

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

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

бакалавр

Рівень вищої освіти

Впровадження сучасних технологій приготування страв з м'яса на

прикладі кафе «Kryla» (ФОП Бойко Є.О.)

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 19068

Виконав:  
студент 4 курсу група ГРС-19

Підпис

Денис ГАВРИЛЮК

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Керівник

Підпис, дата

Алла РОГОВА

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Нормоконтролер

Підпис, дата

Оксана Гриндій

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

До захисту допускаю:

Підпис

Ігор ЖУРБА

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Зав. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

\_\_\_\_\_ 2023 р

## 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.  
 \_\_\_\_\_ 2023 р.

### ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

\_\_\_\_ Гаврилюк Денис Станіславович \_\_\_\_  
 Прізвище, ім'я, по батькові студента

1. Тема роботи Впровадження сучасних технологій приготування страв з м'яса на прикладі кафе «Kryla» (ФОП Бойко Є.О.)  
 керівник роботи Рогова Алла Леонідівна, к.е.н., доцент  
 затверджена Наказом по університету від «01» березня 2023 р. №5
2. Строк подання студентом роботи на кафедру \_\_\_\_\_ 2023 р.
3. Вихідні дані до роботи: посібники, періодичні видання, Інтернет джерела, власні дослідження кафе «Kryla»
4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, що належить розробити)  
Перший розділ: Теоретичне обґрунтування удосконалення асортименту страв з м'яса в закладах ресторанного господарства. Основні вподобання страв для споживання на ринку ресторанних послуг. Харчова цінність м'яса. Сучасні технології приготування кулінарної продукції. Другий розділ: Аналіз діяльності кафе «Kryla». Аналіз маркетингового середовища. Організація сервісно-виробничого процесу в кафе. Технологія приготування страв з м'яса  
Третій розділ: Розробка рекомендацій щодо розширення асортименту страв з м'яса в кафе. Використання сучасних технологій для приготування страв з м'яса. Розроблення технології нових страв з м'яса.
5. Перелік графічного матеріалу: Основні тенденції вподобань страв. Хімічний склад м'яса. Характеристика сучасних технологій. Концепція кафе «Kryla». Swot-аналіз кафе «Kryla». Перелік додаткових послуг кафе. Структурно-технологічна характеристика кафе. Результати досліджень приготування продукції методом су-від. Пропозиції щодо удосконалення роботи кафе «Kryla»
6. Дата видачі завдання \_\_\_\_\_ 2023 р.

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

	Назва етапів (розділів) кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапу роботи	Примітка
1.	Вибір теми кваліфікаційної роботи	березень 2023	
2.	Одержання індивідуального завдання	квітень 2023	
3.	Складання календарного плану-графіка написання роботи	квітень 2023	
4.	Підбір та вивчення літератури, участь у виконанні науково-дослідних робіт, інші заходи	квітень 2023	
5.	Уточнення теми роботи та календарного плану - графіка, виходячи із специфіки базового підприємства	травень 2023	
6.	Підготовка першого розділу	травень 2023	
7.	Підготовка другого розділу	травень 2023	
8.	Підготовка третього розділу	червень 2023	
9.	Підготовка висновків	червень 2023	
10.	Здача науковому керівнику	червень 2023	
11.	Доопрацювання роботи з урахуванням зауважень наукового керівника	червень 2023	
12.	Написання та оформлення роботи в остаточному варіанті	червень 2023	
13.	Попередній захист роботи на кафедрі	червень 2023	
14.	Одержання відгуку наукового керівника	червень 2023	
15.	Одержання рецензії зовнішнього рецензента	червень 2023	
16.	Захист кваліфікаційної роботи	червень 2023	

Студент

\_\_\_\_\_

Підпис

Керівник роботи

\_\_\_\_\_

Підпис

Денис ГАВРИЛЮК

Ім'я ПРИЗВИЩЕ

Алла РОГОВА

Ім'я ПРИЗВИЩЕ

## АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу бакалавра

Прізвище, ім'я, по батькові Гаврилюк Денис Станіславович

Тема роботи: Впровадження сучасних технологій приготування страв з м'яса на прикладі кафе «Kryla» (ФОП Бойко Є.О.)

Спеціальність 241 *«Готельно-ресторанна справа»*

Кафедра *туризму та готельно-ресторанної справи*

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

м. Хмельницький, 2023 р.

Кваліфікаційна робота виконана на 51 с., містить 14 таблиць, 2 рисунки, перелік джерел посилання складається з 27 найменувань, 6 додатків.

*Актуальність.* У галузі ресторанного господарства спостерігаються певні тенденції, які сприяють його розвитку. Зокрема, відбувається утворення нових напрямків у кулінарії. Сучасні напрями технології приготування їжі є необхідними для забезпечення високої якості, збереження харчової цінності. Розвиток технологій безпосередньо пов'язаний з використанням сучасного обладнання, яке дозволяє удосконалити технологічні процеси приготування страв, у тому числі з м'яса.

*Перший розділ* роботи присвячений теоретичному обґрунтуванню удосконалення асортименту страв з м'яса в закладах харчування; визначенню основних вподобання страв для споживання; харчової цінності м'яса; сучасним технологіям приготування кулінарної продукції.

*У другому розділі* проведений аналіз маркетингового середовища функціонування кафе; організації сервісно-виробничого процесу; технології приготування страв з м'яса.

*У третьому розділі* розроблено рекомендацій щодо розширення асортименту страв з м'яса в кафе з використанням сучасних технологій.

*Ключові слова:* м'ясо, харчова цінність, харчові уподобання, технологія су-від, страви з м'яса, органолептичні показники.

## ABSTRACT

for qualifying work bachelor

Full Name Gavrilyk Denis

The topic of the work Implementation of modern technologies for preparing meat dishes on the example of the Kryla cafe (E.O. Boyko FOP)

Specialty 241 Hotel and restaurant business

Department of tourism and hotel and restaurant business

Learned manager Ph.D. in Economics Rohova Alla Leonidiwna

c. Khmel'nitsky, 2023 year

The qualification work is completed on 51 pages, contains 14 tables, 2 figures, the list of reference sources consists of 27 names, 6 appendices.

*Actuality of work.* There are certain trends in the restaurant industry that contribute to its development. In particular, new trends in cooking are being formed. Modern trends in food preparation technology are necessary to ensure high quality and preservation of nutritional value. The development of technologies is directly related to the use of modern equipment, which allows to improve the technological processes of cooking dishes, including meat/

*The first section of the work* is devoted to the theoretical justification of improving the assortment of meat dishes in catering establishments; determining the main preferences of dishes for consumption; nutritional value of meat; modern cooking technologies.

*In the second section,* an analysis of the marketing environment of the cafe's functioning is carried out; organization of the service and production process; technologies for cooking meat dishes.

*In the third section,* recommendations are developed for expanding the range of meat dishes in cafes using modern technologies.

*Keywords:* meat, nutritional value, food preferences, sous vide technology, meat dishes, organoleptic indicators.

## ЗМІСТ

Вступ .....	7
1 ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ УДОСКОНАЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ З М'ЯСА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА .....	9
1.1 Основні вподобання страв для споживання на ринку ресторанних послуг.....	9
1.2 Харчова цінність м'яса .....	13
1.3 Сучасні технології приготування кулінарної продукції .....	17
2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ «KRYLA» .....	20
2.1 Аналіз маркетингового середовища функціонування кафе.....	20
2.2 Організація сервісно-виробничого процесу в кафе .....	26
1.3 Технологія приготування страв з м'яса.....	29
3 РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ З М'ЯСА В КАФЕ .....	32
3.1 Використання сучасних технологій для приготування страв з м'яса .....	32
3.2 Розроблення технології нових страв з м'яса .....	36
ВИСНОВКИ .....	40
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	43
ДОДАТКИ.....	46

## ВСТУП

Актуальність теми. Протягом останніх десятиліть в сфері ресторанного господарства спостерігаються певні тенденції, які сприяють його розвитку. Зокрема, відбувається утворення нових напрямків у кулінарії; змінюється спеціалізація закладів, що дає змогу зосередитися на конкретних видах кулінарної продукції, що задовольняють певні потреби споживачів. Відбувається поширення мережевих закладів, у тому числі, міжнародних, які створюються з метою розповсюдження кулінарного досвіду та зближення різних культур через їжу. Це сприяє розширенню асортименту страв, доступних споживачам, і дає можливість насолоджуватися автентичними стравами з усього світу навіть у віддалених регіонах.

Значний акцент ставиться також на удосконалення форм праці в ресторанній галузі. Завдяки впровадженню досягнень науково-технічного прогресу, використанню сучасних технологій та автоматизації, заклади можуть оптимізувати свою діяльність та поліпшити ефективність обслуговування гостей. Загалом, ці тенденції сприяють розвитку ресторанного господарства, збагачують кулінарний досвід споживачів та стимулюють новаторські підходи до гастрономічного мистецтва.

Сучасні напрями технології приготування їжі є необхідними для забезпечення високої якості, збереження харчової цінності. Розвиток технологій безпосередньо пов'язаний з використанням сучасного обладнання, яке дозволяє удосконалити технологічні процеси приготування страв, у тому числі з м'яса.

Продукція з м'яса користується надзвичайно великим попитом за рахунок його властивостей. М'ясо є важливим джерелом білків, які містять усі незамінні амінокислоти і відповідно є повноцінними. Багато мінеральних речовин, вітамінів, особливо групи В, людина отримує з м'ясопродуктів. Тому заклади ресторанного господарства приділяють певну увагу розробленню нових рецептур страв з цього виду продукції

Поява на споживчому ринку нових видів обладнання сприяє розвитку технологій. Одним з таких напрямків є технологія су-від, яка особливо рекомендується для приготування страв з м'яса. Готова продукція має високі споживчі властивості - соковитість, ніжність та смак за рахунок теплового оброблення при низьких температурах. М'ясні напівфабрикати, приготовлені таким способом є безпечними з точки зору санітарної гігієни, збільшується термін їх зберігання в готовому вигляді.

Таким чином, тема роботи, присвячена сучасних технологій приготування страв з м'яса на прикладі кафе «Kryla» є актуальною.

Мета дослідження - наукове обґрунтування теоретичних положень та розробка практичних рекомендацій щодо впровадження сучасних технологій приготування страв з м'яса.

Для досягнення мети поставлено наступні завдання:

- проаналізувати основні вподобання страв для споживачів;
- дослідити сучасні технології приготування кулінарної продукції;
- провести маркетингові дослідження функціонування кафе;
- проаналізувати організацію сервісно-виробничого процесу в кафе;
- ознайомитися з харчовою цінністю м'яса і технологією страв з нього
- дослідити вплив технології су-від на якість страв з м'яса;
- розробити рецептури і технологію страв з м'яса.

Об'єкт дослідження - кафе «Kryla», технологія страв з м'яса.

Предмет дослідження – вплив технології су-від на якість продукції.

Методи дослідження: аналітичні, маркетингові спостереження, методи прогнозування, класифікація і систематизація інформації.

Практична значущість - розроблення рекомендацій щодо розширення асортименту страв з м'яса в кафе .

Структура роботи: робота складається з 51 сторінки (основного тексту – 39 сторінок), кількість таблиць - 14, рисунків - 2, кількість позицій у списку використаних джерел - 27, додатків - 6.

# 1 ТЕОРЕТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ УДОСКОНАЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ З М'ЯСА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

## 1.1 Основні вподобання страв для споживання на ринку ресторанних послуг

У сучасних економічних умовах збільшується частка населення, яке користується послугами закладів ресторанного господарства. Це обумовлено більшою зайнятістю населення, зростанням потреби у спілкуванні, організації дозвілля. Ресторанна галузь відповідає на зміни попиту споживачів, пропонуючи оригінальні страви, сучасні форми обслуговування, додаткові послуги, які раніше не були притаманні даної галузі.

Створення закладу нового часу - це творчість, що зароджується з ідеї. Ресторанний бізнес - такий самий як і будь-який інший має працювати злагоджено та приносити прибуток. Відвідувачі вибирають заклад відповідно до своїх вимог та вподобань .

Потрібно зазначити, що непотрібно ставити ставки лише на ту кухню, яку знає ресторатор. Не всі люди люблять і розуміють кухні інших народів. Здебільшого національні заклади відвідують люди, які вже знайомі зі смаками цієї культури, тому такі підприємства потребують реклами та акцій для привертання гостей.

Є категорія споживачів, які надають перевагу простим, домашнім варіантам страв, інші, навпаки, шукають щось нове, оригінальне. Необхідно завжди розуміти гостя, вгадувати його бажання наперед. Сучасних гостей цікавить творче самовираження ресторану, його вміння виразити особливості шеф-кухаря, справити враження атмосферою закладу, також клієнтам цікаво що їм зможуть запропонувати. Всі ці аспекти важливі для створення закладу.

Спосіб харчування впливає на організм та здоров'я людини. Їжа має суттєвий вплив, вона може дати енергію, допомогти краще мислити та запам'ятовувати, але це стосується тільки корисних продуктів, без хімікатів,

тобто тих, що не будуть нам шкодити. Тому зараз люди під час уживання їжі вводять нові тенденції - їдять більше фруктів, овочів, надають перевагу морепродуктам, низькокалорійній їжі, відмові від алкоголю тощо. Тепер гості бажають отримувати лише свіжі продукти, без домішок та консервантів, здорові інгредієнти. Така тенденція отримала назву «здорове харчування» [6].

Здорове харчування – це не тільки раціональне споживання необхідних поживних речовин, включаючи білки, жири, вуглеводи, вітаміни і мінерали. Воно базується на розмаїтості та балансі продуктів, включаючи овочі, фрукти, злаки, бобові, молочні продукти, м'ясо, рибу із помірною кількістю жирів, а також обмеженням вживання продуктів, що містять шкідливі складники, такі як транс жири, додані цукри та надмірна кількість солі. Загалом, здорове харчування є фундаментом для досягнення і підтримки фізичного та психічного благополуччя людини, а також для забезпечення активного і здорового життя.

Для утримання клієнтів потрібна розробка спеціального меню зі стравами, що будуть підходити багатьом групам людей. Уже нерідко зустріти позиції для діабетиків, алергіків, вегетаріанців, дітей тощо. Спеціальне меню - це страви, які розроблені для людей з різними особливостями, яким не підійдуть звичайні продукти.

Підчас вибору кухні потрібно урахувати всі новинки у гастрономічному світі. Багато рестораторів відкривають заклади певної тематики - веганська, японська кухні, суші-бари, заклади з м'ясною тематикою, середньоземноморської кухні такі як - іспанська, італійська, французька, грецька.

Статистичні дані свідчать, що українські ресторатори зробили основний акцент у своєму бізнесі на національну та італійську кухню, а також стравам, які готуються на мангалі або на грилі. За результатами аналізу із усіх ресторанів майже 80 % з них пропонують національні українські страви, близько 73 % мають в своєму меню італійську кухню, а ще 45...50 % радують своїх гостей грилем та стравами, які готуються на мангалі. Популярні в Україні грузинські страви пропонують приблизно 20 % ресторанів. Питома вага

закладів, які орієнтовані на японську кухню, складає біля 16%. Відкрилися ресторани, які привертають увагу авторськими стравами, або екзотичними меню, такими як кубинська кухня, Є вже заклади і для вегетаріанців. Але більшість закладів віддають перевагу універсальності. В їх меню можна зустріти страви європейської кухні, такі як грецький салат або стейк, або піцу. У той же час там є український борщ, грузинський шашлик тощо [14]. На рисунку 1.1 представлено загальні уподобання страв.

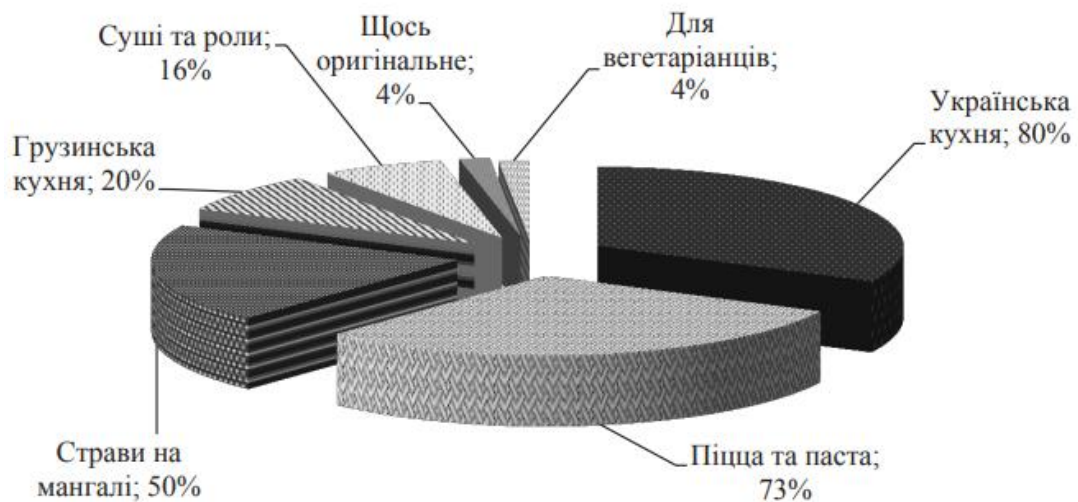


Рисунок 1.1 - Вподобання страв населення України [14]

Сучасний ресторанний бізнес, в основі якого лежить кулінарне мистецтво, є динамічною сферою, він повинен постійно змінюватися відповідно до попиту і уподобань клієнтів. Надзвичайно важливим для шеф-кухарів, власників ресторанів та всіх працівників гастрономічної галузі є відстеження інтересів та смакових уподобань клієнтів. Останні роки принесли значні зміни в кулінарному світі завдяки швидкому розвитку технологій. Ці зміни вплинули на різноманітні аспекти ресторанного бізнесу.

Сучасні ресторани все більше звертають увагу на натуральності продуктів при складанні своїх меню. Вони ставлять акцент на використання екологічно чистих інгредієнтів замість складних рецептур. Такий підхід сприяє більш легкому та здоровому харчуванню. Особлива увага приділяється

приготуванню легких десертів, які мають невелику кількість цукру та виходять не надто солодкими. Це дозволяє задовольнити солодкий шматочок без перевантаження організму зайвими калоріями. Крім того, ресторани все частіше використовують екзотичні зерна і насіння у своїх стравах. Це може включати такі інгредієнти, як кіноа, чіа, грецьке горіхове насіння, які багаті на корисні речовини та додають оригінальний смак і текстуру стравам. Загалом, ресторани активно реагують на зміни в смаках і уподобаннях споживачів, пропонуючи меню, яке відповідає сучасним тенденціям до натурального, екологічно чистого та легкого харчування. Деякі з основних тенденцій в кулінарії представлені в таблиці 1.1 [4, 10, 16].

Таблиця 1.1 - Основні тенденції вподобань страв

Тенденція	Характеристика
Локальна кухня	Принцип сезонності – споживання свіжих продуктів. У продукти не додають консерванти та інші речовини, що подовжують строк придатності і покращують їх зовнішній вигляд.
Вегетаріанська кухня	Рослинна їжа пропонує безліч можливостей для створення незвичних та смачних страв. Кухарі зосереджують увагу на створенні страв з овочів, ягід, горіхів та фруктів, які б могли стати корисними заміниками продуктів тваринного походження.
Екзотичні смаки	Ресторани, які пропонують спробувати кухні різних країн світу стають популярними місцями для проведення часу та отримання нового гастрономічного досвіду.
Здорове харчування	Набувають популярності страви, що мають високий вміст білків, низький вміст жирів, цукру та глютену, також.
Експерименти зі смаками та текстурами	Поєднання непередбачуваних смаків та різноманітних текстур у стравах, сполучення традиційних інгредієнтів та надання їм нових форм.
Низкоалкогольний тренд	Розвивається в двох напрямках - збільшується асортимент традиційних напоїв з низьким вмістом алкоголю та з'являються напої, які мають багату органолептику, але вміст алкоголю в них мінімальний.

Ще один модний напрямок - змішання стилів різних континентів (ф'южн) заклади з такою тематикою можуть задовольнити найвибагливіших гурманів, новий вид кухні, що дає нескінчені можливості для фантазії і не вимагає ніякого складного обладнання

Для любителів пива та алкоголю є різні типи закладів, щоб задовольнити багатьох клієнтів. Такі заклади визначаються не тільки алкоголем, а й смачними стравами. На споживчому ринку є заклади різноманітної концепції: гастропаби, спорт-паби, айрїш-паби, дорожні-паби, німецькі та англійські пивні ресторани. Паб це – заклад, у якому продають алкогольні напої для вживання всередині або поза приміщенням. Його різниця із баром полягає в алкогольних напоях, якщо у барів їх асортимент великий, то у пабах акцентується увага на пиві, віскі, сидрові, у ньому можна сидіти годинами, на відміну від першого.

Таким чином, заклади ресторанного господарства не тільки відстежують вподобання споживачів на страви і продукти, а також намагаються формувати певні смаки клієнтів з урахуванням світових кулінарних трендів.

## 1.2 Харчова цінність м'яса

М'ясо - один з найбільш цінних харчових продуктів, тому що в ньому містяться пластичні та біологічно активні речовини, які необхідні для зростання та життєдіяльності організму людини.

М'ясо відрізняється високими поживними властивостями, містить білки, жири, мінеральні речовини, вітаміни та інші біологічно активні речовини. Воно характеризується великим вмістом цінного в біологічному відношенні, добре збалансованого білка, що легко засвоюється, має повний набір незамінних амінокислот. У людини вона перетравлюється на 90...95 %, а жир - на 97...98 %. За калорійністю свинина перевершує яловичину вдвічі [25].

М'язова тканина становить свиней м'ясних порід близько 60 % маси туші. Найбільш цінна частина м'язової тканини – білки, які визначають якість м'яса. Повноцінні білки зосереджені переважно у м'язових волокнах.

Жирова тканина виконує переважно запасну функцію, де накопичується поживний матеріал, механічні функції (захищає внутрішні органи від ударів і струсів), і навіть оберігає організм від переохолодження, оскільки погано проводить тепло. Основною частиною жирової тканини є ліпіди. На відміну від інших тканин у ній мало води та білків.

У свинині відносно мало сполучної тканини. Так, якщо найдовший м'яз спини великої рогатої худоби містить до 5% колагену та еластину, то у свині – 1,3...2,1%. Сполучна тканина у свинині менш міцна, ніж у м'ясі великої та дрібної рогатої худоби і мало залежить від категорії вгодованості [24].

Хімічний склад м'яса характеризує його як дуже складну комплексну систему, що складається з ряду органічних сполук, і залежить від хімічного складу його основних тканин - м'язової, сполучної, жирової, кісткової.

М'ясо і м'ясопродукти використовуються в харчуванні як основне джерело білка (яловичина 1 кат. 18,0 %, II кат. - 21,0 %, свинина жирна - 14,5 %, м'ясна - 19,0 %, кролик - 21,5 %). Найбільшою цінністю володіють білки м'язової тканини, вони містять усі незамінні АК, що сприятливо збалансовані. Менше цінні - білки сполучної тканини - колаген і еластин, їх кількість у м'ясі не повинно перевищувати 12-15 % від загальної кількості білків (у яловичині, баранині від 2 до 17 %, свинині 4-50 %) [18]. Хімічний склад м'яса сільськогосподарських тварин представлений в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 - Хімічний склад м'яса

Вид м'яса	Хімічний склад їстівної частини, %			Калорійність, ккал/ 100 г
	вода	білки	жири	
Яловичина	70,5	18,0	10,5	171
Телятина	72,8	19,0	7,5	147
Свинина	45...60	24,5...17	21,5...38	277...420

Харчова цінність м'яса залежить від співвідношення м'язової і сполучної тканин: чим більше м'язової і менше сполучної, тим краще поживна цінність. Це обумовлено тим, що сполучна тканина м'яса містить білки - колаген та

еластин, у яких відсутні незамінні амінокислоти, а саме – триптофан. Збільшення кількості жиру, у свою чергу зменшує відносний вміст білка.

Білки є надзвичайно важливими для біологічного функціонування організму і відрізняються складною хімічною структурою. Вони є основним будівельним матеріалом для клітин, тканин і органів в живому організмі, а також можуть служити джерелом енергії. Білки виконують широкий спектр функцій у організмі: регуляція водного балансу та підтримання оптимального рівня рН; розмноження та повноцінний розвиток організму, регулюють реакції на зовнішні подразники; захист організму від мікробів та вірусів, сприяють виробленню антитіл, які допомагають боротися зі шкідливими агентами і зміцнюють імунну систему; є біологічні каталізаторами [3]. Жири відіграють важливу роль у біологічних процесах організму. Вони мають значний вплив на різні фізіологічні процеси. Основні функції ліпідів в організмі включають: важливе джерело енергії для організму; будівельний матеріал - є складовою частиною клітинних мембран і допомагають забезпечити їх структурну цілісність; терморегуляція - допомагають зберігати тепло в організмі та виконують функцію термоізоляції, підтримують стабільну температуру тіла; захист органів від ударів та пошкоджень; транспорт вітамінів А, D, Е та К. Відсутність ліпідів у раціоні або їх недостатнє споживання може призвести до порушень у синтезі білків, вуглеводів, гормонів і провітаміну D. Це може призвести до уповільнення росту, зниження опірності організму до негативних чинників зовнішнього середовища.

Вітаміни – необхідна складова частина їжі людини, що бере участь в обміні речовин та життєдіяльності організму. Вони беруть участь у біохімічних процесах, які звільняють енергію, укладену у їжі. Вітаміни є низькомолекулярними органічними сполуками, які, як правило, не синтезуються в організмі людини або синтезуються в недостатніх кількостях. У зв'язку з цим більшість їх має надходити з їжею. Вітаміни відносяться до біологічно активних сполук. М'ясо є продуктом, у якому міститься багато вітамінів групи В, мг/100 г: тіаміну – 0,1...0,93; піридоксину - 0,3...0,61;

рибофлавіну - 0,16...0,25. Це вітаміни позитивно впливають на функціонування нервової та серцево-судинної системи, нормалізують обмінні процеси, сприяють збільшенню стресостійкості, покращення роботи головного мозку.

М'ясо - важливе джерело мінеральних речовин (1,5 %). Основне значення має калій – 300 мг, фосфор – 200 мг, залізо – 2...3 мг, цинк – 2...3 мг. Залізо, яке є в м'ясі, засвоюється краще ніж коли ми споживаємо його з рослинами [39]. Мінеральні речовини здебільшого становлять 0,7...1,5 % їстівної частини харчових продуктів. Вони виконують пластичну функцію в процесах життєдіяльності людини, беручи участь в обміні речовин практично будь-якої тканини людини, але особливо велика їх роль у побудові кісткової тканини, де переважають такі елементи, як фосфор та кальцій. Мінеральні речовини беруть участь у найважливіших обмінних процесах організму – водно-сольовому та кислотно-лужному. Багато ферментативних процесів в організмі неможливі без участі тих чи інших мінеральних речовин [23].

М'яса містить екстрактивні речовини, які після теплового оброблення надають продукту аромат і збуджують секрецію травних соків, що позитивно впливає на травлення.

У процесі теплового оброблення - варіння, смаження, тушкування - деякі корисні речовини частково втрачаються. Наприклад, при смаженні втрачається 8...12 % білків, при варінні – до 10 %, але частина білків переходить у бульйон тому, якщо вживати його у їжу, втрачається не більше 2% . При тушкуванні втрати складають близько 4...8%. Також усі способи приготування негативно впливають на вміст вітамінів і мікроелементів.

Таким чином, м'ясопродукти є джерелом, у першу чергу, білків високої біологічної цінності, які містять усі незамінні амінокислоти, комплексу мінеральних речовин, деяких вітамінів (групи В) і екстрактивних речовин. Жири м'яса є тугоплавкими, мають низьку харчову цінність, тому перевагу треба віддавати нежирним сортам. Цінними властивостями є можливість піддавати різноманітним способами кулінарного оброблення, висока засвоюваність.

### 1.3 Сучасні технології приготування кулінарної продукції

За останнє десятиліття світова кулінарія пройшла шлях прогресу, перетворившись на справжнє диво інновацій. Кулінарні таланти та технології змінили наше сприйняття їжі назавжди, вносячи унікальність у кожен страву. Продукти, які з'явилися на ринку, можуть вражати смаковим розмаїттям. Шеф-кухарі намагаються вдало використовувати їх у технології приготування страв. Крім того, нові продукти також враховують потреби у здоровому харчуванні, що робить їх ще більш привабливими для споживачів.

Обладнання та технології, які з'явилися на ринку ресторанної галузі, перетворили процес приготування їжі в справжнє мистецтво. Інноваційні пристрої та методи приготування дозволяють досягати високих результатів із збереженням смаку та поживних якостей інгредієнтів. Але справжнім проривом є поява унікальних біопродуктів, які поєднують у собі смак, користь для здоров'я та екологічну безпеку. Використовуючи ці продукти, шеф-кухарі можуть створювати нові смакові комбінації, які раніше були немислимыми. Це відкриває шлях до експериментування та творчості на кулінарній арені.

Розглянемо окремі технології приготування страв, у тому числі з м'яса, які засновані на використанні нових видів обладнання (таблиця 1.3) [11, 16, 23].

Таблиця 1.3 – Характеристика сучасних технологій

Технологія	Характеристика
Су-від	Теплове оброблення продукції, упакованої під вакуумом при низьких температурах
Расоjet	Змішування та гомогенізація різних продуктів
Ультразвуковий гомогенізатор	Подрібнення продуктів до утворення однорідної суміші
Конфі	Продукти «томляться» в жиру з температурою 70...130 <sup>0</sup> С.
Папільйот	Теплове оброблення продуктів, щільно упакованих у фольгу
VarioCooking Center	Здійснення усіх теплових процесів як окремо, так і разом

Одним із найбільш захоплюючих проривів у світі кулінарії стала надзвичайна технологія су-від. Її сутність полягає у використанні спеціальних вакуумних пакетів під час приготування продуктів. Всі складові інгредієнти поміщаються у ці пакети, з них видаляється повітря, потім вони готуються протягом тривалого періоду в умовах низькотемпературної обробки. Такий метод дозволяє створювати страви, що набувають оригінального смаку та текстури за рахунок приготування у власному соку. Кожна смакова якість продуктів виявляється у всій своїй яскравості, а їхні ніжність і м'якість залишаються незмінними.

Ця революційна технологія відкриває безліч можливостей для кулінарної майстерності. Шеф-кухарі можуть експериментувати зі складом інгредієнтів, готувати неймовірно смачні комбінації та дарувати гостям неперевершені кулінарні враження.

У світі кулінарії також набула великої популярності інноваційна технологія пакоджеттинг, відома як Расоjet. Цей метод передбачає змішування та гомогенізацію як свіжих компонентів, так і заморожених без необхідності їх розморожування (м'ясо, риба). За даною технологією можна отримати кулінарну продукцію, яка має задану температуру подачі, як правило, отримують охолоджений продукт. У ньому зберігається природний смак, тонко дисперсна консистенція. За допомогою цієї технології можна швидко подрібнювати продукти, створювати фарші та пюре всього за 60 секунд. Ця технологія дозволяє створювати унікальні поєднання смаків, добиваючись ідеальної текстури та подачі кожної страви.

За допомогою ультразвукового гомогенізатора можна досягти подрібнення продуктів до дуже дрібних частинок, при цьому утворюється суміш однорідної консистенції. Ця інноваційна технологія забезпечує збереження аромату та кольору продуктів. Цінним є збереження корисних властивостей інгредієнтів. Гомогенізатор також широко використовується для процесу тендерізації, або розм'якшення, м'яса. Він дозволяє розбити волокна м'яса на дрібніші частинки, знижуючи жорсткість та роблячи його більш

ніжним та соковитим. Завдяки ультразвуковому гомогенізатору кухарі мають можливість досягти виняткової текстури та консистенції продуктів, зберігаючи при цьому їх смакові якості.

Суть технології конфі - приготування страв (томління) у жирі (як правило, м'ясопродуктів), при відносно низьких температурах (у діапазоні від 70 до 130<sup>0</sup>С. продовж тривалого часу. Жир у таких температурних режимах не піддається димоутворенню, що дозволяє уникнути утворення канцерогенних сполук, шкідливих для здоров'я. Однієї з переваг конфі є збереження натурального смаку і консистенції продуктів. В процесі приготування жир проникає всередину продукту, забезпечуючи ніжність, соковитість та смак.

Папільйот - це метод теплового оброблення, як правило запікання, при якому підготовлений напівфабрикат попередньо упаковують у фольгу або термостійкі пакети. Цей дозволяє максимально зберегти природну вологість, аромат продукту, поживні харчові речовини. Продукти готуються при температурі 190...210<sup>0</sup>С. У процесі запікання волога продукті переходить у пар, якій забезпечує розм'якшення консистенції продуктів. Страва стає м'якою і соковитою, з вираженим смаком і ароматом. Готовність страв визначається за станом упаковки, яка зазвичай роздувається під час процесу готування.

Автоматизований кулінарний центр VarioCooking Center призначений для здійснення усіх теплових процесів: варіння, смаження, приготувати на грилі, у фритюрі або під тиском (додаток А). Причому це може відбуватися як окремо так і у паралельному режимі. Переваги: скорочені терміни приготування; відсутність пригорання; паралельне приготування різних страв; швидка очистка апарату; економія енергоресурсів; зменшення втрат маси продуктів.

Таким чином, завдяки науково-технічному прогресу постійно з'являються нові види технологічного обладнання, які є більш енергозберігаючими, забезпечують ощадливі температурні режими приготування продукції. А це сприяє підвищенню якості і харчової цінності страв. У той же час змінюються підходи к технології приготування страв, відхід від класичної кулінарії.

## 2 АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ «KRYLA»

### 2.1 Аналіз маркетингового середовища функціонування кафе

У сучасних умовах ресторанна галузь стикається з різноманітними проблемами - економічними, соціальними, науково-технічними тощо. Змінюються смаки споживачів, вимоги до якості та асортименту продукції та послуг постійно зростають. В умовах ринкової конкуренції заклади змушені боротися за ринки та клієнтів. Для вирішення цих проблем заклади можуть використовувати маркетингові дослідження середовища функціонування. Ці дослідження дозволяють визначити такі аспекти [20]:

1. Місце кафе на ринку продукції та послуг. Це означає вивчення конкурентного середовища, аналіз конкурентів, визначення унікальності та конкурентних переваг закладу.

2. Виявлення слабких і сильних сторін діяльності кафе, що включає оцінку ефективності управління, якості обслуговування, концепції меню, маркетингових стратегій та інших аспектів діяльності закладу.

3. Визначення розміру платоспроможного попиту на продукцію. Це дозволяє встановити реальний попит на послуги та продукцію кафе і визначити оптимальну цінову політику та асортимент.

4. Вивчення вимог споживачів до асортименту та якості продукції та послуг, аналіз смакових переваг, очікувань щодо якості та сервісу, що допоможе пристосувати пропозицію закладу до потреб клієнтів.

«Kryla» - українська мережа закладів швидкого харчування, мережа фаст-фудів, яка поєднує в собі високу якість української кухні з професійним сервісом європейських фаст-фудів.

Мережеві заклади харчування, до яких, як правило відносяться фаст-фуди, тобто заклади швидкого обслуговування, характеризуються певними особливостями. Вони однотипні та жорстко стандартизовані. Для закладів, що увійшли в мережу прописуються бізнес-процеси; елементи концепції, інтер'єр,

штат, меню, часто цінова політика [2]. Такий підхід для власників є раціональним: не потрібно заморочуватися над дизайном, меню, маркетинговій стратегії нового закладу, залучення клієнтів. Якщо споживач побував в одному закладі такого типу, то він знає що в інших він отримає саме те меню, інтер'єр, метод обслуговування. Хоча якість обслуговування залежить від персоналу і можливі відхилення від загальних стандартів, що є неприпустимим.

Концепція кафе представлена в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Концепція кафе «Kryla»

Ознака концепції	Характеристика
Форма власності	ФОП Бойко Є.О.
Тип, назва закладу	Кафе швидкого обслуговування «Kryla»
Адреса	м. Хмельницький, вул. Проскурівська, 33
Місце розташування	Центр міста
Режим роботи	11.00 – 22.00, субота, неділя -12.00 – 22.00
Формат закладу	Поєднані три популярні напрямки: соковиті крильця; різноманітні бургери; класичні суші.
Метод обслуговування	Самообслуговування, комбінований
Архітектурне та об'ємно-планувальне рішення будівлі	Перший поверх дев'ятиповерхової будівлі, екстер'єр – звичайний. На фасаді – вивіска «Kryla» burgers&rolls
Дизайнерський стиль	Затишний дизайн у світлих тонах, коричневими панелями на висоту 0,6 м. На стінах – яскраво кольорові картин
Місткість	Зала на 68 місць
Послуги	Швидкісний Інтернет WI-FI, доставка продукції до місця споживання; дитячі набори з іграшками; знижка 15%: якщо ти забираєш замовлення з собою; знижка 10% за промокодом «LIST»

Визначаємо контингент споживачів даного закладу. Кафе швидкого обслуговування відвідують мешканці міста віком від 18 до 50 років. В обідній час – це працівники офісів, установ, що знаходяться в радіусі пішохідної доступності. У закладі можна не тільки смачно поїсти, але і поспілкуватися із друзями. Можуть знайти кафе гості міста, враховуючи наявність декілька сайтів

закладу в Інтернеті. Заклад є мережевий, тому має певний позитивний імідж серед інших.

Для визначення оцінку характеристики споживачів кафе, адміністрація закладу робила дослідження, які надано в таблиці 2.2 [12].

Таблиця 2.2 - Оцінка характеристик кафе «Kryla»

Параметри	Індикатори	Оцінка*
Зміна переваг, потреб, смаків споживачів	Ступінь зміни потреб споживачів	1
	Ступінь зміни переваг і смаків споживачів стосовно послуг, що пропонується закладом	2
Схильність споживачів до послуг закладу	Частота відвідування та користування послугами	2
Купівельна спроможність споживачів	Рівень інформованості споживачів про діяльність закладу	3
	Чутливість споживачів до зміни рівня цін на послуги закладу	3
	Ступінь лояльності споживачів	2
	Фінансовий стан споживачів	1

\*Оцінка здійснюється від 0 до 3 балів.

Все що знаходиться біля підприємства і оточує його в будь-якому випадку впливає на життєдіяльність кафе «Kryla» це може відобразитися на його роботі як негативно, так і позитивно. Це і є макросередовище. Його не можливо контролювати, треба тільки досліджувати і враховувати, при можливості у своїй роботі. Поняття макросередовища визначають п'ять груп факторів: економічні - впливають на купівельну спроможність населення, рівень його доходів і витрат; демографічні - чисельність населення, міграція, віковий склад тощо; соціально-культурні - базові цінності, система поглядів, цінностей; політико-правові - політична та законодавча стабільність, податкова політика уряду; науково-технічний прогрес - технологічні зміни; аспекти інноваційної діяльності. Вплив факторів макросередовища на діяльність підприємства представлена в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3 - Оцінка факторів макросередовища кафе «Kryla»

Група факторів	Фактор	Характер впливу (+,-)	Оцінка ступеня впливу*
Економічні	Розвиток економіки регіону України	+	3
	Розвиток підприємств готельно-ресторанного бізнесу	-	3
	Темп інфляції	-	2
	Рівень податкових ставок	-	2
	Рівень доходів населення України	-	3
Політичні	Рівень політичної стабільності в Україні	+	2
	Ступінь суспільної підтримки урядової програми розвитку	+	3
Правові	Законодавчі акти, що регулюють діяльність підприємства	+	2
Демографічні	Чисельність населення України	+	2
	Статеву - віковий склад населення	+	3
Науково-технічні	Нововведення в області готельно-ресторанних послуг	+	3
	Нововведення в області готельно-ресторанних технологій	+	2
Природні	Природні умови	+	2
	Стан природних ресурсів України	+	1
	Екологічний фактор	+	2
Соціально-культурні	Рівень освіти в Україні	+	1
	Соціальні умови життя	+	1

\*У балах від 0 до 3

Дивлячись на результати оцінки впливу макросередовища на роботу кафе «Kryla» можна побачити, що такі фактори як, розвиток ресторанного бізнесу, ступінь суспільної підтримки урядової програми розвитку, законодавчі акти, чисельність населення та нововведення різного характеру позитивно впливають на розвиток кафе, в той час, як інфляція, рівень податкових ставок та політична нестабільність ускладнює роботу підприємства.

Окрім даного закладу, поруч є ще три, які можуть скласти конкуренцію: кафе «JJ'S.BURGERS», кафе «Львівські круасани» та кафе-кав'ярня «Клуб кави». Оцінка діяльності конкурентів кафе «Kryla» представлена в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4 – Оцінка діяльності конкурентів в ресторані «Kryla»

Показники	Оцінка в балах		
	«JJ'S.BURGERS»	«Львівські круасани»	«Клуб кави»
Широта асортименту	2	3	1
Додаткові послуги	3	2	1
Якість послуг	3	3	2
Рівень сервісу	3	3	1
Місткість зали	2	2	1
Місце розміщення	3	2	3
Середній бал	2,5	2,5	1,5

Першим мінусом кафе «Львівські круасани» є те, що в нього не великий асортимент страв. Хоча ціни там досить демократичні, меню не достатньо різноманітне, потенційними гостями є здебільшого люди молодшого віку, студенти, туристи. Кафе-кав'ярня «Клуб кави» - конкурентоспроможне підприємство із смачною кавою та прийнятними цінами. Заклад має приємний інтер'єр. Головним конкурентом є кафе «JJ'S.BURGERS», який має літню терасу, знаходиться не досить далеко від кафе «Kryla».

Для характеристики діяльності кафе «Kryla», його позицій на ринку послуг (можливостей і загроз), слабких та сильних сторін складемо Swot- аналіз (табл. 2.5) [8].

Таблиця 2.5 - Swot- аналіз кафе «Kryla»

Сильні сторони	Слабкі сторони
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Зручне місце розташування.</li> <li>2. Популярні страви: крильця, бургери, суші.</li> <li>3. Швидке обслуговування.</li> <li>4. Мережевий заклад.</li> <li>5. Висока якість страв.</li> <li>6. Низькі ціни на продукцію.</li> <li>7. Знижки, якщо забираєш замовлення.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Не завжди якісне обслуговування.</li> <li>2. Наявність черг.</li> <li>3. Відсутність безготівкового розрахунку.</li> </ol>
Можливості	Загрози
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розширення додаткових послуг.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Втрата цільової аудиторії.</li> <li>2. Економічна нестабільність.</li> <li>3. Збільшення цін на сировину і енергоносії.</li> </ol>

Меню закладу – продукція фаст-фуду: класичні бургери з яловичини («Ель-Торро» карамелізованою цибулею зі шпинатом); фірмові з курятини (чорний бургер «Де Люкс» з курячим філе, салатом Айсберг і соусом «Ремулат») (додаток Б). Цікавим є дві позиції - Premium Burger з яловичини, курятини, та родинний Family Burger масою 1 кг. Позиції суши включають класичні роли «Філадельфія», «Каліфорнія», «Макі з лососем», «Сирний».

Фірмовою стравою відповідно до назви закладу є крильця, які готують з оригінальними і пікантним соусами: унагі з кунжутом, барбекю, «манго Чилі». Крім цього заклад пропонує картоплю фри, салати, десерти, гарячі і холодні напої. Для ласунів подають лимонний чизкейк, мафін, морозиво в ріжку з топінгом.

Ціни, в принципі, достатньо демократичні.

Заклад пропонує свою концепцію як родинний. Для цього є дитяче меню, коли до набору страв прикладається іграшки. У той же кафе реалізує вино, пиво, що не зовсім доречно, на мою думку.

Перелік додаткових послуг кафе представлений в таблиці 2.6.

Таблиця 2.6 – Перелік додаткових послуг кафе

Послуга	Наявність	Послуга	Наявність
Wi-Fi	Так	Кальян	Ні
Банкет	Так	VIP-кімната	Так
Он-лайн меню	Ні	Бізнес ланч	Ні
Літній майданчик	Так	Доставка	Так
Жива музика	Ні	Корпоративи	Ні
Дитяча кімната	Ні	Безготівковий розрахунок	Ні
Програма лояльності	Так	Весілля	Ні

Таким чином, кафе «Kryla» користується популярністю серед мешканців міста Хмельницький. Реалізує широкий асортимент продукції, яка відноситься до категорії фаст-фуд, пропонує додаткові послуги, які можна розширити відповідно даних таблиці 2.6.

## 2.2 Організація сервісно-виробничого процесу в кафе

Заклади ресторанного господарства повинні забезпечувати певний рівень обслуговування, основними складовими якого є гарантія безпеки продукції, що реалізується, асортимент та якість послуг і продукції. Вони впливають на організацію процесів виробництва, обслуговування, управління, їх моделювання. Організація сервісної діяльності залежить від загальної структури закладу, до якої входять види і площі приміщень, їхній взаємозв'язок. Фахівці вважають, що структура організації сервісної діяльності закладу харчування складається з основних систем, які представлені на рисунку 2.1) [7].

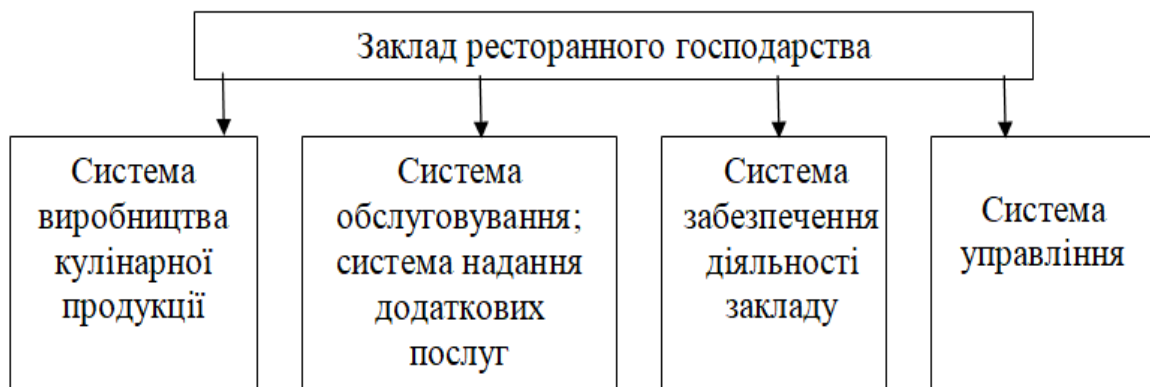


Рисунок 2.1. Загальна структура систем організації діяльності кафе

Даний заклад має умовно дві торговельні зали, які поєднані арковим входом. Загальна кількість місць - 68 місць. Вестибюля і гардероба у кафе не передбачено. Два санвузли запроектовані з входом із зали. У залі встановлено двох і чотиримісні столи зі стільцями і м'якими диванами. Інтер'єр закладу наданий в додатку Г.

Обслуговування споживачів здійснюється методом самообслуговування. Відвідувачі підходять до барної стійки, знайомляться з меню, яке вивішено на стіні за стійкою на світлових моніторах [2]. У меню представлено назва страви, вихід, вартість і малюночок. Замовляє обрані страви. Бармен - роздавальник

формує на тацю, застелену паперовою серветкою з рекламною інформацією, продукцію. Крильця і бургери готуються заздалегідь, зберігаються у тепловій шафі-вітрині. Роли до реалізації зберігаються в охолоджувальній вітрині. Продукція готується невеликими партіями з урахуванням попиту споживачів. Відвідувач розраховується з касиром.

При неочікуваному напливу відвідувачів може утворитися черга, на що є нарікання у відгуках на сайті закладу. Усі страви упаковуються у спеціальні паперові або пластикові ємності (додаток Д).

Після споживання їжі відвідувачі відносять пакувальний папір у спеціальний контейнер. Працівник зали протирає столи вологою серветкою.

Освітлення зали є комбінованим, тобто денне освітлення забезпечується через великі вікна, штучне – різними світильниками, одні з яких вмонтовані у стелю, інші висять над столами з великими жовтими абажурами. Окремо освітлюється барна стійка – роздача.

Даний заклад працює на напівфабрикатах: картопля очищена, сульфітована, крильця сирі, яловичина великим шматком. Інші овочі – огірки, помідори, зелень надходять у свіжому вигляді. Виходячи з цих факторів, заклад має обмежену структуру виробничих приміщень (таблиця 2.7).

Таблиця 2.7 - Структурно-технологічна характеристика кафе

Приміщення	Приміщення	Технологічний процес
Складські	Охолоджувальні камери.	Прийом і зберігання сировини з дотриманням правил товарного сусідства, режимів і термінів.
	Неохолоджувальна комора сипучих продуктів і напоїв;	
Виробничі	Виробничий цех	<ul style="list-style-type: none"> <li>- миття овочів;</li> <li>- миття м'ясопродуктів;</li> <li>- приготування бургерів;</li> <li>- приготування салатів, десертів;</li> <li>- приготування ролів;</li> <li>- теплове оброблення продукції</li> </ul>
Допоміжні	Мийна кухонного посуду	Миття і зберігання кухонного посуду, інвентарю.
Побутові	Гардероб, душові, санвузли персоналу	Забезпечення санітарно-гігієнічних умов для персоналу.

У кафе «Kryla» складське приміщення розташоване біля службового входу. Передбачено роздільне зберігання продуктів згідно з прийнятими умовами зберігання: сухі (борошно, цукор, крупа, макаронні вироби). Це кімната не охолоджувана, суха (вологість у нормі), немає вікон (лише штучне освітлення). Тут також встановлено декілька холодильних шаф, де окремо зберігаються молочно-жирові вироби і гастрономія; м'ясопродукти і риба сирі; овочі і фрукти.

Виробниче приміщення оснащено технологічним обладнанням для здійснення певних процесів. Нарізання овочів здійснюється на овочерізці, для приготування фаршу передбачена м'ясорубка, для нарізання гастрономії – слайсер; для збивання компонентів для десертів – міксер.

З теплового обладнання встановлено наступне: рисоварка, фритюрниця настільна з ємністю на 3 л, жарільна поверхня, пароконвектомат. Робочі місця оснащені виробничими столами і стелажми.

Заклад забезпечений холодним і гарячим водопостачанням, підключений до каналізаційної мережі міста. Опалення – централізоване; зал оснащений кондиціонером. Для персоналу і відвідувачів передбачено належні санітарно-гігієнічні умови.

Працівники кафе працюють двома бригадами по 11,5 год. у зміну. Очолює роботу зав. виробництвом. Штат розклад кафе наданий в таблиці 2.8.

Таблиця 2.8 – Штатний розклад кафе

Посада	Кількість, осіб
Зав. виробництвом	1
Кухар	6
Бармен - роздавальник	4
Кухонний працівник	1
Разом	12

Таким чином, матеріально-технічна база кафе знаходиться в задовільному стані, оснащена сучасним технологічним обладнанням. У якості покращення роботи можна запропонувати впровадити технологію су-від.

### 1.3 Технологія приготування страв з м'яса

Механічне кулінарне оброблення і напівфабрикати виробляють у м'ясо-рибному цеху. Доводять страви до готовності в гарячому цеху закладів ресторанного господарства. Використовують різноманітний посуд і інвентар, в залежності від способу теплового оброблення: каструлі, сковороди, сотейники.

Спосіб теплового оброблення залежить від частини туши, в першу чергу, від кількості і структури сполучної тканини. Для варіння використовують ті частини, які містять багато сполучної тканини. М'ясо масою 1,5...2 кг заливають гарячою водою, доводять до кипіння і зменшують нагрів. Сіль додають через 15-20 хв. Готовність можна визначити за допомогою кухарської голки, у зварене м'ясо вона добре ввійде виділяючи за собою безбарвний сік.

Продукт після варіння потрібно зберігати у закритій ємності з невеликою кількістю бульйон, про температурі 50-60 градусів не більше 3 год., для зберігання можна покласти в холодильник, але не більше як на 48 год.

Для приготування тушкованих страв теж беруть шматочки з великою кількістю сполучної тканини. При такому способі приготування втрати харчових речовин зменшуються, тому воно більш ніжне, соковите та ароматне, ніж при варінні. Спочатку шматочки м'яса обсмажують, заливають соусом і тушкують до готовності [27].

Смаження найбільш швидкий і поширений спосіб приготування м'яса. У смаженому м'ясі зберігається велика частина соків. Крім того, в процесі смаження під впливом високої температури в м'ясі утворюються ароматичні речовини, що надають йому характерний приємний смак і запах. Смажать ті частини м'яса, які містять незначну кількість нестійкої сполучної тканини. М'ясо, що містить велику кількість сполучної тканини, після смаження залишається жорстким.

Порціонні шматочки натурального м'яса смажать основним способом (жиру беруть 5-10 % маси м'яса) на сковородах, листах або електросковородах. Підготовлені порціонні шматочки посипають сіллю і перцем, кладуть на

розігріту до 180 °С сковороду чи листи з жиром і смажать до утворення з обох боків рум'яної кірочки. Втрати під час смаження м'яса натурального порціонними шматочками становлять 37 %. На стіл подають з простим або складним гарніром, поливаючи м'ясним соком, маслом [3].

Для смаження дрібними шматочками використовують вирізку, товстий і тонкий краї, внутрішню і верхню частини задньої ноги. Нарізане м'ясо кладуть на розігріту сковороду з жиром шаром не більш 10 см. При такому способі воно більш швидко підсмажилося, втрати м'ясного соку будуть незначні. Смажити треба на сильному вогні, при постійному помішуванні.

При смаженні порційним шматком з поверхні м'яса частина вологи випаровується, частина переходить у внутрішні шари виробів. Для зменшення втрат виріб смажать у розігрітому жирі або на гарячій сковороді при сильному нагріванні. Кірочка, яка при цьому швидко утворилася, сприяє утриманню клітинного соку. У результаті реакції меланоїдиноутворення кірочки набуває рум'яного кольору, в ній концентруються білки, мінеральні та екстрактивні речовини м'яса, які надають йому особливого приємного смаку й аромату. Вміст жиру під час теплової обробки зменшується, оскільки при смаженні він витоплюється.

Критерієм готовності смаженого м'яса є досягнення температури в геометричному центрі шматка 80 °С для натурального м'яса. На розрізі готові смажені м'ясні вироби повинні бути сіро-коричневого кольору, а на поверхні мати світлу золотаву кірочку, пере смаження не допускається.

У деяких ресторанах гість при замовленні визначає ступінь прожарювання м'яса – добре прожарене, середнього ступеня прожарювання (рожевий усередині), напівсире (із кров'ю). Температура усередині слабко прожареного шматка яловичини становить 55 °С, м'яса середнього прожарювання – 65-70 °С, готового – 75 °С. Таки ступені готовності мають свою назву англійською мовою: сире (rare), напівсире (medium rare), середнього прожарювання (medium), рожеве усередині (medium well), добре просмажене (well done). Відповідно до французької термінології м'ясо виділять таки ступені:

майже сире - blue, із кров'ю - saig-nant, середнього просмаження - a point, добре просмажене - bien cuit [3].

Соуси до смаженого м'яса подають, як правило, окремо в соусниках. Як гарніри до смаженого м'яса подають переважно овочі у вигляді салатів, а також піддані різним способам теплової кулінарної обробки. Для порціонування смаженого м'яса використовують підігріті порцелянові тарілки. У фірмових підприємствах ресторанного господарства для подавання смаженого м'яса використовують спеціальні яскраво оформлені жаровні.

Щоб надати блискучого зовнішнього вигляду, гарного смаку, більшої соковитості і кращого аромату, під час приготування м'ясних страв у ресторанній кухні використовують різні глазури. Ними змащують свинячі порібрини й інші вироби перед обсмажуванням у духовці. До складу глазури можуть входити:

- апельсиновий джем, лимонний сік, сухий розмарин, сіль;
- мед, олія й зерна гірчиці;
- соєвий соус, олія, рисове вино й китайська суміш із п'яти приправ;
- мед, ананасовий сік, олія, чилі і винний оцет.

Також як глазур можна використати уварену протягом 10-15 хв. суміш обсмаженої цибулі і часнику в маслі, оцту, томатного пюре, меду, бульйону, гірчиці, ворчестерського соусу, чебрецю й солі.

М'ясні страви можна запікати в духовці, смажити на грилі або сковороді, постійно придумувати нові технології і цікаві поєднання. Наприклад, якщо до стейку з кров'ю подати брусничне варення, його із задоволенням з'їдять навіть примхливі любительки варіанти well done, а звичайнісінька варена брокколі абсолютно по-новому розкривається поруч зі шматком добре відбитої свинини. М'ясо - той інгредієнт, який завжди готовий прийти до угоди. М'ясо - незамінний продукт для тих, хто піклується про своє здоров'я і просто ідеальна складова гарної вечері.

## 3 РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ЩОДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ З М'ЯСА В КАФЕ

### 3.1 Використання сучасних технологій для приготування страв з м'яса

На ринку ресторанної галузі постійно проводяться дослідження та розробки з метою поліпшення якості та харчових властивостей продукції. Вони включають не лише оцінку смакових якостей, а й дослідження фізико-хімічних та мікробіологічних показників, аналіз наявності токсичних елементів у зразках продуктів. Забезпечення якісною, корисною та безпечною продукцією є одним із пріоритетів для закладів харчування.

Умови ринкової конкуренції та швидкий ритм сучасного життя змушують виробників постійно впроваджувати нововведення та оптимізувати виробництво. Вони шукають способи та методи зниження витрат, одночасно дотримуючись вимог міжнародних стандартів щодо якості та безпеки продуктів харчування. Це необхідно для того, щоб підняти продукцію на новий рівень і збільшити обсяги продажу.

Упровадження нових технологій, удосконалення виробничих процесів, зменшення витрат на сировину та енергію, автоматизація та оптимізація робочих процесів - все це допомагає виробникам збільшити ефективність свого виробництва і знизити витрати. Крім того, важливо дотримуватись вимог міжнародних стандартів безпеки харчових продуктів, таких як НАССР (аналіз критичних контрольних точок), що забезпечують безпеку та якість продукції.

Технологія су-від, яка використовується для приготування їжі у вакуумній упаковці на водяній бані, є інноваційним способом, що дозволяє зберігати корисні властивості продукту під час теплової обробки. Цей метод сприяє зниженню технологічних, енергетичні та трудові витрати на одиницю продукції.

У процесі су-від приготування сировину упаковують у вакуумний пакет і нагрівають у водяній бані при рівномірній низькій температурі (зазвичай від 50

до 80 °С). Це дозволяє продукту підвищити біологічну та харчову цінність, зберігаючи його органолептичні характеристики.

Однією з переваг цього методу є забезпечення соковитості продукту. Завдяки термічній обробці при низькій температурі, клітини м'яса зберігають свою структуру і здатність утримувати рідину. Це робить страву більш соковитою та ніжною на смак.

Технологія су-від також дозволяє досягти бажаної ступені готовності продукту без ризику переварювання або пересушування. Завдяки контрольованій температурі та часу обробки, можна досягти точного результату без перевищення критичної температури [22].

У результаті приготовані за допомогою технології су-від страви можуть мати високу якість, зберігати свої поживні властивості, соковитість та аромат. Цей метод здобуває все більшу популярність серед шеф-кухарів та гурманів, які цінують якісну їжу.

Процес приготування за допомогою технології су-від може займати більше часу порівняно з іншими методами термічної обробки, оскільки температура нижча. Однак, ця додаткова тривалість компенсується якістю та особливостями готового продукту.

Одна з переваг цього методу полягає в тому, що продукт готується у власному соку, у вакуумному пакеті, не контактує з навколишнім середовищем, таким як вода або олія. Продукт має однорідну консистенцію та насичений смак. Крім того, відсутність контакту з середовищем допомагає зберегти всі поживні речовини. Продукт рівномірно прогрівається, без переварювання або пересушування, оскільки термічна обробка відбувається постійно на одній температурі [23].

Використання методу су-від вимагає точного контролю температури протягом всього процесу приготування. Рекомендується відстежувати температуру з точністю до 1 °С, починаючи з етапу вибору сировини і продовжуючи до завершення процесу готування.

Один із ключових аспектів контролю температури полягає у попередженні зростання патогенної мікрофлори. Тривале нагрівання та температури, близькі до температури пастеризації, сприяють знищенню патогенних мікроорганізмів, які можуть бути присутні в сировині. Правильний контроль температури допомагає забезпечити безпеку продукту, знижуючи ризик захворювання, пов'язаного зі споживанням некоректно обробленої їжі.

Точний контроль температури також впливає на якість та структуру готового продукту. Відповідні температурні параметри забезпечують оптимальну термічну обробку, що дозволяє зберегти органолептичні характеристики страви і забезпечити високу біологічну та харчову цінність продукту.

Вакуумна упаковка має кілька переваг [24]:

1. Ефективна передача тепла: тепло рівномірно передається з води до продукту під час приготування. Досягається більш точний та рівномірний нагрів.
2. Запобігання окисненню: створює бар'єр, який виключає контакт продукту з повітрям, що забезпечує його свіжість, запах і смак.
3. Збереження ароматів та вологи: не відбувається випаровування летких ароматичних речовин та вологи з продукту під час приготування.
4. Зменшення росту бактерій: відсутність повітря у вакуумній упаковці знижує можливість росту аеробних бактерій, оскільки багато з них потребують кисню для розмноження.
5. Зручне зберігання: компактна упаковка дозволяє легко зберігати готові страви у холодильнику або морозильнику безпосередньо у вакуумному пакеті.
6. Вакуумна упаковка є корисним інструментом у гастрономічній галузі, який дозволяє зберегти якість та смак продуктів, знизити витрати та поліпшити процес готування.

Для підтвердження вищевикладеного поставлений наступний експеримент: куряче філе піддали термообробці трьома способами:

- 1) запікання в духовці при температурі 200 °С протягом 25 хв. в харчовій алюмінієвій фользі;
- 2) варіння в підсоленій воді зі спеціями протягом 40 хв.;
- 3) приготування у вакуумному пакеті в термостаті при температурі 60°С протягом 50 хв.

Для всіх способів приготування використовували однаковий набір спецій та оливкову олію.

Зразки філе птиці, підготовлені до теплового оброблення, і після приготування надано в додатку Ж.

Після приготування продукції провели органолептичну оцінку якості продукції з п'ятибальною шкалою (таблиця 3.1).

Таблиця 3.1 – Органолептична оцінка зразків

Показник	Оцінка в балах		
	Запікання у фользі	Варіння у солоній воді	Приготування методом су-від
Соковитість	4	3	5
Консистенція	4	3	5
Смак	5	4	5
Запах	5	4	5
Колір	5	5	5
Середні бал	4,6	3,8	5

Як свідчать дані таблиці 3.1, продукція, приготовлена за технологією су-від, має високі органолептичні показники, що робить її конкурентоспроможною в порівнянні з іншими способами оброблення.

Таким чином, застосування даного методу приготування продукції забезпечить полегшення праці кухарів. Він також позитивно впливає на харчову цінність кулінарних виробів, смакові якості, які неможливо досягнути за допомогою класичних технологій та обладнання.

Пропонуємо впровадити її для використання в даному кафе.

### 3.2 Розроблення технології нових страв з м'яса

Страви з м'яса користуються постійним попитом у багатьох верств населення. Крім того більшість віддає перевагу натуральним виробам у вигляді стейків. Для їх приготування ідеально підходить су-від технологія.

Класична технологія приготування порційної страви складається з наступних операцій: шматки м'яса (яловичини, телятини, свинини) відбивають або рихлять, надають їм певної форми, посипають сіллю і спеціями, обсмажують з обох боків по 3-5 хв. на попередньо розігрітій сковороді із жиром. Напівфабрикат можна панірувати. Для цього його змочують у яйце, обвалюють у панірувальних сухарях. Панірування створює на поверхні м'яса захисне покриття, при смаженні утворюється кірочка, яка знижує втрати вологи. Готові вироби набувають специфічного приємного смаку і аромату.

Для визначення фізико-хімічних змін, які відбуваються у виробі в ході технологічного процесу, зробимо його аналіз у вигляді таблиці 3.2 [3].

Таблиця 3.2 - Аналіз технологічного процесу виробництва смаженого м'яса

Етапи технологічного процесу	Технологічна операція	Параметри	Фізико-хімічні зміни, що відбуваються	Мета, яка досягається
Приготування напівфабрикатів	Нарізання і відбивання м'яса	Порційний шматок круглої форми	Руйнування сполучної тканини	Надання форми, розм'якшення структури
Теплове оброблення продуктів	Смаження м'яса	Температура 160-175 <sup>0</sup> С. Тривалість 8-10 хв.	Денатурація білків, меланоїдиноутворення, утворення смакових і ароматичних речовин, втрата вологи	Мікробіологічна безпека, надання смакових властивостей, утворення готового продукту
Відпускання	Оздоблення	Температура 80-85 <sup>0</sup> С	-	Реалізація

Технологія приготування продукції складається з декількох етапів [9]: Перший етап - приготування напівфабрикатів з метою надання виробам певної форми. Другий - термічна обробка продуктів, у даному випадку це процес смаження м'яса. М'ясо можна смажити на сковороді, в жаровій шафі, пароконвектоматі, на відкритому вогні. Відбувається формування смаку, запаху, кольору продукту в результаті певних фізико-хімічних змін. Завершується процес подачею страви після оформлення і гарнірування. Для гарніру використовують картоплю фри, смажені кабачки або баклажани, але частіше за все - складні гарніри.

Для впровадження в заклади ресторанного господарства пропонуємо наступні страви з м'яса смаженого, які можуть бути приготовлені з використанням технології су-від.

Відбивна в сирній скоринці. З корейки свинину нарізати порційними шматками, відбити, посолити, вмочити в льезон, обваляти в тертому сирі, посипати кмином і обсмажити з двох сторін до утворення золотистої скоринки. М'ясо подається на грінках, які готують із скибочок батону товщиною 0,5 см, просочують льезоном, обвалюють у тертому твердому сирі, посипають кмином і обсмажують з двох сторін.

Ескалоп в скоринці з горіхів. З корейки телятини нарізати на порційні шматки, відбити, посолити, вмочити в льезоні, обваляти в борошні, знову вмочити в льезоні, обваляти в подрібнених горіхах, обсмажити з двох сторін рум'яну скоринку. Подається на сухариках.

Ростбіф з куркумою. Яловичину нарізати тонкими скибочками і замочити в молоці на 30 хв. Посолить м'ясо з одного боку, посипати куркумою і кайенским перцем. Смажити 2-3 хв. на олії. Повернути м'ясо до куркуми і обсмажити ще 2 хв. М'ясо подають з овочами та зеленню.

Медальйони з телятини з соусом з цитрусових. Два шматочки яловичини посолить і поперчить, оберніть їх скибочками бекону, наколіть шпажками. Обсмажити з двох сторін, поставити в пароконвектомат. При подаче покласти на листи салату, соус цитрусовий подають окремо.

Медальйони з яловичини з гранатово-винним соусом. Яловичу вирізку нарізають порційними шматками поперек волокон і маринують 30 хв. Для маринаду використовують сіль, перець чилі, розмарин, цибулю - шалот, мелений перець чорний, соус ворчестер, оливкову олію.

Оскільки медальйони отримали свою назву завдяки формі, потрібно постаратися її зберегти. Для цього з алюмінієвої фольги роблять «обручі», якими обертають по колу м'ясо. Прогрівають на сковорідці оливкову олію, додавши в нього для аромату порізаній часник і гілочку розмарину. Медальйони смажать по 3 хв. кожну сторону. Для соусу на сковороду, де смажилося м'ясо, наливають столове червоне вина, концентрований сік граната, додають розмарин, перець і сіль, кип'ятять на повільному вогні до загущення, проціджують і заливають їм медальйони.

Відбивні з сиром і помідорами: яловичину нарізати на порційні шматки і відбити. Посолити їх, поперчити і з обох боків обсмажити до утворення скоринки. Помістити їх на деко, зверху на кожний шматок викласти порізані півкільцями помідори, полити майонезом і засипати тертим сиром (приблизно 100 г). Запікати в духовці, поки не розплавиться сир, тобто приблизно 10 хв.

Свинина смажена з апельсинами. Використовують напівфабрикат свинини масою 1-1,2 кг з жировим прошарком зверху шматка, це сприяє тому, що м'ясо зверху підрум'яниться, а жир просочує нежирну частину м'яса. У надрізи м'яса вставляється часник. М'ясо посипають сіллю і спеціями. Апельсин розрізають на дві частини, з однієї частини вичавлюють сік, а іншу нарізають часточками. Сік змішується з оливковою олією, заливають їм м'ясо. Поверх викладають часточки апельсина і охолоджують в холодильнику 2 години. Напівфабрикат викладають на лист фольги, додають маринад. Фольгу загортають, смажать близько години при температурі 160°C. Потім лист відкривають і досмажують 10-12 хвилин.

Органолептичний аналіз показав, що продукти, приготовані за технологією су-від, мали привабливий зовнішній вигляд. Консистенція

характеризувалася м'якістю та соковитістю продукту по всій товщині. Вироби мали добрі смакові та сенсорні характеристики.

Таким чином, впровадження технології су-від для приготування продукції з м'яса позитивно вплине на роботу закладу. Пропозиції щодо удосконалення роботи кафе «Kryla» представлені в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3 - Пропозиції щодо удосконалення роботи кафе «Kryla»

Назва заходу	Зміст заходу	Очікуваний результат
Удосконалення меню	Включення у меню страв з м'яса натурального	Залучення нового контингенту клієнтів
Удосконалення матеріально-технічної бази	Придбання нових видів технологічного обладнання для впровадження технології су-від	Підвищення продуктивності праці; розширення асортименту продукції; підвищення її якості; економія витрат виробництва.

## ВИСНОВКИ

Сучасні ресторани при складанні меню все більше звертають увагу на натуральні харчові продукти. Вони ставлять акцент на використання екологічно чистих інгредієнтів замість складних рецептур. Загалом, ресторани активно реагують на зміни в смаках і уподобаннях споживачів, пропонуючи меню, яке відповідає сучасним тенденціям до натурального, екологічно чистого та легкого харчування. М'ясо - один з найбільш цінних харчових продуктів, тому що в ньому містяться пластичні та біологічно активні речовини, які необхідні для зростання та життєдіяльності організму людини. Для зберігання усіх його поживних властивостей в процесі приготування необхідно запроваджувати сучасні технології з використанням нового обладнання. До таких технологій відноситься су-від.

Мета даної роботи - розробка практичних рекомендацій щодо впровадження сучасних технологій приготування страв з м'яса.

На першому етапі проаналізовані основні вподобання кулінарної продукції споживачів. Було визначено, що українські ресторатори роблять основний акцент у своєму бізнесі на національну та італійську кухню, стравам, які готуються на мангалі або на грилі. Є вже заклади і для вегетаріанців. Але більшість закладів віддають перевагу універсальності. В їх меню можна зустріти страви європейської кухні, такі як грецький салат або стейк, або піцу. Розвивається напрямок локальної кухні, де використовується принцип сезонності – споживання свіжих продуктів, у продукти не додають консерванти, що подовжують строк придатності і покращують їх зовнішній вигляд. Ще один модний напрямок - змішання стилів різних континентів (ф'южн) заклади з такою тематикою можуть задовольнити найвибагливіших гурманів, новий вид кухні, що дає нескінчені можливості для фантазії і не вимагає ніякого складного обладнання

Досліджено сучасні технології приготування кулінарної продукції, до яких відносяться Расоjet, ультразвуковий гомогенізатор, конфі, папільйот,

VarioCooking Center. Особливу увагу приділено технології су-від, яку і вирішили запровадити у нашому кафе.

За аналізом літературних джерел визначена харчова цінність м'яса, наявність у ньому основних харчових речовин, їх вплив на організм людини.

У роботі проведений аналіз маркетингового середовища функціонування кафе. Розглянута концепція кафе «Kryla». Це - українська мережа закладів швидкого харчування фаст-фудів, яка поєднує в собі високу якість української кухні з професійним сервісом європейських фаст-фудів. У меню поєднані три популярні напрямки: соковиті крильця; різноманітні бургери; класичні суші. Розроблений SWOT- аналіз на підставі використання інформації з Інтернет - ресурсів, відгуки клієнтів на сайті, власні спостереження діяльності закладу.

Проаналізували організацію сервісно-виробничого процесу в кафе. Заклад працює за методом самообслуговування. Відвідувачі підходять до барної стійки, знайомляться з меню, яке вивішено на стіні за стійкою на світлових моніторах. Замовляє і отримує продукцію, розраховується. Кафе надає певний асортимент додаткових послуг: дитяче меню, доставка продукції, знижки на продукцію, яку клієнт забирає із собою.

Даний заклад працює на напівфабрикатах: виходячи з цих факторів, він має обмежену виробничу структуру: усі технологічні процеси приготування напівфабрикатів і готової продукції відбуваються в одному приміщенні на різних робочих місцях з дотриманням санітарно-гігієнічних умов.

Ознайомилися з технологією страв з м'яса. Спосіб теплового оброблення залежить від частини туши, в першу чергу, від кількості і структури сполучної тканини. Для варіння використовують ті частини, які містять багато сполучної тканини. Смаження найбільш швидкий і поширений спосіб приготування м'яса. У смаженому м'ясі зберігається велика частина соків. Крім того, в процесі смаження під впливом високої температури в м'ясі утворюються ароматичні речовини, що надають йому характерний приємний смак і запах. Смажать ті частини м'яса, які містять незначну кількість нестійкої сполучної тканини.

У третьому розділі було проведено дослідження впливу технології су-від у порівнянні із другими способами теплового оброблення (смаження у фользі, варіння) на якість готових страв з м'яса. продукція приготовлена за технологією су-від, має високі органолептичні показники, що робить її конкурентоспроможною у порівнянні з іншими способами оброблення.

Таким чином, застосування даного методу приготування продукції забезпечить полегшення праці кухарів. Він також позитивно впливає на харчову цінність кулінарних виробів, смакові якості, які неможливо досягнути за допомогою класичних технологій та обладнання.

Запропоновано рецептури і технологію декількох страв з м'яса.

Для удосконалення роботи кафе «Kryla» запропоновано низку заходів, включення у меню страв з м'яса натурального, придбання нових видів технологічного обладнання для впровадження технології су-від. Це може посприяти залученню нового контингенту клієнтів; підвищенню; продуктивності праці; розширенню асортименту продукції; підвищенню її якості; економії витрат виробництва.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Арпуль О.В., Усатюк О.М., Удовицький В.В. Перспективи впровадження SOUS VIDE технології у закладах ресторанного господарства. [Електронний ресурс]. URL: <https://www.food-service.com.ua/rekomendatsii-po-oborudovaniyu-dlya-sous-vide-i266>. (дата звернення: 08.06.2023).
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 342 с.
3. 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. - Київ: Центр навчальної літератури, 2016. 382 с.
4. Богатирьова Ю.Л. Нові кулінарні технології в ресторанному господарстві / Ю.Л.Богатирьова // Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв. Матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф. 30 квітня 2021 р. - Прага: Oktan Print s.r.o., 2021. - С.40-41.
5. Большакова В.А., Дроменко О.Б., Онищенко В.М., Янчева М.О. Удосконалення технології процесу виробництва січених напівфабрикатів із м'яса птиці. [Електронний ресурс]. URL: <https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/3069/1/4%20%2847-59%29.pdf>. (дата звернення 8.06.2023 р.).
6. Головні тренди у ресторанному бізнесі: обслуговування споживачів, сучасні технології, кулінарні вподобання. [Електронний ресурс]. URL: <https://artofcooking.com.ua/blog/golovni-trendi-u-restorannomu-biznesi>. (дата звернення 18.05.2023 р.).
7. Дубініна А.А. Моделювання систем організації сервісної діяльності закладів ресторанного господарства. / А.А. Дубініна, Л.П. Малюк // Світові досягнення і сучасні тенденції розвитку туризму та готельно-ресторанного господарства. Матеріали міжнар. наук.-практ. конф., м. Запоріжжя, 25 листопада 2022 р. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2022. С.531-533.

8. Ефективний SWOT-аналіз: що це таке, матриця та найкращі приклади для різних ніш бізнесу. [Електронний ресурс]. URL: <https://ua.weblium.com/blog/efektivnij-swot-analiz-zaporuka-uspihu-vashogo-biznesu-najkrashi-prikladi-dlya-riznih-nish-biznesu>. (дата звернення: 28.05.2023).

9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства/ [Укладач О. В. Шалимінов]. Київ: Арій, 2016. 1008 с.

10. Леонова Б. Б., Ярмолюк Д. І. Сучасні світові кулінарні тренди в закладах харчування України. [Електронний ресурс]. URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/11/407.pdf>. (дата звернення: 13.05.2023).

11. Марцин Т.О. Технологія приготування м'ясних страв з застосуванням сучасних способів теплової обробки. [Електронний ресурс]. URL: [http://nauka.tsatu.edu.ua/print-journals-tdata/16-1/16\\_1/22.pdf](http://nauka.tsatu.edu.ua/print-journals-tdata/16-1/16_1/22.pdf). (дата звернення 8.06.2023 р.).

12. Микитюк П.П. Інноваційний менеджмент: навчальний посібник. / П.П. Микитюк - Київ: Центр учбової літератури, 2007. - 400 с

13. Насонова О. Про сучасні кулінарні тенденції в ресторанному бізнесі. [Електронний ресурс]. URL: <https://lasoon.net/ukr/kyiv/mnenie-eksperta/olga-nasonova-o-sovremennyh-kulinaryh-tendentsiyah-v-restorannom-biznese>. (дата звернення: 03.05.2023).

14. Орленко О.В. Економічні передумови розвитку ринку гастрономічних послуг та нові ресторани тренди / О.В. Орленко, Г.Є. Жуйков.// Науково-виробничий журнал «Бізнес-навігатор». Випуск 2 (41), - 2017. - С. 38-42.

15. Особливості мережевих ресторанів: [Електронний ресурс]. URL: <https://www.food-service.com.ua/ua/osoblivosti-merezhevih-restoraniv-i120>. (дата звернення 8.06.2023 р.).

16. Пересічна С.М., Боденчук А.К. Сучасні технології виготовлення кулінарної продукції. [Електронний ресурс]. URL: <https://yanusia.com /2022/07/>

suchasni-tehnologii-vyhotovlennia-kulinarnoi-produktsii/. (дата звернення: 03.06.2023).

17.Поворознюк І.М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі / І.М.Поворознюк // Економіка і суспільство. - Вип. №30, 2021. – С. 61-67.

18.Поняття про м'ясо. [Електронний ресурс]. URL: <https://naurok.com.ua/prezentaciya-zanyattya-na-temu-ponyattya-pro-m-yaso-94171.html>. (дата звернення 18.05.2023 р.).

19.Самодай В. П. Організація ресторанної справи: навч. посіб. / В.П.Самодай, А.І. Кравченко. – Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. – 424 с.

20.Сенишин О.С. Маркетинг: навч. посібник / О.С. Сенишин, О.В.Кривешко. Львів: Львівський національний університет імені Івана Франка, 2020. 347 с.

21.Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства. [Електронний ресурс]. URL: <http://lydmula.blogspot.com/2017/02/variocooking-center-rational-50.html>. (дата звернення 8.06.2023 р.).

22.Техніка готування су-від – що це таке, час приготування і температура для м'яса та риби. [Електронний ресурс]. URL: <https://www.unileverfood solutions.com.ua/natkhnennja-dlja-shefa/trendi/tehnika-gotuvannja-su-vid.html>. (дата звернення: 08.06.2023).

23.Технологія Sous Vide на професійній кулінарній кухні. [Електронний ресурс]. URL: <https://spar.ua/blogs/tehnologiya-sous-vide-na-profesiyuiy-kulinarniy-kukhni>. (дата звернення: 08.06.2023).

24.Хайруллин М.Ф. Коваль Е.А. Левицкая. Розробка технології приготування напівфабрикатів з застосуванням низькотемпературної обробки. [Електронний ресурс]. URL: <https://razrobotka-tehnologii-prigotovleniya-polufabrikatov-iz-svininy-s-primeneniem-nizkotemperaturnoy-obrabotki>. (дата звернення 8.06.2023 р.).

25. Харчова цінність м'яса та важливість для організму. [Електронний ресурс]. URL: <https://goloskarpat.info/associated/63eeae0c587c/>. (дата звернення 18.05.2023 р.).

26. Харчова цінність свинини. [Електронний ресурс]. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/pischevaya-tsennost-svininy>. (дата звернення 18.05.2023 р.).

27. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб./ Г.І. Шумило. - Київ : Кондор, 2012. - 504 с.

## ДОДАТКИ

## Додаток А

Сучасне технологічне обладнання. Автоматизований кулінарний центр



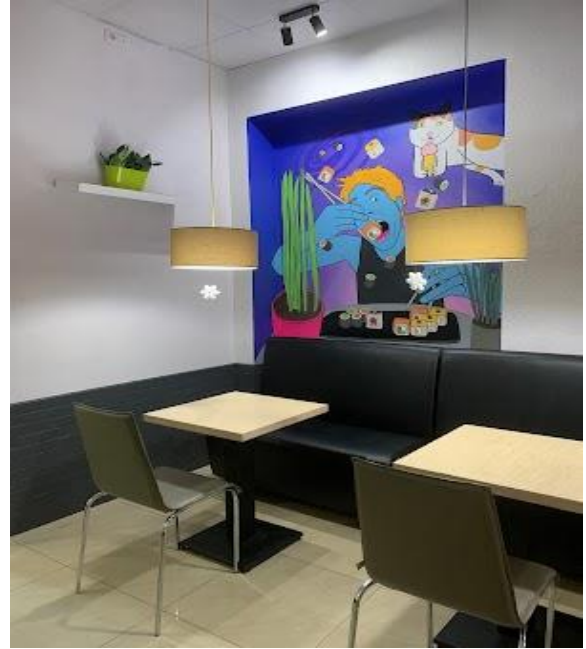
Додаток Б  
Меню кафе



Додаток В



Додаток Г  
Інтер'єр кафе





## Додаток Ж

Результати дослідження приготування продукції за технологією су-від

## Сире філе птиці до оброблення



а – для запікання у фользі



б – для варіння;



в – у вакуумному пакеті

## Філе птиці після оброблення



а – запечене у фользі



б – зварене;



в – приготоване у пакеті