

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

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**«РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСНИХ СТРАВ
ПОДІЛЬСЬКОЇ КУХНІ»**

(за матеріалами фізичної особи-підприємця Орочинської Жанни Леонідівни,
готельно-ресторанний комплекс «Баттерфляй», Вінницька обл., с. Садове)

Здобувача вищої освіти

2 курсу, групи РТ-21д (м),

спеціальності 181 «Харчові технології»

освітньої програми «Ресторанні технології»

денної форми навчання

Ярослава ОТКАЛЕНКА

Науковий керівник

канд. техн. наук, доцент

Тетяна СЕМКО

Гарант освітньої програми

канд. техн. наук, доцент

Тетяна СЕМКО

Вінниця 2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «БАТТЕРФЛЯЙ».....	7
1.1 Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності ресторану «AlaCarte» готельно-ресторанного комплексу «Баттерфляй».....	7
1.2 Дослідження конкурентів ресторану «AlaCarte».....	10
РОЗДІЛ 2 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ.....	17
«БАТТЕРФЛЯЙ ».....	17
2.1 Аналіз концептуальних засад діяльності ресторану «AlaCarte».....	17
2.2 Характеристика виробничого процесу в ресторані «AlaCarte».....	18
2.2.1 Виробнича програма ресторану «AlaCarte».....	24
2.2.2 Склад приміщень на основі структурно-технологічної схеми виробництва ресторану «Баттерфляй».....	26
2.2.3 Технологічні процеси приготування м'ясних страв	29
2.3 Характеристика процесу надання послуг у торговельній залі ресторану ГРК.....	32
РОЗДІЛ 3 ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТНОСПРОМОЖНОСТІ РОЗРОБЛЕНОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	35
3.1 Розробка технології приготування м'ясних страв	35
3.2 Характеристика контрольно-критичних точок технології.....	41
приготування м'ясних страв подільської кухні в ресторані «Баттерфляй»	

3.3 Обґрунтування рентабельності розробленої технології приготування м'ясних страв подільської кухні.....	45
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	47
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	50
ДОДАТКИ.....	54



ВСТУП

Актуальність теми. На часі в Україні відбувається посилення конкуренції в ресторанній галузі, тому для вирішення її ресторатори та шеф-кухарі шукають нові інноваційні шляхи створення нових продуктів та використання старих адаптованих підходів з новаційними технологіями до асортиментного ряду меню своїх закладів ресторанного господарства.

Українська подільська кухня - натуральна кухня вона трактує страви, що зроблені тільки із продуктів природнього походження. Це домашня, не фаст-фуд, також її відмінністю від других кухонь є включення до рецептів продуктів, що ростуть на городі. Подільська кухня ситна і поживна, що надає їй право входити в список кращих народних кухонь світу.

Формування регіональної кухні проходило на території Поділля. Стародавньої аграрної культури впливала на смаки багатонаціонального населення вплинула. Поділля Поділля як одне із європейських центрів землеробства мало родючі ґрунти, помірний клімат зими та тепле літом. Археологами засвідчено, що на території викопано знахідки неолітичної доби (VI – V тис. до н. е.). Це свідчить про те, що тут проживали племена Буго-Дністровської культури. Наші предки висівали щонайменше три сорти пшениці, два сорти ячменю, горох посівний, просо звичайне, коноплі.

На Поділлі українці біля хати тримали ділянку землі для висаджування городніх культур. До скіфського часу на Поділлі вирощували цибулю й часник, капусту й ріпу, мак та огірки. Згідно документів на Брацлавщині в середині XVI ст. овочевих культур свідчать описи «пасік», біля яких були «сади і городи овочеві розкішні». В XVII ст. для споживання введено квасолу та кукурудзу.

Можна підтвердити про українців Поділля той факт, які основні продукти рільництва й тваринництва моделювали великою мірою в основі подільської кухні.

Кухня поділля за основними складниками їжу розділяється на виготовлену з рослинних продуктів (харчі і страви із зернових чи овочів) і продуктів тваринного походження (м'ясні, молочні й рибні), а також напої. На Поділлі мала значне поширення багатоваріантність випічки. Світлана Творун – дослідниця Поділля стверджує, що всі родинні обряди в регіоні не приходиться без хліба чи калача. Подоляни хлібом зустрічають появу немовляти, виряджають дитя до школи, йдуть на хрестини, свататись, благословляють на подружнє життя молодих, входять у нову хату, проводжають в останню дорогу, випікають різноманітні обрядові хліби: паляниці, пироги і калачі, які відрізняються за формою і функціями.

Піднята актуальна проблема аналізу народної подільської кулінарії в красоті багатства допоможе зберегти і донести до наших днів традиційні й локальні страви до сьогодні. Рецепти, що зберігаються у родинах, відроджуються на фестивалях і стають гастрономічними візитівками Подільського краю, а нами запропонована виконання кваліфікаційної роботи на тему «Розробка технології приготування м'ясних страв подільської кухні». Яка проводитиметься на матеріалах, готельно-ресторанного комплексу «Баттерфляй» Вінницька області, в селі Садове ФОП Орочинська Жанна Леонідівна.

Історичні та етнографічні основи української подільської кухні показують шлях до нових страв, ідей в технологічному та маркетингову трактуванні. Можливість використання історичними детермінантами сучасних локальних регіональних інгредієнтів в продукції ресторанного господарства допомагає в емпімінтуванні традицій та створення нових по смаку страв та нових продуктів.

Їжа завжди цікавила етнографів як важливий елемент матеріальної спадщини українців, серед них значний внесок в дослідження подільської кухні зробили вчені Ф. Вовк, П. Чубинський, В. Гнатюк, М. Маркевич, М. Левченко. Науковцями підібрані та структуровані ґрунтовні описи українських страв і способів їх приготування та вживання. Ці важливі скарби збереглися для

наступних поколінь і є дорогоцінними свідчення про культуру наших родоначальників. Нинішні дослідники вже подільської кулінарії: С.Творун, Л. Шевченко, А. Поріцький, Т. Гонтар, Т. Величко, Н. Боренько, О. Таран, Л. Артюх [1], описують подільську кухню, яка починається з Київського князівства.

Розробка технології приготування м'ясних страв подільської кухні потребує висвітлення багатьох питань в формуванні мети, завдань та напрямків розробки, що пророблятимуться в готельно-ресторанному комплексі «Баттерфляй».

Мета кваліфікаційної роботи розробка технології приготування м'ясних страв подільської кухні, у готельно-ресторанному комплексі «Баттерфляй», Вінницької обл., с. Садове.

Для здобутку поставленої мети кваліфікаційної роботи перед нами поставлені наступні завдання:

- провести маркетингові дослідження ринку заміського комплексу;
- визначити концептуальні засади діяльності готельно-ресторанному комплексі «Баттерфляй»;
- спроектувати виробничий процес ресторану «AlaCarte»;
- проаналізувати концептуальні засади ресторану ГРК «AlaCarte»;
- описати виробничу програму ресторану «AlaCarte»;
- описати структурно-технологічну схему виробництва у ресторані;
- розробити технологічні процеси виготовлення продукту подільської кухні;
- охарактеризувати процес надання послуг у торговельній залі ЗРГ;
- розробити та впровадити в меню;
- визначити контрольно-критичні точки технологічного процесу виготовлення розробленого продукту.

Об'єктом дослідження є готельно-ресторанний комплекс «Баттерфляй», Вінницької обл., с. Садове з розробкою технології приготування м'ясних страв подільської кухні.

Предметом дослідження є розробка технології приготування м'ясних страв подільської кухні «Рульки томленого кроля в мультиварці з локальними овочами та овочевою поливкою».

Метами дослідження кваліфікаційної роботи є комплекс фізико-хімічних, органолептичних методів, кількісний та якісний аналізу, протоколи групи НАССР ресторану, прогнозування ресторанного меню з новітніми технологіями, методи вивчення міжнародного регулювання, Регламентів ЄС, нормативної бази, ДСТУ, ТУ, ТІ і т.д.

Науковою новизною є розробка технології приготування м'ясних страв подільської кухні, а саме

Нами запропоновано включити в меню «Рульки томленого кроля в мультиварці з локальними овочами та овочевою поливкою» .

Апробація результатів роботи і публікації. Основні висновки та результати дослідження пройшли апробацію на XIII всеукраїнської студентської науково-практичної конференції «Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України» (м. Вінниця, квітень 2024 р.), II Всеукраїнській науково-практичній Інтернет-конференції «Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку» (м. Вінниця, жовтня 2024 р.).

Структура роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, 3-х розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел (50 позицій), додатків. Основний текст роботи викладено на 50 сторінках. Робота містить 12 рисунків, 17 таблиць, 4 додатка.

РОЗДІЛ 1

МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «БАТТЕРФЛЯЙ», ВІННИЦЬКОЇ ОБЛ., с. САДОВЕ

1.1 Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності кафе

ЗКВ «Баттерфляй» розташований в Масиві Сонячний, 1, Садове, Вінницька область, це 20 кілометр Хмельницького шосе. Локація вказана на рисунку 1.2.

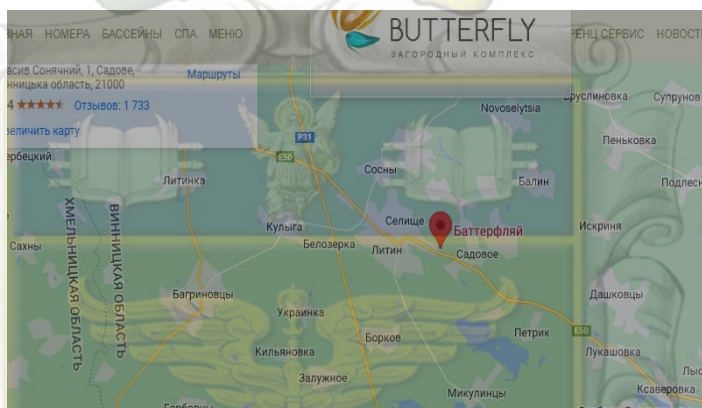


Рисунок 1.2 – Локація ЗКВ « Баттерфляй» на карті

ГРК «Баттерфляй» прийняв участь у розробці гастрономічної мапи «Смачна Вінниця», в ній надрукована і локація ГРК. 38 закладів гостинності, до складу яких ввійшли ресторани, бари та кав'ярень української та подільської кухонь. Видання складається у компактний кишеньковий формат і має зручну систему навігації: позначки-піктограми дозволяють зорієнтуватися щодо розміщення закладів української кухні з фірмовими стравами та контактами закладів гостинності.

Готельно ресторанний комплекс « Баттерфляй» на чолі з директоркою Орочинською Ж.Л. з перших днів повномасштабного вторгнення росії активно

включились у допомогу, безкоштовно годуючи ВПО, бійців та волонтерів, біженців. В замиському комплексі наразі створена чудова атмосфера для відвідувачів що стосується замовлення з ресторану. Про гостей турбуються, кухня чиста, місця на території достатньо, персонал допомагає та вирішує всі питання гостей (рис.1.3).



Рисунок 1.3 – Фото зверху локації ЗКВ «Баттерфляй»

Головним чинником роботи ГРК «Баттерфляй», а саме ресторану «AlaCarte» є його конкуренти. Нами проаналізовано чотири конкурента ГРК, які функціонують по шляху Хмельницький-Тернопіль- Львів та надають послуги харчування з української кухні(подільської). До конкурентів готельно-ресторанного комплекс «Баттерфляй» ввійшли готельно-ресторанний комплекс «Транзит», готельно-ресторанний комплекс «Хутір», готельно-ресторанний комплекс «ПАНСЬКА ХАТА».

Ресторан «AlaCarte» входить як структур на одиниця до ГРК. Заклад має високі конкурентні показники (рис.1.3) відповідно даним висвітлених в соціальних мережах. Нами проведено аналіз з детальним оглядом кожного існуючого ЗРГ.

Заклади - конкуренти мають у своєму склад обширні зали місткістю до 100 осіб, а також тераси на 20-40 споживачів, що працюють в літній період часу та мають різнопланове оформлення з різним оформленням.

Підсумок відгуків Google

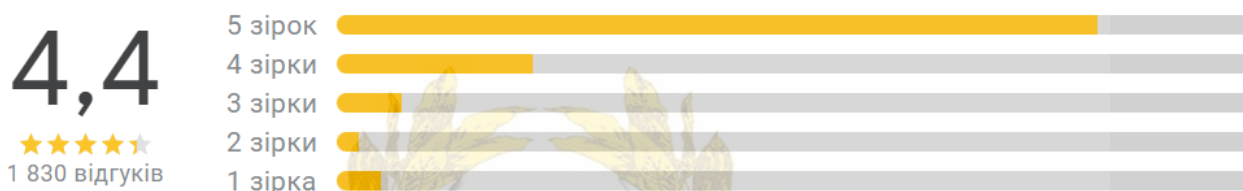


Рисунок 1.2 – Підсумок відгуків про роботу «Баттерфляй» в соц. мережах

1.2 Дослідження конкурентів ресторану «Баттерфляй»

Подільська кухня має ряд вподобань споживачів, а зокрема приготування в м'ясних стравах. Ці вподобання були враховані по конкурентах ресторану, найважливіші з яких нижче перераховані:

- Страви готуються із борошна: проса, пшениці та ячміню жита;
- вподобання по ароматних стравах зі свинини, у зв'язку з культурними особливостями, свинина залишається незмінною складовою страв;
- сало в подільських сім'ях солять, варять, коптять, смажать використовують у солодощах рецепти з цим інгредієнтом різноманітні поєднання сировини (рис.1.4).



Рисунок 1.4 – Локальний продукт «Подільське сало»

- вподобання по регіональних овочах (рис.1.5) .



Рисунок1.5 – Локальний продукт «Подільський борщ»

- вподобання по олії для маринадів. Які нами буде враховано при готуванні маринаду для м'яса -кроля.

Згідно з нашим проведеним дослідженням українська подільська кухня в ГРК конкурентів входить у найсмачніші кулінарні традиції спожвачів [1]. Найбільшу славу в ресторанах-конкурентах принесли: борщ, пампушки з салом та котлети по-київськи, до списку також увійшли вареники (18%), шашлик (10%), холодець-драглі (7%), котлети (6%) та відбивні (5%). Перевага свинини над яловичиною в нашій кухні пояснюється історично: у давні часи воли використовувалися як тяглова сила, тому їсти це м'ясо було не заведено, як не заведено було їсти м'ясо кроля чи курки [2].

Подільську кухню в закладах-конкурентах не виділяють у такий окремий великий сегмент, як наприклад, закарпатську чи прикарпатську кухню. По концепціях цих закладів це українська кухня, яка має чимало своїх неповторних особливостей та цікавинок в приготуванні страв. Головна особливість подільської кухні у тому, що вона увібрала багато цікавинок з інших національних гастрономічних культур, передусім – з єврейської, польської та молдовської.

Шеф-кухарі закладів конкурентів на Поділлі приміняють для популяризації різні технології : копчені м'ясні страви, маринновані види м'яса,

сало. Тому нами визначені 4 основних конкурентів. Які мають статус готельно-ресторанних комплексів Літинщини: ГРК «Транзит»

Готельно-ресторанний комплекс «Транзит» розташований за 12 кілометрів від ГРК «Баттерфляй», за адресою Центральна, 4, села Дяківці, Вінницької області (рис.1.6) .Середній чек в ресторані 750 гривень.



Рисунок 1.6 – «Транзит» село Дяківці

Нами зроблений скрін соц.мереж задоволеності - відгуків споживачів обслуговування споживачів в ГРК «Транзит»(рис1.5)

Підсумок відгуків Google

4,6
★★★★★
526 відгуків



Рисунок 1.5 – Скрін підсумків оцінювання «Транзит»

Нами вибрана з меню «Транзиту» одна із страв подільської кухні, що готується в місцевому ресторані, це «Завиванець з поросяти». Рецепт «Завиванця з поросяти» описана зі слів шеф-кухаря.

На 1 кг поросяти — 400 г свинини, 60 г сала, 6 яєць, 50 г моркви, по 20 г ріпчастої цибулі і петрушки (кореня), 4 горошини гірко перцю.

Порося ошпарюють, видаляють з шкури щетину і обсмажують. Потім тушку розрізають вздовж по грудній клітці і черевцю, вибирають нутрощі, промивають

і знімають з кісток шкіру з м'ясом. М'ясо, яке лишилось на кістках, зрізують і разом із свинячим м'ясом пропускають через м'ясорубку, додають нарізаного дрібними кубиками сала, перцю і солі. Все добре змішують, викладають половину підготовленого м'яса на зняту з поросяти шкіру, зверху м'яса кладуть варені яйця, нарізані в довжину на 4 частини. Зверху яйця покривають м'ясом, що лишилось, згортають рулетом, кладуть на вологий рушник, добре зв'язують в кількох місцях шпагатом, кладуть в гарячу воду, додають коріння, цибулю, лавровий лист, сіль і варять при повільному кипінні 2—2,5 год. Готовий завиванець кладуть під невеликий гніт і ставлять у холодне місце для остигання. Другий конкурент розташований на Літинщині готельно-ресторанний комплекс «Хутір» з середнім чеком в ресторані— 800 гр (рис.1.7).



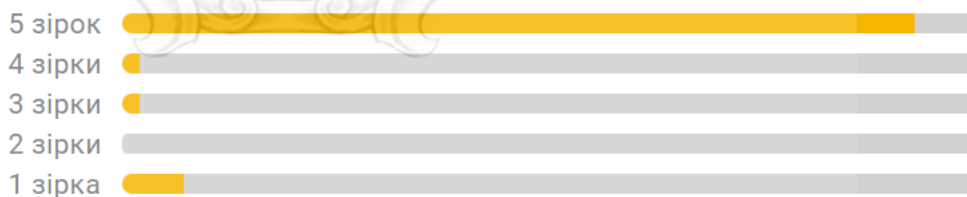
Рисунок 1.7 – «Хутір» село Івча

Скрін результатів задоволеності споживачів обслуговування споживачів в ГРК «Хутір» (рис.1.8)

Підсумок відгуків Google

4,6

★★★★★
272 відгуки



При вивченні меню закладу нами виділена страва подільської кухні «Кендюх варений з начинкою». Рецепт записана зі слів мешканців села Івчі, так як є регіональною сільською стравою.

На 1 кг кендюха — 1,2 кг свинячої голови, 1 зубок часнику, 3 горошини гіркого перцю.

Свинячий шлунок очищають і промивають у холодній або теплій воді. Від свинячої голови відокремлюють м'ясо, дрібно його нарізують, додають меленого перцю, дрібно посіченого часнику і солі. Все добре змішують, начиняють свинячий шлунок, зашивають шпагатом, кладуть в гарячу солону воду і варять 2—2,5 год. Зварений шлунок кладуть у холодне місце під невеликий гніт для остигання. Подають тільки в холодному вигляді.

Третій конкурент ГРК «Баттерфляй»- ГРК «ПАНСЬКА ХАТА», розташований за 30 кілометрів від селища Літин. На рисунку (рис.1.7) показаний український подільський стиль хати.



Рисунок 1.9 – ГРК «ПАНСЬКА ХАТА»

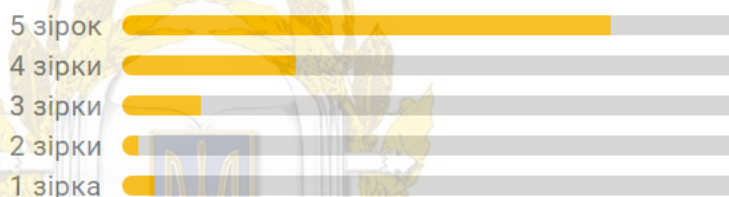
В меню ресторану страви подільської кухні, наприклад «Заливне з тушкованого м'яса». Рецепт пошагова додається. На 1 кг яловичини – 160 г сала, 40 г селери, по 80 г ріпчастої цибулі, цибулі-порею, коріння моркви і петрушки, 40 г вершкового масла, 10 г желатину, 3 горошини запашного перцю і 1 лавровий листок.

Підсумок відгуків по задоволеності споживачів ГРК «ПАНСЬКА ХАТА»

Підсумок відгуків Google

4,3

★★★★☆
771 відгук



(рис.1.9).

Великі шматки м'яса (по 1 – 1,5 кг) шпигують кусковим салом і обсмажують. Потім додають дрібно порубаних телячих ніжок, цибулі, селери, петрушки, моркви, буряків, лаврового листу, запашного перцю, солі і заливають в каструлі бульйоном або водою так, щоб покрити м'ясо, і тушкують до готовності.

Від кісток ніжок відокремлюють м'ясо і разом з корінням протирають крізь сито, заливають соком, в якому тушкувало м'ясо, змішують з розмоченим желатином, доводять до кипіння і проціджують. Тушковане м'ясо нарізують тонкими шматочками, кладуть у глибоке блюдо, заливають підготовленим соком і ставлять в холодне місце для застигання.

Нами також зроблена розвідка ринку конкурентів, яка проводилась протягом 2024 року нами. Дослідження сформованів таблицюта показують кількість осіб, % споживачів ресторану «AlaCarte» ГРК « Баттерфляй» (табл.2.1). В основному це є молодь від 20 до 35 років. Приклад анкети наведено у додатку А, концепційні ознаки ресторану «AlaCarte» сформовано в таблиці 2.2

Таблиця 2.1 – Відвідувачі ресторану «AlaCarte»

Вікова розбіжність споживачів ресторану «AlaCarte»	Кількість осіб	%
1	2	3
Молодь до 18 років	420	8,4
Молодь від 18-20 років	560	11,2

Населення від 20-30 років	550	11
Населення від 30 - 35 років	1600	32
Населення від 35 – 40	1200	24
Населення від 40 – 50	420	8,4
Населення від 50 і вище	250	5

З вище наведених даних нами зроблена корегування концепції ресторану «AlaCarte» (табл.2.2).

Таблиця 2.2 – Концепція діяльності ресторану «AlaCarte»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип підприємства	Ресторан з шведською лінією
Клас закладу	Вищий
Кулінарне спрямування закладу	Подільська, українська кухня
Місце знаходження: - фактичне	Масив Сонячний, 1, Садове, Вінницька область
Контингент споживачів	Мешканці міста Вінниці, Літина та приїжджі гості регіону
Формат підприємства	Повносервісний ресторан з шведською лінією, в літній період доступні сніданки у ресторані шведської лінії
Формат виробництва	Подільська кулінарна продукція
Кількість місць	Ресторан на 100 місць
Режим роботи	08.00-22.00 харчування працює у 2-х форматах, дія комендантської години
Форма обслуговування	Обслуговування офіціантами, самообслуговування за відсутності спец. замовлень
Дизайнерський стиль	Український

Отже, по дослідженням першого розділу нами проведено дослідження 4 конкурентів ресторану та скорегована концепція ресторану «AlaCarte».

РОЗДІЛ 2

ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ РЕСТОРАНУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «БАТТЕРФЛЯЙ»

2.1 Аналіз концептуальних засад діяльності ресторану «AlaCarte»

Згідно концепції діяльності ресторану «AlaCarte» в комплексі «Батерфляй» меню шеф-кухарем створене для любителів смачно поїсти, а також для прихильників здорового харчування. В меню ресторану примінена велика різноманітність лоальних свіжих овочів, фруктів та зелені, широко представлені рибні та м'ясні страви, смачні десерти, солодощі та випічка, а також безалкогольні напої (рис.2.1).



Рисунок 2.1 – Зал ресторану «AlaCarte»

Клас ресторану «AlaCarte» вищий з функціональним спрямуванням – подільської української кухні. В закладі сформована шведська лінія. Шведський стіл має спосіб сервування, при якому гість може сам обирати вподобані закуски та страви з-поміж представлених на спеціально облаштованому буфеті, покласти їх на тарілку в потрібній кількості та принести на свій столик. Асортимент шведського столу різноманітний. Вікна з панорамним видом на територію комплексу, оригінальний дизайн і ввічливість офіціантів створюють в ресторані

комфорт.

Графік роботи ресторану візуалізовано, а також висвітлено на сайті комплексу «Баттерфляй».

Сніданок – з 8:00 до 11:00 – вартість 250 грн;

Обід – з 13:00 до 15:00 – вартість 370 грн;

Вечеря – з 19:00 до 21:00 – вартість 300 грн.

Діти від 2-х до 10-ти років (не включно) отримують знижку 50% вартості. До ваших послуг відкритий майданчик із чудовою фотозоною до 150 посадкових місць та затишний лаунж простір зі зручними диванами на 20 посадкових місць.

В ресторані зона харчування працює у 2-х форматах:
– самообслуговування 11:00 до 19:00 Чт-Вт (за відсутності спец. замовлень на локації);

– спец. замовлення під вашу подію. Кількість місць у ресторані - 100 місць.

Обраний дизайнерський стиль – український. Форма обслуговування офіціантами, самообслуговування за відсутності спец. замовлень [24]. Ресторан «AlaCarte» врахував також проведення днів народжень, хрестин, але з корегуванням посадкових місць – до 50 осіб. Весілля – до 100 запрошених кількість є обґрунтованою, а рішення прийняте вищим керівництвом закладу розумним і виваженим. При нагоді гості ресторану «AlaCarte» можуть скористатися для камерних заходів банкетним залом комплексу «Баттерфляй».

Споживачі ресторану «AlaCarte» отримуватимуть гарний настрій та гарантію задоволення та пам'ять про відвідування ЗКВ «Баттерфляй» [45].

2.2 Характеристика виробничого процесу в ресторані «AlaCarte»

У ресторані «AlaCarte» споживачам пропонуватимуть вишукані страви традиційної подільської та української кухні з широким асортиментом м'ясних

виробів: індичка фарширована сиром Брі, з персиковими кнелями, перепілка апечена з овочами-гриль та фруктами, з грильованим бататом, медальйон зі свинини з полентою, соусом деміглас і грибами. Також нами запропоновано розробити нову м'ясну страву «Рулька томленого кроля з локальними овочами та овочевою поливкою» на основі аналогу «Рулька ягняти на нуттовому пюре з вишневим соусом». Запропонована страва підсилить меню подільської кухні ресторану, тим паче що цей рецепт традиційна страва Південного Поділля – дуже смачна й чудово підійде до будь-якого свята. Готує за цим рецептом відомий вінничанин Віктор Бронюк (рис.2.3).



Рисунок 2.3 – Кулінар-першопроходець Віктор Бронюк

Згідно рецептури м'ясо кроля маринується у солі й перці, підсмажується на олії. Підсмажується до стану альденте, просто – щоб зарум'янились боки. Далі з олії, яка залишилась після смаження м'яса робиться заливка, в яку по смаку додають сіль, перець, лаврове листя. В пароконвектоматі розігрітим до 170-190 °С зажарюємо 40 хвилин. При подачі вичавлюється часничок.

В ресторані «AlaCarte» зібраний кваліфікований персонал, задача якого провести будь-який захід. Ресторан «AlaCarte» – це поєднання смачної подільської та української кухні, українського декору, гостинної атмосфери та уважного персоналу. Обслуговування споживачів здійснюється офіціантами,

причому декілька офіціантів володіє англійською мовою, це дає змогу підприємству обслуговувати іноземних гостей.

Способи обслуговування - обслуговування офіціантами, самообслуговування за відсутності спец. замовлень. В ресторані «AlaCarte» процес обслуговування - це мистецтво зі встановленою послідовністю виконання. Робота обслуговуючого персоналу розпочинається з підготовки зали до процесу обслуговування і передбачає прибирання зали, розкладання меблів, підготовку предметів сервірування, скатертин та салфеток, сервірування столу. Все це прописано в процедурах по НАССР ресторану, які організуються у відповідності до прописаних чек-листів та правил. Згідно системи якості та безпеки НАССР обслуговування гостей включає операції:

- приймання, зустріч, розміщення, замовлення, передача для гостей (в суворо визначеній послідовності),
- підстава та прибирання посуду, розрахунок з відвідувачами, надання додаткових послуг. Меню ресторану «AlaCarte» пропонує вибір страв подільської і традиційної української кухні з широким асортиментом напоїв. В ресторані «AlaCarte» діє атмосфера вишуканості створена шеф-ухарем при оформленні страв, домашній колорит створений вищим керівництвом і елегантна ресторанна подача створена офіціантами та обслуговуючим персоналом. Все це незабутня кулінарна мандрівка «Ala Carte». В ресторані «Ala Carte» гостям пропонується 8 видів меню та карта напоїв: холодні закуски, салати, зупи та навари, гарніри, десерти, гарніри, основні страви(мясо та птиця), хлібобулочні вироби , нашвидкоруч. В дні постів пропонується посне меню.

Таблиця 2.5 – Меню ресторану «AlaCarte»

№ страв	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
1	2	3	4
1.Холодні закуски			
1.1	Дошка di Formaggi	0,700	10
1.2	Желе десертне- драглі	0,150	30

Продовження таблиці 2.5

1	2	3	4
1.3	Оселедець на пряній картоплі	0,150	30
1.4	Домашній погрібець	0,200	30
1.5	Паштет з індичої печінки з цибулевим джемом	0,080	30
1.6	Асорті м'ясних копчених делікатесів	0,100	30
1.7	Хлібний кошик	0,150	30
1.8	Узвар	0,150	30
2. Салати			
1.8	Фрутто дель Маре	0,300	10
1.9	Салат з філе індички та авокадо з йогуртово-м'ятним соусом	0,300	10
1.10	С-т Ростбіф з фаршированим інжиром	0,250	25
1.11	С-т з телячого язика зі смаженими овочами на мусі з сирного соусу	0,250	20
1.12	С-т з кабаковими кнелями та грушею	0,300	25
1.13	С-т з лососем су-від з маринованим цукіні та роменом	0,300	10
3. Супи та навари			
1.14	Борщ зі збірними локальними овочами	0,100	20
1.15	Угорський бограч з пряно-гострою намазкою	0,100	20
1.16	Юшка з річкової риби	0,050	20
1.17	Прованський консоме	0,050	20
1.18	Крем-суп з зеленого горошку та цукіні з кнелями з печінки птиці	0,050	20
4. Гарніри			
1.19	Дикий рис томлений у вершках	0,050	20
1.20	Банош з чипсами бекону та пармезаном	0,050	20
5. Основні страви(мясо та птиця)			
1.21	Каре ягняти на овочах зі сливовим демігласом Філе мінйон з мозковою кісткою і сливовим соусом	0,250	25
1.22	Рулька ягняти на нуттовому пюре з вишневим соусом	0,500	10
1.23	Телячі щічки	0,500	10
1.24	Індичка фарширована сиром Бри, з персиковими кнелями	0,250	20
1.25	Перепілка, запечена з овочами-гриль та фруктами, з грильованим бататом	0,250	20
1.26	Медальйон зі свинини з полентою, соусом деміглас і грибами		
6. Десерти			
1.27	Чизкейк на шоколадній основі з морозивом	0,05	25
1.28	Штрудель австрійський з морозивом	0,05	25

Продовження таблиці 2.5

1	2	3	4
1.29	Фруктова дошка	0,05	25
1.30	Асорті морозива	0,005	25
1.31	Камамбер в горіховій шубі та персиковому мусі	0,005	25
1.32	Десерт з локальних фруктів	0,005	25
1.33	Горіховий Брауні з морозивом	0,05	25
7. Хлібобулочні вироби			
1.34	Хлібна корзина	0,100	50
8. Нашвидкоруч			
1.35	Тигрові креветки з цукіні та соусом Гамадорі		
1.36	Сет Пивний		
1.37	Чебуреки з м'ясом, мідіями, шпинатом та двома соусами		
1.38	Мідії в мушлях під вершково-часниковим соусом		
1.39	Бичачі сім'яники на овочевій подушці		

Меню є вільним вибором продукції. Споживачі самі вибирають страви, які їм до вподоби та смаку. В ресторані витримуються вимоги нормативної документації, а саме Національний стандарт України ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Страви і закуски меню розташовані в наступному порядку:

1. Фірмові страви і закуски;
2. Холодні закуски – овочеві, рибні, м'ясні;
3. Гарячі закуски;
4. Перші страви;
5. Другі страви – рибні, м'ясні, овочеві, страви із яєць, молочних продуктів, мучні;
6. Солодкі страви – спочатку гарячі, потім холодні;
7. Напої – гарячі, холодні;
8. Кондитерські вироби.

Загалом меню складається приблизно з 100 страв, закусок, нашвидкоруч. Загалом в меню ресторану представлено:

1. Фірмові страви від шефа – 4 види;
2. Холодні закуски – 17 видів;
3. Гарячі закуски – 6 видів;
4. Перші страви – 7 видів;
5. Основні страви/гарніри – 13/7 видів.

Структура основного меню ресторану зовсім відповідає стандартним вимогам, які описані вище. В меню немає окремого розділу – фірмові страви, вони розкидані по всьому меню. Основне меню ресторану відповідає вимогам ДСТУ 4281:2004. На останніх сторінках основного меню прописана карта де представлено близько 100 видів алкогольних напоїв. Структура основного меню ресторану «AlaCarte» виглядить наступним чином:

1. Холодні закуски;
2. Гарячі закуски;
3. Другі страви з круп;
4. Перші страви;
5. Закуси під горілку;
6. Закуси під пиво;
7. Гарніри;
8. Соуси;
9. Другі м'ясні страви.

Зміни меню в ресторані планує шеф-кухар з адміністратором по 2 рази на рік. Літнє меню «AlaCarte» – з сезонними овочами та зеленню та зимове меню з погрібком. Зимою не використовуються свіжі томати чи огірки, тільки сезонні та доступні овочі. Також у подільській кухні ресторану «AlaCarte» використовувть в меню на декілька страв сезонні продукти. Наразі в такому меню – суп з печеного гарбуза, мамалига з грибами та сорго, килька в томатному соусі.

Окремо варто відзначити оформлення меню. В документі представлені всі розділи подільської кухні. Зовнішній вигляд оформлений в яскравих кольорах, а

на кожній сторінці показане фото страви з меню. Директор з головним бухгалтером завіряють меню, кількість страв та картки напоїв. В цих документах меню вказана назва страв, склад, вихід.

2.2.1 Виробнича програма ресторану «Ala Carte»

Виробнича програма ресторану «Ala Carte» є особливою, так як вона відповідає двом напрямленням: по-перше це ресторан готельно-ресторанного комплексу «Баттерфляй», до складу якого входять шість ресторанів та по-друге – подільська кухня з її специфічними аспектами, які пов'язані з готуванням страв та організацією кухні. Тому нами сформовано ключові елементи програми конкретно для ресторану «Ala Carte» який визначає унікальність та стиль «Баттерфляй»:

1) для регіону Поділля в Україні подільська кухня є представницькою і вона відзначається своєю автентичністю, багатством смаків та використанням місцевих продуктів. Ключові аспектами кухні «Ala Carte» є відтворення традиційних страв, рецептів, які передаються з покоління в покоління. Кухня використовує найкращі місцеві інгредієнти і продукти, що є в регіоні та підкреслює її автентичність в смаках;

2) кухня ресторану «Ala Carte» відображатиме регіональні, культурні особливості Вінничини, як золотої частини Поділля, але включатиме в себе елементи і впливи з інших регіонів України, але зберігає свою унікальність через специфічні інгредієнти та способи приготування.

3) в меню входитимуть традиційні страви подільського регіону: борщ з картоплею і квасолею (традиційний український борщ, але з використанням місцевих овочів), галушки зі смаженою цибулею(подільський варіант класичних галушок), ковбаски під маринадом(смачна закуска з м'яса з місцевих ферм), підкопайки (смажені картопляні підкопайки, що є традиційною стравною

Поділля), млинці з начинкою (страва з млинців, яка може включати місцеві гриби та інші інгредієнти).

4) шеф кухар ресторану окрім традиційних страв запропонуватиме споживачам спеціальні авторські інтерпретації подільських страв, додавши сучасні аспекти до традиційних рецептів або представивши нові комбінації інгредієнтів, що покаже спеціальність ресторану. Спеціальність ресторану це ключовий елемент, який виділить готельно-ресторанний комплекс «Баттерфляй» серед інших ГРК. В контексті подільської кухні, спеціальність ресторану може включати подільські традиційні страви у сучасному виконанні шеф-кухаря чи су-шефа. Виконана інтерпретація класичних галушок зроблена су-шефом (рис.). Представлення традиційних подільських страв у сучасному форматі з використанням сучасних технік та інгредієнтів. подавання галушок у нестандартній формі або з неочікуваними начинками.



Рисунок 2.4 – Інтерпретація класичних галушок в ресторані «Ala Carte»

5) виробничу програму меню ресторану ГРК шеф-кухар завжди експериментує - зі смаками, створюючи нові смакові комбінації, що поєднують традиційні подільські інгредієнти з елементами міжнародної кухні або здорового харчування;

б) вищим керівництвом ресторану отримана підтримка місцевих фермерів і виробників щодо локальних продуктів. При проведенні процедури НАССР – оцінка поставщиків підтверджено використання екологічно чистих продуктів, які вирощуються на Поділлі. Це так екологічні продукти як м'ясо, овочі, фрукти

та сировина для виготовлення сирів і молочних продуктів, а також вино і напої. Ці аспекти концепції ресторану «Ala Carte» подільської кухні допоможуть підкреслити унікальність ГРС «Баттерфляй» та привернуть гостей, які цінують традиційність, якість і особливий смак регіону Поділля. Вибір вин для готельно-ресторанного комплексу, спеціалізованого на подільській кухні, стане важливим елементом, який може підкреслити і доповнить смакові характеристики страв і створить повний гастрономічний досвід для гостей.

2.2.2 Склад приміщень на основі структурно-технологічної схеми виробництва ресторану «Баттерфляй»

Фізична особа-підприємець Орочинська Жанна Леонідівна, як керівник готельно-ресторанного комплексу «Баттерфляй» для реалізації виконання в закладі спланували приміщення складів ресторану «AlaCarte». Було враховано специфічність кухні, так як вся сировини та інгредієнти є локальними. Згідно вимог в ресторані створені забезпечена необхідним інвентарем робочі місця (РМ). Обладнання та інвентар промарковуються згідно кольорового кодування НАССР у відповідності з операціями для яких він застосовуватиметься: жовтий колір- для миття обладнання; червоний колір- для алергенів; синій колір-для миття санітарних вузлів; білий колір- для роботи з продукцією.

Ресторан готельно-ресторанного комплексу додатково також обслуговує гостей всього комплексу, тому більшість технологічних процесів обробки механізовані. Згідно нормативної документації ДБН А.2.2-3-2014 та Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів (редакція від 04.04.2018)» в ресторані по обробці локальної сировини працюють наступні робочі місця(згідно класифікації РМ):

- Механічна обробка овочів:
 - ❖ РМ обробки бульбоплодів та коренеплодів;
 - ❖ РМ обробки листяних овочів;
 - ❖ РМ обробки цибулевих овочів;
- Механічна обробка м'яса та птиці:
 - ❖ РМ 1м приготування натуральних напівфабрикатів;
 - ❖ РМ приготування січених напівфабрикатів;
- Механічна обробка риби та морепродуктів:
 - ❖ РМ приготування натуральних напівфабрикатів;
 - ❖ РМ приготування січених напівфабрикатів.

Також для зберігання сировини на складах створені умови зберігання. Відповідні умови зберігання для кожного типу продукту. Датчиком термометра, переміщаючи його між одиницями продуктів або вставляючи його в охолоджені продукти.

- Охолоджені продукти: $<5^{\circ}\text{C}$ ($5-8^{\circ}\text{C}$)
- Заморожені продукти: $<-18^{\circ}\text{C}$ ($-10-^{\circ}\text{C}$).

В закладі свіжі овочі, що потребують прохолодного та сухого місця розміщують до сухого складу, в той час як м'ясо та молочні продукти зберігають при низькій температурі. Шеф-кухар вимогливо ставиться до розміщення на складі, все організовано так, що продукти легко доступні для кухні, з урахуванням дати придатності і системи FIFO (перші вийшли - перші вийшли). Враховано нові вимоги до маркування інгредієнтів. Кожен продукт чітко маркований згідно санітарної програми, вказана назви, дата закупівлі і термін придатності до споживання для ефективного контролю за складом і запобігання продуктовим втратам (рис.2.5).

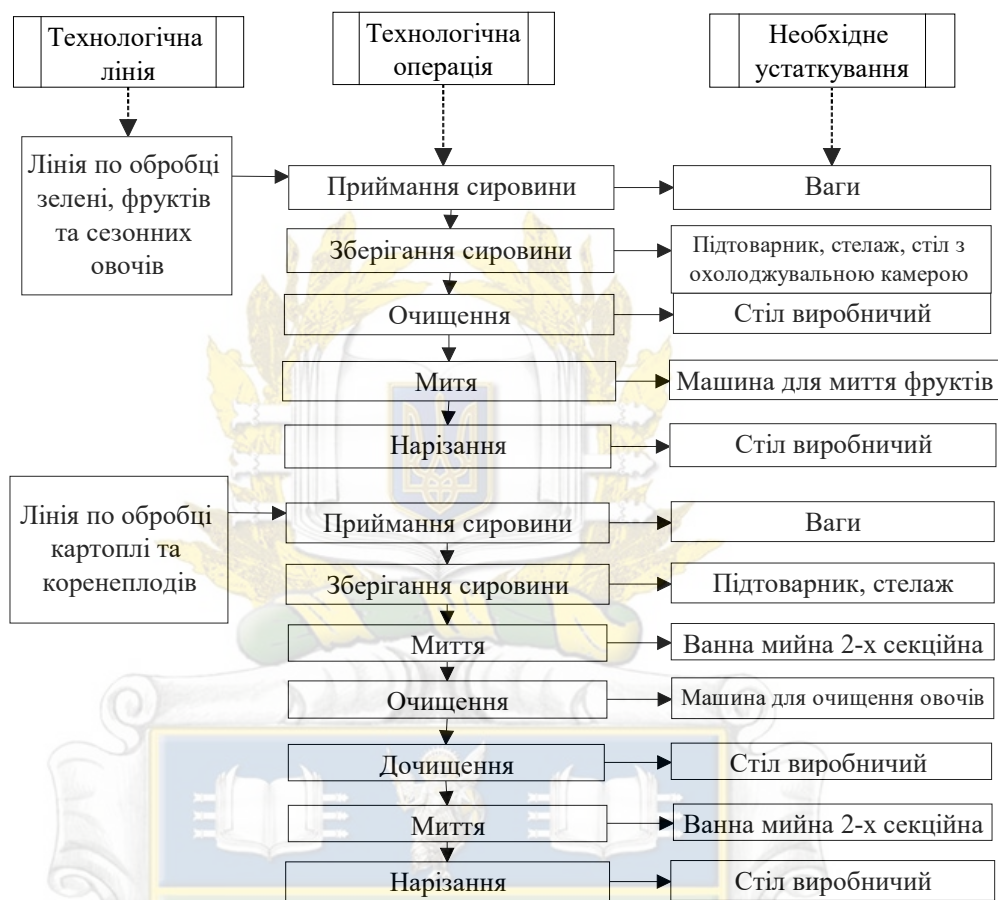


Рисунок 2.5 – Загальна схема технологічної обробки ресторану, зокрема механічної обробки овочів

Вся сировина та готова продукція ресторану має спеціальне зберігання для проведення контролю якості. Регулярно перевіряється в ресторані якість зберігання сировини та інгредієнтів, продуктів для вчасного визначення непридатних для використання інгредієнтів. В ресторані прописана процедура запобігання втратам, тому використовуються упаковки та зберігання, щоб мінімізувати втрати продуктів від засихання, псування або крадіжок.

Важливо дотримуватися стандартів якості на кожному етапі цього процесу, зокрема що відповідають ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. Нижче наведено докладний опис процесу та вимог до якості.

В ГРК ефективно діє процедура по управлінню закупівлею і складуванням інгредієнтів. Це допомагає забезпечити стабільність і якість страв подільської кухні з задоволенням очікувань гостей.

2.2.3 Технологічні процеси приготування м'ясних страв подільської кухні

Згідно органіграми ГРК «Баттерфляй» шеф-кухар ресторанів один, він тримає всі технологічні процеси кухні під жорстким контролем. Вся технологія приготування в ресторані «AlaCarte» включає кулінарну обробка м'яса, а саме обмивання; обсушування; розрубання туші на частини; обвалювання; жилкування і зачищення від сухожилків, надлишку жиру і грубих плівок; приготування напівфабрикатів.



Рисунок 2.6 –Шеф-кухар ресторанів ГРК «Баттерфляй»

Шеф-кухар в ресторан зазвичай замовляє в поставщиків яловичину, свинину, баранину, птицю, а також королів і субпродукти. Згідно процедури поставщика НАССР перевіряється ветеринарне і товарознавче клеймування м'яса «Інструкція з клеймування м'яса», затверджена наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України зі змінами №51 від

03.07.2001. Постачальник локального м'яса після забою, до відправки в ГРК надає право ветеринарному лікарю у встановленому порядку видати довідку, за його підписом та печаткою ветеринарної установи. Довідка засвідчує, що продукція вироблена у місцевості та безпечна щодо гостро заразних захворювань. На тушах, які направляються в ресторан для готування ставиться клеймо. На м'ясі диких тварин поставщики локального м'яса (оленів, ведмедів, коней) ставлять клеймо прямокутної форми з написом з додатковим доповненням, що визначає вид тварин – «оленина».

В ресторан також надходить продукція у вигляді заморожених блоків. При перерахуванні сировини на кухню подільського спрямування за характером термічної обробки надходить м'ясо охолоджене (температура в товщі м'язової тканини 0-4С); заморожене (температура в товщі стегна біля кістки не вище - 8С); підморожене (температура по всій туші 2-3С). Також су-шеф ресторану слідкує та класифікує стану м'яса за свіжістю поділяючи на три категорії: свіже, сумнівної свіжості та несвіже.

Розморожування м'яса (в тому числі тушок кроля) проводять в повільному режимі, що забезпечує якість та безпеку, максимально відновлює якісні показники властиві охолодженому м'ясу. РМ1м приготування натуральних напівфабрикатів слугує в «AlaCarte» для зберігання та повільного розморожування м'яса, де передбачені стелажі й дерев'яні підтоварники та створена температура ...-1- °С відносна вологість повітря 90-95%, швидкість від притоково-витяжної вентиляції 1м/с. У цих умовах яловичі півтуші розморожуються близько п'яти діб, яловичі четвертини, свинячі півтуші, баранячі і телячі туші – від двох до трьох діб. М'ясо вважається розмороженим, коли температура в товщі м'язової тканини досягатиме -1С. Розморожене м'ясо може зберігатися в холодильній камері не більше двох діб. Розморожувати м'ясо у воді забороняється. Для отримання м'яса кроля доброї якості в ресторані

дотримуються таких правил: при забої не забруднюють тушку, швидко видаляють кров з забитої тварини, щоб тушка мала блідорожевий колір та краще зберігалась, обережно виймають кишки, щоб не забруднити тушку, обережно видаляють жовчний міхур, щоб не зіпсувати жовчю м'яса та після розбирання тушку добре охолоджують в чистому приміщенні, інакше вона може зіпсуватись. Зовнішній вигляд м'яса кроля підготовленого для приготування м'ясних страв подільської кухні (рис.2.6).



Рисунок 2.6 – Зовнішній вигляд м'яса кроля підготовленого для приготування м'ясних страв подільської кухні

Кроляче м'ясо, як і куряче, — цінний дієтичний продукт. Воно соковите, м'яке, смачне і дуже поживне. Хімічний склад м'яса кроля й інших тварин (в процентах) можна бачити з таблиці 2.6.

Таблиця 2.6 – Хімічний склад м'яса кроля й інших тварин

Види тварин	Вода	Азотисті речовини	жири	Зола або солі
Кріль	66,85	21,47	9,76	1,17
Баран середньої вгодованості	75,99	17,11	6,77	1,13
Засць	74,66	23,34	1,13	1,18

За показник якості м'ясо криля приймають забійну вагу. Звичайно забійну вагу виражають у процентах до живої ваги перед забоем, жива вага кроля перед

забоєм була 5 /сг, а тушка і внутрішнє сало після забою важили 3 кг. Остання вага до живої ваги перед забоєм становить 60%. Це й називатиметься забійною вагою. Звичайно забійна вага добре відгодованого кроля досягає 60—65%. Розбирають м'ясо на РМ м 1 з видаленням клейма гострим ножем вручну, далі обмивають м'ясо над ваннами з'єднаними з каналізацією. Воду підігрівають у бойлерах до 40-50С, та за допомогою гнучкого шланга подають на робоче місце. Продукцію поділяють на страви і гарячі закуски, температура подавання повинна бути 65С. Маса основного м'ясного продукту в страві зазвичай становить 75-150г, у гарячій закусці – 40-50г. М'ясні страви подають як правило, з овочевими гарнірами, маса яких становить 100-150г, а до порції збільшують по замовленню споживача.

2.3 Характеристика процесу надання послуг у торговельній залі ресторану ГРК

В роботі ресторану слід врахувати бізнес-процеси, що виконують в торгівельній залі офіціанти. Обслуговування клієнтів це важкі процеси доставки готових закупівлі сировини, її подальшого розміщення та видачі у виробництво, бізнес-фінансового обліку та звітності. Управління персоналом це органіграма, яку потрібно відпрацювати до правильного ставлення з обох сторін: вище керівництво-персон



Рисунок 2.8 – Вмотивований персонал ГРК «Баттерфляй»

Набір персоналу: Процес підбору, навчання нових працівників.

Мотивація та розвиток персоналу: Програми стимулювання, тренінги і розвиток кар'єри.

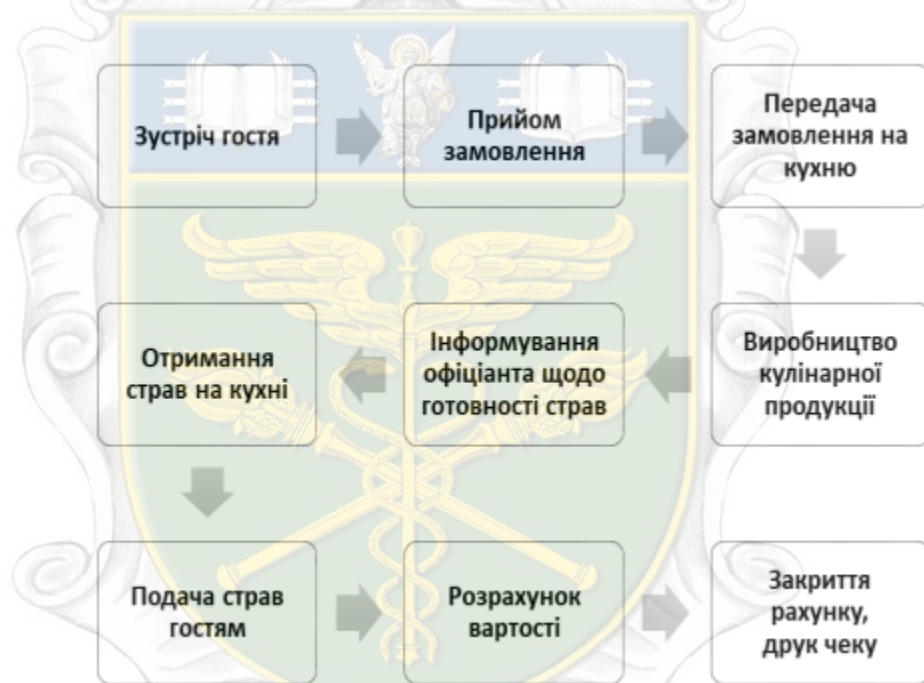


Рисунок 2.9 – Характеристики процесів надання послуг у ГРК

Ресторан за рівнем обслуговування та номенклатурою послуг по ДСТУ, що відноситься до 1 класу, до інтер'єру залу: о «люкс» - вишуканість, високий рівень комфортності, широкий вибір послуг. Інтер'єр закладу «Баттерфляй» як ресторанного господарства – це своєрідний ансамбль, в якому взаємна

відповідність окремих елементів пов'язана єдиним задумом архітектора. Єдність стилю в інтер'єрі досягається співвідношенням об'ємнопросторового вирішення, колірної композиції, прийомів освітлення і декоративних елементів.

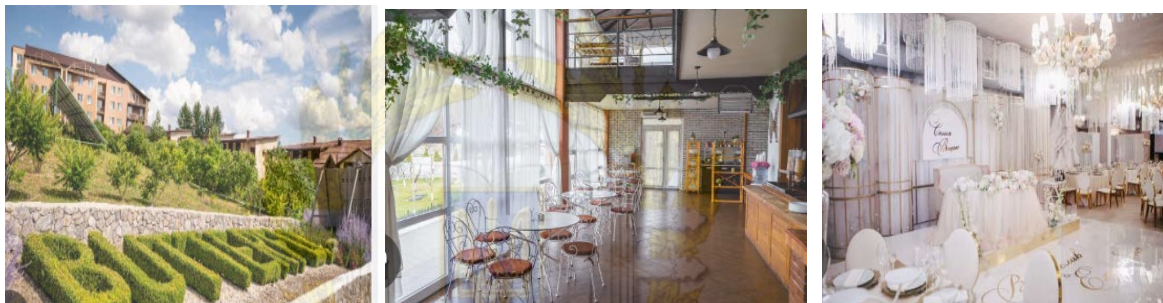


Рисунок 2.10 – Інтер'єри закладу «Баттерфляй»

З вирішенням інтер'єрів в «Баттерфляй» органічно пов'язане оформлення. Це оформлення технології, торгового і холодильного устаткування та стиль (меблі та посуд). В «Баттерфляй» одним із важливих прийомів інтер'єру ресторану став поділ простору торговельного залу на окремі зони та сектори. Для цього використовують розсувні стіни, невисокі перегородки, квіткарки. В ресторанах ГРК в оформленні приміщень враховуються його назва, українська подільська кухня, особливості обслуговування та інші чинники. Використаний слоган закладу (рис.2.11)



Рисунок 2.11 – Життя – це вічність в мініатюрі

В оздоблені витримані всі вимоги нормативної документації, використані матеріали міцні, м'які, вогнестійкі, легко очищуються від пилу та піддаються дезінфекції, мають ізоляційні та акустичні властивості. В оформленні залів шести

ресторанів застосовані і синтетичні оздоблювальні матеріали, а також як український стиль то добавлене дерево та метал.

В готельно-ресторанному комплексі функціональними є кованіта дерев'яні меблі, ґрати, екрани, які закривають опалювальні столові набори, вентиляцію, виробничі входи і т.ін. В інтер'єрі є танцювальний майданчик з естрадою.

Витримана також норма площі для них складає 0,15 м² на одне місце; глибина естради - від 3 до 8 м. Світло в інтер'єрі залу. Світло має велику психологічну дію.

Отже, нами в розділі описана інфраструктура, виробнича програма, робота з персоналом, інтер'єром цього закладу. На базі ГРК підтверджено, що українська подільська кухня ще навчається бути кухнею, навчається подавати страви кухні з гордістю та з гарним сервісом, а подолянам потрібно навчитися щиро любити подільську кухню та розповідати про її смаки та продукти. Подільська кухня – це продовження та втілення українських смаків. Органічне поєднання традицій та інновацій, кулінарних особливостей різноманітних регіонів України, яка зуміла зберегти свою унікальність. Вище керівництво ФОП Орочинської Ж.Л. разом з персоналом закладу доводить, що слоган закладу впроваджено ними в життя ресторанів готельно-ресторанного комплексу «Баттерфляй», Вінницької обл., с. Садового.

РОЗДІЛ 3

ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТНОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

3.1 Розробка технології приготування м'ясних страв подільської кухні

В ресторанах готельно-ресторанного комплексу «Баттерфляй» створена група по розробкам нових інноваційних продуктів. На чолі групи стоїть шеф-кухар. В деяких випадках для впровадження розробки залучається бренд-шеф. Під час розробки продумується ідея, аналізується успішність. Проводиться дегустаційні дні зі знижкою у 50% та підбираються шляхи реалізації. Нами було запропоновано розробку нової страви, а саме «Рульки томленого кроля в мультіварці з локальними овочами та овочевою поливкою». Аналогом продукції стала страва ресторану «AlaCarte» «Рулька ягняти на нуттовому пюре з вишневим соусом».

Після вирішення концептуальних питань. Нами розпочато технічний процес. Нами визначено 7 етапів розробки, що дадуть змогу вивести новий продукт на ринок. New Product Development – це концепція застосована в ресторані «AlaCarte». Вона передбачає введення страви «Рульки томленого кроля в мультіварці з локальними овочами та овочевою поливкою» на ринку споживача «Баттерфляй» за допомогою основних ринкових принципів, отже це процес перетворення потреб ринку на ідеї, які реалізуються за допомогою готового продукту. У результаті розробка страви «Рульки томленого кроля в мультіварці з локальними овочами та овочевою поливкою» інформацію було розміщено на сайті компанії, так як сайт є популярним та корисним, читаємим споживачами «Баттерфляй».

Розробка нового продукту має багато завдань. Серед них – зробити вихід ефективним, швидким та менш витратним, орієнтованим на ринок та потреби, економічно обґрунтованим. Тому до нашої розробки було залучено шефа ресторану, який допоміг у формуванні технологічної схеми приготування. прописання техніко-технологічних карти та провів розрахунок для кожного виду сировини. З вищенаведеного можна зробити висновок, що в процес буде інноваційним ,так як буде розроблена ще одна стара та нова страва подільської кухні (рис.3.4).



Рисунок 3.1 – Рулька томленого кроля в мультиварці з локальними овочами та овочевою поливкою

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

«Рулька томленого кроля в мультиварці з локальними овочами та овочевою поливкою»

Таблиця 3.1 – Розроблена технологічна карта приготування м'ясної страви подільської кухні

№ п/п	Назва сировина	Вихід сировини, г/шт		Нормативна документація, що регламентує вимоги до якості сировини.
		Брутто	Нетто	
1	2	3	4	5
1	М'ясо кролика	505+50	500+50	НД
3	Цибуля	100	100	НД

Продовження таблиці 3.1

4	Кріп	60	60	НД
5	Морква	10	10	НД
6	Сіль кухонна йодована	2,05	2	ДСТУ 4707:2004
7	Рослинна олія	50,5	50	ДСТУ2575-94
8	Масло солодковершкове селянське	50,5	50	ДСТУ 4399:2005
9	Лаврове листя	За смаком	За смаком	НД
10	Часник	10	10	НД
11	Вихід напівфабрикату	833,05	830	-
12	Вихід готового виробу	780	780	-

Страви подолян завжди були простими. Виготовленими з невеликою кількістю інгредієнтів. У раціоні переважали страви з картоплі та іншої традиційної локальної городини регіону, тому нами дотримано цих вподобань при розробці.

Технологічний процес виготовлення:



Рисунок 3.1 – Вигляд фасовки крафтової лавандової рафінованої олії

Для маринування нами запропоновано маринад, в якому використано інноваційну крафтову лавандову рафіновану олію:

Рецепт маринаду замішали при кімнатній температурі з $T=20$:

- 1 столову ложку крафтової лавандової рафінованої олії (приміняється для приготування соусів, маринадів, м'ясних, рибних та овочевих страв),
- 1 ст ложка гірчиці,
- 1 ст ложка меду,

- 1 ст ложка соку лимона,
- спеції – на смак.

Бажаний смак маринаду залежить від вибору основи (лавандова олія) та залежить від типу м'яса (м'ясо кроля). Кислота соку лимону, що додається до маринаду, допомагає зробити м'ясо м'яким та ніжним. Спеції надають м'ясу кроля аромат та смак. Для страви «Рулька томленого кроля в мультиварці з локальними овочами та овочевою поливкою» нами використано чорний перець, паприку, коріандр, хмелі-сунелі, цибулю, часник та інші спеції на смак. Крафтова лавандова рафінована олія зробить м'ясо соковитим, не дасть мясу бути сухим та надасть тонкої нотки літа – лаванди. Крафтової лавандова рафінована олія виготовлена шляхом інноваційних технологій шляхом насичення рафінованої та деобдорованої рослинної олії лавандою із збереженням всіх корисних властивостей рослин і використанням найкращих рецептур італійської, іспанської, французької та подільської кухонь. В приготуванні не використовується як базове масло, додається невеликими порціями до отримання бажаної концентрації смаку страви.

Кролятина має специфічний запах, тому ми тушку розрізали на шматочки та залили маринадом для вимочування (вода, молоко, яблучний оцет, виноградний сік). Тримали кролика в холодильнику 1 – 2 години. Для нашої приміненої ваги вистачить пів години. М'ясо короля натерли маринадом та залишили на ніч. Після маринування кожен шматок просушували паперовим рушником. Далі піддавали термічній обробці – томленню в мультиварці.

На сковороду влили олію, коли вона прогрілася, смажили дрібно порізаний часник (не більше 1 хвилини), після чого його видалили з пательні та виклали кролятину. Обсмажили її до золотистої скоринки на великому вогні (приблизно по 3 хвилини з кожного боку). Потім переклали м'ясо в мультиварку. На олії, що залишилася, обсмажуємо цибулю, нарізану півкільцями або подрібнену (як вам більше до вподоби), картоплю, моркву. Коли продукти стають золотавими,

заливаємо пастеризованою водою і випаровуємо протягом 4 – 5 хвилин. Після цього вміст сковороди перелили в каструлю з м'ясом, закрили мультиварку. Виставили режим м'ясо та томили протягом пів години. Заливаємо овочевою поливкою м'ясо в мультиварці та продовжуємо тушкувати. За кілька хвилин до готовності додаємо решту спецій.

Правила подавання м'ясних страв. Температура при подаванні готових м'ясних страв повинна бути не нижчою 65°C. Подають гарячі м'ясні страви у підігрітих столових мілких тарілках. На них спочатку кладуть гарнір, поряд — м'ясо, яке поливають розтопленим жиром чи соусом або соус подають окремо в соуснику. Гарнір підливою не поливають.



Рисунок 3.5 – «Рулька томленого кроля в мультиварці з локальними овочами та овочевою поливкою»

Нами використаний калькулятор харчової цінності продуктів - білків, жирів, вуглеводів та калорій. Смачна страва ще буде, якщо враховано баланс правильного та збалансованого. Дуже важливо споживати з їжею не менше, але й не більше поживних речовин, ніж це необхідно в страві.

produktiv

Також нами до «Рульки томленого кроля в мультиварці з локальними овочами та овочевою поливкою» в якості напівдесерту запропоновано подавати

подільський напій киселицю – смачний подільський кисіль. Зазвичай напій готувався з узвару із висушеного чорносливу до свят.

Таблиця 3.3 – Харчова цінність продуктів по калькулятору

Вага(г)	Білки (г)	Жири(г)	Вуглеводи(г)	Ккал
мяса кроля	450	93,15	58,05	0
Картопля	100	2.0	0,1	19,7
Цибуля ріпчаста	100	1.7	0.0	9.5
Кріп	60	2.22	0.0	4.86
Морква	10	0.13	0,1	0.7
Часник	10	0,65	0.0	2,12
Всього	280.0	6.7	0,11	36,88

*Прораховано із джерела <https://nakachka.org.ua/kalkulyator-harchovoji-tsinnosti->

Пропонуємо не використовувати загущувач -крохмал, який сьогодні додається у киселі, а використати розколочене борошно (житнє, вівсяне або їхнє поєднання з пшеничним) так яку давнину на Поділлі.

Отже, нами розроблено технологія приготування м'ясної страви подільської кухні «Рулька томленого кроля в мультиварці з локальними овочами та овочевою поливкою» та запропоновано подавати її з напоєм киселицею – смачним подільським кисилем. Нами підтверджено, що подільська кухня має давню історію і славиться своєю різноманітністю та комбінуванням декількох способів теплової обробки продуктів (смаження, варіння, тушкування, томління). При використанні таких технологій створюються неповторні смакові якості, аромат і соковитість страв подільської кухні.

3.2 Характеристика контрольно-критичних точок технології приготування м'ясних страв подільської кухні в ресторані «Баттерфляй»

В ресторані «AlaCarte» система управління якістю та безпечністю НАССР вимагає від всієї команди кухні відданості ідеї. Ця поставлена задача найважча з

усіх, що виникають при впровадженні НАССР результатом якої є виявлення та формування контрольно-критичних точок. Систему НАССР для ресторану оздобила сертифікована компанія ДП «Вінницястандартметрологія», але було важко змінити загальну культуру компанії і зробити забезпечення безпеки харчових продуктів загальною метою всіх її співробітників.

При формуванні процедури по визначенню контрольно-критичних точок(ККТ) було використано ряд нормативних документів :

- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів (редакція від 04.04.2018)»;
- Наказ Мінагрополітики №590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». В ресторані «AlaCarte» згідно ДСТУ 4281-2004 для визначення ККТ прорахували рівень вимог до:

- продукції власного виробництва та покупних товарів;
- умов їх споживання;
- організації обслуговування та дозвілля споживачів;
- обслуговування офіціантами;
- частки фірмових і замовних страв і (або) напоїв в продукції власного виробництва.Всі ці вимоги будуть впливати на контроль точок, що стануть критичними для постійного моніторингу.

Мета заходів в рамках протоколів по виявленню потоків ККТ є виключення можливості бактеріального або хімічного забруднення страв меню за рахунок недопущення порушення потоковості технологічного процесів в ресторані «AlaCarte». Тому нами проведена класифікація зростання кількості бактерій та виявлення їх класу при термічній обробці, а також виявлені фактори які впливають на зростання біологічних ризиків (ККТ- Б1).

(табл.3.3).

Таблиця 3.3 – Класифікація зростання бактерій в м'ясі при термічній обробці

Класифікація	межі t для зростання	оптимальна t для росту	приклади
Психрофіли	Нижче 20 С	25 С-30 С	Pseudomonas Listeria
Мезофіли	Нижче 35 С	30 С-45 С	Salmonella Staphylococcus
Термофіли	Вище 40 С	55 С -75 С	Clostridium Bacillus

Внутрішні фактори: рН середовище, волога, поживні речовини, антимікробні складові, біологічні структури.

Зовнішні фактори: температура, вологість, газове середовище.

Більшість мікроорганізмів розвивається при рівні рН від 6.6 до 7.5. Деякі мікроорганізми ростуть при рН мене 4.0. Бактерії мають тенденцію до більш суворого рівня рН ніж цвілі і дріжджі, причому патогенні бактерії найбільш вибагливі. В цілому цвілі і дріжджі ростуть при більш низьких рівнях рН ніж бактерії.

Тому нами ще раз доказано, що критерієм безпеки м'ясних продуктів є відсутність мікроорганізмів, здатних розвиватися при температурі зберігання, встановленої для конкретного виду консервів, і мікроорганізмів і мікробних токсинів, небезпечних для здоров'я людини.

В ресторані «AlaCarte» ЗГРК використовують для безпеки виготовлення страв принцип «Перший прийшов, перший пішов» (First in first out - F.I.F.O.) - це принцип, за дотримання якого відповідають всі, хто користується холодильником. F.I.F.O (принцип 4П) означає, що нові поставки розміщуються за старими таким чином, щоб спочатку використовувались старі поставки. Створена система стандартного колірною маркування.

- Сире м'ясо і птиця - червоний
- Варене м'ясо і птиця - жовтий
- Сира риба - синій

- Овочі - коричневий
- Фрукти і салати - зелений
- Хлібобулочні та молочні продукти - білий

Для оцінки та визначення ризиків та тяжкості наслідків з визначенням ККТ було взято шкалу балів від 1–5. Відомо що факторів може бути три- фізичний, хімічний, біологічний.



Рисунок 3.1 - Візуалізація ККТ в меню

Дані наведені оцінки ризиків на етапах приготування у табл.3. 3.

Таблиця 3.3 – Оцінка ризиків на етапах приготування м'ясних страв подільської кухні

Найменування операцій	Небезпечний фактор	Короткий опис	Ймовірність появи	Тяжкість наслідків	Контроль, заходи управління
Формування асортиментного переліку сировини для виробництва	Біологічна наявність патогенних мікроорганізмів	Рецептури по приготуванню страв, які містять небезпечні компоненти, або етапи обробки продовольства, мають небезпечні стадії, що можуть призвести до ризику втрати безпеки продукту	1	1	ПП щодо

	Хімічний- наявність токсичних елементів, пестицидів, мікотоксинів , нітратів, радіонуклідів	Ризики знижуються якщо є опрацьований асортиментний перелік сировини і готової продукції	1	1	оптимізації асортименту виробленої продукції з урахування м споживчих характерист ик цієї продукції і особливосте й технології її виробництв а
	Фізичний- потрапляння сторонніх включень	Ризики знижуються якщо є опрацьований асортиментний перелік сировини і готової продукції	1	1	

Таблиця 3.7 – Аналіз небезпечних факторів у контрольно-критичних точках технологічного процесу

ККТ	Дія небезпечного фактору			Корекція впливу фактору
	Біологічного	Фізичного	Хімічного	
При розробці виявлено 3 ККТ	ККТ 1 Біологічний- наявність патогенних мікроорганізмів	ККТ2 Фізичний- потрапляння сторонніх включень	ККТ3 Хімічний- наявність токсичних елементів, пестицидів, мікотоксинів, нітратів, радіонуклідів	Ризики знижуються якщо є опрацьований асортиментний перелік сировини і готової продукції

3.3 Обґрунтування рентабельності розробленої технології приготування м'ясних страв подільської кухні

«Рулька томленого кроля в мультиварці з локальними овочами та овочевою поливкою»

Таблиця 3.8 – Розрахунок вартості «Рульки томленого кроля в мультиварці з локальними овочами та овочевою поливкою»

Найменування сировини	Норма витрат на 100, гр		Планова ціна закупівлі, грн.	Вартість сировини, грн.	
	Базова страва / виріб (контроль)	Розроблена страва / виріб		Базова страва / виріб (контроль)	Розроблена страва / виріб
М'ясо кроля	500,0		190 гр		95
Цибуля	100,0		68 гр		7
Кріп	60,0		383 гр		4
Морква	10,0		28 гр		2,8
Сіль	2,0		14,5гр		1
Рослинна олія	50,0		70 гр		3,5
Масло селянське вершкове	50,0		340 гр		17
Лаврове листя			320		1
Часник			158		1.5
Разом	833		940 гр		132,8
Вартість, 1 порції- 300 гр					132,8

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

$$Ц = С + \text{ПДВ},\%$$

$$Ц = 132,8 + 20,55 = 153,35$$

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

$$R = \frac{Ц - C}{C} \times 100\%$$

$$R = \frac{153,53 - 132,8}{132,8} \times 100\% = 20,55\%$$

Нами прораховано ціну розробленого виробу подільської кухні «Рульки томленого кроля в мультиварці з локальними овочами та овочевою поливкою» без ресторанної націнки. Для підвищення практичної значущості дослідження показано доцільність розробки технології приготування м'ясних страв подільської кухні, який запропоновано ввести в основне меню кухні ресторану. Вінницькі споживачі отримають нову інноваційну страву з інгредієнтами традиційно споживаєми в подільській вінницькій кухні.

Ціна продажу — собівартість) / Собівартість страви × 100% = Націнка

Середня націнка в закладі — 200—300%.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У кваліфікаційній роботі на тему «Розробка технології приготування м'ясних страв подільської кухні» відповідно до поставленої мети розроблено новий продукт «Рулька томленого кроля в мультиварці з локальними овочами та овочевою поливкою». Нами проведено маркетингові дослідження закладів готельно-ресторанного напрямлення щодо їх діяльності; визначено концептуальні засади ресторану закладу «Баттерфляй» та спроектовано виробничий процес; проаналізовано концептуальні засади діяльності ресторану «AlaCarte»; описано виробничу програму ресторану подільської кухні; описано структурно-технологічну схему виробництва у закладі «AlaCarte»; розроблено та запропоновано до впровадження страву подільської кухні «Рулька томленого кроля в мультиварці з локальними овочами та овочевою поливкою» та запропоновано подавати її з напоєм киселицею – смачним подільським кисилем. Нами підтверджено, що подільська кухня має давню історію і славиться своєю різноманітністю та комбінуванням декількох способів теплової обробки продуктів (смаження, варіння, тушкування, томління). При використанні таких технологій створюються неповторні смакові якості, аромат і соковитість страв подільської кухні. Так як у ресторані впроваджено систему якості та безпечності на принципах HACCP то нами визначено контрольні критичні точки технологічного процесу виготовлення рульки томленого кроля в мультиварці з локальними овочами та овочевою поливкою.

Нами в першому розділі проведені дослідження 4 конкурентів ресторану та скорегована концепція ресторану «AlaCarte». Сформовано інфраструктуру та контингент споживачів.

Нами удосконалено концепцію, прописано місію, затверджено ціль ресторану «AlaCarte» додавши історії української, а саме подільської кухні та регіонального аспекту, який розбавлений локальними продуктами. Визначено концептуальні засади ресторану. За рецептом кулінара-першопроходця Віктора Бронюка розроблено нову м'ясну страву «Рулька томленого кроля з локальними овочами та овочевою поливкою» на основі аналогу «Рулька ягняти на нутовому пюре з вишневим соусом». Розроблено особливу виробничу програму, визначено витрати сировини; спрогнозовано процес постачання і зберігання локальної сировини; спроектовано технологічні процеси механічної обробки м'яса кроля та приготування страви з нього «Рульки томленого кроля в мультиварці з локальними овочами та овочевою поливкою». Визначено в чому полягає унікальність ресторану: це неповторний досвід для гостей, які шукають смачність і автентичність подільської кухні у комфортному і стильному середовищі готельно-ресторанного комплексу «Баттерфляй» на Вінничині.

В третьому розділі роботи підтверджено, що в готельно-ресторанному комплексі запроваджена принципи системи міжнародного стандарту ДСТУ ISO 22000: 2019 (ISO22000:2018, IDT) «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу.

Нами запропоновано впровадити в ресторані наступні пропозиції:

Звернути увагу вищого керівництва на розміри спецодягу офіціантів та обслуговуючого персоналу. Одяг як маленького, так і великого розміру сприяє підвищенню нервозності співробітника, через що він не навмисно або навмисно може вплинути на якість продукції (помилитися, відволіктися). Одяг великого розміру може зачепитися за обладнання та інвентар - що цілісний костюм без прошивки більш гігієнічний ніж костюм з прошивкою нитками, тому що у прошивці більше накопичується забруднення. Заборонити носити спецодяг та головні убори за межами ресторану по території. Кожен працівник у харчових зонах несе відповідальність за підтримання високих стандартів.

Продовжити з розрішення районної ради продовжити графік роботи з 11:00-24:00 для проведення особливих свят, весілля, сімейних вечерь, банкетів, корпоративів.

Влаштувати з адміністрацією різноманітні цікаві події, такі як кулінарні майстер-класи, дегустації, танцювальні вечори, тематичні вечірки, концерти, виставки, стендап-вечори, вечори живої музики, маскаради, карнавали, благодійні вечори та інші.

Заклучити договора з локальними поставщиками місцевих вин і напоїв для покращення асортименту вин з місцевих виноробень, які підкреслюють смак подільської кухні.

Організувати тематичні вечори зі спеціальною подільською вечерею, де гості будуть насолоджуватися аутентичними стравами і винами, супроводжуючи їх музикою та культурними виступами з регіону.

Запровадити в ресторані унікальний сервіс спеціальні страви для особливих випадків, розробитименю для особливих заходів, таких як святкування днів народжень, весілля, корпоративних заходів з урахуванням вимог і смакових переваг клієнтів.

Шеф-кухар в сучасному ключі в ресторані може пропонувати унікальні страви, такі як «М'ясний рулет з грибами та сиром у соусі з калиновими ягодами», «Смажені ковбаски з вишневим глазуrom» або «Борщ зі смаженою цибулею та галушками з тіста із спеціальними травами».

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Безпека життєдіяльності та охорона праці: підручник / за заг. ред. В. В. Сокуренка ; Харків. нац. ун-т внутр. справ. Харків : ХНУВС, 2021. 308 с.
2. В.І. Кошель, Г.П. Сав'юк, Б.С. Дзундза Основи охорони праці. навчально-методичний посібник для студентів вищих навчальних закладів педагогічного напрямку. Івано-Франківськ: НАІР, 2020. 182 с.
3. Вербицький С. Б. Обладнання для виробництва ковбас. підручник. Київ : ИНКОС, 2020. 92 с.
4. Вербицький С. Б., Шевченко В. В. Особливості виробництва ковбасних виробів. *М'ясний бізнес*. Київ :ИНКОС 2019. № 1. С. 24-36.
5. Винникова Л.Г. Технологія м'яса і м'ясних продуктів. Київ : ИНКОС, 2019. 296 с.
6. Віннікова Л. Г. Практика переробки м'яса. Київ. СМІЛ, 2019. 172 с.
7. Власенко І., Семко Т., Бандура В., Технологія варено-копчених ковбас з використанням солі йодованої. *Товари і ринки*. 2020. № 4. С. 103-112.
8. Войцехівська Л. І. Вплив природних антиоксидантів на якість варених ковбас // *Вісник аграрної науки*. 2019. № 4. С.126-135.
9. Берник І. М., Кулик М. Ф., Ткаченко Т. Ю. Визначення терміну післязабійного зберігання м'яса свиней. *Продовольчі ресурси*. 2020. № 15. С. 15–22.
10. Берник І. М., Новгородська Н. В., Соломон А. М., Овсієнко С. М., Бондар М. М. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 300 с.
11. Берник І. М., Фаріонік Т. В., Новгородська Н. В. Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів тваринного та рослинного походження : навч. посіб. Вінниця : Видавничий центр ВНАУ, 2020. 232 с.
12. Головка М. П., Власенко І. Г., Головка Т. М., Семко Т. В. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементами НАССР. 2021. 185 с.
13. Головка М. П., Власенко І. Г., Семко Т. В., Головка Т. М. Гігієна та санітарія

- переробних підприємств : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2022. 222 с.
14. Доцяк В. С. Технологія виробництва м'ясних напівфабрикатів. Львів : Оріяна-Нова, 2020. 476 с.
 15. Драган О. І. Передумови та проблеми розвитку підприємств м'ясної промисловості України. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/2668>. (дата звернення: 04.10.2024).
 16. Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О. та ін..Технологія продукції ресторанного господарства : навч.-наоч. посіб. Київ : Кондор, 2019. 292 с.
 17. ДСТУ 4591:2006. Ковбаси варено-копчені. Загальні технічні умови. Київ: Держспоживстандарт України, 2007. 19 с. (Інформація та документація).
 18. ДСТУ 3662:2018 Молоко-сировина коров'яче. Технічні умови. URL: http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=77350 (дата звернення: 04.09.2024)
 19. ДСТУ 4436:2005. Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. URL: <https://dnaor.com/html/33977/doc> (дата звернення: 14.10.2024).
 20. ДСТУ 4823.2:2007. Продукти м'ясні. Органолептичне оцінювання показників якості. [Чинний від 2009-04-01]. Вид. офіц. Київ : Держспоживстандарт України, 2008. 10 с. (Інформація та документація).
 21. ДСТУ 5028:2008 Яйця курячі харчові технічні умови. URL: <http://avianua.com/archiv/dstu/dstu-2008-zmina.pdf> (дата звернення: 10.09.2024)
 22. ДСТУ 7111:2009 Білково-вітамінні добавки. Загальні технічні умови. URL:http://document.ua/bilkovo-vitaminni-dobavki_-zagalni-tehnicniumovi-std3601.html (дата звернення: 02.08.2024).
 23. ДСТУ ISO 2825:2009 Прянощі та приправи. URL:http://document.ua/prjanoshita-pripravi_-metod-gotuvannja-podribnenoyi-probi-dstd9356.html (дата звернення: 15.09.2024).
 24. Загальні технології харчової промисловості. навч. посіб. у 2 ч. Ч. 1 / уклад. Ф.В. Перцевой та ін.. Харків : СНАУ, 2021. 317 с.
 25. Загальні вимоги техніки безпеки до обладнання для обробки продуктів

- харчування. URL: <https://buklib.net/books/35203/> (дата звернення: 09.08.2024).
26. Загальні вимоги техніки безпеки до обладнання харчової промисловості. URL: <https://buklib.net/books/14587/> (дата звернення: 04.10.2024)
27. Закон України «Про основні принципи і вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» від 22.07.2014 року №1602 VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/term/32328?lang=uk> (дата звернення: 17.10.2024)
28. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства / [авт.-розроб. і уклад. О. В. Шалимінов]. 4-те вид., пепероб. та допов. Київ : Арій, 2019. 992 с.
29. Інструкція про порядок і умови поставки, закладення, зберігання і відпуску охолодженого м'яса і м'ясних продуктів державного резерву, призначених для здійснення заходів стабілізації на ринку. URL:<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0359-08> (дата звернення: 18.09.2024).
30. Інформаційно-аналітичний звіт по ринкам м'ясних виробів. Червень 2024. Ukrainian Food Exports Board URL:<https://u-food.org/uk/post/informacijno-analiticnij-zvit-po-rinkam-masnih-virobiv-za-traven-cerven> (дата звернення: 10.09.2024).
31. Карпенко Р. В., Кузнецов В. М., Салогуб Н. Г. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2019. 288 с.
32. Клопотенко Є. Зваблення їжею: 70 рецептів, які захочеться готувати. Київ : Книголав, 2023. 192 с.
33. Кундеева Г. О. М'ясна промисловість у вирішенні продовольчої безпеки URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/17092>. (дата звернення: 28.03.2024).
34. М'ясна галузь: курс на кооперацію. URL: <https://association-mg.com.ua/novyny/317-m-yasna-galuz-kurs-na-kooperatsiyu>. (дата звернення: 29.09.2024).

35. Мазур Н. И. Санітарні вимоги до виробництва ковбасних виробів / М'ясна справа. 2020. № 5. С. 296-301.
36. Методичні вказівки до мультимедійної практичної роботи з дисципліни “Загальна технологія харчових виробництв та технологія галузі” за освітнім рівнем “бакалавр” для студентів спеціальності 133 галузеве машинобудування вибіркового блоку «Обладнання переробних і харчових виробництв» / Укл.: Науменко О.П. Дніпро : ДВНЗ УДХТУ, 2020. 27 с.
37. Новгородська Н. В., Овсієнко С. М., Соломон А. М. Корми, м'ясо, вироби із свинини : монографія. Вінниця : ТОВ «Друк», 2021. 172 с.
38. Обсяг реалізованої промислової продукції за видами у 2023 році Державна служба статистики України.
URL:http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2019/pr/orp_rik/orp_rik_u.htm
(дата звернення: 17.04.2024).
39. Основи харчування: підручник / під.ред. М.І. Кручаниця, та ін. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.
40. Оздоровче харчування : навч. посіб. / [авт.: П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко, І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва, Д. В. Федорова, С. А. Асланян, Т. Л. Бикова] : за заг. ред. П. О. Карпенка. Київ : КНТЕУ, 2019. 628 с.
41. Ощипок І. М., Онишко Л. Й. Збагачення харчової сировини інгредієнтами для створення продуктів здорового харчування. Вісн. Львів. торг.-екон. ун-ту. Серія: Технічні науки. 2019. Вип. 22. С. 44-51.
42. Практичний посібник з підготовки техніко-економічного обґрунтування.
URL: <https://www.me.gov.ua/Files/GetFile?fileId=0640ae90-dbd7-425b-88e4-b7791abc4092> (дата звернення: 04.09.2024).
43. Пешук Л. В. Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної продукції. «Центр учбової літератури» 2020 р 205 с.
44. Петков О. І. Огляд ринку м'яса та м'ясної продукції України / О. І. Петков // *Економічні та соціальні аспекти розвитку України на початку XXI століття* : матеріали VII Міжнар. наук.-практ. конф., Одеса, 15-16 жовт. 2019 р. / Одес.

- нац. акад. харч. технологій, ННІ приклад. економіки та менеджменту ім. Г. Е. Вейнштейна. Одеса, 2019. С. 209–212.
45. Ресторанція «Влтава» <http://vltava.com.ua/uk/> (дата звернення: 19.09.2024).
46. Ринок м'яса та м'ясопродуктів в Україні за 2022-2023 роки Українська аграрна асоціація URL:<https://www.uagra.com.ua/uk/statti/16-rynok-miasa-ta-miasoproduktiv-v-ukraini-za-2022-2023-roky> (дата звернення: 19.10.2024).
47. Серьогін О.О, Люлька Д.М. Технологічне обладнання харчових виробництв: конспект лекцій для студентів напряму підготовки 6.050502 «Інженерна механіка» денна форма навчання. Київ: НУХТ, 2021. 160 с.
48. Стріха Л.О. Технологічне обладнання та технологія переробки м'яса: курс лекцій. Миколаїв: МНАУ, 2019. 92 с
49. Технологія м'яса та м'ясних продуктів : підручник. М. М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І. Г. Береза та ін. Київ : Вища освіта, 2019. 682 с.
50. Технологія м'яса та м'ясних продуктів. URL: <https://buklib.net/books/34924/> (дата звернення: 01.10.2024).
51. Угнівенко А.М., Кос Н.В., Управління виробництвом продукції м'ясного скотарства: навч. посіб. Колісник О.І.. Київ: «ЦП Компринт». 2019. 333 с.
52. Черевко О. І., Дуденко Н. В., Павлоцька Л. Ф., Димитрієвич Л. Р., Скуріхіна Л. А. Дієтичне харчування : підручник. Харків : ХДУХТ, Світ Книг, 2019. 360 с.
53. Шарма Н. Формула смаку : виклад науки високого куховарства + понад 100 вибраних рецептів / пер. з англ. О. Кушнеренко, Л. Коцюк, О. Пелипенко, М. Тимченко, Н. Трач. Київ : ArtHuss, 2022. 352 с.