

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему:

**«УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З ПТИЦІ НА  
МАНГАЛІ»**

(на матеріалах Товариства з обмеженою відповідальністю ресторація  
«Гостинний пан», м. Вінниця)

Здобувача вищої освіти  
2 курсу, групи ,  
спеціальності 181  
«Харчові технології»  
освітньої програми  
«Харчові технології»

**Владислава КОЛІСНИКА**

Науковий керівник

**Олександр БОЖОК**

канд. техн. наук

Гарант освітньої програми

**Тетяна СЕМКО**

канд. техн. наук, доцент

Вінниця 2024

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	6
1.1 Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності закладу.....	6
1.2 Дослідження конкурентів закладу ресторанного господарства.....	8
РОЗДІЛ 2. ІНЖЕНЕРНО–ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	12
2.1 Аналіз концептуальних засад діяльності закладу ресторанного господарства.....	12
2.2 Характеристика виробничого процесу закладу.....	14
2.2.1 Виробнича програма закладу.....	17
2.2.2 Склад приміщень на основі структурно–технологічної схеми виробництва у закладі ресторанного господарства.....	16
2.2.3 Технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції.....	23
2.3 Характеристика процесу надання послуг у торговельній залі ЗРГ.....	25
РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТНОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	29
3.1 Розроблення та впровадження новітніх рецептур ресторанної продукції.....	29
3.2 Характеристика контрольно–критичних точок технологічного процесу виготовлення розробленої продукції.....	38
3.3 Обґрунтування рентабельності розробленої продукції.....	41
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	45
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ .....	48
ДОДАТКИ.....	

## ВСТУП

Актуальність теми. З кожним роком у місті Вінниця з'являються заклади ресторанного господарства, що характеризуються новизною як за форматом чи концептуальною складовою, новизною в обслуговуванні, у формуванні меню, тощо.

У місті присутня досить велика мережа закладів ресторанного господарства, що задовольняє споживачів із різними ціновими пропозиціями. Середня вартість за комплексний обід по місту Вінниця становить 190 грн.;

середній рахунок вечері на двох 750 грн. Відповідно до опитування з дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності ресторації міста Вінниця, перспективними напрямками у сфері ресторанного бізнесу будуть цікаві, тематичні ресторації та ресторани, що слідкують за тенденціями у здоровому харчуванні.

М'ясо птиці вважається дієтичним м'ясом, воно легше засвоюється організмом і містить менше жиру порівняно з іншими видами м'яса. Це робить страви з птиці популярними серед людей, які стежать за своєю фігурою і здоров'ям. М'ясо птиці має нейтральний смак, що дозволяє його комбінувати з різними спеціями, соусами та гарнірами. Це робить страви з птиці універсальними і привабливими для широкого кола споживачів і це дозволяє ресторанам пропонувати різноманітне меню і задовольняти різні смаки клієнтів.

Мета дослідження – обґрунтування удосконалення технології приготування страв з птиці на мангалі у ресторації «Гостинний пан» в місті Вінниця з удосконаленням технології у приготуванні та впровадженням їх у виробництво.

Завдання дослідження полягають в наступному:

– провести дослідження ринку ресторанних послуг міста Вінниця із дослідженням ринку споживачів та основних конкурентів закладу ресторанного господарства;

– провести дослідження виробничого процесу закладу ресторанного господарства;

- дослідити фізико–хімічний склад і технологічні властивості сировини для технології приготування страв з птиці на мангалі;
- удосконалити технологію приготування страв з птиці на мангалі;
- обґрунтувати доцільність виробництва приготування страв з птиці на мангалі і впровадження їх у виробництво.

Об’єкт дослідження – технологічний процес приготування страв з птиці на мангалі у ресторації «Гостинний пан».

Предметом дослідження випускної кваліфікаційної роботи є теоретичне та практичне обґрунтування удосконалення технології приготування страв з птиці на мангалі у ресторації «Гостинний пан» у м. Вінниця.

Методи дослідження. При виконанні даної випускної кваліфікаційної роботи використовувались наступні методи дослідження: метод аналізу, узагальнення, статистичні методи та методи органолептичного та фізико–хімічного аналізу. При написанні проєкту використані монографії, підручники, посібники в т.ч. розроблені кафедрою туризму та готельно–ресторанної справи ВТЕІ ДТЕУ, періодичні наукові видання, Інтернет.

Наукова новизна передбачає удосконалення технології виробництва технології приготування страв з птиці на мангалі з використанням нового маринаду та впровадження його в меню ресторації «Гостинний пан».

Практична цінність – полягає в впровадженні удосконалення технології приготування страв з птиці на мангалі виробництва у ресторації «Гостинний Пан», а саме шашлику курячого Соковитого.

Апробація наукових досліджень. Основні висновки та результати дослідження пройшли апробацію (заочна форма) на Всеукраїнській студентській науково–практичній конференції «Актуальні проблеми ефективного соціально–економічного розвитку України: пошук молодих» (м. Вінниця, 2024 р.), та на II Всеукраїнській науково–практичній інтернет–конференції «Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку» (м. Вінниця, 17 жовтня 2024

року р.).

Структура роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, 3-х розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел (45 позицій), додатків. Основний текст роботи викладено на 47 сторінках. Робота містить 4 рисунків, 14 таблиць, додатків.



# РОЗДІЛ 1

## МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### 1.1 Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності ресторації

Розуміння своєї аудиторії – це ключ до успіху будь-якого закладу ресторанного господарства. Дослідження ринку споживачів дозволяє не лише ідентифікувати потенційних клієнтів, а й зрозуміти їхні потреби, вподобання та звички. Завдяки цій інформації можна розробити більш ефективну маркетингову стратегію, створити привабливе меню та атмосферу закладу.

Дослідження допомагає виділити ваш заклад серед конкурентів, розуміючи, чого хочуть клієнти, можна створити продукти та послуги, які вони готові купувати. Розуміння ринку дозволяє ефективніше розподіляти маркетинговий бюджет [2].

У сучасному світі ресторанного бізнесу конкуренція є надзвичайно високою. Щоб виділитися серед інших закладів та зберегти лояльність клієнтів, необхідно постійно розвиватися та вдосконалюватись. Щоб залишатись ресторану конкурентноспроможним необхідно проводити певні заходи, які направлені на покращення роботи закладу. Наприклад проводити опитування серед клієнтів, щоб виявити їхні вподобання, побажання та зауваження, активно відстежувати відгуки в соціальних мережах та на спеціалізованих платформах. Розробити чітку концепцію, яка відрізнятиметься від конкурентів. Це може бути особливий стиль кулінарії, атмосфера, або навіть філософія закладу. Як один з варіантів також можна створити авторські страви, які не зустрінуться в інших ресторанах. Також важливим чинником є кваліфікований персонал, який буде забезпечувати високий рівень обслуговування. мінімізувати час очікування клієнтів [20].

Стежити за останніми трендами в ресторанному бізнесі та адаптувати їх до свого закладу, експерименти з меню та регулярно оновлювати меню, додаючи нові страви та напої [6].

Аналізуючи останні тенденції на ринку ресторанних послуг м. Вінниця можна впевнитись, що на ринку послуг міста представлені європейська, італійська, грузинська, східна та американська кухні. У вподобаннях споживачів переважає все таки європейська кухня.

За останній час у місті Вінниця відкрилося чимало закладів ресторанного господарства. Так, в 2024 році відкрилось кафе «Шпигель».

Розглянемо дослідження ринку споживачів закладів ресторанного господарства у місті Вінниця. На рисунку 1.1 зображена вікова структура споживачів ринку ресторанних послуг у м. Вінниця.

Згідно отриманих результатів найбільша категорія споживачів віком від 20 до 40 років, це характеризуються купівельною спроможністю (40 % респондентів мають середньомісячний дохід 6 – 10 тис. грн.) [1].

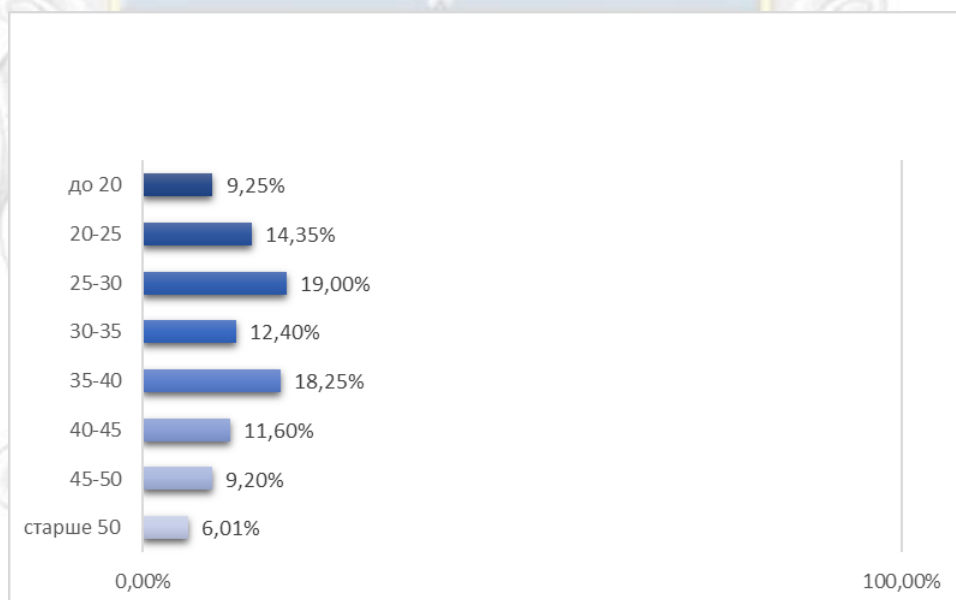


Рисунок 1.1 – Розподіл за віком споживачів ринку ресторанних послуг у м. Вінниця

Встановлено, що жителі та відвідувачі міста Вінниця найчастіше відвідують ресторани, кафе, бари та кав'ярні (рис. 1.2).

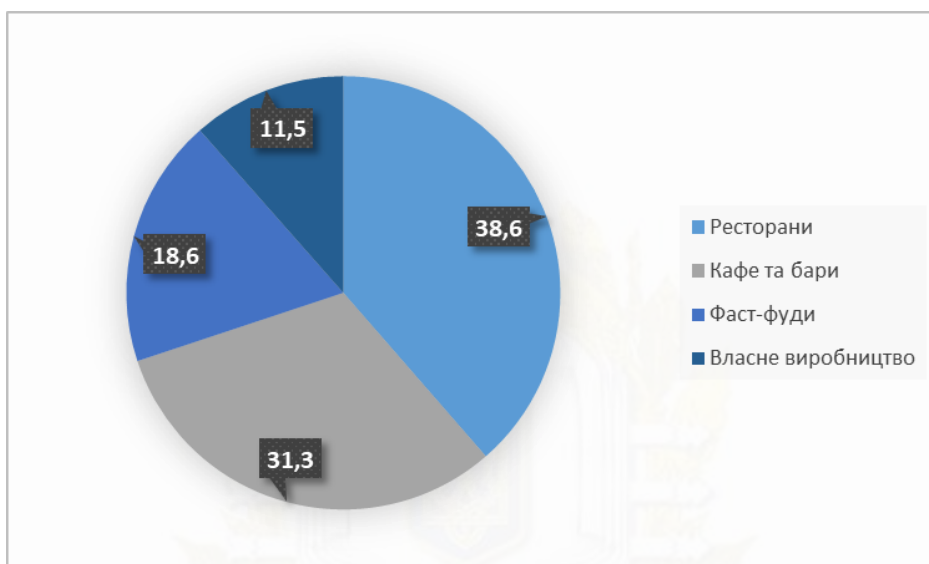


Рисунок 1.2 – Вподобання відвідувачів міста Вінниця закладів ресторанного господарства

## 1.2 Дослідження конкурентів закладу ресторанного господарства

Дослідження конкурентів є важливим етапом у розвитку будь-якого закладу ресторанного господарства. Воно дозволяє зрозуміти, що потрібно клієнтам, і розробити стратегію, яка дозволить вам бути успішними на ринку.

Щоб виділитися серед конкурентів, необхідно розуміти, що вони пропонують, для цього необхідно вивчити асортимент, ціни, сервіс, атмосферу та інші фактори, щоб зрозуміти, які сильні та слабкі сторони у конкурентів [26].

Дослідження конкурентів може допомогти нам визначити, які можливості для зростання існують на ринку. Якщо конкуренти не пропонують певного виду страв або послуг, можна заповнити цю нішу.

Отже, ресторанне господарство ресторація «Гостинний пан» розташоване в районі міста Корея (рис. 1.3), і найближчі заклади знаходяться у радіусі 1 – 5 км., тому основними конкурентами ресторації «Гостинний Пан» вважаються заклади ресторанного господарства, що розташовані в цих межах [34].



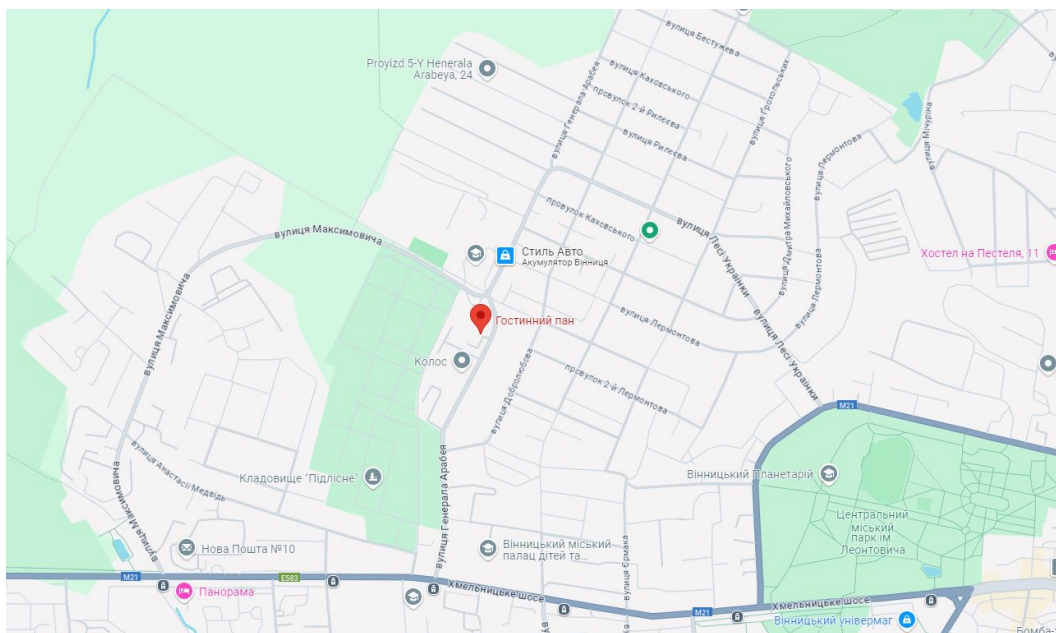


Рисунок 1.3 – Розташування ресторації «Гостинний Пан»

Встановлено, що основними конкурентами є: ресторан європейської кухні «Ренесанс», ресторан «Лайм», ресторан української кухні «Тареля», кафе «The Шпигель», ресторан європейської кухні «Rivali Restaurant» (табл. 1.1).

Таблиця 1.1 – Аналіз основних конкурентів ресторації «Гостинний Пан»

Назва, тип закладу	Послуги	Меню закладу	Адреса закладу	Середній чек, грн. / місткість залу, місць	Режим роботи, год./хв.
«Ренесанс», ресторан європейської кухні	Конференц-зал банкетний зал літня тераса відкриті альтанки, парковка, безкоштовний Wi-Fi	європейська	м. Вінниця, Михайла Драгоманова, 131	950 / 200	11:00– 22:00
ресторан «Лайм»	Мангал-меню, їжа на виніс, жива музика, парковка	європейська, українська	м. Вінниця Данила Галицького, 9а	750 / 100	11:00– 23:00
ресторан української кухні «Тареля»	банкетний зал, закриті альтанки, кальян, парковка, безкоштовний Wi-Fi	Українська, європейська, грузинська кухня	м. Вінниця Максимовича, 33	950 / 180	11:00– 23:00

## Продовження таблиці 1.2

Кафе «The Шпігель»	літня тераса, жива музика, парковка, безкоштовний Wi-Fi	українська, польська та єврейська кухні	м. Вінниця, просп. Космонавтів, 2а	850 / 100	12:00– 23:00
ресторан європейсько ї кухні «Rivali Restaurant»	банкетний зал, літня тераса, кальян, сніданки, бізнес-ланч, парковка, безкоштовний Wi-Fi	Європейська і українська кухня	м. Вінниця Магістратськ а, 2Б	900 / 140	11:00– 23:00

В ресторані європейської кухні «Ренесанс» пропонують сучасну велику залу у класичному стилі на 200 чоловік, окремі зали на 20 та 10 чоловік, затишну літню терасу, безліч альтанок у спокійному закритому дворіку. Ресторан позиціонує себе як місце поєднання звичної сучасності і фешенебельної розкоші минулих століть для будь-якого заходу, або як ідеальне місце для ніжної фотосесії, чарівної весільної церемонії чи розваг на свіжому повітрі. Ресторан «Ренесанс» пропонує проводити у себе різні заходи: корпоративи, конференції, презентації, семінари та тренінги, з'їзди, форуми, бізнес-зустрічі. У меню авторські страви з незвичним поданням, щодня грає жива музика [32].

У ресторані «Лайм» меню зосереджене на європейській і українській кухнях, та стравах на мангалі, доступне замовлення їжі на виніс. У мережі інтернет про ресторан «Лайм» вказано, що це улюблене місце для тих, хто бажає відпочити від гучної міської метушні, забути щоденні турботи, набратися нових сил та отримати справжню гастрономічну насолоду від європейської та української кухні у авторському виконанні шеф-кухаря. У меню представлено більше 80-ти найменувань страв, проте кухарі ресторану експериментують з новинками та несподіваними кулінарними рішеннями. Просторі зали закладу оформлені витримано та елегантно [31].

У ресторані української кухні «Тареля» пропонується поєднання європейської, грузинської та української кухонь, переважно м'ясне меню. В ресторації є декілька видів будиночків для компаній до 5 та до 10 осіб, в яких

можливо відпочити, також є будиночок котрий вміщує до 16 осіб. Окремо є великий зал, що вміщує до 25 осіб [33].

У ресторані європейської кухні «Rivali Restaurant» пропонують комплексні обіди та доставку їжі. Про ресторан «Rivali» («Рівалі») в мережі інтернет вказано, що це особливий заклад на березі Південного Бугу, осередок якості й комфорту, де завжди панує затишна атмосфера. Заклад має витончений інтер'єр, і яскравим свідченням цього є елегантний бенкетний зал, оформлений у світлих тонах. Він доволі просторий і вміщує до 140 гостей. Також є кілька бенкетних залів меншої площі, окремий танцмайданчик, тераса з видом на річку й затишні альтанки. Ресторан славиться своїм широким меню, в якому представлені страви європейської та національної кухонь, і багатою винною картою. Ресторан «Rivali» зазначає, що підійде для організації будь-якого торжества, як-от виїзної церемонії, святкування дорослого і дитячого дня народження, хрестин, корпоративу, побачення [34].

Кафе "The Шпігель" – це сучасне міське кафе подільської кухні, де створено сучасне поєднання української, польської та єврейської кухні. У кафе пропонують холодні закуски, салати, перші страви, риба, птиця, м'ясні страви, гарніри, десерти, напої. На барі можна спробувати класичні та авторські коктейлі, алкогольні і безалкогольні напої, каву та чай. Кафе "The Шпігель" позиціонують себе як заклад, який подає стародавні традиції з новими смаками.

Розглянувши асортимент меню, які реалізуються у конкурентних закладах ми дішли до висновку, що пропозиції, щодо страв з птиці на мангалі присутні у ресторані «Лайм» та у кафе «The Шпігель», але асортимент дещо відрізняється від ресторації «Гостинний пан». Практично у всіх закладах доступне замовлення їжі на виніс, ця послуга досить актуальною.

Якщо розглядати інтер'єр та атмосферу у закладах конкурентів, то серед перелічених закладів по дизайну та інтер'єру виділяється ресторан «Rivali Restaurant». Встановлено, що головний конкурент ресторації «Гостинний пан» є ресторан української кухні «Тареля», адже за розташуванням, меню та ціновим фактором є найбільш привабливим.

## РОЗДІЛ 2

### ІНЖЕНЕРНО–ТЕХНОЛОГІЧІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

#### 2.1 Аналіз концептуальних засад діяльності закладу ресторанного господарства

З метою позиціювання закладу необхідно дослідити його концепцію та визначити основну ідею функціонування підприємства з орієнтуванням його на певні сегменти споживчого ринку [21].

Дослідження концепції ґрунтується на позиціях:

- високоякісній, оригінальній, унікальній пропозиції ресторанної послуги;
- унікальній технології створення страв.

Тип даного закладу – ресторація. Гастроконцепція ресторації «Гостинний Пан» регіональна, а саме поєднання європейської та української кухні.

Знаходиться заклад в окремо розташованій будівлі, в садово–парковій зоні відпочинку населення.

Формат закладу у ресторації «Гостинний Пан» повносервісний, в меню закладу присутні ланчі, обіди, вечері, різні коктейлі з закусками та десерти. Проте також заклад пропонує їжу з собою [34].

Формат виробництва продукції у ресторації «Гостинний Пан» це готова кулінарна продукція, страви та напої охолоджені.

Контингент потенційних споживачів у ресторації «Гостинний Пан» це жителі та гості міста, найбільша категорія споживачів віком від 20 до 45 років.

У ресторації «Гостинний Пан» режим роботи з 12:00 і до 23:00. Послуги які надає заклад це повноцінні обіди, вечері, закуски та бар з алкоголем, чай та кава з десертами з можливістю виносу їжі з собою [34].

Концепція діяльності ресторації «Гостинний Пан» описана в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Концепція діяльності ресторації «Гостинний Пан»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип підприємства	Заклади основного типу. Ресторанія
Клас закладу	Перший клас закладу. Характеризується простота і оригінальність інтер'єру, де використані декоративні елементи, що створюють єдність стилю, враховуються найменування ресторану, специфіку кухні та інші фактори.
Кулінарне спрямування закладу	Європейська та українська кухні
Місце знаходження	Місто Вінниця, вулиця Генерала Арабея, 3а
Контингент споживачів	Жителі та гості міста, найбільша категорія споживачів віком від 20 до 40 років.
Формат підприємства	Формат закладу «Casual Dining»
Формат виробництва	Готова кулінарна та кондитерська продукція, страви та напої охолоджені.
Кількість місць:	150
Режим роботи:	з 12:00 – 22:00
Форма обслуговування:	Обслуговування офіціантами
Середній чек	750 грн
Дизайнерський стиль:	Ресторанія оформлена в національному стилі

Ресторан «Гостинний Пан» для любителів польських традицій та національної кухні. Територія закладу простора, три банкетні зали та будиночки на вулиці. Екстер'єр ресторану виконаний в стилі польського середньовіччя. Інтер'єр – це світлі зали з чудовою атмосферою та дерев'яними меблями на 80, 20 та 12 гостей. Шеф–поварі закладу акцентують увагу на традиційному українському меню. Візитівкою ресторану є пряний шашлик. Для охочих новизни, є можливість почастивати стравам німецької кухні. Привітний персонал допоможе в проведенні будь–якого свята. В ресторані «Гостинний Пан» присутня жива музика, що додає приємної атмосфери [34].

## 2.2 Характеристика виробничого процесу закладу

У ресторації виробничий процес організований так, щоб забезпечувати безпеку та якість готової продукції. Дотримуються вимоги щодо використання лише свіжих, якісних інгредієнтів, контролюються всі етапи технологічного процесу, та проводяться лабораторні дослідження готової продукції.

Так як у ресторації в меню пропонують м'ясні страви, то тут організовано обробку м'ясопродуктів. Все починається з приймання м'яса від постачальників.

Якщо сировина надходить заморожена, то її дефростують зберігаючи в охолоджувальних камерах з плюсовою температурою. Ємність дефростерів розрахована на триденну кількість сировини [10].

Технологічний процес обробки птиці відрізняється від обробки інших м'ясних продуктів, тому для цієї роботи відведена спеціальна ділянка, для обсмалювання птиці застосовується газовий пальник.

Всі процеси обробки птиці – патлання, промивання, відрубубування голів, лап здійснюються вручну. Принципи розміщення обладнання.

Обладнання розміщено згідно вимог: відстань між двома фронтами робочих столів не менше 2–3 м, глибина робочого місця – 0,8 м. Після розморожування м'ясо подають у мийне відділення. Незаморожене м'ясо надходить безпосередньо в мийну, минаючи дефростери. Обмите м'ясо обсушують, щоб полегшити розрубубування великих частин туш. Вимите й обсушене м'ясо надходить на робочі місця для розрубубування, обвалювання і зачищення. Птицю обробляють на дільниці обробки птиці в м'ясо–рибному цеху [28]. Кулінарна обробка птиці складається з послідовних операцій:

- розморожування;
- обсмалювання;
- потрошіння;
- промивання;
- приготування напівфабрикатів.

З обладнання у цеху використовують таке: виробничі столи, пересувні стелажі, шафу для обсмалювання птиці, розрубувальну колоду, ванни, м'ясорубку. Обладнання розміщують за ходом операцій обробки птиці.

Птицю розморожують на повітрі в цеху при температурі 16–18°C або в камерах–дефростерах з температурою 4–8°C і відносною вологістю повітря 85–90 %. Гусей і індиків розморожують 8 год., курей і качок близько 5–6 год. Перед обсмалюванням тушки обсушують чистою тканиною. Птицю обсмалюють полум'ям, що не димить, обережно, щоб не пошкодити шкіру і не розтопити підшкірний жир. Тушки підвішують на гачки під витяжною вентиляцією й обсмалюють газовим пальником на гнучкому шланзі. Недорозвинені пір'їни (колодки) видаляють за допомогою пінцета або маленького ножа [12].

Перед потрошінням у напівпотрошеної птиці відрубують (відпилюють) голову на рівні другого шийного хребця, потім на шиї з боку спинки роблять поздовжній розріз, знімають шкіру з шиї і відрубують (відпилюють) шию по останньому шийному хребцю так, щоб шкіра залишилась разом з тушкою. У курей і курчат шкіру знімають з половини шийки, в індиків, качок і гусей – з двох третіх, щоб закрити місце відрубування (відпилювання) шийки і волову частину. Кінці крил у птиці (крім курчат) відрубують (відпилюють) до ліктьового суглоба, а ніжки – нижче від п'яtkового суглоба на 1 см. Цю операцію проводять на спеціальному столі за допомогою ножа-сікача, середнього ножа кухарської трійки на розрубувальній колоді [38].

Потрошать птицю на робочих місцях, де встановлюють виробничі столи, на яких розміщують обробні дошки, лотки для птиці і потрухів. Для розрізування черевця використовують середній ніж кухарської трійки або спеціальний ніж з серповидним лезом. Ножем роблять поздовжній надріз у черевній порожнині від кінця грудної кістки (кіля) до анального отвору. Через отвір видаляють шлунок, печінку, легені, нирки, а через горловий отвір – воло і стравохід [42].

Після цього вирізують анальний отвір, жировик і м'якоть, в яку просочилась жовч.

Випотрошену птицю промивають у ваннах з проточною холодною водою

(температура води не вища за 15°C). При цьому видаляють забруднені місця, згустки крові, залишки нутроців. Промиту птицю для обсушування викладають на лотки, які мають сітчасті вставки, розрізом донизу, щоб стекла вода.

Оброблені тушки птиці використовують для варіння, смаження цілими або виготовляють напівфабрикати.

Птицю, призначену для теплової обробки в цілому вигляді, спочатку формують (заправляють), щоб надати їй компактної форми для рівномірної теплової обробки і зручності нарізування на порційні шматочки.

Заправляють птицю і виготовляють напівфабрикати на робочому місці, де встановлено виробничий стіл, на якому розміщують ваги, обробну дошку, лотки для птиці і напівфабрикатів. З інвентаря використовують кухарську голку, ножі кухарської трійки, сікач, мусат [38].

Для приготування напівфабрикатів, тушку птиці розбирають. Для цього оброблену тушку птиці кладуть на обробну дошку спиною донизу, ніжками до себе. Середнім ножем кухарської трійки надрізують шкіру і мякоть у пахвинах, відтягують ніжки, кладуть їх на обробну дошку і, починаючи з грудної кістки, в напрямку до голови знімають шкіру з філейної частини. Тушку повертають філейною частиною до себе і гострим ножем надрізують мякоть, починаючи з грудної кістки, перерубують кістку вилку, перерізують сухожилки, які з'єднують плечову кістку з каркасом, зрізують сухожилки і мякоть з плечової кістки, відрубують частину кістки, залишаючи 3–4 см і знімають філе. Філе складеться з двох частин: великої (зовнішньої) і малої (внутрішньої) [42].

Спочатку відокремлюють мале філе, видаляють з нього сухожилки і відбивають. З великого філе виймають кісточку–вилку, зачищають крильцеву кісточку, зрізують з неї м'ясо, сухожилки, відрубують потовщену частину. Філе замочують в холодній воді, кладуть на дошку внутрішнім боком догори і тонким гострим ножем зрізують зовнішню плівку. З обох кінців потовщеної частини роблять поздовжні надрізи і розкривають філе і т.д. З птиці готують порційні і дрібношматкові напівфабрикати.

Останнім часом популярними стали страви, які готуються на мангалах і



грилях. Для виробництва напівфабрикатів для жарки на грилі в м'ясних цехах організують ділянки для маринування.

Харчові відходи, отримані в результаті обробки птиці, промивають і направляють у гарячий цех.

Напівфабрикати з м'яса є швидкопсувною продукцією, тому їх слід готувати невеликими партіями і зберігати при відповідній температурі. Санітарними правилами встановлені певні терміни зберігання м'ясних напівфабрикатів, якщо вони були піддані охолодженню після їх приготування до температури не вище 6°C. При цій температурі порціонні шматки м'яса (не паніровані) можна зберігати 36 годин, паніровані – 24 години, кістки рубані – 10 годин, м'ясний фарш – 6 годин, котлети – до 12 годин. При зберіганні м'ясних напівфабрикатів і відправки у гарячий цех їх укладають на листи або лотки [41].

Ножі, які використовуються для нарізання м'яса, повинні бути гострими, правильно заточеними. Їх регулярно промивають гарячою водою, протирають ганчіркою і зберігають у сухому місці. Для зберігання інструмента і спецій у цеху встановлено спеціальну шафу.

### 2.2.1 Виробнича програма ресторації

Виробнича програма ресторації визначена асортиментом та обсягом продукції, що виробляється закладом. Вона розробляється на основі спеціалізації закладу, попиту на страви та напої, виробничої можливості закладу [3].

Виробнича програма ресторації включає такі розділи:

- асортименти продукції;
- норми витрат сировини;
- графік виробництва.

Виробнича програма ресторації розроблена з урахуванням усіх факторів, що впливають на діяльність закладу. Вона є важливим інструментом, який

дозволяє успішно керувати виробництвом продукції.

Прогнозована кількість споживачів визначається на підставі динаміки завантаженості всіх залів закладу за розрахунковий день (субота, серпень).

Прогнозована кількість споживачів у закладі ресторанного господарства визначається за формулою:

$$N_{год} = P \times Об \times K_3, \quad (2.1)$$

де  $N_{год}$  – кількість споживачів, що обслуговуються за 1 год роботи закладу;

$P$  – місткість закладу (кількість місць);

$Об$  – оборотність місця за годину;

$K_3$  – коефіцієнт завантаження, частка від од.

Отже, прогнозована кількість споживачів у закладі на 11.00–12.00 годину визначається:

$$N_{год} = 150 \times 1 \times 0,3 = 45 \text{ осіб}$$

Для слідуючих годин роботи розрахунки проводять аналогічно, результати занесені у табл. 2.1. Оборотність місця протягом години залежить від тривалості приймання їжі. Орієнтована тривалість прийому їжі для ресторації в денні години становить 40 хв., ввечері – 150 хв [6].

Загальна прогнозована кількість споживачів за день визначається за формулою:

$$N = \sum N_{год} \quad (2.2)$$

$$N = \sum 45 + 63 + 120 + 90 + 60 + 30 + 30 + 45 + 45 + 45 + 45 = 618$$

Оборотність місця протягом дня визначається за формулою:

$$Об_{д} = N / P \quad (2.3)$$

$$Об_{д} = 618 / 100 = 6,1$$

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховують за формулою:

$$n = N \times t, \quad (2.4)$$

де  $n$  – денна кількість страв групи;

$N$  – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи закладу, осіб;

$t$  – коефіцієнт споживання страв.

Отже, денна кількість холодних закусок:

$$n = 618 \times 1,9 = 1174,2 \text{ порцій.}$$

Прогнозована динаміка завантаженості ресторації на 150 місць та розрахункові дані по кількості споживачів представлені у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Прогнозована динаміка завантаженості ресторації «Гостинний Пан» на 150 місць за день

Години роботи, год	Оборотність місця	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів, осіб
12.00–13.00	1	0,3	45
13.00–14.00	1,4	0,3	63
14.00–15.00	2	0,4	120
15.00–16.00	1,5	0,4	90
16.00–17.00	1	0,4	60
17.00–18.00	0,5	0,4	30
18.00–19.00	0,5	0,4	30
19.00–20.00	0,5	0,6	45
20.00–21.00	0,5	0,6	45
21.00–22.00	0,5	0,6	45
22.00–23.00	0,5	0,6	45
Разом			618

Для слідуючих груп страв розрахунок аналогічний, результати прогнозу денного обсягу реалізації продукції по групах вказані у табл. 2.3.

Таблиця 2.3 – Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв групи, порцій
Холодні закуски	1,9	1174,2
Основні гарячі страви	0,18	88,2
Закуски	1,2	588
Солодкі страви (десерти)	0,4	196
Гарячі напої	0,3	147
Всього		1372

Виробнича програма закладу наведена в додатку Б (таблиця Б.1), розрахунок добової кількості сировини для виготовлення кулінарної продукції показано у додатку Б (таблиця Б.1).

## 2.2.2 Склад приміщень на основі структурно–технологічної схеми виробництва у закладі ресторанного господарства

Для ефективного функціонування ресторації складена структурно–технологічна схема закладу, тобто послідовність процесів приймання і зберігання сировини, виробництва страв та їх споживання, яка є основою проекту закладу ресторанного господарства [2].



Рисунок 2.1 – Структурно–технологічна схема виробництва у ресторації «Гостинний пан»

Для зберігання швидкопсувних продуктів (м'яса, риби, молочних продуктів, жирів і гастрономічних продуктів) на підприємстві обладнано охолоджувальні камери: одна – загальна охолоджувальна камера для короткочасного зберігання м'ясних, рибних напівфабрикатів, кисломолочної

продукції, гастрономічних продуктів, та інша – неохолоджувальна для нешвидкопсувних продуктів.

Передбачено приміщення де зберігається білизна, інвентар, тара. Для приймання товарів, оформлення транспортних і супровідних документів обладнано спеціальне приміщення для приймання сировини і продуктів [1].

Складські приміщення розміщені компактно, мають зручний зв'язок з виробничими цехами, вони обладнані стелажми для розміщення і зберігання продуктів, у м'ясних камерах є підвісні гаки, ваги, холодильне обладнання.

Складські приміщення мають бути оснащені необхідним інвентарем, інструментом для приймання сировини, її зберігання і відпуску.

Для запобігання втрат і псування складські приміщення забезпечені оптимальним режимом зберігання товарів відповідно до їхніх властивостей. При зберіганні передбачається певна температура, швидкість руху повітря, відносна вологість. Суворо дотримуються терміни реалізації продуктів, а особливо швидкопсувних. Тому, напівфабрикати з м'яса зберігаються 48 год. при температурі 2 – 6°C, порціонні без панірування напівфабрикати – 36 год.; порціонні паніровані напівфабрикати – 24 год.; напівфабрикати м'ясні січені – 12 год.; риба всіх найменувань – 48 год. при температурі 0 – 2°C; риба заморожена – 24 год. при тій же температурі; молочнокисла продукція зберігається не більше 36 год. при температурі 2–6°C.

На складах підтримують санітарний стан, регулярно проводяться прибирання і дезінфекція обладнання.

Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень:

- для дотримання санітарних правил стіни в складських приміщеннях повинні бути захищені від проникнення гризунів і пофарбовані олійною фарбою, а стіни охолоджувальних камер облицьовані кахельною плиткою
- для систематичного вологого прибирання;
- освітлення в овочевих складах і охолоджувальних камерах має бути тільки штучним, в інших складських приміщеннях, крім штучного, може бути і

природне; коефіцієнт природного освітлення 1:15 (співвідношення площі вікон та підлоги), норма штучного освітлення – 20 Вт на 1 м<sup>2</sup>;

- вентиляція в складських приміщеннях повинна бути природною і механічною (витяжною);
- підлога повинна забезпечувати безпечне і зручне пересування вантажів, людей і транспортних засобів.

Структурно-технологічна схема ресторану відображає організацію виробничих процесів та призначення кожного приміщення.

Механічна кулінарна первинна обробка проводиться в заготівельних цехах. В овочевому цеху здійснюється очищення, нарізка та інша підготовка овочів. У м'ясо-рибному цеху обробляють м'ясо та рибу, готують фарш, нарізають порційні шматки.

До доготівельних цехів відносять гарячий та холодний цехи та блок кулінарного оброблення. В гарячому цеху готуються гарячі страви, супи, соуси, у холодному цеху готуються холодні закуски, салати, десерти. У блоці кулінарного оброблення безпосередньо готуються страви.

Реалізація та відпуск готових страв відбувається через роздавальну, в якій офіціанти приймають готове замовлення та доставляють страви клієнтам. Реалізація страв відбувається у торговельній залі [26].

### 2.2.3 Технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції

Технологічні процеси механічної кулінарної обробки птиці. Птицю обробляють у цеху для обробки птиці і субпродуктів або на дільниці обробки птиці в м'ясо-рибному цеху. Кулінарна обробка птиці складається з таких послідовних операцій: розморожування; обсмалювання; відрубання голови, шийки, ніжок, крилець; потрошіння, промивання і заправлення або приготування напівфабрикатів.

У цеху використовують обладнання: виробничі столи, пересувні стелажі, шафу для обсмалювання птиці, розрубувальну колоду, ванни, м'ясорубку або універсальний привід П-П. Обладнання розміщують за ходом операцій обробки птиці.

Розморожування. Птицю розморожують на повітрі при температурі 16-18 °С. Для цього з тушок знімають папір, розправляють їх і викладають на столи або полиці стелажів спинкою донизу в один ряд так, щоб вони не торкалися між собою. Розморожують гусей та індиків 8 год, курей і качок 5-6 год.

Обсмалювання. Волосинки, залишки пір'я і пух на поверхні тушки обсмалюють. Перед обсмалюванням тушки обсушують потоком теплого повітря або чистою тканиною, потім натирають висівками або борошном (від ніжок до голови), щоб волосинки набрали вертикального положення і легше було їх обсмалювати. Птицю обсмалюють полум'ям, яке не димить, обережно, щоб не пошкодити шкіру і не розтопити підшкірний жир. Тушки підвішують на гачки під витяжною вентиляцією і обсмалюють газовою горілкою на гнучкому шланзі. Недорозвинені пір'їни видаляють за допомогою пінцета або маленького ножа [41].

Відрубання голови, шийки, ніжок, крилець. У напівпотрошеної птиці відрубують голову на рівні другого шийного хребця, потім на шиї збоку спинки роблять поздовжній розріз, знімають шкіру з шиї і відрубують шию по останньому шийному хребцю так, щоб шкіра залишилась разом з тушкою. У тушок курчат залишають всю шкіру шиї разом з тушкою, у курей шкіру відрізують з половини шийки, в індиків, качок і гусей з двох третіх, щоб закрити місце відрубання (відпилювання) шийки і волову частину. Кінці крил у птиці (крім курчат) відрубують (відпилюють) від ліктьового суглоба, а ніжки — від п'ясткового суглоба. У птиці, яка надійшла потрошеною, відрізують 2/3 частини шкіри шиї, крила від ліктьового суглоба (крім курчат). Цю операцію здійснюють на спеціальному столі з умонтованою дисковою електропилкою із захисним кожухом або за допомогою ножа-сікача, середнього ножа кухарської трійки на розрубувальній колоді [38].

Потрошать птицю на робочих місцях, де встановлюють виробничі столи, на яких розміщують обробні дошки, лотки для птиці і потрухів. Для розрізування черевця непотрошеної птиці використовують середній ніж кухарської трійки або спеціальний ніж з серповидним лезом. Ножем роблять поздовжній надріз у черевній порожнині від кінця грудної кістки (кіля) до анального отвору. Через отвір видаляють шлунок, печінку, сальник, легені, нирки, а через горловий отвір — воло і стравохід. Потім вирізують анальний отвір, жировик і м'якоть, в яку просочилася жовч [37].

Промивання. Випотрошену птицю промивають у ваннах з проточною холодною водою (температура води не вища 15 °С). При цьому видаляють забруднені місця, згустки крові, залишки нутроців. Промиту птицю для обсушування викладають на лотки, які мають сітчасті вставки, розрізом донизу, щоб стекла вода.

В ресторації «Гостинний пан» з птиці на мангалі готують шашлик курячий. Шашлик з курки – це класична страва, яка завжди користується популярністю [34].

Найкраще для шашлику підходить філе або стегна. Філе готується швидше, але стегна більш соковиті.

Технологічна карта для приготування шашлику курячого в ресторації «Гостинний пан» наведена нижче.

Технологічна карта  
Найменування страви: Шашлик курячий

Найменування продукту	Норма закладки на 1 порц.гр (1 порц. 80 г)		Технологічні вимоги до сировини
	Брутто	Нетто	
Куряче м'ясо (стегна)	108	104	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Цибуля ріпчаста	24	20	
Сіль	1	1	
Лимонна кислота	1,5	1,5	
Всього:	–	126,5	

Технологія приготування:



М'ясо нарізають порційними шматочками 20-25 см, середнього розміру, для того, щоб вони рівномірно пропеклися. Ретельно промивають шматочки курки під холодною водою і обсушують паперовими рушниками.

Потім до нарізаного м'яса додають нарізану кільцями ріпчасту цибулю.

М'ясо і цибулю посипають сіллю, потім збризкують розведеною лимонною кислотою, та перемішують.

Після перемішування м'ясо ставлять у холодне місце на 4-6 годин для маринування.

Промариноване м'ясо наколюють на шпажки і запікають 25-30 хвилин.

#### Правила подавання, зберігання

Готовий шашлик подають гарячим, посипавши свіжою зеленню. У якості гарніра підійдуть свіжі овочі, картопля, рис або лаваш.

#### Використаний інвентар, посуд

Дошка для птиці, ніж, миска для маринування, миски, лопатка, ваги кухонні, мірний посуд.

#### Вимоги до якості:

Зовнішній вид – шматочки смаженої курки на порційних шпажках.

Консистенція – соковита, колір від світло-коричневого до темно-коричневого.

Смак та запах- відповідає виду м'яса, з якого приготовано.

### 2.3 Характеристика процесу надання послуг у торговельній залі ЗРГ

Підприємства ресторанного господарства виконують три взаємопов'язані функції: виробництво кулінарної продукції, реалізація та організація її споживання. Процес обслуговування є сукупністю операцій, які здійснюються виконавцем при безпосередньому контакті зі споживачем послуг при реалізації кулінарної продукції та організації дозвілля. Згідно з ДСТУ 4281:2004 «Заклади

ресторанного господарства. Класифікація» процес обслуговування – це операції, що реалізуються виконавцем шляхом контакту зі споживачами послуг, де реалізовується кулінарна продукція та організація дозвілля [8].

Якість послуг повинна задовольняти встановленим або передбачуваним потребам споживачів. Послуги закладів ресторанного господарства мають відповідати вимогам безпеки і екологічності, цільовому призначенню і надаватися за умов, які відповідають вимогам діючих нормативних документів. У процесі обслуговування споживачів комплекс послуг повинен відповідати типу підприємства і його класу. При їх наданні має враховуватися вимога ергономічності, тобто відповідність умов обслуговування гігієнічним, антропометричним та фізіологічним потребам споживачів. А дотримання цих вимог забезпечує комфортність обслуговування. Послуга, що надається, повинна відповідати вимогам естетичності. Естетичність характеризується гармонійністю архітектурно-планувального вирішення приміщень підприємства, а також умовами обслуговування, зокрема зовнішнім виглядом персоналу, сервірівкою столу, оформленням і подачею кулінарної продукції. Споживач має отримувати повне, достовірне і своєчасне інформування про послугу, що надається [25].

У процесі надання послуг у торгівельній залі ресторації «Гостинний пан» бере значна кількість службового персоналу, а саме: адміністратори залів, офіціанти, бармени, касири, роздавальники.

В торговельній залі ресторації «Гостинний пан» процес надання послуг поділено на декілька етапів, включаючи прибуття клієнта, замовлення страв і напоїв, обслуговування та оплату. Робота офіціанта – це мистецтво створення приємної атмосфери для гостей закладу та забезпечення якісного обслуговування. Детальний опис процесу роботи офіціанта наведено далі:

1. Зустріч та розміщення гостя. Офіціант вітає гостя з посмішкою, звертаючись до нього на "Ви" та називаючи по імені, якщо воно відоме.

Супровід до столика. Офіціант супроводжує гостя до вільного столика, пропонуючи кілька варіантів на вибір.

Представлення меню. Після того, як гость сідає за столик, офіціант подає меню, коротко описуючи особливості закладу та рекомендує страви дня або сезонні пропозиції.

2. Прийняття замовлення. Офіціант уважно вислуховує замовлення гостя, уточнюючи деталі щодо страв (ступінь прожарювання м'яса, додаткові інгредієнти тощо), напоїв та бажаного темпу подачі страв. Якщо гость вагається з вибором, офіціант може запропонувати свої рекомендації, ґрунтуючись на знанні меню та вподобаннях гостя. Офіціант записує замовлення в бланк або вводить його в комп'ютерну систему [25].

3. Подача страв та напоїв. Контроль готовності. Офіціант стежить за готовністю замовлення та своєчасно повідомляє кухню про будь-які зміни.

Сервіровка столу. Перед подачею страв офіціант перевіряє чистоту столу, додає необхідні прилади, серветки та спеції.

Подача страв. Страви подаються у визначеному порядку, дотримуючись правил сервіровки. Офіціант коротко описує склад страви та звертає увагу на особливості подачі.

Заміна посуду. Протягом трапези офіціант регулярно замінює брудний посуд на чистий, стежачи за тим, щоб на столі завжди був порядок.

4. Обслуговування під час трапези. Контроль задоволеності. Офіціант періодично підходить до столу, щоб переконатися, що гостю все подобається.

Реагування на прохання. При необхідності офіціант швидко реагує на будь-які прохання гостя (додати приправи, принести додаткові прилади тощо).

Розв'язання проблем. У разі виникнення будь-яких проблем (помилка в замовленні, несвіжий продукт), офіціант оперативно вирішує їх, інформуючи про це адміністратора.

5. Розрахунок. Після завершення трапези офіціант приносить рахунок, чітко вказавши суму до оплати. Офіціант приймає оплату готівкою або банківською картою, видає чек та дякує за відвідування, прощається з гостем, висловлюючи надію на нову зустріч [3].

Важливо відзначити, що дотримання високих стандартів обслуговування

та ввічливість персоналу грають важливу роль у формуванні позитивного враження від візиту до ресторації.



## РОЗДІЛ 3

### ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТНОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

#### 3.1. Розроблення та впровадження новітніх рецептур ресторанної продукції

Страви з птиці є невід'ємною частиною раціону багатьох людей завдяки своїм смаковим якостям та численним корисними властивостями. М'ясо птиці є відмінним джерелом високоякісного білка, необхідного для росту, відновлення тканин та підтримки імунної системи, воно готується швидше за інші види м'яса, що робить його зручним для повсякденного харчування. Загалом, страви з птиці є не тільки смачними, але й корисними для здоров'я. Вони є важливою частиною збалансованого раціону і можуть бути включені в меню як для дорослих, так і для дітей. Удосконалення технології приготування птиці на мангалі – це процес, який дозволить отримати смачні та здорові страви, та буде сприяти розширенню асортименту страв з птиці [23].

Досліджень щодо удосконалення технології приготування птиці на мангалі зустрічається досить мало. Однак, незважаючи на це інтерес до наукового дослідження приготування страв на мангалі зростає. Вчені все частіше використовують сучасні методи для вивчення процесів, що відбуваються під час приготування м'яса на відкритому вогні. Це дозволяє отримувати нові знання про вплив різних факторів на смак, аромат і текстуру готової страви. Суттєвий внесок у дослідження технологій приготування страв з птиці на мангалі зробили Пасічний В.М., Здобнов А.І., Циганенко В.І., Пересічний М.А., Гришин П.Д., Ковальов М.І., Анфімова Н.А., Усов В.В., Шумило Г.І., Татарська Л.Л., Богушева В.І., та інші [17].

М'ясо у харчуванні людей займає вагоме місце, адже воно є джерелом повноцінних білків, жиру, мінеральних і екстрактивних речовин, деяких

вітамінів, споживання яких є необхідним для нормального функціонування організму. М'ясо з птиці поживне та легко засвоюється, практично на 92%. До складу м'яса входять білки 15- 22%, жири 5-39%, мінеральні солі, екстрактивні речовини, а також вітаміни А, D, РР, групи В.

Під час теплової обробки жир, який є в птиці розтоплюється і просочує м'язову тканину, завдяки чому м'ясо стає соковитим, поліпшується його смак. Плавиться жир птиці при низьких температурах 23-39 °С [23].

Якщо порівнювати із забійною худобою, то м'язова тканина птиці більш щільна і дрібно волокниста, сполучної тканини менше, вона ніжніша і пухкіша. У м'яса курей та індиків грудні м'язи білі, гусей і качок – темні. Жирові відкладення розміщені під шкірою, на кишечнику і шлунку. За кордоном м'ясо водоплавної птиці належить до делікатесної продукції. Недоліком качинового м'яса є його відносна жорсткість і складність засвоєння. І щоб усунути недолік щодо жорсткості можна використати маринад.

Маринад – це суміш спецій, солі та кислоти у рідкому стані. Основними компонентами в маринаді є сіль і кислота, вони впливають на технологічні характеристики, сприяють розм'якшенню жорстких волокон м'яса. Змінюють органолептичні властивості та вихід продукції. Хоч і на ринку існують різні харчові добавки, проте споживачі багатьох країн віддають перевагу добавкам, до складу яких входять натуральні інгредієнти. До добавок і маринадів з натуральними інгредієнтами можна віднести такі компоненти, як цитрусові, різні ягоди (калина, горобина, вишні, барбарис), сушені прянощі, спеції (кріп, майоран, базилік, чорний перець) [18].

У дикорослій ягідній сировині наявні органічні кислоти, що зменшують жорсткість м'ясних волокон, тому її використання у складі нових видів маринадів є доцільним та актуальним. Наприклад, у ягодах калини звичайної (*Viburnum opulus*) містить багато мінеральних речовини, органічних кислот, зокрема вміст хлорогенової кислоти становить 0,54–6,93 мг/мл, а також аскорбінову та L-яблучну кислоти. Ягоди калини мають високу антиоксидантну активність, основними антиоксидантами, забарвлення плодів калини зумовлене

антоціанами, що становлять 3–5 % від загальної кількості фенольних речовин. Згідно літературних даних підтверджена можливість додавання ягід калини звичайної до м'яса, але є недолік - гіркий присмак, що зумовлений наявністю сапонінових глікозидів [15].

Хімічний склад ягід чорноплідної горобини (*Aronia melanocarpa*) представлений високим вмістом мінеральних речовин 26,7–30,8 %, вітамінів групи В, С, А, Е, органічними кислотами такими як хінна, яблучна, аскорбінова, лимонна, щавлева, бурштинова. Темно-синій колір ягід чорноплідної горобини зумовлений високою концентрацією антоціанів, серед яких ціанідин 3-глюкозид, 3-галактозид, 3-ксилозид і 3-арабінозид. З даної сировини, що багата на поліфеноли, можуть виробляють натуральні харчові добавки для м'ясних продуктів, оскільки вони виступають сильним антиоксидантами, здатні продовжити термін зберігання та бути корисними для здоров'я споживачів [27].

Використання прянощів та пряно-ароматичних трав у технології продуктів харчування також є актуальним, оскільки вони покращують їх мікробіологічну стабільність, надають виробам нові смакові та ароматичні якості.

У більшості досліджень використовуються ферментні препарати, штучні органічні кислоти, внесення додаткових поліпшувачів смаку, які найчастіше передбачають додаткову підготовку, що впливає на зниження поживної цінності готової страви і підвищення собівартості.

Один з найкращих складників маринаду для птиці є рослинна сировина, яка містить підвищений вміст органічних кислот, адже аромат фруктів покращує органолептичні показники м'яса птиці ще на стадії маринування, і виражається особливо яскраво при запіканні. Прянощі додають невелику гостроту, а суміш трав робить смак готової страви вишуканим та довершеним. Крім того сировина за рахунок свого хімічного складу впливає на формування структурно-механічних показників м'яса [44].

Маринади бувають як промислового виробництва, так і виготовлені безпосередньо в закладі ресторанного господарства. Незалежно від походження основними компонентами маринадів є кислота, це може бути вино, сік, оцет,

жировий компонент, а здебільшого рослинна олія та суміш спецій і приправ. Кислота запобігає втраті вологи при тепловій обробці та робить м'ясо м'якшим. Олія надає приємну рум'яну скоринку при смаженні та запіканні, а також виступає провідником для спецій і кислот. Для маринування використовують як рідкі, так і сухі суміші, у холодному та прогрітому вигляді. Кожен з цих способів має свої переваги та недоліки – холодні маринади діють повільніше, проте при використанні прогрітих – м'ясо виходить більш ніжним та соковитим [39].

За результатами досліджень науковців відомо, що в плодах і соку лимонів переважає лимонна кислота 4,70–4,55 %, виявлена яблучна 0,3–0,30 %, винна 0,26–0,20 % та оксалатна 0,10–0,03 % кислоти.

Згідно досліджень на вплив комплексу органічних кислот фруктові сировини фруктові соки, які були обрані для використання в якості альтернативної заміни харчових органічних кислот – оцтової, лимонної, молочної, винної, містять у своєму складі цілий комплекс органічних кислот, зокрема, в їх складі виявлена яблучна, лимонна, бурштинова, хінна, оксалатна, хлорогенова, бензойна та аскорбінова кислоти, а також альдегіди, флавоноїди, складні ефіри, леткі ароматичні та інші органічні сполуки, що можуть вплинути на життєдіяльність мікроорганізмів. Оскільки м'ясо є сприятливим середовищем для розвитку мікроорганізмів, то використання соку лимона у маринаді для м'яса буде позитивно впливати на якість. Отже, на основі досліджень випливає, що наявність у соках органічних кислот забезпечує мікробіологічну безпеку м'ясних страв, так як органічні кислоти фруктові сировини знижують значення рН середовища, внаслідок чого мікроорганізми втрачають здатність до розмноження або гинуть [40].

Хімічний склад м'яса птиці залежить від виду, віку, вгодованості та інших факторів. Вміст білків, в середньому, становить 15-22%, причому в м'ясі птиці міститься у 2-3 рази менше неповноцінних білків ніж, наприклад, у яловичині.

Вміст ліпідів у м'ясі птиці коливається в значних межах: найменше ліпідів у м'ясі курчат-бройлерів (5,2-12,3%), найбільше – у м'ясі качок та гусей (24-38% та 27,7-39%, відповідно). У складі ліпідів птиці переважають тригліцериди з



ненасиченими жирними кислотами (олеїною, лінолевою, ліноленою), у зв'язку із чим жирова тканина птиці має м'яку консистенцію, низьку температуру топлення (23-37°C) та високу засвоюваність [23].

На екстрактивні речовини багатше м'ясо дорослої птиці, особливо куряче та індиче (1,5%). Бульйони, зварені з цих видів птиці викликають посилене виділення травних соків, що підвищує апетит та сприяє кращому засвоєнню їжі. Для приготування бульйонів краще використовувати дорослих, але нежирних курей та індичок. Бульйони з курчат та старих півнів мають слабкий аромат [42].

Мінеральні речовини (0,5-1,2%) м'яса птиці представлені солями калію, натрію, кальцію, фтору, фосфору, заліза тощо. З вітамінів м'ясо птиці містить віт. А, В, В<sub>2</sub>, РР та інші. Біохімічні процеси в м'ясі птиці проходять інтенсивніше, ніж у м'ясі забійних тварин, тому післязабійні зміни (дозрівання та глибокий автоліз) починаються й закінчуються раніше, ніж у м'ясі тварин.

М'ясо качок дозріває раніше, ніж м'ясо курей та гусей. Тушка молоді птиці дозріває швидше, ніж тушка дорослої птиці. Біохімічні процеси у грудних м'язах проходять більш інтенсивно, ніж у м'язах стегна та інших частин тушки.

Перед кулінарною обробкою м'ясо птиці рекомендується витримувати для дозрівання за температури 0°C від 2 діб (молодняк) до 5 діб (доросла птиця). [43].

В ресторації «Гостинний Пан» страви з птиці на мангалі представлені з шашлика курячого, який виготовляють за звичною рецептурою (табл. 3.1).

Такий варіант страви досить поширений і зустрічається в меню у багатьох закладах харчування. Тому, нами було запропоновано удосконалення страв з птиці на мангалі, та було обрано акцентувати увагу на маринаді.

На підставі узагальнених даних, отриманих із літературних джерел обрано м'ясну сировину, а саме курячі гомілки.

Спираючись на аналітичний огляд літератури в подальших дослідженнях будуть використані фруктові соки та олійну сировину, задля розщеплення білків і жирів, покращення технологічної здатності продукту, формування консистенції, аромату та смаку.

Таблиця 3.1 – Рецептúra шашлику курячого

Найменування продукту	Кількість на 10 порцій, г
Куряче м'ясо (стегна)	1040
Цибуля ріпчаста	200
Сіль	10
Лимонна кислота	15
Всього:	1265

Харчова цінність шашлику курячого наведена в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 – Харчова цінність шашлику курячого

Показник	Значення на 100 г продукту, г
Калорійність	163.81
Білки	11.69
Жири	12.28
Вуглеводи	1.64

Ягідні соки плануємо використати як альтернативну заміну оцту і лимонній кислоті, адже вони містять у своєму складі цілий комплекс органічних кислот, зокрема, в їх складі виявлена яблучна, лимонна, янтарна, аскорбінова кислоти, а також альдегіди, пектини, складні ефіри й інші органічні сполуки, що позитивно вплинуть на смакові властивості м'яса птиці [5].

На основі аналітичного огляду літератури розроблено маринад для м'яса птиці: чебрець, імбир, сік лимону і чорноплідної горобити та лляна олія.

Чебрець широко використовується як пряноароматична добавка для ресторанних страв із м'яса, а також у народній та традиційній медицині. Імбир дуже поширена спеція. Основні діючі речовини кореневища: вітаміни B6, B1, B9, B5, B2, A, C, E і K, калій, кальцій, магній, натрій, фосфор, марганець, мідь, залізо, селен, цинк, лізин, фенілаланін, треонін, метіонін, бета-каротин, куркумін та ін. Імбир надає стравам неповторний аромат і пікантність. Він чудово поєднується з м'ясом, рибою, овочами та фруктами. Імбир додає глибини смаку будь-якій страві, роблячи її більш цікавою та багатогранною [4].

Лимон – це не просто цитрусовий фрукт, який додають у чай для смаку. Він є справжньою скарбницею вітамінів, мінералів та інших корисних речовин, які позитивно впливають на наше здоров'я. Однією з основних корисних властивостей лимона є багатий вміст Вітаміну С – природного захисника імунітету. Також у лимоні містяться антиоксиданти, які нейтралізують шкідливі вільні радикали, що пошкоджують клітини і сприяють розвитку різних захворювань, включаючи рак. Регулярне вживання лимонів допомагає уповільнити процеси старіння і зберегти молодість шкіри.

Чорноплідна горобина, або аронія, – це справжній скарб серед ягід. Її яскраво-чорні плоди не лише привабливі на вигляд, а й багаті на вітаміни, мінерали та інші корисні речовини, які позитивно впливають на наш організм.

Завдяки високому вмісту вітаміну С, аронія допомагає зміцнити імунітет та підвищити опірність організму до інфекцій. Регулярне вживання чорноплідної горобини сприяє зниженню рівня холестерину в крові, зміцнює стінки судин та нормалізує артеріальний тиск. Пектини, що входять до складу аронії, сприяють нормалізації роботи шлунково-кишкового тракту, покращують перистальтику кишечника та допомагають виводити токсини з організму [11].

Олія – це суміш триацигліцеридів вищих жирних кислот і супутніх ним речовин добутих з рослинної олійної сировини. Останнім часом ринок олій значно розширився: з'являються нові види з нетрадиційної сировини, оскільки вони містять більшу кількість Омега-6 та Омега-3 жирних кислот, вітаміни та мінеральні речовини.

Контролем було обрано рецептуру шашлику курячого, який готують у ресторації, проводили повну заміну цибулі на фруктові соки, додали олійну сировину та прянощі. Рецептура запропонованого маринаду для шашлику курячого Соковитого вказана у таблиці 3.3.

Отже, порівнявши страву, що виготовляються у ресторації «Гостинний Пан», з запропонованою новою стравою» можемо сказати, що удосконалений шашлик курячий має практично ж таку харчову цінність, що і контрольна страва.

Таблиця 3.3 – Рецептура запропонованого маринаду для шашлику курячого Соковитого

Інгредієнти	Кількість на 10 порцій, г
М'ясо птиці (гомілки)	1040
Сіль	10
Сік лимону	200
Сік чорноплідної горобини	200
Чебрець	20
Імбир	20
Ляна олія	70
Маса всього на 10 порцій	1560

Харчова цінність запропонованої нової страви наведена в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4 – Харчова цінність страви з птиці із запропонованим маринадом

Показник	Значення на 100 г продукту, г
Калорійність	182.52
Білки	9.83
Жири	14.62
Вуглеводи	2.82

Щоб визначити оптимальну кількість інгредієнтів у рецептурі маринаду, було проведено дослідження, де було визначено органолептичні показники. Було опрацьовано 5 зразків з різним вмістом фруктових соків та прянощів у рецептурі.

За основу і контрольний зразок було взято технологію і рецептуру шашлику курячого. Органолептична оцінка є важлива при виробництві страв, так як це найпряміший і найчесніший спосіб визначити якість харчового продукту. Вона дозволяє оцінити такі характеристики, як смак, аромат, текстура, зовнішній вигляд та післясмак страви. Саме тому вона відіграє ключову роль у процесі розробки та виробництва нових страв [28].

Було визначено харчові цінності та органолептичну оцінку двох зразків страв (табл. 3.5).

Таблиця 3.5 – Порівняння харчової цінності

Показник, значення на 100 г продукту, г	Контрольний зразок	Дослідний зразок
Калорійність	163.81	182.52
Білки	11.69	9.83
Жири	12.28	14.62
Вуглеводи	1.64	2.82

Завдяки органолептичній оцінці кухарі та технологи можуть визначити, чи відповідає смак страви очікуванням, чи є він збалансованим та приємним [45].

Отримані дані дозволяють вносити необхідні корективи в рецептуру, змінювати співвідношення інгредієнтів, експериментувати з різними спеціями та приправами. Органолептична оцінка допомагає створити дійсно унікальні та запам'ятовуються страви, які будуть відрізнятися від інших, дозволяє виявити будь-які дефекти у страві, такі як сторонні запахи, неприємний присмак або

нерівномірну текстуру. Удосконалення технології полягає у заміні маринаду для птиці при приготуванні. Тому при виборі оптимальної концентрації маринаду опирались на такі показники:

- маринад не має бути надто інтенсивний, щоб не перебивати смак птиці;
- кількість фруктового соку повинна бути такою, щоб не погіршити властивості м'яса і смак страви.

Отже, дослідивши органолептичні показники, ми зробили висновок, що найбільш оптимальна рецептура маринаду є з вмістом по 20 г соку лимона і 20 г

соку чорноплідної горобини (табл. 3.6). Бальна органолептична оцінка шашлику курячого Соковитого була проведена за 5–бальною шкалою, де визначали такі показники якості, як зовнішній вигляд, колір, запах, смак, структура (табл. 3.7).

Таблиця 3.6 – Порівняльна характеристика органолептичних показників шашлику курячого Соковитого з різним вмістом фруктових соків

Органолептичні показника	Контроль	Зразки з різним вмістом фруктового соку			
		10 г	20 г	30 г	40 г
Зовнішній вигляд	Шматочки рівномірно просмажені	Шматочки рівномірно просмажені	Шматочки рівномірно просмажені	Шматочки рівномірно просмажені	Шматочки рівномірно просмажені
Колір	Колір від світло-коричневого до темно-коричневого.	Колір від світло-коричневого до темно-коричневого	Колір від світло-коричневого до темно-коричневого	Колір від світло-коричневого до темно-коричневого	Колір від коричневого до темно-коричневого
Запах	Аромат смаженого м'яса з нотками диму	Аромат смаженого м'яса з нотками диму, ледь присутній запах маринаду	Аромат смаженого м'яса з нотками диму та фруктів	Аромат смаженого м'яса, більш виражений фруктовий запах	Аромат смаженого м'яса з надто вираженим запахом маринаду
Смак, структура м'яса	Смак смаженого м'яса	Смак смаженого м'яса, ледь присутній смак маринаду	Смак смаженого м'яса, з помітними нотками маринаду, структура м'яса, соковита	Смак смаженого м'яса, з більш вираженим фруктовим запахом, структура м'яса, соковита	Виражений смак смаженого м'яса з фруктами, структура дуже м'яка, соковита

Таблиця 3.7 – Органолептичні показники шашлику курячого Соковитого

Показники	Органолептична оцінка показників, бали					Загальна органолептична оцінка показників, бали
	Зовнішній вигляд	Запах	Колір	Смак	Консистенція	
Контроль	4,6	4,5	4,7	4,5	4,7	4,6
Дослідний зразок	4,8	4,9	4,9	4,8	4,9	4,86

Отже, за результатами бальної та органолептичної оцінок бачимо, що при маринуванні в маринаді з фруктових соків, прянощів та олійної сировини

структура стала більш м'якою та соковитою, а смак та запах набули нових якостей.

За результатами проведених досліджень розроблено технологію приготування, яка включає такі операції як підготовка сировини, маринування протягом 4-6 год., теплова обробка та витримування протягом 5-10 хвилин для перерозподілу соку в м'ясних тканинах. Технологічні картки наведено в додатку В та Г.

### 3.2 Характеристика контрольно–критичних точок технологічного процесу виготовлення розробленої продукції

Контрольно-критичні точки (ККТ) в технологічному процесі – це етапи, на яких необхідно ретельно контролювати певні параметри, щоб гарантувати безпеку та високу якість кінцевого продукту.

Для визначення цих критичних точок проводиться детальний аналіз всіх можливих ризиків та небезпек, які можуть виникнути на кожному етапі виробництва. Отримані дані фіксуються у вигляді технологічної схеми, що дозволяє чітко відстежувати та контролювати всі важливі параметри процесу

На кожному з етапів є контрольно–критичні точки (ККТ), які необхідно контролювати для забезпечення безпеки і якості готового продукту [26].

ККТ при підготовці сировини:

- терміни придатності сировини: перевірка терміну придатності всіх інгредієнтів, що використовуються;
- чистота сировини: ретельне миття і очищення всіх інгредієнтів, щоб уникнути забруднення.

ККТ на етапі маринування:

- температура: контроль температури сировини, щоб уникнути бактеріального забруднення;

- чистота посуду: ретельне миття і дезінфекція обладнання, щоб уникнути забруднення;
- час приготування: дотримання часу приготування, щоб отримати бажану текстуру і смак.

ККТ на етапі приготування на мангалі:

- температура: контроль температури готового продукту, щоб уникнути бактеріального забруднення;
- час приготування: щоб м'ясо було просмажене до готовності, не сире.

ККТ на етапі оформлення страви, подача:

- чистота посуду: ретельне миття посуду та дотримання норм зберігання;
- температура: контроль температури страви;

Ретельний контроль критичних контрольних точок (ККТ) є запорукою безпеки та високої якості готової страви. Крім того, для підвищення рівня безпеки та якості продукції рекомендується вживати додаткових заходів: використання виключно свіжих та якісних інгредієнтів, суворе дотримання всіх етапів технологічного процесу та регулярне проведення лабораторних досліджень готової продукції [2]. Аналіз небезпечних факторів при приготуванні шашлику курячого Соковитий наведено у таблиці (табл. 3.8).

Таблиця 3.8 – Аналіз небезпечних факторів у контрольно–критичних точках технологічного процесу при приготуванні шашлику курячого Соковитий

ККТ	Дія небезпечного фактору			Корекція на вплив фактору
	Біологічного	Фізичного	Хімічного	
Приймання сировини				
М'ясо птиці	Наявність сальмонели, інвазивних паразитів	Наявність бруду, залишків пір'я	Наявність патогенної мікрофлори, важких металів	Контроль при прийманні сировини
Сіль	Наявність плісняви	Наявність каміння, скла	Наявність пестицидів, нітратів	Контроль при прийманні сировини



Продовження таблиці 3.8

Лимони	Наявність кишкової палочки	Наявність листя, каміння, скла	Наявність нітратів, нітрів, афлатоксину	Контроль при прийманні сировини
Сік горобини чорноплідної	Наявність кишкової палочки	Герметичність упаковки	Наявність нітратів, нітрів, афлатоксину	Контроль при прийманні сировини
Ляна олія	Наявність кишкової палочки	Герметичність упаковки	Наявність нітратів, нітрів, афлатоксину	Контроль при прийманні сировини
Імбир сушений	Наявність кишкової палочки	Наявність домішок	Масова частка вологи, наявність нітратів, нітрів, афлатоксину	Контроль при прийманні сировини
Чебрець	Наявність кишкової палочки	Наявність домішок	Наявність нітратів, нітрів, афлатоксину	Контроль при прийманні сировини
Підготовка сировини: очищення, нарізка, відмірювання	Наявність кишкової палочки, сальмонели, плісняви	Наявність бруду, залишків пір'я	Наявність нітратів, нітрів, афлатоксину	Дотримання вимог при роботі
Маринування	Наявність кишкової палочки, сальмонели, плісняви	Структура м'яса	Наявність нітратів, нітрів, афлатоксину	Дотримання вимог при роботі
Приготування на мангалі	Наявність кишкової палочки, сальмонели, плісняви	Структура м'яса, колір, запах	Наявність нітратів, нітрів, афлатоксину	Дотримання вимог при роботі
Оформлення страви, подача	Наявність кишкової палочки, сальмонели, плісняви	Структура м'яса, колір, запах, температура подачі	Наявність нітратів, нітрів, афлатоксину	Дотримання вимог при роботі

### 3.3 Обґрунтування рентабельності розробленої продукції

Рентабельність продукції є ключовим показником фінансової ефективності ресторану. Вона визначається як співвідношення прибутку від продажу страви до її собівартості. Висока рентабельність свідчить про ефективність роботи закладу та дозволяє забезпечити його стабільний розвиток.

При розробці нової продукції собівартість розраховується як прогнозна величина. Для спрощення моделі передбачається, що впровадження нової технології не призведе до значного зростання витрат на виробництво. Таким чином, основний фактор, що впливає на різницю в собівартості нової та існуючої продукції, є вартість сировини та матеріалів [26].

Витрати на сировину та матеріали для кожної страви обчислюються на основі норм закладання інгредієнтів та їхніх цін. Такий підхід є типовим для ресторанного бізнесу, оскільки дозволяє точно визначити собівартість страви і, відповідно, встановити роздрібну ціну з урахуванням необхідної націнки.

Калькулювання витрат на сировину для виготовлення 100 шт. виробів проведено за цінами на конкретне число поточного року та наведено у табл. 3.9.

Ціна виробу формується як сума валової собівартості і ПДВ, %.

$$Ц = С + \text{ПДВ, \%} \quad (3.1)$$

Згідно даних таблиці 3.6 собівартість однієї порції шашлику курячого становить 12,81 грн, а собівартість нової страви шашлику курячого Соковитого становить 21,25 грн [14].

Отже, ціна порції шашлику курячого становить:

$$Ц = 12,81 + 20 \% = 15,37 \text{ грн}$$

Ціна нової страви шашлику курячого Соковитого становить:

$$Ц = 21,25 + 20 \% = 25,50 \text{ грн}$$

Рентабельність розробленого продукту обчислюється як різниця ціни виробу та валової собівартості, поділена на валову собівартість і помножена на 100% за формулою:

$$R = \frac{Ц-С}{С} * 100 \% \quad (3.2)$$

Отже, рентабельність базового продукту становить:

$$R = \frac{15,37 - 12,81}{12,81} * 100 \% = 19,98 \%$$

Рентабельність розробленого продукту становить:

$$R = \frac{25,50 - 21,25}{21,25} * 100 \% = 20 \%$$

Таблиця 3.9 – Розрахунок вартості сировинного набору для виробництва шашлику курячого

Найменування сировини	Норма витрат на 100 шт. виробів, кг		Планова ціна закупівлі у грн./ кг	Вартість сировини, грн.	
М'ясо птиці (гомілки)	10,4	10,4	119,9	1246,96	1246,96
Сіль	0,1	0,1	13,5	1,35	1,35
Сік лимону	-	2	69,9	-	139,8
Сік чорноплідної горобини	-	2	250	-	500
Чебрець	-	0,2	45,9	-	9,18
Імбир	-	0,2	85,5	-	17,1
Ляна олія	-	0,7	300	-	210
Цибуля ріпчаста	2	-	15	15	-
Лимонна кислота	1,5	-	20	30	-
Всього:	-	-	-	1281,31	2124,39
Вартість 1 порції (80 г).				12,81	21,25

Собівартість нового продукту є більшою від базового, оскільки для виробництва нової страви використовується більше інгредієнтів. Рентабельність нової страви дорівнює рентабельності базового продукту, що свідчить про її конкурентосприйність. Низька собівартість нової страви дозволяє встановити

більш високу маржу, що забезпечить зростання прибутковості та окупить інвестиції в розробку.

Основними факторами, що впливають на рентабельність нового продукту, є попит споживачів, ефективність виробництва, зниження собівартості та можливість встановити більш високу ціну завдяки унікальним характеристикам [2].

Розробка нового продукту може значно підвищити конкурентоспроможність підприємства на ринку та забезпечити додаткові джерела доходу.



## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У ході кваліфікаційної роботи було досліджено ринок ресторанних послуг в місті Вінниця. Встановлено, що кількість закладів ресторанного господарства з кожним роком у місті збільшується.

Аналіз ринку ресторанних послуг Вінниці демонструє зростання різноманітності кухонь, представлених у закладах міста. Крім переважання європейської кухні, спостерігається розвиток італійської, грузинської, східної та американської кухонь. Серед молоді особливим попитом користуються кафе та кав'ярні.

Цільова аудиторія вінницьких ресторанів – це молоді люди віком від 20 до 40 років з високою купівельною спроможністю. Середня вартість обіду становить 190 грн., а вечері на двох – 750 грн.

В роботі проведено аналіз основних конкурентів. Встановлено, що основними конкурентами є: ресторан європейської кухні «Ренесанс», ресторан «Лайм», ресторан української кухні «Тареля», кафе «The Шпигель», ресторан європейської кухні «Rivali Restaurant».

Було проаналізовано асортимент страв у конкурентних закладах, а особливо позиції, щодо страв з птиці, такі пропозиції є у ресторані «Лайм» та ресторані української кухні «Тареля». Головним конкурентом ресторації «Гостинний пан» є ресторан української кухні «Тареля», адже за розташуванням, меню та ціновим фактором є найбільш привабливим.

Щодо удосконалення технології страв із птиці на мангалі, було вирішено удосконалити приготування шашлику курячого шляхом заміни маринаду. Для маринаду ми обрали натуральну сировину, а саме сік лимону та горобини чорноплідної, чебрець, імбир та лляну олію. В данному випадку рослинна сировина містить підвищений вміст органічних кислот, адже аромат фруктів покращує органолептичні показники м'яса птиці ще на стадії маринування, і виражається особливо яскраво при запіканні. Прянощі додають невелику

гостроту, а суміш трав робить смак готової страви вишуканим та довершеним. Крім того сировина за рахунок свого хімічного складу впливає на формування структурно-механічних показників м'яса.

Розраховано рентабельність та собівартість продукції, таким чином, ціна за одну порцію 80 г шашлику курячого на основі якого удосконалювали технологію виробництва складає 15,37 грн.; а страву яку ми пропонуємо 25,50 грн.

Собівартість нового продукту є більшою від базового, оскільки для виробництва нової страви використовується більше інгредієнтів. Рентабельність нової страви дорівнює рентабельності базового продукту, що свідчить про її конкурентосприйність. Низька собівартість нової страви дозволяє встановити більш високу маржу, що забезпечить зростання прибутковості та окупить інвестиції в розробку.

Отже, порівнявши досліджувану страву і ту, яку ми пропонуємо після удосконалення технології приготування можемо сказати, що удосконалена страва має новий цікавий смак, м'ясо після смаження на мангалі м'яке, соковите з відчутними нотками маринаду. Нова удосконалена страва з птиці буде привабливою для споживачів.

Удосконалення технології приготування страв з птиці на мангалі є важливим для досягнення високої якості харчування. Експерименти з різними маринадами та інгредієнтами дозволять не лише розширити смаковий спектр страв, але й знайти найоптимальніші поєднання для досягнення бажаного результату. Технологічна обробка м'яса з птиці із використанням маринадів здійснюється з метою покращення його технологічних та органолептичних властивостей. Як найпростіший метод маринування пропонується замочування м'яса в розчині маринаду із додаванням фруктових соків, що дозволить покращити не тільки смакові якості готової страви, але і забезпечить мікробіологічну безпеку м'ясних страв. Тому, додавання фруктової сировини, багатої на органічні кислоти дозволить удосконалити технологію приготування страв з птиці на мангалі.

У результаті проведених досліджень з теми пропонуємо здійснити певні заходи:

- розширити асортимент страв із птиці з додаванням рослинної сировини;
- впровадити у виробництво і подальшу реалізацію страви з птиці на мангалі, а саме шашлику курячого Соковитого.



## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Андреева С., Гринченко О. Сучасні формати закладів ресторанного господарства. Scientific Collection «InterConf». 2022. №. 124. С. 166-172.
2. Архипов В. В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. пос. Київ: Центр учбової літератури. Київ. 2019. 382 с.
3. Беднарчик Д. М. Розвиток індустрії гостинності в умовах пандемії. Організаційний комітет Голова оргкомітету. 2022. С. 409.
4. Бейко Л. Соуси та маринади у консервній продукції. Вісник ТНТУ ім. Івана Пулюя. Тернопіль. 2019.18 с.
5. Бородай А. Використання фруктової сировини як джерела органічних кислот у технології дрібношматкових м'ясних напівфабрикатів. Journal of Chemistry and Technologies. 2022. 613-626 с.
6. Валінкевич Н., Тищенко, С. Організація ресторанної справи в умовах пандемії. Таврійський науковий вісник. Серія: Економіка. Вип. 10. 2021. 7-13 с.
7. ГОСТ 30518-97 Продукти харчові. Методи виявлення та визначення кількості бактерій групи кишкових паличок (коліформних бактерій). [Чинний від 01.07.2001]. Вид. офіц. Київ, 2001, Держспоживстандарт України.16 с.
8. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 01.07.2004 р.]. Вид. офіц. Київ, 2004, Держспоживстандарт України. 16 с.
9. ДСТУ 4823.2:2007 Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання показників якості. Частина 2. Загальні вимоги. З поправкою. [Чинний від 01.01.2009]. Вид. офіц. Київ, 2001, Держспоживстандарт України.13 с.
10. Загальні технології харчової промисловості. Навчальний посібник у 2 ч. Ч. 1. уклад. Ф.В. Перцевой, В.І. Ладика, П.П. Пивоваров, О.О. Гринченко, Н.В. Камсуліна, О.Б. Дроменко, О.Ю. Мельник, О.В. Котляр, А.М. Діхтярь, С.Б. Омельченко, С.П. Боковець Х. : СНАУ, 2022. 317 с.



11. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування. Київ: ЦУЛ, 2019. 336 с.
12. Зубар Н. М. Теоретичні основи харчових виробництв : підруч. Київ: Видавничий дім «Кондор», 2020. 304 с.
13. Калькулятор калорійності продуктів. URL: <https://1000.menu/calc-food-calories> (дата звернення 29.08.2024).
14. Калькулятор ПДВ. URL: <https://www.buhoblik.org.ua/kalkulyator> (дата звернення 30.09.2024).
15. Кирпіченкова О.М., Матюшенко Р.В. Сучасні тренди використання рослинної сировини в ресторанному господарстві. Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі» 24 листопада 2022 р., м. Київ. НУХТ. Київ. 2022. 53 с.
16. Колісник В. **Аспекти використання фруктової сировини для маринадів в удосконаленні технології приготування страв з птиці на мангалі.**
17. Колісник В. **Удосконалення технології приготування страв з птиці на мангалі.**
18. Кондратюк Н. В., Мацук Ю. А., Чернявська А. Ю., Періне Р. В. Нові підходи у моделюванні рецептур маринадів та засолочних сумішей. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки», (3). 2023. 38–43 с.
19. Коновалова С. О. Державне регулювання якості та безпеки харчових продуктів. Сертифікація харчових продуктів. Конспект лекцій. Краматорськ: ДДМА, 2023. 100 с.
20. Мальська М. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Київ: Центр учбової літератури. Київ. 2021 304 с.
21. Милько І.П. Концептуальні засади розробки стратегії розвитку готельно-ресторанного комплексу України. Економічний форум. Вип.1(4). 2019. 90-97 с.

22. МОЗ України наказ від 19.07.2012 р. №548 «Про затвердження мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів»/ Мі-тво охор. здоров'я України. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1321-12#Text> (дата звернення: 30.08.2024)
23. М'ясо птиці: веб-сайт. URL: [https://elib.lntu.edu.ua/sites/default/files/elib\\_upload](https://elib.lntu.edu.ua/sites/default/files/elib_upload) (дата звернення 29.08.2024).
24. М'ясо птиці: веб-сайт. URL: <https://agroportal.ua/tags/m-yasoptici> (дата звернення 29.08.2024).
25. Назаренко І.А., Боднарук О.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ. Кривий ріг. 2020. 128 с.
26. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2020. 396 с.
27. Никоненко Б. С., Бородай А. Б. Удосконалення технології функціональних продуктів за рахунок використання рослинної сировини. Редакційна колегія. Полтава. 2019. 272 с.
28. Пивоваров П.П. Теоретична технологія продукції громадського харчування. Харків: ХДАТОХ, 2019. 116 с.
29. Подрушняк А. Принципи харчування, неякісні продукти. Харчова і переробна промисловість. 2019. №11. 8–9 с.
30. Поєдинцева В.В. Соціально-психологічні особливості персоналу підприємств малих та середніх підприємств. *Економіка: проблеми теорії та практики*. 2021. Вип. 181. Т. 1. С. 224—230.
31. Ресторан «Лайм». URL: <https://top20.ua/vn/restoranyi-kafe-baryi/restoranyi/laym-restoran.html> (дата звернення 29.08.2024).
32. Ресторан «Ренесанс». URL: <https://top20.ua/vn/restoranyi-kafe-baryi/restoranyi/med-podillya.html> (дата звернення 29.08.2024).
33. Ресторан «Тареля». URL: <https://top20.ua/vn/restoranyi-kafe-baryi/restoranyi/tarelka-restoran-ukrainskoy-kuhni.html> (дата звернення 29.08.2024).

34. Ресторация «Гостинний пан». URL:<https://top20.ua/vn/restoranyi-kafe-baryi/restoranyi/gostinnyiy-pan.html> (дата звернення 29.08.2024).
35. Розрахунок виробничої програми кафе. URL: [https://vuzlit.com/39963/rozrahunok\\_virobnichoyi\\_programi\\_kafe](https://vuzlit.com/39963/rozrahunok_virobnichoyi_programi_kafe) (дата звернення 29.08.2024).
36. Рябенюк М., Іваніщева О. Conceptual principles of ethnic restaurants. *SWorldJournal*, 2(19-02). 2023. 38–42.
37. Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М., Борук С.Д. Харчові технології. Особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції: навч. посібник. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 96 с.
38. Семко Т.В., Власенко І.Г. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементами НАССР. Світ книг. 2021 С. 404
39. Сімонова І. І., Галух Б. І., Драчук У. Р., Басараб І. М. Удосконалення технології маринованих напівфабрикатів з м'яса птиці. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького. Серія: Харчові технології, 2023, т 25, № 99. Львів. 2023. 61-68 с.
40. Сімонова І., Пешук Л. 2023. Органічні кислоти ягідної сировини у фізіології харчування людини. *Grail of Science*. 25 (Mar. 2023). 163–168 с.
41. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ. 2020. 300 с.
42. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: дайджест. Вип. 1. [Електронний ресурс]. Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка ; підгот. О. В. Олабоді. 3-е вид., пероб. та доп. Київ, 2021. 18 с.
43. Українці надають перевагу м'ясу птиці, а яловичину майже не їдять, - Мінагрополітики: веб-сайт. URL: <https://espresso.tv/ukrainsi-nadayutperevagu-myasu-ptitsi-a-yalovichinu-mayzhe-ne-idyat-minagropolitiki> (дата звернення 29.08.2024).

44. Штонда О.А., Семенюк К.М. Зміна технологічних характеристик натуральних м'ясних напівфабрикатів під дією маринадів на основі рослинних олій. Новітні технології: зб. наук. праць. Київ: 24. 11. 2021 р. с 156-157

45. ISO 11036-2017 «Органолептичний аналіз. Методологія. Характеристики структури»