючі або смакові

речовини: ванілін, кориця, цедра плодів цитрусових, какао, лікери або вино тощо. Як смако-ароматичні речовини можна використовувати плодово-ягідні екстракти, які містять від 44% (чорносмородиновий) до 62% (виноградний) сухих речовин і мають яскраво виражені властивості.

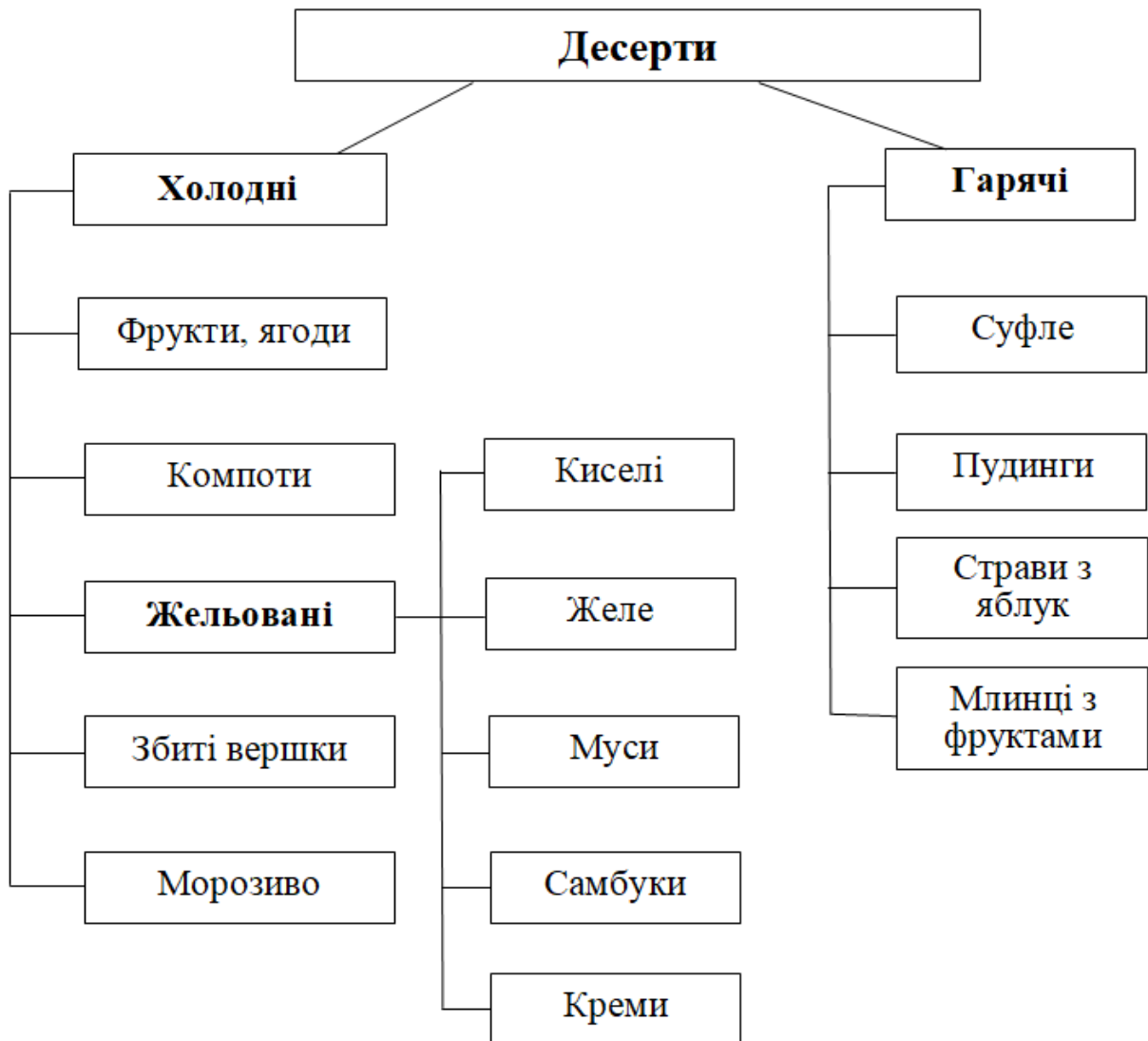


Рисунок 1.1 – Класифікація десертів

В якості желуючих структуро формуючих компонентів застосовують додаткові компоненти: желатин, звичайний і модифікований крохмаль, агар-агар, пектин. Картопляний і кукурудзяний крохмаль дає міцні, але непрозорі студні. Для загущення, наприклад, самбуків підходить манна крупа або пшеничне борошно, які попередньо піддають тепловому обробленню.

Молочні десерти відрізняються основним компонентом - молоком, смако-ароматичними добавками для них є какао, кава, ванілін та есенції - лимонна, апельсинова, мигдальна. Кислоту до них не додають.

Залежності від згущувача молочні десерти поділяють на: киселі (середньої густини і густі - на крохмалі), креми на желатині, агар-агарі; креми заварні на пшеничному борошні. У збірниках рецептур ці десерти називають відповідно до смакової добавки: кисіль молочно-шоколадний (з какао), крем ванільний, крем заварний кавовий тощо [7].

Для приготування багатьох десертів використовують цукор, тому вони мають високу калорійність. Зараз у світі набуває розповсюдження тенденція зменшення вмісту цукру в харчових продуктах, особливо в дитячому харчуванні. Крім того, система охорони здоров'я також рекомендує зменшити його вживання. Відповідно до глобальної стратегії ВООЗ у галузі раціонального харчування основним напрямом розвитку цивілізованого продуктового ринку є впровадження функціональних харчових продуктів. Для зниження енергетичної та підвищення біологічної цінності виробів необхідно використовувати натуральні продукти із солодким смаком або цукрозамінники [8].

Цукор - легкозасвоюваний простий вуглевод, добова потреба у якому становить 30...50 г. Однак його споживання часто значно перевищує фізіологічні потреби людини. Загальносвітова статистика свідчить про те, що середньорічне споживання цукру в розрахунку на одну людину досягає 100-150 г на добу, що у 3-4 рази перевищує фізіологічну норму [2].

Альтернативою цукру розглядають речовини природного та штучного походження, що мають солодкий смак. До основних природних цукрозамінників відноситься стевія, у якій діючою речовиною є стевіозид. На етикетках він позначається як E 960. Калорійність солодошів зі стевією в кілька разів нижче класичних, на смак вона також не впливає. Завдяки унікальним властивостям і відсутності побічних факторів ця речовина підходить також особам з цукровим діабетом. Для цієї категорії споживачів

підійде інший натуральний цукрозамінник - корінь солодки, який має солодкий смак завдяки гліциризиновій кислоті та глюкози. Екстракти і сиропи солодки додають у шоколад, карамель та інші продукти [9].

Перспективною сировиною для виробництва функціональних десертів є пряно-ароматичні рослини та насіння різних культур (чіа, кіноа, льон, кунжут). При додаванні цих інгредієнтів у десерти утворюються нові смакові властивості, підвищується харчова цінність страв.

Розробка збагачених продуктів - це інноваційний напрямок здорового харчування, яким займаються вчені в галузі фізіології та дієтології. Відомо, що можна урізноманітнити рецептури страв різними варіаціями фруктів, ягід, зернових рослин, які мають комплекси біологічно активних речовин, без яких не можливий фізіологічно нормальний розвиток організму людини, особливо в сучасних екологічно не найсприятливіших умовах [3].

### 1.3 Інноваційні технології десертів

Десертна продукція користується постійною популярністю у багатьох верств населення – від дітей до їх бабусь. Задоволення попиту в даній категорії страв, який періодично змінюється завдяки появі нових трендів, потребує інноваційних підходів до рецептур і технології продукції. Набуває популярності тренд, пов'язаний із здоровим способом життя, складовою частиною якого є правильне, здорове харчування. Смаки споживачів постійно змінюються, еволюціонують, трансформуються. Сучасними напрямками кулінарних тенденцій приготування десертної продукції є зниження її калорійності та підвищення харчової цінності.

Науковці і фахівці галузі постійно працюють над створенням десертів різних видів з функціональними властивостями. Сучасні споживачі бажають отримати «на солодке» оригінальну страву з пониженим вмістом цукру, низькокалорійну, збалансовану за поживними речовинами. У країнах Європи

набувають популярності десертні вироби, збагачені вітамінами, мінеральними речовинами, із цукрозамінниками [9].

Можна виділити наступні сучасних кулінарні тренди в приготуванні десертної продукції (рис. 2.2). [10].

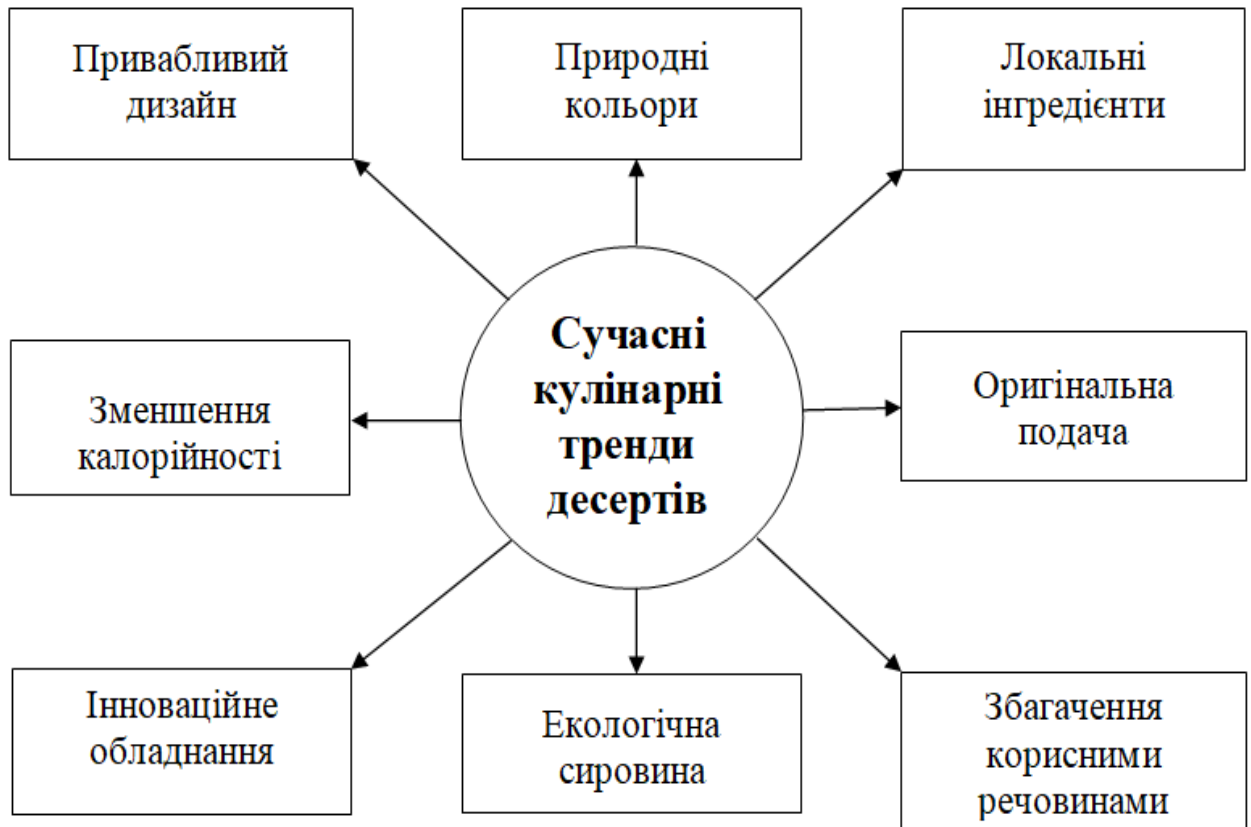


Рисунок 1.2 – Класифікація кулінарних трендів

Забезпечення привабливого дизайну - створення не лише смачних страв, а й естетично оздоблених. З'явився спеціальний термін - дизайн – їжа, який припускає використання незвичайних форм, текстури та кольорів. Створюється певний візуальний ефект, який викликає у клієнтів емоції та спогади. Дизайн-їжа дозволяє не тільки насолодитися смаком їжі, а й отримати естетичне задоволення від її зовнішнього вигляду [11].

Використання природних кольорів. При забарвленні десертів використовують натуральні відтінки, витісняючи неприродні фарби. Ефектно виглядають десерти білих, рожевих, зелених кольорів.

Зростає популярність локальних та сезонних продуктів. Українці починають зацікавлюватися у підтримці місцевих фермерів та виробників, віддають перевагу продукції, яка вирощується у своєму регіоні та відповідає сезону. Це позитивно впливає на свіжість та якість сировини, зменшує негативний вплив на довкілля через скорочення транспортних витрат. Використання локальних інгредієнтів дозволяє також створювати оригінальні десерти: гратен із айви та яблука, гель із журавлини, мус на листі чорної смородини або мус з бородінським хлібом [12].

Зменшення калорійності страв, що досягається мінімізацією кількості цукру, використанням цукрозамінників. До наслідків надмірного споживання цукру можна віднести: набуття зайвої ваги, послаблення імунітету. Доведено, що при постійному споживанні солодкого провокується регулярний викид ендорфінів, організм перестає виробляти їх природним чином. Працездатність і настрої починають залежати від потреби солодкого [13].

Більшість солодких страв має високу калорійність через жири, яйця, сметану або вершки. Для зменшення калорійності даної продукції намагаються брати сировину низької жирності, замінити частину інгредієнтів на фруктово-ягідні желе. Перевага надається яскравим сполученням компонентів [14].

Використання оригінальної подачі десертів. Споживач обирає страву спочатку очима, а тільки потім пробує на смак.

Застосування інноваційного обладнання. Новим трендом стають 3D-принтери. Принцип роботи такого принтера схожий зі аналогічним струменевим апаратом. Заправляється він різним пастоподібними харчовими інгредієнтами: шоколадом, карамельною масою або рідким тістом. 3D-принтер може створювати оригінальні елементи, наприклад, з шоколаду для оздоблення страв.

Використовують також харчові пристрої, призначенні для нанесення зображення на цукерки, торти і тістечка. Для друку на харчовому принтері застосовуються спеціальні харчові чорнила та їстівний папір. Для чорнила

використовують натуральні й штучні інгредієнти. Більшість фарб має солодкуватий присмак завдяки деяким харчовим добавкам. Для харчового друку використовують вафельний та цукровий папір. Вафельний папір виготовляється з рисового борошна та крохмалю. Він не має смаку, не впливає на органолептичні якості страви [15].

Приготування страв з екологічної сировини без додавання барвників, штучних добавок, гормонів, антибіотиків, стимуляторів росту тощо. Набувають популярності безлактозні, безглютеніві, вегетаріанські страви. Наявність страв із такими продуктами в меню нещодавно була фішкою окремих ресторанів, зараз це норма [16].

Збагачення біологічно-активними речовинами. Ця група страв позбавлена більшості вітамінів, мінеральних речовин, що, відповідно, спричиняє дефіцит есенційних нутрієнтів. Інноваційні технології, як правило, засновані на використанні природних функціональних інгредієнтів рослинного походження. Заклади ресторанного господарства намагаються розширити асортимент солодких страв, роблячи їх не тільки смачними, але й корисними.

Вчені пропонують технології і рецептури солодких страв, збагачених порошками з гарбуза, топінамбура, моркви, концентратом молочного білка, поліненасиченими жирними кислотами, клітковиною з насіння льону, екстрактом зеленого чаю та ін. Створення збагачених виробів потребує цілеспрямованої зміни їх хімічного складу, з урахуванням вимог раціонального харчування, збереженням високих органолептичних властивостей, забезпеченням технологічності виробничого процесу [17].

## 2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ КАВ'ЯРНІ «COFFEE ROOM»

### 2.1 Аналіз маркетингового середовища функціонування закладу

Місто Новодністровськ знаходиться в Дністровському районі Чернівецької області України. Розташоване місто на березі річки Дністер. Це відносно молоде місто, яке засноване о 1973 році. Поруч з містом побудована велика гідроелектростанція. Місто не має залізничного сполучення, найближча залізнична станція розташована за 18 км – м. Романківці. Відстань автомобільним шляхом до обласного центру Чернівці – 170 км.

Розглянемо концепцію кав'ярні «Coffee Room», яка є основою діяльності закладу (табл. 2.1).

Таблиця 2.1 – Концепція кав'ярні «Coffee Room»

Ознака концепції	Характеристика
Форма власності	ФОП Піфтор Яна Сергіївна, реєстраційний номер ЄДПРОУ 3490609147
Тип, назва закладу	Кав'ярня «Coffee Room»
Адреса	М. Новодністровськ, Чернівецької обл., вул. Паркова, 14
Режим роботи	8.00 – 21.00
Формат закладу	Кава, кавові напої, чай, десертна продукція
Архітектурне рішення будівлі	Заклад знаходиться на першому поверсі п'ятиповерхової житлової будівлі. На фасаді – вивіска «Кав'ярня «Coffee Room»
Дизайнерський стиль	Зала оформлений у поєднанні темно і світло коричневих відтінків
Місткість	У залі встановлено 6 столиків різної форми на 2-3 гостя. Загальна кількість місць – 16. У літній на майданчику біля закладу встановлюють ще 3-4 столика
Додаткові послуги	Реалізація кави на винос в одноразовому посуді; музичне супроводження, швидкісний Інтернет WI-FI, розрахунок карткою
Наявність у соціальних мережах	<a href="https://www.google.com/search?gws-wiz-serp#rlimm=1686613401020738607">https://www.google.com/search?gws-wiz-serp#rlimm=1686613401020738607</a>

«Coffee Room» - новий формат мережевої кав'ярні, працює на умовах франчайзингу. Крім реалізації готової продукції клієнти можуть купити вагову каву, попередньо покуштувавши її. На полицях закладу можна побачити продукцію компанії ISLA: класичні суміші сортів кави арабіки, робусти, чорний і зелений чай з різними смаками й ароматами.

Для визначення напрямків удосконалення діяльності кав'ярні проведемо певні маркетингові дослідження, структура яких представлена на рис. 2.1 [18].

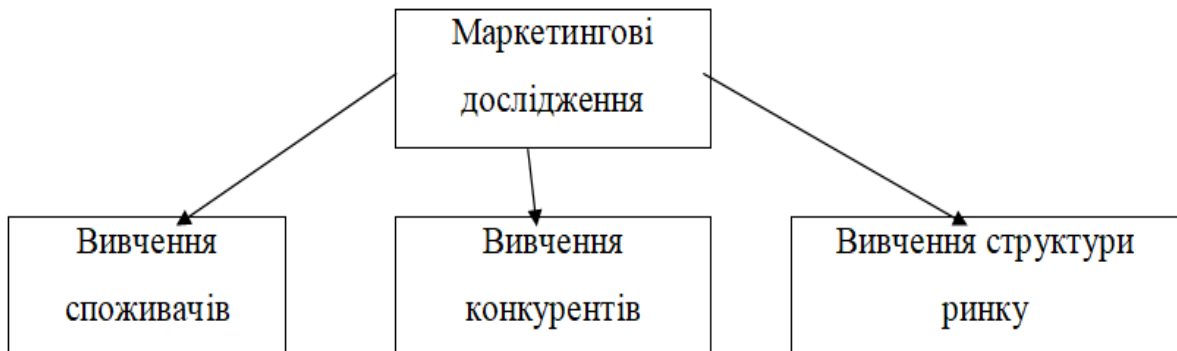


Рисунок 2.1 – Напрямки маркетингових досліджень

Спочатку вивчаємо потенційних споживачів. Кількість населення у місті Новодністровськ на початок січня 2022 року складала біля 10,5 тис. осіб. Питома вага осіб у віці 25-44 роки – 36,5 %; у віці 45-64 роки – 22,4%. Ці вікові категорії можна вважати основними клієнтами закладів ресторанного господарства. Але кав'ярні відвідують і більш молодша група – 15-24 роки, вони складають 16,5 % [19].

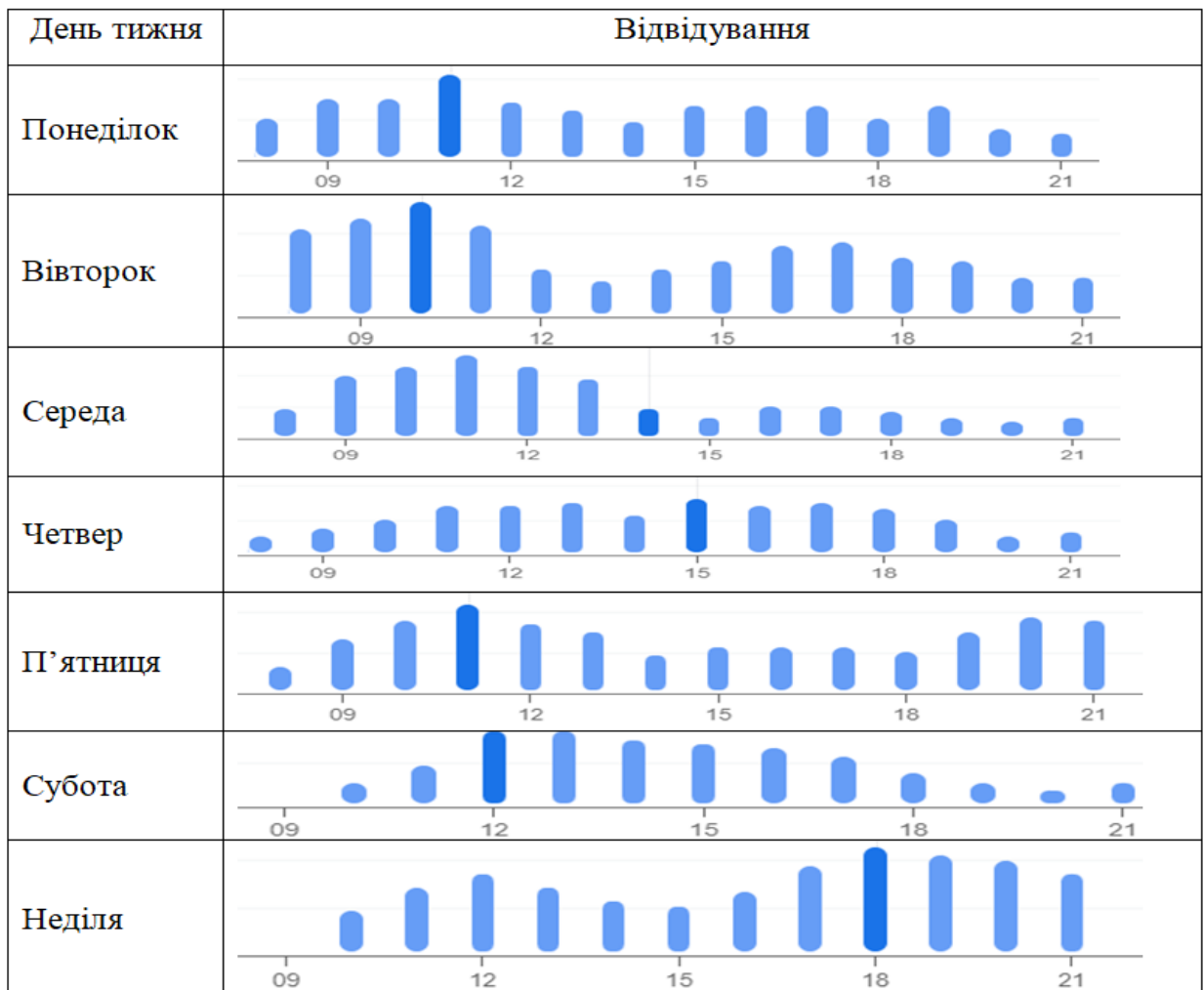
Кав'ярня розташована у мікрорайоні, який має назву «Сонячний» по вулиці Парковій, 24. Неподалік розташований Новодністровський опорний заклад середньої освіти «Новодністровська гімназія», міська лікарня, відділення Нової пошти №4. З іншої сторони вулиці починається парк, який користується попитом для відпочинку у місцевих мешканців. Проведемо оцінку характеристик споживачів по трьохбальній системі (табл. 2.2) [20].

Таблиця 2.2 – Оцінка характеристик споживачів

Параметр	Індикатор	Оцінка <sup>1</sup>
Зміна переваг, потреб, смаків споживачів	Ступінь зміни потреб	2
	Ступінь зміни переваг і смаків стосовно послуг закладу	2
Схильність споживачів до послуг закладу	Частота відвідування та користування послугами	2
Купівельна спроможність споживачів	Рівень інформованості споживачів про діяльність кафе	1
	Чутливість споживачів до зміни рівня цін на послуги	3
	Ступінь лояльності споживачів	2
	Фінансовий стан споживачів	2

Проведемо аналіз відвідуваності кав'ярні по днях тижня і годинах (табл. ).

Таблиця 2.3 – Графіки відвідування кав'ярні



Відповідно до графіків відвідування можна зробити висновок, що найменш завантаженим днем є, як ні дивно, субота. Більш за все відвідувачів у неділю і вівторок. За годинами відвідування спостерігається наплив клієнтів з 11.00 до 12.00, тобто в ланч. У вечірні час, крім п'ятниці та неділі відвідувачів дуже мало. Такий аналіз дозволяє закладу ефективно організувати свою роботу.

На другому етапі маркетингових досліджень проаналізуємо діяльність конкурентів. У даному мікрорайоні знаходяться наступні заклади ресторанного господарства: «Art-Café», кафе «Явір». Вони складають конкуренцію нашій кав'ярні. Характеристика конкурентів представлена в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4 – Характеристика конкурентів

Показник	«Art-Café»	Кафе «Явір»
Місце розташування	Вул. Буковинська	Парк відпочинку
Архітектурно-планувальне рішення	Одноповерхова будівля, літній майданчик у вигляді палаток	Одноповерхова будівля, відкрита літня веранда, фонтан на території
Інтер'єр	У стилі <u>лофт</u> , на стінах картини	Стіни оброблені у вигляді каміння, у залі - камін
Час роботи	10.00 – 22.00	11.00 – 23.00
Меню	Кава, кавові напої, алкогольні напої, легкі закуски, випічка	Страви української і європейської кухонь, алкогольні напої
Обслуговування	Бармен	Офіціанти, бармен
Додаткові послуги	Кіно зала, проведення тематичних зустрічей, кальян	Обслуговування банкетів, доставка страв на замовлення, майданчик для паркування авто
Цінова категорія	Середня	Вищі середньої

За даними таблиці 2.4 можна зробити висновок, що основним конкурентом за асортиментом продукції, яка реалізується, є «Art-Café». У меню даного закладу основною продукцією є кава і кавові напої.

Однією з важливих діагностичних процедур, що використовуються у галузі ресторанного господарства - є SWOT-аналіз. Він дозволяє провести технологію оцінки вихідного стану, незадіяних ресурсів та загроз діяльності підприємства, виявити сильні і слабкі сторони закладу, його можливості та загрози, зробити висновки про необхідність певних стратегічних змін. Сильні сторони – це визначення чому підприємство досягло успіху. Слабкість - це відсутність чогось важливого, що не вдається порівняно з іншими [21].

У всьому різноманітті факторів зовнішнього та внутрішнього середовища, можна виділити ті, що піддаються управлінню з боку керівництва, і ті, які не піддаються. Цей важливо для прогнозування та планування діяльності. Застосовуючи SWOT-аналіз, можна встановити лінії зв'язку між силою та слабкістю та зовнішніми загрозами та можливостями (табл. 2.5).

Таблиця 2.5 - Swot- аналіз кав'ярні «Coffee Room»

Сильні сторони	Слабкі сторони
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зручне місце розташування неподалік від зони відпочинку місцевих мешканців</li> <li>2. Якісна кава і чайні напої.</li> <li>3. Професійне обслуговування</li> <li>4. Оригінальний інтер'єр.</li> <li>5. Можливість реалізувати каву на вагу</li> <li>6. Порівняльне невисокі ціни.</li> <li>7. Добра репутація</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. У соціальній мережі мало інформації.</li> <li>2. Обмежений асортимент продукції, особливо десертної.</li> <li>3. Відсутня рекламна компанія.</li> </ol>
Можливості	Загрози
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Удосконалення асортименту продукції за рахунок десертів.</li> <li>2. Впровадження сучасного обладнання і технологій десертної продукції.</li> <li>3. Розширення додаткових послуг (створити бонусну програму).</li> <li>4. Зростання пізнаваності кафе.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конкуренція з боку інших закладів з аналогічним асортиментом.</li> <li>2. Економічна нестабільність.</li> <li>3. Збільшення цін на сировину і енергоносії.</li> <li>4. Зниження купівельної спроможності населення.</li> </ol>

Таким чином, кав'ярня «Coffee Room» має певний імідж і добру репутацію на ринку ресторанних послуг, постійних клієнтів. Це дозволяє закладу отримати прибуток. Але завжди є можливість рухатися далі, шукати інноваційні підходи до розширення асортименту, лінійки додаткових послуг для залучення нових відвідувачів.

## 2.2 Організація сервісного процесу в кав'ярні «Coffee Room»

Кав'ярня «Coffee Room» знаходиться на першому поверсі дев'ятиповерховій житловій будівлі. Головний фасад будівлі виходить на вул. Паркову. Перед фасадом будівлі проходить тротуар шириною 4 м, далі – зелена зона. Це дає можливість виставляти у теплу пору року столики для обслуговування. Фасад закладу оздоблений декоративною плиткою світло коричневого кольору. На фасаді будівлі над входом є рекламна вивіска «Coffee Room».

Кав'ярня - це місце для відпочинку та спілкування, тому інтер'єр відіграє важливу роль. Обстановка, музичний фон, запах - створюють затишок і неповторну атмосферу закладу. Інтер'єр кав'ярні виконаний у поєднанні світло і темно коричневих відтінків, які нагадають зерна кави. За барною стійкою на стіні висить банер з інформацією меню закладу.

У залі встановлені двох або трьохмісні столики прямокутної або трикутної форми коричневого кольору і круглі табурети з м'якими сидіннями (додаток А). На нашу думку, це не дуже зручно – сидіти на табуретці без спинки.

Вздовж стіни встановлений стелаж на всю висоту з полицями і підсвіченням. На стелажах знаходяться упакування із зернами кави та чаю. Наводиться інформація про особливості кожного продукту, його ціну. Відвідувачі можуть вільно підходити до стелажів і знайомитися з продукцією.

Сервісно-виробничий процес у закладі ресторанного господарства залежить від його типу і потужності. Кав'ярня має невелику потужність – 16 місць, кількість відвідувачів складає за день у середньому до 100 осіб. Заклад реалізує продукцію вузької спеціалізації – гарячі напої на основі кави.

У карті напоїв представлені класичні види кави - еспресо, капучино, лате, американо, раф кава (додаток Б). У літній період споживачі можуть надавати перевагу холодним кавовим міксам - айс лате, фрапучино, хорнет, колд брью. Бариста пропонує також авторські кавові напої - лате «Солонка карамель», кедровий капучино, еспресо «Оранж», еспресо «Тирамісу». У кав'ярні можна замовити фреші з цитрусових, смузі, коктейлі на основі молока і морозива, прохолодні напої. Реалізується також широкий асортимент чайних напоїв: чорний, зелений, фруктовий.

Десертна карта представлена солодкими жельованими стравами у поєднанні з випеченою основою, морозивом з різними наповнювачами, тістечками. Асортимент борошняних кондитерських виробів вузький, що обумовлено обмеженою площею виробничих приміщень.

Додатковою послугою даної кав'ярні, її фішкою можна вважати реалізацію кавових зерен, меленої кави. Клієнт має можливість вибрати каву з широкого асортименту, який представлений на вітринних полицях, замовити зварити йому напій, а потім купити цей продукт у будь якій кількості. Кава зберігається упакованою в зернах. За бажанням клієнта бариста може змолоти обрану каву, упакувати її у спеціальний пакет. Продаж кави – це високоприбутковий бізнес. Ринок пропонує широкий асортимент кави, а закупівля кави оптом коштує відносно недорого.

До споживання кави у всьому світі є два різних підходи. Для більшості споживачів кава – це напій, який особа не виділяється серед інших. Друга категорія – гурмани, поціновувачі напою, дотримуються певних правил приготування, подачі, споживання напою. Кав'ярні є успішним бізнесом, мають високий потенціал розвитку. Успіх закладів даного типу

обґрунтований не тільки реалізацією кавових напоїв, але і цікавою, європеїзованою затишною атмосферою [22].

У кав'ярні «Coffee Room» передбачено комбіноване обслуговування відвідувачів. Клієнти підходять до барної стійки, поруч з якою встановлена охолоджувальна вітрина для зберігання десертів і борошняних кондитерських виробів, обирають при потребі десерт, замовляють каву, оплачують замовлення (додаток В). Після цього знаходять місце в залі і очікують замовлення, яке їм приносить офіціант-роздавальник [23].

Робоче місце бариста для приготування кави оснащено професійною кавомашиною фільтраційного типу; френч-пресом; обладнанням для очищення та пом'якшення води. Для приготування коктейлів, в тому числі і на основі кави передбачене додаткове обладнання: льодогенератор, блендер, соковижималка, пітчер і шейкер (додаток Г) [24].

Процес приготування кави «Еспресо» складається з декількох етапів. Холдер (ріжок або портафільтр) призначений для порції меленої кави. На час очікування замовлень холдер повинен прогріватися. Кава автоматично дозується в холдер; за допомогою темпера формується кавова таблетка.

Еспресомашина готується до роботи. Для відновлення робочого температурного режиму протягом 3–4 с відбувається проливання гарячої води. Далі готується напій шляхом екстракції. Тривалість процесу – 4...6 с. Приготування завершується видаленням відходів та вибивання кавової таблетки в контейнер.

Правильно зварена кава має пінку (крема) червонувато-коричневого кольору, міцну, густу, товщиною понад 2 мм, без розривів. Пінка повинна триматися понад 2-3 хв. відновлюватися після перемішування напою.

Застосовують чотири способи нанесення візерунка на поверхню кави: етчинг – візерунок створюється виливанням спіненого молока за допомогою шпачки; капучино - арт – візерунок наноситься за допомогою тертого шоколаду, кориці; мульти - арт – полягає в майстерному умінні бариста «змусити» молоко в чашці перетворитися у візерунок; еспресо - арт –

візерунок наноситься гострим предметом. Наносити рисунки на поверхню молока можна різнокольоровими сиропами, гарячим шоколадом або какао-порошком. В лате-арт використовують різну техніку: розчерк тонкою паличкою по поверхні молока; створення спеціальних трафаретів для відтворювання на молоці малюнки із какао-порошку.

Кавові напої розрізняють за способом заварювання, об'ємом порції, наявністю додаткових компонентів (молоко, вершки, алкоголь). Бариста повинен вміти правильно готувати «Фільтр-каву», «Еспресо» та «Каву по-турецьки». Асортимент і характеристика напоїв на основі кави представлені в таблиці 2.6 (додаток Д).

Таблиця 2.6 - Асортимент і характеристика напоїв на основі кави [25]

Назва напою	Характеристика	Посуд для подачі
Еспресо	Має середню міцність, заварюють в кавомашині під сильним тиском гарячої води, температура - 95 °С.	Філіжанка 30-35 мл
Кава по-турецьки	Із зерен дрібного помелу в джезві на піску або відкритому вогні	Чашка із склянкою холодної води
Капучино	складається з трьох інгредієнтів, в однакових пропорціях: еспресо, гаряче молоко, молочна піна	Склянка 150-180 мл
Американо	На 30 мл кави використовують близько 120 мл гарячої води	Чашка 200 мл
Латте	На одну частину еспресо - три частини молока	Висока склянка
Лунго	використовують зерна грубого помелу і 60 мл рідини	Чашка 100 мл
Допіо	Подвійний еспресо	Чашка 60 мл
Ристрето	На 7 г дрібного помелу йде не більше 25 мл рідини	Чашка 30 мл зі склянкою води
Раф	Еспресо зі збитими вершками та ванільним сиропом	Чашка 100 мл
Бреве	Подвійне «Еспресо» зі спіненим молоком і вершками в співвідношенні 2:1:1	Висока склянка
Флет-вайт	60 мл «Еспресо» з гарячим молоком	Чашка 60 мл
Глясе	охолоджене еспресо або американо» з кулькою вершкового морозива	Айріш - келих з трубочкою

Привабливим елементом кав'ярні слугує високий професіоналізм бариста, який може готувати лате-арт. Для класичного лате-арт збите молоко змішується в чашці з кавою і утворює на поверхні різноманітні візерунки. Основні професійні характеристики бариста представлено у таблиці 2.7 [26].

Таблиця 2.7 - Професійні характеристики бариста

Група навичок	Характеристика
Навички приготування кави	володіння інформацією про рецептурний склад кавових напоїв; навички в приготуванні кавових напоїв класичним способом; володіння альтернативними способами приготування кави опанування техніки лате-арт; здатність орієнтуватися в інформації про відмінність смаків напою залежно від країни та району походження кави вміння оцінювати якість зерна та готового кавового напою;
Технічні навички	знання принципів роботи та правил експлуатації еспресо – машин, кавоварок, кавомолок; уміння збалансовувати рівень помелу кави навички у регулюванні температури води
Навички обслуговування	комунікабельність та привітність;
	стриманість та коректність;
	вміння уважно слухати замовлення клієнтів;
	здатність допомагати гостям з вибором напою;

Успіх роботи кав'ярні залежить від постійного вдосконалення. Необхідно звертати увагу на високий рівень сервісу та уважне ставлення до клієнтів. Персонал повинен вміти професійно спілкуватися, швидко обслуговувати відвідувачів, вирішувати проблеми. Працівник закладу також повинні постійно вивчати потреби та побажання клієнтів щодо зміни асортименту продукції, впроваджувати, спеціальні пропозиції та сезонні меню. Необхідно створити механізм збору відгуків від клієнтів. Це може бути анкетування або відгуки в спеціальній книзі, на сайті, які треба аналізувати та використовувати для поліпшення якості обслуговування та розвитку бізнесу.

### 2.3 Організація виробничого процесу в кав'ярні «Coffee Room»

Організація виробничого процесу в закладах харчування залежить від багатьох факторів (рис. 2.2) [27].



Рисунок 2.2 – Фактори впливу на виробничий процес

Структура виробництва включає наявність виробничих цехів, допоміжних приміщень. Вона залежить від типу закладу, його потужності, умови постачання (на сировині або напівфабрикатах) тощо. Функціональний зв'язок обумовлений раціональним розміщенням виробничих приміщень для виключення або обмеження зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Потоковість виробництва досягається дотриманням послідовності здійснення технологічних операцій: від оброблення сировини, приготування напівфабрикатів, приготування готової продукції, її реалізація.

У заготівельних і доготівельних цехах обладнання встановлюють відповідно до ходу технологічного процесу і певних операцій, з дотриманням вимог техніки безпеки. Кожне робоче місце повинне бути оснащено необхідним інвентарем, посудом, інструментами. Виробничі приміщення також повинні мати підведення холодної води, каналізацію.

Поняття умови праці включає температуру в цехах (в холодному, заготівельних - у межах  $+16..18$  °С, у гарячому і кондитерському –  $+23...25$ °С), відносну вологість повітря (60...70%), рівень шуму; освітлення; наявність вентиляції або кондиціонування.

Виробнича структура приміщень кав'ярні включає тільки один цех, який умовно можна назвати кондитерським, враховуючи, що у ньому готуються солодкі страви і обмежений асортимент тістечок. Цех складається з двох приміщень: безпосередньо виробничого і допоміжного або складського.

Складське приміщення (комора) має невелику площу. Воно призначене для зберігання сировини як для кондитерського цеху, так і для кав'ярні. Комора оснащена стелажми, на яких стоять коробки з кавою, чаєм, супутніми товарам. Напої у ящиках, борошно, цукор у мішках зберігаються на дерев'яних піддонах. Для продукції, що швидко псується, передбачена холодильна шафа.

У виробничому цеху передбачено два відділення: для приготування десертів; для приготування кондитерських виробів. Десертне відділення оснащено робочим столом з полицями і шухлядами для зберігання інвентарю і столового посуду і холодильною шафою. Основний асортимент десертів готується з використанням желюваних складових, тому потребує охолодження. Для приготування сиропів, помадок та здійснення інших операцій, які потребують теплового процесу передбачена плита індукційна. Переваги такого нагріву: не потрібно часу на розігрів конфорки, енергія виділяється прямо в товщі посуду; коефіцієнт корисної дії близько 90%,

завдяки відсутності витоку тепла. Конфорка включається, коли на неї ставлять посуд. Після зняття посуду - плита відключається.

Асортимент кондитерських виробів складають тістечка на основі бісквітного і пісочного тіста. Робочі місця в кондитерському відділенні оснащені відповідним технологічним обладнанням. Враховуючі невелику потужність закладу і обмеження площі приміщень, деякі операції здійснюються вручну. Наприклад, борошно просіюється через сито в діжу, де замішується тісто.

Для замісу бісквітного тіста, приготування емульсії для пісочного тіста використовується планетарний тістоміс PLUTONE LT 10 об'ємом діжі 10 л. Для виконання різних операцій обладнання комплектується спеціальним набором інструментів. Після замісу тісто направляється на формування. Для цього встановлений виробничий стіл. Бісквітне тісто потребує тільки наповнення у форми або на листи. Пісочне тісто треба розкачати, вирізати напівфабрикати певної форми і покласти на лист.

Випікання напівфабрикатів тіста проводиться в кондитерській шафі Frosty HGB-60D. Для кожних виробів передбачена своя температура і тривалість процесу. Правильно підібране обладнання для випікання забезпечує високу якість готового продукту. У даній шафі передбачено рівномірний розподіл температури і парозволоження всередині пекарної камери. Під - металева або керамічна плита, безпосередньо на якій проводиться випікання. Вироби ставлять на під в формах або на деках. Для видалення тепла, яке надходить від шафи над нею встановлений витяжний зонт, підключений до вентиляційної системи.

Випечені вироби охолоджують на стелажі. Бісквітний напівфабрикат потребує вистоювання протягом 8...10 год. для закріплення структури.

Завершується технологічний процес приготування виробів їх оздобленням. Для цього передбачене робоче місце подалі від теплової шафи. Місце оснащене робочим столом, міксером настільним планетарним Sirman PLUTONE LT 7 (на 7 л) для приготування кремів і холодильною шафою.

Вироби оздоблюють кремами, помадками, глазур'ю, шоколадними фігурками, жельованими фруктами. Оформлення тістечок здійснюється вручну з використанням підсобних інструментів. Тістечка наповнюють кремом з кондитерського мішка з наконечниками різної форми, які створюють різноманітні візерунки.

У кав'ярні прийнята функціональна структура управління, суть якої полягає у виконанні окремих функцій в різних підрозділах (рис. 2.3).

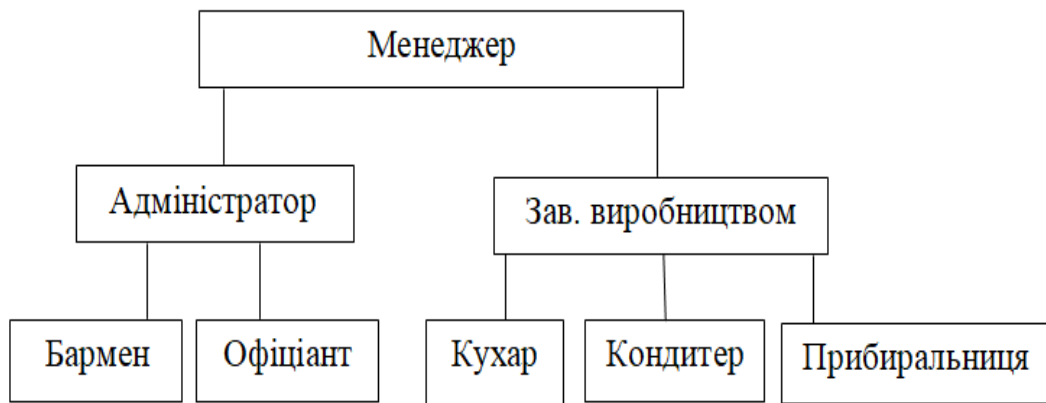


Рисунок 2.3 – Управління кав'ярні

Загальне керівництво закладом ресторанного господарства здійснює менеджер, якій відповідає за набір кадрів, організацію постачання, вирішує загальні питання роботи. За організацію сервісного процесу відповідає адміністратор зали, у підпорядкуванні якого знаходяться два бармени і два офіціанти – роздавальники, вони працюють бригадами. За виробничий процес відповідає бренд – шеф, який організовує роботу кухарів (дві особи) і кондитерів (дві особи).

Таким чином, кав'ярня оснащена сучасним технологічним обладнанням. Робота організована відповідно до вимог технологічного процесу.

### 3 РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ДЕСЕРТИВ У КАВ'ЯРНІ «COFFEE ROOM»

#### 3.1 Шляхи отримання нових видів заморожених десертів

Морозиво користується великим попитом у всіх вікових категорій населення не тільки України, а і світу. Асортимент цієї продукції постійно розширюється, завдяки використанню інноваційних технологій відповідно до вимог сучасного споживача (користь, веган – спрямування, безалергенність тощо) [28]. Фізіологи стверджують, що, вживання морозива сприяє зменшенню стресових навантажень, покращує настрій, насичує організм корисними речовинами, завдяки основному компоненту – молоку.

Морозиво являє собою збитий заморожений продукт, який складається з молока або молочних продуктів та додаткових компонентів (рис. 3.1).

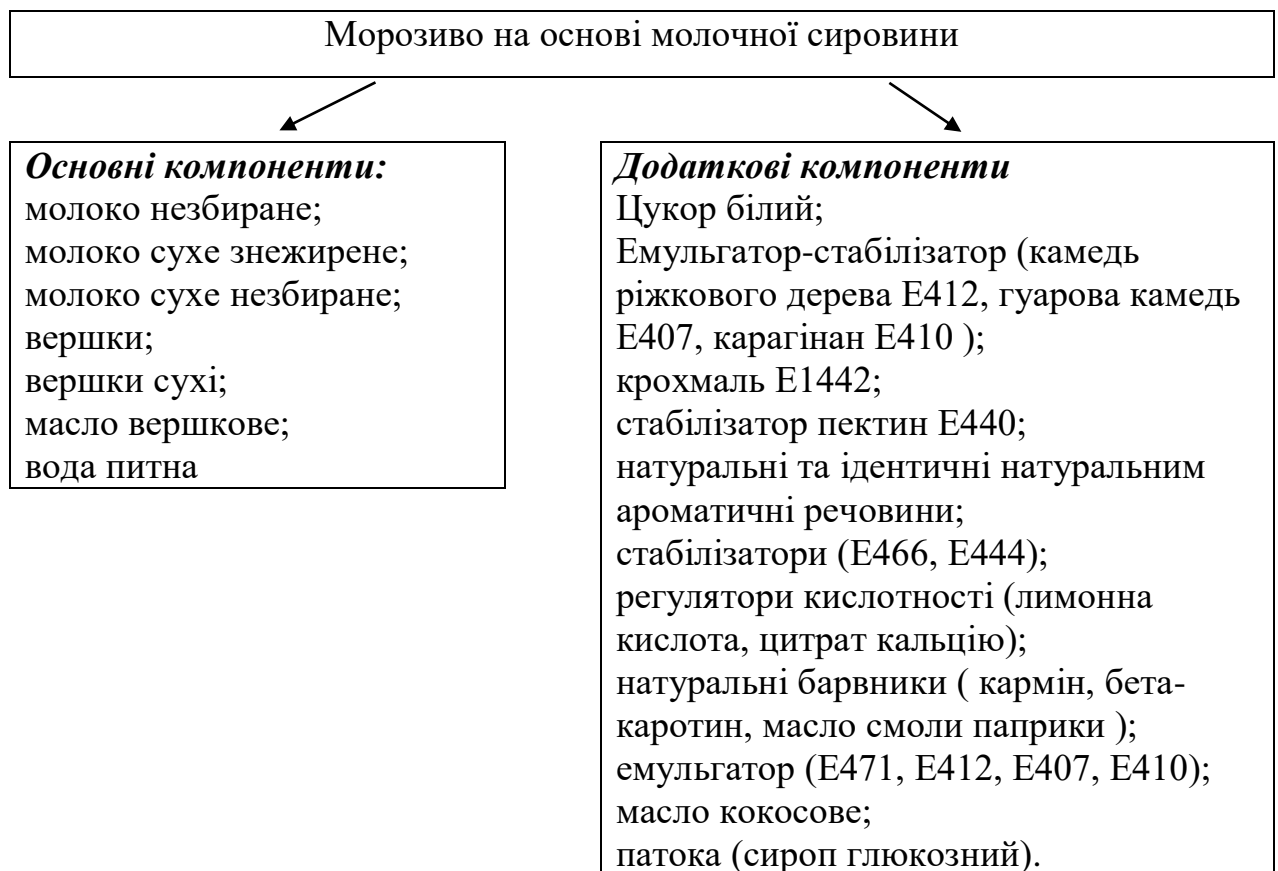


Рисунок 3.1 - Модель рецептурного складу морозива на основі молочної сировини [29]

Додатковими компонентами можуть бути горіхи, шоколад, цукати, згущене молоко, варення тощо. Аналіз світових трендів розвитку асортименту морозива свідчить про поширення в складі морозива незвичайних смаків для солодкого десерту. Виробляють морозиво із закусочними смаками (копчена риба, бекон, сир тощо); зі спеціями та прянощами (з чорним кунжутом, васабі, імбирне, із зеленим чаєм, перцем).

Асортимент і характеристика заморожених десертів, які виробляються в закладах ресторанного господарства представлена в таблиці 3.1 [11].

Таблиця 3.1 – Характеристика заморожених десертів

Назва страви	Особливості рецептури	Технологія приготування
Сорбе (сорбет)	Цукровий сироп, фруктовий сік чи пюре. Можна додати вино, коньяк	Компоненти перемішують і збивають. Розкладають у форми, заморожують при температурі $-18^{\circ}\text{C}$ , перемішуючи кожні 30-40 хв. При подачі формують і викладають у вази, оздоблюють складовими компонентами.
Фруктовий щербет	Цукор, свіжі фрукти (асорті), лимонний сік	Фрукти подрібнити на блендері, перетерти через сито і з'єднати з цукром. Додати лимонний сік. Викласти у форму, заморозити. Розрізати на шматочки і подати.
Парфе	Цукор, вершки, яйця, молоко, ванілін (парфе ванільне), кавового настою (парфе кавове), какао – порошку (парфе шоколадне).	У яєчно-молочну суміш із жовтків додають збиті з цукром вершки, розкладають у спеціальні форми, щільно закривають кришками і заморожують у при $-18^{\circ}\text{C}$ . Викладають у вази, прикрашають консервованими фруктами, печивом.
Бананове парфе	Банани, сметана, сир кисломолочний, кориця, цукрова пудра	Продукти збити блендером, викласти у формочки, заморозити. Викласти на тарілочку, полити згущеним молоком, прикрасити «листочками» з шоколаду.

При виробництві заморожених десертів спочатку складають суміш із сировинних компонентів, перемішують або протирають до однорідної консистенції. Далі суміш пастеризують при температурах не вищі 60 °С, гомогенізують і заморожують при температурі  $-25^{\circ}\text{C}$ - $30^{\circ}\text{C}$  впродовж декількох годин. Зберігають його при температурі  $-18^{\circ}\text{C}$  [30].

Для підвищення якості морозива запропоновано технологію охолодження його за допомогою рідкого азоту. Процес заморожування скорочується до 1-2 хв. Це забезпечує мінімальний розмір кристалів рідини, більш ніжну текстуру.

Для розширення асортименту заморожених десертів, які користуються постійним попитом, необхідно збагачувати їх біологічно активними речовинами, надавати функціональних властивостей. Перспективним напрямком є вдосконалення рецептур за рахунок використання натуральних рослинних компонентів підвищеної біологічної цінності, а саме пюре, соків, плодів, овочів, культурних та дикорослих ягід, лікарських трав тощо.

Розроблений спосіб виробництва замороженого десерту «Насолода» на основі вишнево-бурякового пюре. Вишнево-бурякове пюре змішують з цукром; додають желатиновий розчин, розливають у ємності, фрезерують за температури  $-3\text{...}-6^{\circ}\text{C}$ , загартовують за температури  $-25^{\circ}\text{C}$ . Зберігають готовий сорбет за температури  $-15\text{...}-18^{\circ}\text{C}$  [31].

З метою розширення асортименту заморожених десертів зі зниженою калорійністю запропоновано внести корективи в рецептуру десерту – сорбет «Малиновий» за рахунок додавання насіння чіа і кедрових горіхів. Цукор замінений на гліциризин. Використання цих добавок позитивно впливає на хімічний склад сорбету. Вміст білків збільшився в 4,1 рази; харчових волокон – на 37,27 %. Продукт збагатився на мінеральні речовини (калій, магній залізо та ін.); вітаміни групи В. За рахунок цукрозамінника енергетична цінність десертної страви знизилася [32].

Розроблена рецептура і технологія протеїнового замороженого десерту трьох смаків: шоколадний, ванільний та полуничний на основі ізоляту сироваткового протеїну, води та вершків із заміною цукру на підсолоджувач. Такий продукт підходить для людей, котрі страждають на цукровий діабет чи ожиріння [33].

Запропоновано технологію бананово-грушевого морозива на основі кокосового молока для людей, що дотримуються доктрини веганства. Для розширення асортименту морозива у нього додавали глід, брусницю або барбарис. Розроблений продукт є ефективною альтернативою традиційному молочному морозиву. Десерти відрізняються підвищеною кількістю біологічно активних речовин, а саме бета-каротином, вітамінами групи В, С, Е, харчовими волокнами; мають високі смакові властивості [34].

Таким чином розглянуті напрямки розроблення заморожених десертів відповідають вимогам сучасних тенденцій харчування, містять натуральні компоненти, мають високі смакові властивості

### 3.2 Пропозиції щодо розширення асортименту десертів у кав'ярні «Coffee Room»

Для розширення асортименту десертів пропонуємо взяти за продукцію аналог – сорбет фруктовий, тобто заморожений десерт. Країна – винахідник сорбету - Китай, послідовники - арабська і французька кухню. У Туреччині його називають щербетом. Сьогодні сорбети користуються популярністю у всьому світі. Кулінарами пропонується безліч рецептів цієї продукції. Основу сорбету складає суміш фруктів або ягід (найбільш смачні сорбети - з малини, полуниці, чорної або червоної смородини), цукрового сиропу, протертих на пюре і заморожених. Але пропонують рецептури сорбетів з овочів, кави і навіть горілки. Сорбет можуть пропонувати і в рідкому вигляді, як сильно охолоджений напій.

Даний десерт не піддається тепловому обробленню, завдяки цьому фрукти зберігають усі корисні речовини, а саме – вітаміни. Тому він дуже корисний для організму, його можна вважати практично ідеальним здоровим десертом. На відміну від морозива у класичному сорбету відсутні жири і молочні складові, в ньому менше калорій. Цукор можна замінити натуральним підсолоджувачем, наприклад, стевією. Замічено, що діти більш любляють незвичайний десерт, ніж свіжі фрукти.

Технологія приготування сорбету включає наступні операції [11]:

- механічне кулінарне оброблення фруктів і ягід;
- збивання в блендері продуктів до однорідної маси;
- викладання маси в ємність певного об'єму і заморожування протягом однієї години; .
- перемішування замерзлої маси, можна збити блендером; знову заморозити протягом години;
- перемішування або збивання фруктової маси та повторне заморожування. Операцію повторюють 3-4 рази. Виконання цього процесу сприяє утворення текстури у вигляді дрібних кристаликів.

Таким чином, технологічний процес може тривати роду 5–6 год. З них активні дії (збивання) - не більше пів години.

Сорбет подають у креманках, вафельних ріжках. Для оригінальності можна викласти страву в шкаралупу кокоса або корзинку з цедри лимона, апельсина, попередньо заморозив їх.

Одним з напрямків розвитку технології заморожених десертів є надання їм функціональних властивостей. Вважають, що впровадження інноваційних рішень повинно бути направлено на такі складові технології: рецептурний склад, сучасне обладнання, попит [35].

Розроблені заморожені десерти повинні мати добрі структурно-механічні властивості та органолептичні показники. Тому, окрім основної сировини для забезпечення функціональних властивостей необхідно використовувати продукти високої біологічної цінності

У якості збагачувальної добавки будемо використовувати різні види насіння: чіа, льон, кунжут, гарбузове. Харчова цінність даної сировини представлена в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 – Харчова цінність насіння

Вид насіння	Харчові речовини	Користь для організму
Чіа	Білки, збалансований комплекс незамінних амінокислот, вітаміни групи В, С, Е, цинк, калій, кальцій, залізо, клітковина, кислота Омега-3, антиоксиданти.	Попереджує ризик серцевих захворювань, підвищує «хороший» холестерин, нормалізує артеріальний тиск, розріджують кров, запобігаючи появі тромбів.
Льон	Білки, жири, вітаміни А, В <sub>1</sub> , Е, F; жирні кислоти Омега-3, клітковина, фосфор, магній, марганець; фітоестрогени, антиоксиданти	Профілактичний засіб від хвороби Альцгеймера, покращує пам'ять і роботу головного мозку. Збільшує швидкість передачі нервових імпульсів, поліпшує настрій.
Кунжут	Білки, жири, вітаміни групи В, С; кальцій, залізо, калій, фосфор, магній, фітоестрогени	Поліпшує травлення, запобігає розвитку злоякісних утворень у молочних залозах; зменшує кількість холестерину в крові; нормалізує роботу нервової системи та головного мозку.
Гарбузове	Жири, повноцінні білки, кислоти Омега-3 та Омега-6; вітамінів А, В, Е, К, цинк, фосфор, харчові волокна, натуральні антиоксиданти.	Підвищує згортання крові, сприяє зміцненню кісток, зубів. нормалізує шкірні покриви; потужний глистогінний засіб.

Нами розроблено і відпрацьовано рецептури декількох сорбетів з фруктів і ягід у поєднанні с корисним насінням у кількості у середньому 10% від маси основної сировини (табл. 3.3). Ведення до рецептури нових інгредієнтів не повинно погіршувати споживчі властивості готової продукції, зменшувати термін її зберігання.

Таблиця 3.3 – Рецептури сорбетів

Компонент	Кількість, г	Компонент	Кількість, г
Рецептура 1		Рецептура 3	
Ківі	175	Журавлина	90
Мандарин	175	Яблуко	50
Льон	5	Банан	60
Кунжут	5	Лимонний сік	4
Вихід	150	Насіння льону	4
		Гарбузове насіння	4
Рецептура 2		Вихід	150
Сливи	150	Рецептура 4	
Яблука	200	Гарбуз	200
Лимонний сік	8	Насіння льону	5
Чіа	3	Чіа	5
Кмин	6	Вихід	150
Вихід	150		
Рецептура 5			
Агрус			75
Чорна смородина			75г
Червона смородина			75 г
Кунжут			10
Льон			10
Вихід			150

Для приготування сорбету пропонуємо придбати нове інноваційне обладнання РасоJet.

Одним із напрямків поєднання технічних властивостей обладнання і збагачення продукції функціональними інгредієнтами є запровадження технології з елементами молекулярної кулінарії – расотizing [36].

Льодоміксинг або пакоджетинг (пакоджет) - це інноваційна технологія від назви гомогенізатора фірми РасоJet (додаток Ж). Технологія оснований на гомогенізації (змішування в пюре) заморожених продуктів, не допускаючи їх розморожування. На виході отримується охолоджений продукт типу мусу, із максимальним збереженням природним смаком, відмінної консистенції, оптимальної температури. Таким чином, заморожений продукт дробиться на дрібні частинки, для створення дрібно

текстуровану, пореподібну масу не потрібно додавати хімічні речовини для адгезивного ефекту, як при інших технологіях.

Основна функція апарату RascoJet - гомогенізація продукції, тобто створення однорідної структури, яка запобігає розшаруванню маси, покращує в'язкість і смакові властивості. Маса після оброблення в апараті RascoJet, має однорідну, ніжну кремоподібну консистенцію.

Приготування продукції в апараті здійснюється наступним чином: фрукти, ягоди та інші інгредієнти кладуть у ємність RascoJet, ставлять в морозильну камеру на 24 год. Ємність ставиться в апарат, вибирається потрібний режим. Робочий орган – лезо - обертається зверху донизу зі швидкістю до 2000 об/хв. Пристрій у чомусь схожий з конструкцією кухонного блендера. Процес відбувається під тиском 1,2 бар в герметичному режимі, називається "rascotizing" (пакоджетинг). Ноу-хау апарату засновано на міцності конструкції ножів і високої швидкості. Продукт не встигає розморозитися.

Оброблення продукції в апараті RascoJet відбувається при температурі нижче нуля градусів. Відтаювання продукції не відбувається, продукт знову кладуть у морозильну камеру для зберігання. Якщо продукції в процесі зберігання кристалізувалася, її можна повторно обробити в апараті RascoJet, продукт повністю відновить свої властивості.

Таким чином, RascoJet значно заощаджує час кухарів, витрати продукції. Апарат простий у використанні. RascoJet працює швидко - за 20 секунд він виробляє один об'єм порцій, за годину - 15 л.

Вартість комплексу обладнання для впровадження технології RascoJet представлена в таблиці 3.4 [37].

Використання даної технології дозволити розширити асортимент десертної продукції в кав'ярні. Для просування продукції до потенційних споживачів необхідно інформувати їх, ретельно вибираючи джерело, впливати на нього. При цьому основний аспект приділяється висвітленню

позитивних характеристик продукції - смак, харчова цінність, вплив на здоров'я.

Таблиця 3.4 – Розрахунок вартості комплексу обладнання для PасoJet технології

Назва обладнання	Марка	Ціна, грн.
Гомогенізатор	Junior	198292
Апарат шокової заморозки	SAGI DF31M	122836
Набор емкостей об'ємом 0,8 л	Kit 4 Bicchieri PACOJET	14980
Разом		336108

Елементи просування продукції на ринок:

*Реклама* - основні характеристики: широке охоплення аудиторії; можливість багаторазового повторення інформації. Дає можливість закладу ефективно та наочно представити продукцію.

*Стимулювання продажу продукції* шляхом інформативності; привабливості; запрошення до споживання.

*Зв'язки з громадськістю (наблік рилейшнз)* - це дії, спрямовані на формування позитивного іміджу продукції. Основні характеристики: високий ступінь правдоподібності; широке охоплення цільової аудиторії; ефективно представлення продукції.

*Особистий (персональний) продаж* - усна презентація продукції в процесі бесіди обслуговуючого персоналу кав'ярні з клієнтами; передбачає певну реакцію покупця; найдорожчий.

*Соціальні мережі* - власні сторінки в Instagram, Facebook, де відповідальний за них працівник робить цікаві публікації.

Таким чином, пропонуємо наступні заходи до удосконалення роботи кав'ярні (табл. 3.5).

Таблиця 3.5 - Пропозиції щодо розширення асортименту десертів у кав'ярні «Coffee Room»

Назва заходу	Зміст заходу	Очікуваний результат
Використання РосоJet технології	Оснащення закладу відповідним обладнанням: - гомогенізатор - шафа шокового охолодження;	Збільшення прибутковості за рахунок: - раціональної організації технологічних процесів; - розширення асортименту продукції
Запровадження системи лояльності	Впровадження - бонусних карток; - подарунків від закладу до дня народження відвідувача.	Створення позитивного іміджу закладу; - збільшення кількості клієнтів; - покращення економічних показників.

## ВИСНОВКИ

Завершальною частиною будь-якого прийому їжі – сніданку, обіду або вечері, є, частіше за все, солодка страва або напій. Вони надають почуття насичення. Це має фізіологічне пояснення: глюкоза, яка утворюється при розщепленні сахарози, швидко всмоктується в кров і передає інформацію в кору головного мозку про насичення. Смачні солодощі також сприяють задоволенню від прийому їжі.

Мета даної роботи - наукове обґрунтування теоретичних положень та розробка практичних рекомендацій щодо впровадження заморожених десертів з використанням технології з елементами молекулярної кулінарії – *pacontizing*.

На першому етапі було визначено значення десертів у харчуванні. Харчова цінність солодких страв залежить від хімічного складу сировини, що використовується для їх приготування. До складу сучасних солодких страв входять різноманітні інгредієнти: молоко, вершки, сир кисломолочний, ягоди, фрукти в свіжому, консервованому вигляді; прянощі: ванілін, кориця, цедра цитрусових, какао, вина, лікери та ін.

До складу багатьох десертів входять біологічно активні речовини і функціональні інгредієнтів. Серед них можна виділити повноцінні білки рослинного і тваринного походження, легкозасвоювані вуглеводи, харчові волокна (клітковина і пектини), поліненасичені жирні кислоти, мінеральні елементи, вітаміни, органічні кислоти та інші корисні складові.

Більшість десертів є джерелом, у першу чергу, легкозасвоюваних вуглеводів: цукрози, фруктози, глюкози. Доведено, що надмірне споживання цукру та інших легкозасвоюваних вуглеводів, є фактором ризику виникнення серцево-судинних та ендокринних захворювань.

Встановлено що сучасними кулінарними трендами в приготуванні десертної продукції є: забезпечення привабливого дизайну; використання природних кольорів; популярність локальних та сезонних продуктів;

зменшення калорійності страв; оригінальна подача; застосування інноваційного обладнання; збагачення біологічно-активними речовинами; приготування страв з екологічної сировини.

У роботі проведений аналіз маркетингового середовища функціонування кав'ярні «Coffee Room». Це новий формат мережевої кав'ярні, працює на умовах франчайзингу. Крім реалізації готової продукції клієнти можуть купити вагову каву, попередньо покуштувавши її. На полицях закладу можна побачити продукцію компанії ISLA: класичні суміші сортів кави арабіки, робусти, чорний і зелений чай з різними смаками й ароматами.

Для складання SWOT- аналізу кав'ярні було проведено власні спостереження діяльності закладу.

До сильних сторін діяльності закладу належать – зручне місце розташування – неподалік від зони відпочинку; реалізація якісної кави, високе професійне обслуговування, реалізація кавової сировини. Слабкі сторони – обмежений асортимент десертної продукції, мало реклами. Можливості – розширення асортименту десертів, а саме заморожених з використанням прогресивного обладнання.

Кав'ярня «Coffee Room» - це місце для відпочинку та спілкування, тому інтер'єр відіграє важливу роль. Обстановка, музичний фон, запах - створюють затишок і неповторну атмосферу закладу. Інтер'єр кав'ярні виконаний у поєднанні світло і темно коричневих відтінків, які нагадують зерна кави. Зад барною стійкою на стіні висить банер з інформацією меню закладу.

Заклад реалізує продукцію вузької спеціалізації – гарячі напої на основі кави. У карті напоїв - еспресо, капучино, лате, американо, раф кава. У літній період споживачі можуть надавати перевагу холодним кавовим міксам - айс лате, фрапучино, хорнет, колд брью. Бариста пропонує також авторські кавові напої - лате «Солона карамель», кедровий капучино, еспресо «Оранж», еспресо «Тірамісу». У кав'ярні можна замовити фреші з цитрусових, смузі,

коктейлі на основі молока і морозива, прохолодні напої. Реалізується також широкий асортимент чаїв: чорний, зелений, фруктовий.

У кав'ярні «Coffee Room» передбачено комбіноване обслуговування відвідувачів. Клієнти підходять до барної стійки, поруч з якою встановлена охолоджувальна вітрина для зберігання десертів і борошняних кондитерських виробів, обирають при потребі десерт, замовляють каву, оплачують замовлення. Після цього знаходять місце в залі і очікують замовлення, яке їм приносить офіціант-роздавальник

Проаналізовано асортимент та особливості технології заморожених десертів, які виробляються в закладах ресторанного господарства. Для розширення асортименту заморожених десертів, які користуються постійним попитом, необхідно збагачувати їх біологічно активними речовинами, надавати функціональних властивостей. Перспективним напрямком є вдосконалення рецептур за рахунок використання натуральних рослинних компонентів підвищеної біологічної цінності, а саме пюре, соків, плодів, овочів, культурних та дикорослих ягід, лікарських трав тощо

Запропоновано технологію фруктових сорбетів із добавками різних видів насіння: чіа, льон, кунжут, гарбузове. Визначена їх харчова цінність і користь для організму.

Для приготування сорбету пропонуємо придбати нове інноваційне обладнання РасоJet. Технологія основана на гомогенізації (змішування в пюре) заморожених продуктів, не допускаючи їх розморожування. На виході отримується охолоджений продукт типу мусу, із максимальним збереженням природним смаком, відмінної консистенції, оптимальної температури.

Таким чином, очікуваний результат від впровадження інноваційної технології і обладнання - збільшення прибутковості за рахунок: раціональної організації технологічних процесів; розширення асортименту продукції.

## ПЕРЕЛІК ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

1. M. Krondl. Sweet Invention: A History of Dessert. Chicago Review Press, Inc., Chicago, Illinois, USA (2018), pp. 1-15 .
2. Josean Alija, Clara Talens, New concept of desserts with no added sugar, International Journal of Gastronomy and Food Science, Volume 1, Issue 2, 2016, Pages 116-122.
3. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник / Н.М. Зубар. – К.: Видавничий дім «КОНДОР», 2018. – 408 с.
4. Стукальська, Н.М. Розширення асортименту солодких драгле утворюючих десертів / Н.М. Стукальська, А.Л. Запорожан // Інтернаука. – 2023. – №1. – С. 33-39.
5. Рудакова Т.В. Наукові підходи щодо класифікації молочної десертної продукції. / Т.В. Рудакова, А.В. Мінорова, Н.Л. Крушельницька, С.А. Наріжний. // Продовольчі ресурси. Т. 9. - 2021, - № 16. - С. 164-179.
6. Захарчук В.Г. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. / В.Г.Захарчук, Т.А. Кунділовська, Г.Є. Гайдукович. – Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016/– 479 с.
7. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства/ [Укладач О. В. Шалимінов]. - К: Арій, 2018. - 992 с.
8. Возненко М.А. Технологічні аспекти виготовлення збивної страви з порошком з топінамбуру./ М.А. Возненко, І.І. Бондаренко, Б.О. Яценко, О.В. Неміріч// Науковий вісник ЛНУВМБТ імені С.З. Гжицького. - 2020, т 18, № 2 (68). - С. 32-36.
9. Нещадим Л.М. Інноваційні методи та технології приготування десертної продукції. / Л.М. Нещадим // Інновації та технології в сфері послуг і харчування. – 2021. - № 1-2. – С. 59-65.

10. ТОП-10 кондитерських трендів від Фігаро-Кейтеринг. URL: <https://figaro.ua/ru/events/198-top-10-konditershyskih-trendov>. (дата звернення: 3.05.2024 р.).

11. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб./ В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. - К: Центр навчальної літератури, - 2020. - 382 с.

12. Bruce Weinstein, Mark Scarbrough. The range formation of the sweet dishes of special purpose for public catering enterprises/ Food Industry. 2020. №4. P. 45-53.

13. Низенко Г.В. Сучасні тенденції застосування цукру та цукрозамінників в технології кондитерських виробів. // Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності в контексті сучасних тенденцій готельно-ресторанного бізнесу. Збірник тез доповідей І Всеукраїнської наук.-практ. конф. 13.05.2020 р.– Тернопіль, 2020. С 213-216.

14. Нові тенденції в кондитерській справі. URL: <https://dimmart.com.ua/articles/48-novi-tendencii-v-konditerskij-spravі> (дата звернення 3.05.2024 р.).

15. Сірський С., Горішна Г. Харчові принтери. //Інновації розвитку харчових технологій та індустрії гостинності в контексті сучасних тенденцій готельно-ресторанного бізнесу». Збірник тез доповідей І Всеукраїнської наук.-практ. конф. 13.05.2020 р.– Тернопіль, 2020С. 216-217.

16. Польовик В.В. Використання солодких структуроутворювачів для покращення якості десерту. / В.В. Польовик, І.Л. Корецька, Г.О. Березова, Н.М. Кравчук // Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: технічні науки. - Том 30 (69) Ч. 2. № 6, 2019.- С. 126-132.

17. Антоненко А.В. Технологія десертів функціонального призначення. / А. В.Антоненко, Т.В. Бровенко, Н.М. Стукальська, М.Ю. Криворучко.// Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (5), 2022. – С. 27-37.

18. Сенишин О.С. Маркетинг: навч. посібник / О.С. Сенишин, О.В.Кривешко. Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2020. 347 с.
19. Новодністровськ. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/>. (дата звернення 6.05.2024 р.).
20. Маркетинг : навч. посіб. / Н. Іванечко, Т. Борисова, Ю. Процишин. - Тернопіль : ЗУНУ, 2021. - 180 с.
21. Складання стратегічного балансу та сутність SWOT-аналізу. URL: <https://buklib.net/books/24337/>. (дата звернення 6.05.2024 р.).
22. Кавові тренди майбутнього і розвиток кав'ярень. URL: <https://9barcoffee.ru/blog/trend>. (дата звернення 6.05.2024 р.).
23. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 342 с.
24. Мальська М.П. Ресторанна справа. URL: <https://westudents.com.ua/glavy/93174-3-tehnologchn-protsesi-virobnitstva-produkts-restorannogo-gospodarstva.html>. (дата звернення: 9.05.2024 р.).
25. Мустафін О. Напій змін. Як кава створила сучасний світ. – Харків: Фоліо, 2018. – 192 с.
26. Зибарева О.В. Особливості керування якістю продукції кав'ярень у контексті підвищення їх конкурентоспроможності/ О.В. Зибарева, О.І. Лучик. // Електронне наукове фахове видання «Ефективна економіка», № 10, - 2019. URL: [http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/10\\_2019/10.pdf](http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/10_2019/10.pdf). (дата звернення: 10.05.2024 р.).
27. Самодай В.П. Організація ресторанної справи: навч. посіб. / В.П. Самодай, А. І. Кравченко. – Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2019. – 424 с.
28. Arslaner A., Salik M. A. Functional Ice Cream Technology. //Akademik Gıda. - 2020. № 18 (2). - С. 180-189.

29. Колеснікова М. Б. Розроблення технології заморожених десертів з використанням елементів молекулярної кулінарії (pascotizing). /М.Б.Колеснікова, С. Л.Юрченко, Т.В. Черемська, //Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. - 2023 (4). – С. 127-136.

30. Медведєва А.О. Технологія заморожених десертів з використанням кріотехнологій. / Медведєва А.О., Антонюк І.Ю. URL: <https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/4985/1/30.pdf>. (дата звернення: 10.05.2024 р.).

31. Ущатовський А.О. Використання вишнево-бурякового пюре в технології заморожених десертів для закладів ресторанного господарства. Modern engineering and innovative technologies Issue 21 2022. С. 50-54.

32. Данилюк І.П., Струтинська Л.Т. Технологія фрезерного десерту з покращеним нутрієнтним складом. Education and science of today: intersectoral issues and development of sciences, Volume 2. 2021. С. 63-66.

33. Тереляк О.С., Сидор В.М., Карповець П.М., Григор'єва Л.І. Розроблення технології виготовлення замороженого протеїнового десерту. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/12a41fba-1d5c-4947-995a-62c01a929f9f/content>. (дата звернення: 11.05.2024 р.)

34. Антоненко А.В. Сучасні технології заморожених десертів на основі рослинної сировини. / А.В. Антоненко, Ю.В. Земліна, І.М. Грищенко. // Вчені записки ТНУ ім. В.І. Вернадського. Серія: Технічні науки. Том 30, № 2. - 2019. - С. 142-149.

35. Асауленко Н.В. Сучасні інновації в індустрії ресторанного бізнесу. / Н.В.Асауленко, О.А. Пацела.// 36. тез доп. 79-ї наук. конф. викл. акад. (Одеса, 16-19 квіт. 2019 р.). - Одеса, 2019. - С. 148-150

36. Onurlar B., Molecular gastronomy. // Global Concepts in Gastronomy. Eđitim Yayinevi, 2023. 308 с.

37. Морозиво за \$6000, або чому варто купити PасоJet. URL: <https://chefs-shop.com/uk/morozhenoe-za-6000-ili-pochemu-stoit-kupit-pacojet>